YIL: 1 SAYI: 17 MAYIS 2022 AYLIK KÜLTÜR, SANAT VE AKTÜEL DERGİ

ÇAYDAÇIRA



Harput Senfonisi'nin Hikayesi...



Elâzığ Yemekleri Zirvede

Gazeteci Şef Mehtap Özer Seyran Elâzığ Yemeklerini anlatıyor


benim
öykülerim
BORDO YAYINLARI
BORDO YAYINLARI
BELEK GAZİ
ÇAYDA ÇIRA
Yazan ve Resimleyen
Murat SEVİNÇ
ELAZIĞ
TÜRKÜLERİMİZ
ÖYKÜLERİMİZ
HARPUT
EFSANELERİ
ELAZIĞ
FIKRALARI
ELAZIĞ
Maniler ve
Atasözleri
ELAZIĞ
MASALLARI
HARPUT TARİHİ
SÜT KALESİ
ŞEHR-İ
ŞİİR
ELAZIĞ
Ekrem KATI
MOLLA
AHMET PEYKERİ
BORDO YAYINLARI
YENİ MAH. GAZİ CAD. NO:36
YÜCE PASAJI KAT:1/105
TEL: 04242361284 ELAZIĞ
BORDO YAYINLARI
bordo.yayinlari
05335654241

İÇİNDEKİLER



Harput Senfonisi'nin Hikayesi



Elazığ'ın Yemek Kültürü



Elazığ Fuar Merkezine kavuştu…



Harput Meryem Ana Kilisesi



Elazığ'ın Düğün Gelenekleri

ÇAYDAÇIRA

AYLIK KÜLTÜR-SANAT VE AKTÜEL DERGİ
YIL: 1 SAYI: 17 MAYIS-2022

İMTİYAZ SAHİBİ ve
YAYIN YÖNETMENİ:
YÜCEL ÇAKMAK
cakmakyucel@gmail.com

KATKIDA BULUNANLAR:
İ. EKREM KATI (ELAZIĞ)
MURAT SEVİNÇ (İSTANBUL)
AHMET BULUT (ELAZIĞ)
BİLAL CİVELEK (İSTANBUL)
ŞERİF AYDEMİR (İSTANBUL)
GÖKÇE KARAGÖZ (ABD)
Prof. Dr. RAMAZAN DEMİR (ANTALYA)
MUHAMMET KURŞUN (ANKARA)
İLHAN KILIÇ (ALMANYA)
AHMET FARUK PAMUKÇU (İSTANBUL)
OYA ORHAN (ELAZIĞ)
BEDRİ YÜCEL (ELAZIĞ)



YÜCEL ÇAKMAK

MERHABA…

Elazığ yeni bir markaya daha kavuştu.
Sevgili **Vedat Kent**'e ricada bulunduk. **Harput Senfonisi**'nin hikayesini ***Çaydaçıra*** için kaleme alır mısınız diye…
Sayın Kent'te memnuniyetle karşılayarak, Harput Senfonisi'nin hikayesini bizim için derledi.
"Harput Senfonisi Elazığ'ın bir markası olmuştur." diyen **Vedat Kent**, olaya yeni bir boyut getirdi.
Azerbaycan'a gidecek olan **Harput Senfonisi** bir de **Vedat Kent**'in kaleminden okuyunuz.
Elazığ Yemekleri son aylarda sıkça dile gelmeye başladı. Birçok ulusal ekranlarda Elazığ Yemeklerinin tanıtımı yapılıyor. Elazığ Yemeklerinin gündeme gelmesinde çok önemli görev üstlenen Meslektaşım **Gazeteci Mehtap Özer Seyran**'ın katkısı büyük. Bu sayımızda **Şef Mehtap Özer Seyran**'la güzel bir röportaj yaptık. Elazığ Yemeklerini tanıyacağız.
Köşe Yazarımız **Oya Orhan**, yeni yazısında **Elazığ'ın Düğün Geleneğini** anlatıyor. Kız beğenmeden **Subahaya** kadar olan süreci Oya Orhan'ın kalemiyle tekrar hatırlayacağız.
Elazığ'ın yıllardır ihtiyaç duyduğu ve eksikliğini hissettiği **Fuar ve Kongre Merkezi**, Elazığ Belediyesi tarafından hizmete sunuldu. Merhum **Dr. Ahmet Tevfik Ozan**'ın ismi verilen Fuar ve Kongre Merkezi, Ramazan etkinliklerine ev sahipliği yaptı.
Meryem Ana Kilisesi, günümüze kadar ayakta kalmayı başarabilmiş en önemli antik kiliselerimizden biridir. **Harput**'un doğusunda ve kalenin kuzeydoğu köşesine yakın yüksek bir kayanın üzerinde bulunmaktadır. Güzel bir yazıyla tanıtımını yapıyoruz.
Kitap severler tarihe tanıklık ettiler. Elazığ'da ilk defa **Elazığ Turizm ve Kültür Tanıtma Derneği (ETUDER) tarafından kitap müzayedesi** düzenlendi. Müzayedede satışı gerçekleştirilen 80 kitaptan elde edilen gelirle bir köy okulunun kütüphanesi yapılacak.
Çaydaçıra Derginiz **dergilik.com**'dan sonra artık her yerde…Dergimizin geçmiş sayılarını ve her ay çıkacak olan yeni sayılarını bundan böyle **harput.web.tr** sitesinden de takip edebileceksiniz. Site yöneticilerine gösterdikleri ilgiden dolayı teşekkür ediyoruz.



SEN YÜCE HARPUT

İlmiyle, fazliyle meşhur yüzlerce,
Alim şair yetiştirensin Harput.
Tarihte saflar söken nice, nice,
Yiğit kahraman yetiştirensin Harput.

Yıllar değil yüzyıllar boyunca,
Sana göz dikmeyen kalmadı Harput.
Kucağındakiler senden doyunca,
Çekip gitti acep yandımı Harput.

Sende bir lahuti güzellik vardır
Gören görmeyen dahi aşık HARPUT
Mutlak zevalin bir kemali vardır
Kalkındırılmağa layıksın HARPUT.

Ölmüşken yeniden can veren Tanrı,
Delil etti himmet perveri HARPUT
Hezaran sana yüzbin şükran Tanrı,
Günden güne güzelleşecek HARPUT.

Hayranların, müverrihin ve ozanın
Daima merbut ve medyundur HARPUT
HARPUT Gözyaşları dinmeyen Fahri Kaan
Ezel, ebed sana meftundur HARPUT.

FAHRİ KAAN
(Kaynak: Ufkum-Reşat Gündüz/1968)

Elâzığ Yemekleri zirvede



Araştırmacı Gazeteci Yazar Şef Mehtap Özer Seyran, Çayda Çıra Dergisi'ne verdiği özel röportajda, Harput ve Elâzığ mutfağının sağlıklı, geleneksel ve farklı yönleriyle dünya mutfaklarında öncü bir yer edineceğini belirterek, "Gastronomi gücüne inanır, el birliği yaparsak, gastro-diplomasi alanında sesimizi dünyaya duyura biliriz" dedi.



YÜCEL ÇAKMAK

Araştırmacı Gazeteci Yazar Şef Mehtap Özer Seyran, Harput ve Elazığ Mutfağı'nın binlerce yıllık geleneksel yemek tariflerinin ilk kez dünyaya açıldığı "Elazığ No:23 Mutfağından" kitabı ve gastronomi ile ilgili Çayda Çıra Dergisi'ne verdiği özel röportajda, böylesine heyecan verici bir projenin hayata geçirebilmenin gerçekten büyük mutluluk olduğunu söyledi. Kitabımız, Türkiye'nin en iyi mutfaklarından birisi olarak ödüle layık görüldü, gastronomi dünyasında da büyük ses getirdi. Maalesef Elazığ'da ki bürokrasi verdiğimiz mücadeleyi görmezden gelip çalışmalara ve kitaba hak ettiği değeri ve desteği vermedi. Lakin, halkımız sahip çıktı.

Mehtap Özer Seyran kimdir? Kısaca sizi tanıyabilir miyiz?

Elazığ'da doğup büyüdüm. İlk, ortaokul, lise ve üniversiteyi Elazığ'da bitirdim. Gazetecilik ve TV Eğitimimi Ankara Başkent İletişim Akademisinde tamamladım. 22 yaşında muhabirliğe başladım. 22 Yaşında 2022'de haftalık 23 yaşında günlük AYIŞIĞI Gazetesi Kuruculuğu ve Genel Yayın Yönetmenliğini yaptım. 2009 yılında Özer Ofseti kurarak Matbaa sektörüne girdim. 2008-2009 yıllarında Elazığ TSO Kadın Kolları başkanlığı görevini üstlendim. 2010 yılında Sivrice Derneği Kurucu Üyesi ve 2011 yılında Kürk Köyü Derneği Kurucu Üyeliği yaptım. 2013 yılında MÜSİAD Elazığ Kadın Kolları Kurucu Üyeliğini üstlendim, 2014 yılında MÜSİAD Basın Yayın ve Medya Başkanlığı görevinde bulundum. 2015 Fırat Havzası Gazeteciler Cemiyeti Yönetim Kurulu Üyeliği yaptım. 2016 yılında REİS Dergisini kurdum ve Genel Yayın Yönetmenliğini yaptım. 2018 yılında Elazığ Gastronomi Kültür ve Turizm Derneği Kurucu Üyeliğinde bulundum. 2018 Elazığ No:23 Mutfağından Ansiklopedisi 1. Baskı yayınlandı. 2019 Elazığ No:23 Mutfağından Ansiklopedisi 2. Baskı yapıldı. Elazığ Genelinde 43 adet plaketim bulunmakta. 2022 yılında Türkiye Geneli 300 bini aşkın oyların kullanıldığı, Favori Lezzetlerde Elazığ No:23 Ansiklopedisini kaleme alan gazeteci yazar olarak yılın ödülüne layık görüldüm. Elazığ adına aldığım en güzel ödül oldu. Gazetecilikte 20. yılım. Şu an AYIŞIĞI Gazetesi İmtiyaz Sahibi ve Genel Yayın Yönetmeni







olarak çalışmaktayım. Elazığ'da Çocuk, Elazığ'da Kadına Yönelik Şiddet ve Kadınların Kalkınması, Elazığ'da Kadınların Toplumsal Statüsü, Medya ve Tarihi Araştırmalar, Top Yekûn Ekonomik Kalkınma, Kültür ve Gastronomi gibi konularda araştırma yapıp yazılar ve çalışmalar yürüttüm, yürütüyorum. Gazete ve Dergide yayınlanmış toplam 2000 üzerinde köşe yazım ve 4000 üzerinde Araştırma Haberlerim bulunmakta. Harun Seyran ile evliyim ve Yahya, Emirhan adında iki erkek çocuğu annesiyim.

Gazetecilik geçmişini biliyoruz. Yemek Dünyasına nasıl girdiniz?

Yemek dünyası sadece biyolojik bir ihtiyaç, karın doyurmak için yapılan bir eylem değil sosyal, kültürel ve ekonomik bir olaydır. Araştırmacı Gazeteci olarak yıllarca Ayışığı Gazetemizde Kültür Sayfasında yazılar ve haberler yaptım. Ankara Ticaret Odası (ATO) ile Ankara Patent Bürosu, Türkiye'nin lezzet haritasını çıkarıp haberi yayınlatılıyor ve kayıtlara geçiriliyor. Lakin bununla alakalı araştırmalarımda hiçbir resmi kaynağa, belgeye ulaşamadım. Yemek ile alakalı 154 rakamı Türkiye'nin ve Elazığ Valiliğinin kaynaklarında buna dayanarak rakam geçiyordu. Bu 154 yemek ve Tatlı Çeşidimiz nedir? diye çok merak ettim ve araştırmaya başladım. Rakam vardı lakin yemek isimleri ve tarifler tam anlamı ile yoktu. Elazığ Yemek kitabını ilk olarak 1980 yılında Elazığ Lokantacılar Odası Başkanı Nihat Demirbağ'ın çıkarmış. Daha sonra Elazığ Kültür ve Turizm İl Müdürü Ahmet Bulut'un yaptığı yemek yarışmasında derlediği kitabı inceledim. En son Elazığ Kültür ve Turizm Müdürü Ahmet Demirdağ'ın çıkardığı kitabı inceledim. 154 rakamlı yemek tarifleri yine yok. Etraflıca ilk önce yakın çevremden başlayarak araştırma yaptıkça iş genişledi ilçelere, beldelere ve köylere gittim. Tarifleri aldım, yaptım, tattım derken 1300 çeşide ulaştım. Böylelikle yemek dünyasına girmiş oldum.

Elazığ'ın zengin bir yemek kültürü olduğu dile getiriliyor. Bu kültür hakkında bilgi verebilir misiniz?

Modern Elazığ Mutfağı'nın beslendiği kaynaklar arasında en önemlilerini; Orta Asya Türk Mutfağı, Selçuklu Mutfağı ve Osmanlı Mutfağı oluşturmaktadır. Harput Mutfağı, saray ve halk mutfağı şeklinde ikiye ayrılıyor. Harput Saray Mutfağı, Elazığ yemek kültürünün zirvesi olarak kabul ediliyor. Harput'un geniş bir coğrafyada olması çok kültürlü yapısı ve asırlardır



devam eden Harput Mutfak geleneği Harput Mutfağı'nı zamanın en iyi mutfağı haline getirmiştir. Özellikle Harput Sarayında ve mutfağında bugün birçok mutfakta olmayan çeşit ve lezzette yemekler tüketilmiştir. Bu yemeklerden önemli miktarı halen modern Elazığ mutfağında yapılmasına rağmen maalesef çoğu yemekler ise unutulmuştur.

Peki Elazığ'da bu yemek kültürü devam ediyor mu? Özellikle evlerde bu kültür yaşıyor mu?

Pek çok yemek otoritesi tarafından Türkiye'nin en iyi mutfaklarından birisi olarak gösterilen Harput ve Elazığ Mutfağı, Türkiye'de olduğu gibi maalesef Elazığ'da da hak ettiği değeri görmemektedir. Bunun en büyük sebeplerinden birisi oldukça zengin olan Elazığ Mutfağı'nın tanıtımının sadece belirli birkaç yemek üzerinden yapılıyor olmasıdır. Elazığ Mutfağı'nın geçirdiği bu tarihsel süreçler incelendiği zaman bazı yemek ve mutfak uygulamalarının üzülerek söylüyorum ki evlerde de unutulduğu görülmektedir.

Yıllardır yaptığınız çalışmaların sonucu ne olur? Hedefiniz nedir?

Unutulmuş yemek kültürümüzün tekrar canlandırılması ile birlikte Elazığ Mutfak geleneğinin gelecek nesillere daha iyi aktarılacağı ve Elazığ Mutfağı'nın dünyada bilinirliğinin artırılarak turizme katkı sağlanacağı ileriki dönemde görülecektir. Bilimsel çalışma ile Türk ve Osmanlı gastronomisinde İstanbul Saray yemeklerinden sonra Harput Saray Yemeklerinin lezzeti ve çeşitliliği gelmektedir. Elazığ Mutfağı dünyanın en iyi mutfaklarından bir tanesi olduğunun duyurulmasını hedefliyoruz.

"Elazığ No:23 Mutfağı"ndan söz edebilir misiniz? Bu kitabınız Gastronomi Dünyasına ses getirdi. Memnun musunuz? Devamı gelecek mi?

Elazığ Yemeklerinin tanıtımı ve anlatımı noktasında çok büyük eksiklik vardı. Çevre illerde çıkan yemek kitaplarını incelediğimde Elazığ'ın birçok yemeğinin tarifleri aynı lakin isimleri değiştirilmiş hali karşıma çıktı ve açıkçası şok oldum. Bu nedenle 'Elazığ No:23 Mutfağı'ndan ilk yemek kitabımı çıkarmaya karar verdim. Çok geniş çaplı araştırma yaptım. Ninelerimize, dedelerimize, ablalarımıza danıştım. Yemek reçetelerini hazırladım. Yemekleri yaptım, fotoğrafladım, tarif ve yapılışını yazdım. Tasarımını ve baskısını kendim yaptım. Açıkçası çok zor ve sabrımı zorlayan süreçlerdi. Harput ve Elazığ Mutfağı derya deniz çok ciddi bir zenginlik bunu en iyi nasıl tanıta biliriz diye düşündüm. Dünyada da Gastronomi de çok ciddi bir atak vardı. Eşim, annem, abim ve ablamın da desteği ile Elazığ Gastronomi Kültür ve Turizm Derneğini kurmaya karar verdik. Kitabımız, Türkiye'nin en iyi mutfaklarından birisi olarak ödüle layık görüldü, gastronomi dünyasında da büyük ses getirdi. Maalesef Elazığ'da ki bürokrasi verdiğimiz mücadeleyi görmezden gelip çalışmalara ve kitaba hak ettiği değeri ve desteği vermedi. Serinin devamı olarak farklı bir soluk getirerek "Harput Saray Yemekleri" kitabının hazırlık aşamasındayım. Allah nasip ettiği müddetçe 1300 yemeği tamamlayana kadar seri kitaplarımız çıkmaya devam edecek. Elazığ No:23 Mutfağı kitabımın, Harput ve Elazığ mutfağının dünyaya tanıtımına anlamlı bir katkı sunmasını ümit ediyorum.





Çok özel bir ödül aldınız. Medyada yansımalarını izledik. Bu ödülü kimden aldınız? Duygularınızı öğrenebilir miyiz?

Türkiye'nin en favori mekânları ve lezzetlerinin buluştuğu yarışma, 20 kategoriden oluşuyordu. "Favori Lezzetler" ödül töreninde Elazığ No:23 Mutfağından kitabım ile ödül töreninden aday olduğum dalda ilk gastronomi gazeteci yazarı olarak ödülü aldım. İstanbul'dan, Türkiye'nin en prestijli ödül töreninden biri olan "Favori Lezzetler" ödülü ile dönmek benim için büyük bir mutluluk. Bu değerli ödülü almam, Elazığ No:23 Mutfağından kitabımızın Elazığ yemeklerimizin gastronomi tarafından takdir edildiğini ortaya koyuluyor. Bu ödül Elazığlılar olarak bizim için çok önemli. Bu ödülü Elazığ adına aldım. Bu ödül benim motivasyonumu çok arttırdı. Siz değerli gazeteci arkadaşlarımızın da desteği ile 1300 yemeğimizi, bütün dünyaya duyurana kadar azimle çalışmalara devam edeceğiz. Ödülü bize ilk günden itibaren inanan bütün Elazığ adına aldım. Desteğini esirgemeyen, yanımda yer alan herkese sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum.

Sevdiğiniz yemek ve en çok iyi yaptığınız yemek var mı?

Kaburga Dolması, Keklik Güveci, İçli Köfte, Kellecoş, Patile ve Peynirli Ekmek gibi vb Elazığ yemekleri favorimdir, çok severim. En iyi yaptığım yemekler arasında Keklik Güveci, Tandır Aşı Çorbası, Erişte Pilavı, Hesude ve Limonlu İrmik Tatlısını iyi yaptığımı söylüyorlar.

Elazığ'ın en eski yemeği hangisi?

1300 yemek çeşidimiz bulunuyor. Unutulmuş çok eski yemeklerimiz var. Bunlardan bir kaçı şöyle; Kuzu Dolma, Kaburga Dolması, Gerdan Dolması, Gulağlı Aş Yemeği, Keklik Dolması, Güvercin Dolması, Bıldırcın Güveci, Bıldırcınlı Harput Köftesi, Tavşan Ufalama, Bıldır Pilavı, Payamlı Pilav, Kurutlu Yemekler vb.

Son olarak neler söylemek istersiniz?

Çayda Çıra Dergisi İmtiyaz Sahibi Usta Gazeteci Yücel Çakmak bey başta olmak üzere bu röportaja katkı sağlayan herkese şükranlarımı sunuyorum.

Aydın'dan Elazığ'a Köprü kuruluyor





Her ayın 23'ünde Elazığlılar Aydın'da bir araya geliyorlar. Bu buluşmalar neticesinde bir araya gelerek hasret giderdiklerini belirten Dernek Başkanı Necati Gür, 21 Mayıs'da da Elazığ'a Hasret Gecesi düzenleyeceklerini belirtti.

SERDAR GÜR
ÇAYDAÇIRA/AYDIN

2020 yılında kurulan Aydın Elazığlılar Kültür ve Dayanışma Derneği. kuruluş süreci pandemi dönemine denk gelmesi nedeniyle planlanan dernek açılışı gerçekleştirememişti.
Yaşam normal sürece girerken dernek ise kültürel faaliyetlerine başladı.
Dernek Başkanı Necati Gür, "Kuruluş dönemimiz pandemiye denk geldi. Güzel bir açılış programı planlamıştık ancak tüm dünyayı saran koronovirüs salgını nedeniyle gerçekleştiremedik. Çok şükür şu anda süreç normale dönmeye başladı. Dernek olarak amacımız kültürümüzü en iyi şekilde tanıtmak ve yaşatmak." dedi. Aydın'da Elazığlıların bir evinin olduğunu ve bu eve hemşerilerimizin komşuları ve arkadaşları ile rahatlıkla gelebileceklerini ifade eden Başkan Gür, "Binamızın dizaynını yöremize özgü şekilde





yapmaya çalıştık. Kitaplığımızda Elâzığ'ımıza özgü kaynakların çoğu mevcut. Zaman zaman buluşarak Elazığ'a özgü dergilerimizi ve kitaplarımızı okuyoruz ve bunun üzerine sohbet ediyoruz. Dernek binamızda her hafta Cuma akşamları, farklı meslek gruplarından hemşerilerimizden oluşan Kürsübaşı ekibimizle musikimizin en güzel eserlerini söyleyip, yöremize özgü yatsılık diye tabir ettiğimiz lezzetlerimizi gelen misafirlerimize ve hemşerilerimize ikram ediyoruz." dedi.

Hemşerilerle buluşmalarda Kürsübaşı geleneğini yaşattıklarını belirten Başkan Necati Gür, "Bu buluşmalar da il protokolümüz de bizleri yalnız bırakmıyor. Sizlerin de bildiği gibi halk oyunlarımız unutulmaya yüz tutmuş. Şu an birçok düğünde yöremize ait oyunlar oynanmıyor. Bizim gençlik dönemlerimizde her okulun en az 3 ekibi olurdu. Ne yazık ki şu anda oyunlarımız bilinmiyor. Bizde bu amaçla derneğimizde halk oyunları kursumuzu başlattık. Haftada bir gün dernek binamızda ücretsiz olarak kurs vermekteyiz. Her ayın 23'ünde Elazığ'dan gelen taze yöresel peynirimizle peynirli ekmek yapıyoruz. Gurbette hemşerilerimizi lezzetimizden mahrum bırakmıyoruz. Geleneksel olarak Aydın' daki hemşerilerimizle her yıl iftar programı düzenliyoruz. Bu yılda dernek çatısı altında ilk iftarımızı düzenledik, güzel bir katılım oldu. Hemşerilerimizle iftar sofrasında bir araya geldik." dedi.

Bir başka projelerinin de 'Komşunu al, Elazığ'a gel' olduğunu ifade eden Başkan Necati Gür, "Elazığ Valiliği, Elazığ Belediyesi, Elazığ il Kültür Müdürlüğümüz ile Aydın Valiliği ve yerel yönetim arasında iş birliği kurulmasını sağlayarak bir gezi düzenleyeceğiz. Aydınlı vatandaşlarımıza inşallah Elazığ'ı tanıtmaya çalışacağız. Dernek olarak Tralleis'ten Harput'a bir gönül köprüsü kurmaya çalışıyoruz. İnşallah bu köprüyü kurmayı başarırız. 21 Mayıs'ta Elazığ'a Hasret Gecesi düzenleyeceğiz. Aydın'da yaşayanlara, hemşerilerimize güzel bir gece yaşatacağız. Elazığ'a Hasret Gecemize hemşerilerimizi, Aydınlı vatandaşlarımızı, tüm ilgilenenleri bekliyoruz. Çaydaçıra Dergisi'nin tüm ekibine de çok teşekkür ediyor, yayın hayatınızda başarılar diliyorum." dedi.

"BİR DAL LEYLAK"

Mayıs ayı ile birlikte ilkbaharın yavaş yavaş geleceğini biliyoruz. Güzel günleri hep birlikte görmek istiyorsak, metanetli olup, kendimizi ve sevdiklerimizi koruma altına alıp başkalarına da zarar vermeden biraz daha sabır göstermeliyiz.



AHMET BULUT

Sosyal medya da geçen gün şöyle bir ifade görmüş ve çok beğenmiştim, tamda bizim ruh halimizi ifade ediyor diye sizlerle paylaşmak istedim;
"Ev yıkık, Kalp kırık, Şarkılar yavan Nereye dönelim ya rahman". Döneceğimiz yer bellidir!

Yine Mevlana Şöyle demiş;

"Hayat beni istediğin kadar üz,
Şükrümden bir parça bile eskitemeyeceksin.
Nasılsa üzüntüm gibi sende bir gün biteceksin".

Şimdi artık yaşadığımız yerde sevdiklerimizden uzak kalsak ta sabırla onlara kavuşacağımız güzel günleri düşünüp hayal ederek bekleme zamanıdır. Bazen sevdiklerimize zarar vermemenin en iyi yolu, onlardan uzak durmaktır, her vazgeçiş sevgisizlikten değil çaresizliktendir. Cemal Süreyya da tam bu günler için şöyle demiş;

"Nasıl bir his biliyor musun?
Oda çok geniş ama sığmıyorsun,
Bak kapı orada ama çıkamıyorsun,
Pencere açık ama nefes alamıyorsun".

Hayatımızın bu bölümünde böyle bir ortamı da görmek varmış, bizlere aylar önce böyle bir şey yaşayacağımız söylenseydi, belki inanmazdık ama bir gerçekle karşı karşıyayız, kurallara uyarak sabrederek ve yaşayarak bu günleri de aşacağız sabır….sabır….sabır. Çocuklarımızın ve sevdiklerimizin geleceği için.

Yine Mevlana şöyle demiş;

"Her şey vaktini bekler,
Ne gül vaktinden önce açar,
Ne güneş vaktinden önce doğar,
Bekle senin olan sana gelecektir." Sabredelim ki her şey gönlümüzce olsun.

Yazımın bu bölümünde leylak ağacı ve çiçeklerinden bahsederek, sizleri geçirdiğimiz bu zor ve sıkıntılı günlerde biraz tebessüm ettirmek isterim.

Leylak ağacı çok dayanıklı bir bitki olması nedeniyle her ikimde ve her yerde yetişir. Mor rengi, güçlü yapısı, ortama kattığı müthiş görüntüsü, aromatik kokusuyla dikkatleri çeken bir mini ağaç türüdür. zor şartlara hemen uyum sağlayan nazlı, narin bir yapısı vardır. Bakınca sizi rahatlatacak zarif bir görünümü vardır ve hemen dikkatinizi ve sizi kendine doğru çeker.

Şairlere ilham vermiş şiirlere konu olmuş, yazarlara ilham olmuş, romanlara ve hikâyelere konu olmuş, söze dönüşmüş, manilere, türkülere ve şarkılara konu olmuş, sevgi ifadesi olmuş sevgiliye sunulmuş, el emeği göz nuru iğne oyalarına da isim olmuştur.

Leylak çiçeği bir sevgi ifadesi olarak kullanılmış, sevgiliye güven vermek amacı ile tercih edilmiştir.

Renklerinin de ayrı bir ifadesi vardır. Mor ve tonları ilk aşkı temsil eder, pembe olanı ise aynı zamanda arkadaş olunacağı ve her zaman yanında olunacağı anlamına gelmektedir. Beyaz renk sağlığı ifade eder, mavi renk ise huzuru ifade eder.

Bana 1930 lu yıllarda Bu günkü Mustafa paşa (SAKO MAHALLE) mahallesinde yaşanmış güzel bir aşk hikâyesi anlatılmıştı içerisinde Leylak geçtiği için bir kısmını sizlerle anlatmak istedim.

O yıllarda Sako mahallede evler bahçeli nizamda olup hemen her evin mutlaka bir bahçesi olurmuş. Tabi ki bu bahçelerde her türden sebze, meyve ve çiçekler yetiştirilirmiş, bu çiçekler arasında mutlaka leylak ta bulunurmuş.

Mahallede esmer uzun boylu, karakaş, kara gözlü yakışıklı Davut isminde bir delikanlı yaşarmış, hemen komşu evlerinde ise, sarı uzunca saçlı, ela gözlü, dal gibi endamı olan Feride isimli bir kız yaşarmış. Feride içten içe Davut'a sevgi duyar ancak bir türlü konuşamaz anlatamazmış, sevgisi o kadar büyümüş ki artık içi içine sığmaz olmuş, mutlaka bunu göstermek istiyormuş.

Bir yolunu bulmak için bir kız arkadaşına sorar, arkadaşı ona siz duvar komşusunuz değimli demiş, sen onun dışarı çalışmak için evden çıktığı saati ve yolu mutlaka biliyorsundur demiş, O da evet biliyorum demiş, bizim bahçe duvarının yanından yürüyerek gidiyor ben her gün bahçede bir ağaca çıkarak bakıyor ve görüyorum demiş, gülüşmüşler….

Aylardan nisan ve leylaklar açmış Feride'nin bahçesinde hem de renk renk, arkadaşı ona Davut'un geçtiği yola her gün "Bir Dal Leylak" at, o zaman seni fark eder demiş. Feride denileni yapmış ve her gün bıkmadan usanmadan yola Bir Dal Leylak atmış, günler sonra Davut bunu fark eder, kimden geldiğini de tahmin eder ama komşu kızı olduğu için karşılık veremez. Ancak yerden leylağı alır koklar ve yanında götürürmüş. Leylak mevsimi geçer, artık atacak leylak kalmamıştır, Davut her sabah yere bakar ancak artık leylak yoktur çaresiz bakar bakar bakar, içinden hemen duvardan atlayıp Feride'yi görmekte var ama komşu kızı olmaz diye düşünür ve yürüyüp gider.

Feride de çaresiz tekrar arkadaşına sorar, olmadı karşılık vermedi diye, arkadaşı bu kez de ona senin bu dileğinin olması için, üç Cuma sabah namazından önce kimseye görünmeden camiye gidip camiyi temizlersen ve dua edersen dileğin olur ve Davut sana karşılık verir der. Feride her Cuma sabah kalkar erkenden kimseye görünmeden camiye gider camiyi süpürür ve döner, tam üç Cuma.

Şimdi düşünelim bir kız sizi seviyor ve bir ay boyunca yolunuza "Bir Dal Leylak" atıyor, senin için her şeyi göze alarak üç hafta camiye gidiyor temizliyor ve dua ediyor, günümüzde böyle bir aşk ve sevgi var mıdır?

Sanmıyorum, en iyi tahmin telefondan kısa bir mesaj gelir! Bu aşkı ve tutkuyu, yaşayanlar artık aramızda değiller mekânları cennet olsun, ama bakın aşkları halen anlatılıyor.

Leylakların açmaya başlayacağı bu günlerde sevdiklerinize "Bir Dal Leylak" vermeniz dileklerimle. Bir Leylak şiiri ile bitirelim. Şiir **Şair Perihan Kılıç**'a aittir.

Etrafını görmeye mecal yetirmezken
Küçücük bir bahçeden taşan leylak dalı;
"Yaşıyorsun Bak" diye haykırırcasına
Rahiyası ile Davetkâr;
"Buyurun, görün beni" der gibi..
Eğilmiş dalları sokağın karmaşasına
"Burdayım!" diye çığlık çığlığa
Kokusunu salıp çağırmakta seni.
Birden fark ediyorsun onu,
Çekiyorsun öbeklenmiş çiçeklerle dolu bir dalı kokluyorsun.
Hayat kokusu, bahar kokusu, rahmet kokusu
Çiçek vazifesini yapmanın mutluluğunda;

Daha bir keyifli elvan elvan kokusu ile sarıyor ruhunu
Çıkartıp atıyor üzerine giydiğin karamsarlık giysisini.



HARPUT SENFONİSİ

Elazığ zengin tarihi ve kültür varlığı içinde köklü ve önemli bir musiki birikimine sahiptir. Türkülerin çoğu yörede yaşanan olayları konu almıştır. Yani söylenen bütün türkülerin hemen hepsinin arkasında yaşanmış ilginç hikayeler vardır. Bu nedenle türküler yaşanmış olayların sonucunda ortaya çıkmış olup, yaşanan canlı bir dildir. Geçmişten geleceğe aktaracağımız kültür zenginliğimizdir. Bugüne kadar pek çok konuda olduğu gibi geleneksel müziğimizin tanıtılmasında da başarılı olamadık. Harput' un beğeni alan zengin müziğini bölgemizin dışına taşıma ve tanıtılmasında yeterli çabayı gösteremedik.



VEDAT KENT

Oysa, Elazığ'ın sanat ve kültür dünyasının önemli insanlarından biri olan merhum **Fikret Memişoğlu** 1966 yılında kaleme aldığı **"Harput Ahengi"** kitabında Harput müziği için bakın neler söylemiş;

"Bir gün, gerçek anlamda kendi alemimize dönersek, musikimizin de özel ve orijinal değeri bilinmiş olacaktır. O zaman usta bestecilerimiz, batıdan yalnız teknik ve metod almakla yetinecek, ruhu, heyecanı ve düzeni bizim olan, bir sistem kuracak, bizim kaynaklarımızdan, bize, bizim olan eserler sunacaklar. Hatta gözümüzün önünde akıp giden bu hazineyi; keşfetmekte geç kaldıklarına da yerinmiş olacaklardır belki. O zaman bizim de, orijinal operetlerimiz, operalarımız olacak; yerli musikimiz, bütün tazeliği ve canlılığı ile hemen her eserde yer bulacaktır." (Kaynak: Harput Ahengi Kitabı)

Yaklaşık 55 yıl önce yapılmış bu tespit müziğimizin evrenselliği konusundaki önemi ve özelliğini ortaya koymaktadır.



NEDEN HARPUT SENFONİSİ

Eşsiz Anadolu medeniyetlerinin izlerini içinde barındıran türkülerimizin derlenerek çok sesli düzenlemelerle opera sahnesine taşınması büyük bir önem taşımaktadır. Böylece müziğimiz yöresel veya bölgesel olmaktan çıkacak ve evrensel bir boyut kazanarak dünyaya açılma olanağı bulacaktır. Bu nedenle Harput musikisinin bu eserle tanıtılması ve dünya müzik sahnelerine taşınmasını hedefledik. Buradan hareketle **Ankara'da faaliyetlerini sürdüren Elazığ Kültür ve Tanıtma Vakfı** olarak merhum Fikret Memişoğlu'nun tespit ve önerisinden yola çıkarak Harput musikisinin çok sesli senfonik olarak notaya alınmasını sağladık. 2010 yılında başlayan ve yaklaşık 3 yıl süren bir çalışma sonunda, senfonideki müzikal zenginlik türkülerimizin ruhu ve heyecanına çok renkli yeni bir heyecan kattı ve **"Harput Senfonisi"** eseri ortaya çıktı.

Ahçik, Yemen Türküsü, Hüseynik ve Mamoş gibi birçok yaşanmış hayat hikayesini içeren 14 eserden oluşan "Harput Senfonisi" şef Bujor Honic' in bestelediği **"Harput Senfonik Pohem"** ile başlıyor, hoyrat ve türkülerle devam ediyor, koro ve solistlerin söylediği ünlü **"Çayda Çıra"** eseri ile son buluyor. Senfonik orkestraya yerel enstrümanlardan klarnet, kanun ve balaban ilave edilmiş olup, Devlet Halk Müziği Korosu 20 sanatçı ile eşlik etmektedir. Solo sanatçıları ise Devlet Opera sanatçılarıdır.

Eser ilk kez 31 Mayıs 2013 tarihinde Elazığ' da Nurettin Ardıçoğlu Kültür Sarayının açılışında **Adana Çukurova Devlet Senfoni Orkestrası**nın eşlik ettiği konserde görücüye çıktı ve ayakta alkışlandı. **Elazığ** konserinden sonra aldığımız olumlu geri dönüşler ve beğeni sonucu yine Adana Çukurova Devlet Senfoni Orkestrası ile **Ankara, İstanbul** ve **Adana**

konserlerini yaparken, **İzmir**'de ise **İzmir Devlet Senfoni Orkestrası** ile gerçekleştirdiğimiz toplam yedi konser eseri yıldızlaştırdı. Gerek TV yayınları gerekse CD, DVD ve internetteki izlenmeler ile Harput Senfonisi yoğun bir ilgi topladı. Böylece ata yadigârı ezgilerin senfonik orkestra ile sunulması takdirle izlendi ve geleneksel müziğimizin tanıtılmasında senfonik düzenlemelerin ne kadar önemli olduğunu görme fırsatı bulduk.

Önümüzdeki dönemde **Azerbaycan'ın başkenti Bakü'de 15 Eylül 2022 tarihinde gerçekleştirilecek olan Harput Senfonisi** konseriyle ilgili **olarak Dışişleri Bakanlığı Yurt**



Dışı Tanıtım ve Kültürel İşler Genel Müdürlüğü'nün Sayın Bakan Mevlüt Çavuşoğlu'na Harput Senfonisi'nin Bakü ve Ankara'daki yabancı devletlerin büyükelçiliklerine yönelik de bir konserin düzenlenmesi projelerini arz ederek onay alınmasının ardından, Elazığ Kültür ve Tanıtma Vakfı yönetimi ile Dışişleri Bakanlığı üst düzey yetkilileri yaptıkları toplantıyla konserlerin planlamaların başlamış bulunmaktalar. Halen yurt dışı konserleri için yaptığımız başka çalışmalar da olup, notaları gönderdiğimiz **Almanya Köln Senfoni Orkestrası** ile olan görüşmelerimiz de devam etmektedir.

Sanat ve kültür zenginliğimiz içinde önemli bir yeri olan musikimizin çok sesli senfonik orkestraya uyarlanması ve Devlet Opera sanatçıları tarafından icra edilerek müzik dünyasına takdim edilmesi bugüne kadar bu konuda atılmış ilk adımdır. Bu nedenle bu çalışmanın Elazığ-Harput musikisi için bir dönüm noktası, bir başka ifade ile milat olduğunu düşünüyoruz.

Bu açıdan Harput Senfonisinin çok yönlü olarak değerlendirilmesi ve tanıtım için önemli doğru bir adres olarak kabul edilmesi gerekir.

Tarihi Harput yaşantısının çeşitliliği ve renklerinin bir yansıması olan **"Harput Senfonisi"** nin çağdaş dünyada kabul görmesi ve beğeni alması en büyük arzumuzdur. Öyle inanıyoruz ki, bu eserle Elazığ-Harput müziği Fırat'ın ötesine taşınarak yerel olmaktan kurtulacak, önce ulusal ve sonrasında da evrensel bir boyut kazanacaktır. Bütün bunların



sonucunda, büyük bir emek ve özveri ile ortaya koyduğumuz bu sanat ve kültür eseri ile gurur duyduğumuzu ve bu nedenle onu iyi tanımanızı istiyoruz.

24 Ocak 2020 Elazığ depreminden sonra, **Adana Çukurova Devlet Senfoni Orkestrası** depremzedelere Vakfımız aracılığı ile yardımda bulunmak amacı ile Adana' da Harput Senfonisi konseri düzenledi. Yönetim Kurulu olarak bizim de katıldığımız 15 Şubat 2020 tarihinde gerçekleştirilen konserden elde edilen gelir Vakfımız aracılığı ile Elazığ'daki ihtiyaç sahiplerine iletildi. Daha önce 6 kez birlikte olduğumuz **Adana Çukurova Devlet Senfoni Orkestrası**nın bu asil davranışına ve bu konsere eşlik eden ve katkı veren **Şef Bujor Honic** ve Devlet Opera sanatçıları **Feryal Türkoğlu, Zeynep Halvaşi, Mehmet Yılmaz** ve **Barış Yanç**' a bu vesile ile takdir ve teşekkürlerimizi iletmek istiyoruz.

Bugün **"Harput Senfonisi"** Elazığ'ın bir markası olmuştur.

Senfonideki müzikal zenginlik, türkülerimizin ruhu, heyecanı ve ruhu düzenine çok renkli ve farklı bir heyecan katmış, bu eserle ortaya çok sesli bir uyum çıkmıştır. Bu eser Türkiye'de bir ilktir. Bir yörenin geleneksel müziği bu eserle ilk kez senfonik olarak icra edilmiştir.

Tarihi Harput yaşantısının çeşitliliği ve renklerinin bir yansıması olan **"Harput Senfonisi"** nin çağdaş dünyada kabul görmesi ve beğeni alması tek hedefimiz ve arzumuzdur. Bu nedenledir ki, hedefimiz Harput Senfonisini Azerbaycan'dan sonra Almanya ve diğer Avrupa şehirlerinde izleyicileri ile buluşturmaktır.

Sonuç olarak, Harput Senfonisinin çok yönlü olarak değerlendirilmesini ve tanıtım açısından önemli ve doğru bir adres olduğunu ve Elazığ'ın markalarından biri haline geldiğini düşünüyoruz.

Elâzığ'da düğün gelenekleri

Bir evlilik olacaksa önce oğlan tarafı kız aradığını söyler. Kapı komşu akrabaya duyurur. Askerden geldi mi? Kız aranmaya başlanır. Akraba komşular kız tavsiye ederler, kıza görücü gidilmesi için ön ayak olurlar. Kızın huyu suyu araştırılır. Uygunsa kız tarafına haber gönderilir.



OYA ORHAN

Kızın bir tanıdığı ile haber gönderilir bir manisi yoksa gidilir. Ya da çat kapı gidilir... Uygunsa kabul edilip, oğlanın annesi ablası ya da büyüklerden biri kız görmeye gidilir. Genelde öğlen arası ya da sabah üzeri kız bakmaya gidilir. Amaç kız erken kalkıyor mu işi bitmiş mi o saatte ev derli toplu mu diye... Oğlanın anası bacısı oğlanın işini gücünü söyler kız kahve yapar kızı beğenirlerse tekrar haber gönderirler. Kız tarafı akıllarına yattıysa tekrar gelmelerini isterler kızla oğlan görürler birbirlerini anlaşıp söz kesilir.

Şerbet içme (söz takma), kızla oğlan birbirini beğenirse anlaşırsa aile büyükleri kız evinde toplanıp söz yüzüğü takarlar. Kız evi şerbet yapar el yapımı ve misafire ikram eder. Bu olaya şerbet içme denir. Bu şerbet içmede düğün hazırlıkları konuşulur. Bu süreçte yuva kurmak için ilk adımlar atılır.

Nisan töreni yapılır. Bu törenler de dünür (hısım) kız ve oğlan tarafların birbirine artık hısım derler. Kız tarafı çeyiz serer. Çeyiz sermede amaç kızın bir eksiği varsa akraba kapı komşu hediyeler gösterir. İmece usulü ile çeyiz sandığı hazırlanır.

Çeyiz yazma (defter yazma) kız tarafı vereceği çeyiz bir listeye yazarlar. Bunlara karşılık erkek tarafı mehir vermek için söz verir. Kızın annesine süt parası verilir. Kızın erkek kardeşine kardeş haleti verilir. Kardeşe bir takım elbise veya bir hediye alınır. Bu alışverişe pazarlık denir. Oğlan tarafı kız tarafına kına da düğünde yüz açımı subaha da giyeceği elbiseler alır takacağı takılar alır...Kızın hediye bohçalarına koymaması için iç çamaşır çorap seccade alınır.





Bu tatlı telaşlar hısımlar arasında yaşanır. Kızda oğlanda bu ara birbirini tanır.
Eğer düğün bayram öncesi olursa bayram hediyesi gönderilir kıza. Kurban Bayramı öncesi okursa koç hediye edilir. Koç süslenip alnına ayna takılır işler rast gitsin aydınlık olsun diye. Gelinin evi serilir (veç gönderme) gelinin cevizi yeni eve gönderilir ve serilir. bu arada konu komsu yemek yapar ev serilirken.
Düğün eğer köyde oluyorsa gelin almaya süslü bir at ya da eşek gönderilir. Gelin ata biner ya nasip der. Düğün evine gelinir. Gelin içeri girerken tahta kaşık kırar güçlü olup olmadığı öğrenilir. Kuzu postuna bastırılır huyu yumuşak olsun diye… Şerbet içilir kızılcık şerbeti. Evin sırrı etrafa söylenmesini diye. Gelinin başına nar atılır çoğalan diye... Bu ritüelleri yapılırken. Kuran'ının altından geçilir ve dualar okunur. Koltuğa verme geleneği de gelin attan inip damadın koltuğuna verilir içeri girilir. Tefler çalınıp türküler maniler okunur eğlence başlar. Düğün yemeği verilir. Takılar takılır. Eğer şehirde yapılıyorsa düğün gelin evinden alınır. Konvoy yapılır arabalarla Çayda Çıra Heykeli'nden dönüp oğlan evine gerilir.

Yüz açımı (subaha)

Düğünün sabahı kız tarafından geline yiyecek olarak sabahlık gönderilir. Tatlılar çerezler. Yüz açımı (subaha) günü gelin oğlan evine gelen misafirleri karşılar. Yemekler dağıtılır takılar takılıp hediyeler verilip kaynananın oynamasıyla eğlence sona erer. Hem gelin görülür hem de takısını takmayanlar takı takar.
Gelin pazarlıkta alınan elbiseleri giyer her misafir geldiğinde elbiseler değiştirilir. Elbiselere uygun küçük parmağa işlemeli mendiller takılır. Sağdıçla beraber topluluğun karşında otururlar. Gelin elbisesinin üstünde kurdele asılır. Para ve altın takmak isteyenleri bu kurdelaya iliştirirler. Bu hediyeleri kimin taktığını söyleyen bir kadın vardır. Gelin takı töreninden sonra kayınvalide izin verirse oyuna kaldırılır. Çiftetelli oynanır. Tefçi kadınlar çalar söyler. Çalgı bulunmadığında bidona kaşık koyup ritim tutulur. Maniler türküler söylenir. Kız tarafı gelir. Kız tarafına büyük hürmet gösterilir. Yemekler verilir. Gelin takılarını takıp sağdıçla kaynanayla oynar. Gelinin çeyizi takı takanlara hediye edilir. Altın takanlara ipek ağır iğne oyası yazma verilir. Para takanlara paranın miktarına göre yazmalar verilir az para takanlara tülbent (çit) verilir.

Unutulan Çömlekçiliğe Hayat Veriyorlar



Unutulmaya yüz tutmuş bir sektör olan çömlek sektörünü canlandırmak için 2017 yılında birkaç arkadaşla bir araya gelerek Uslu Çömlekçilik adında bir şirket kuran ve Elizi çömlekleri olarak markalaşan Uslu Çömlekçilik şirketi ortaklarından Münir Suncak bu işe yaklaşık 20 milyon değerinde yatırım yaptıklarını açıkladı



AYLİN SOLMAZ

ÇAYDAÇIRA/ELAZIĞ

Son iki yıldır Elizi çömleklerin yoğun talep gördüğünü dile getiren Münir Suncak, "Son iki senedir çömleğe yoğun talep var. Çünkü biz Elazığ çömleğini tanıtmak için 2018 yılından beri uluslararası fuarlara katıldık. Eğer fuarlara katılmıyorsan üretmiş olduğun ürünü dünyaya tanıtman mümkün değil." diye konuştu.

60 KİŞİYLE ÇALIŞMAKTAYIZ

Yaklaşık 60 kişiyle çalıştıklarını ve yüksek ısıya dayanıklı üretim yaptıklarını ifade eden Elizi çömlekleri firma sahibi Münir Suncak, "Çömlek işine 10 ortak ile başladık 3 ortak olarak devam ediyoruz. Yaklaşık 60 kişiyle çalışmaktayız. Yüksek ısıya dayanıklı bir üretim yapıyoruz. Türkiye'de şu anda nerede çömlek yapılıyorsa toprağı Elazığ'dan geliyor ama maya olarak kullanıyorlar." açıklamalarda bulundu.





ÇÖMLEĞİMİZİN ÇATLAMA ORANI YÜZDE 3 BİLE DEĞİL

Çömleklerde çatlama oranı yüzde 30 iken Elizi çömleklerde bu oranın yüzde 3 bile olmadığını vurgulayan firma sahibi Münir Suncak, "Çömleğin çatlama oranı ortalama yüzde 30 bizim yüzde 3 bile değil çünkü özüyle yapıyoruz. Kanserojen madde kesinlikle yok toprağımız özel bir toprak her ile nasip olmaz. Çömlek toprağının Elazığ'da olması büyük bir şans biz bu şansı iyi değerlendirdiğimizi düşünüyoruz." dedi.

40 ÜLKEYE İHRACAT YAPIYORUZ

Başta güney Amerika ülkeleri olmak üzere 40 ülkeye ihracat yaptıklarını belirten firma sahibi Münir Suncak, "40 ülkeye ihracat yapıyoruz başta güney Amerika ülkeleri olmak üzere Fransa, İtalya ve Almanya'da ağırlıklı satış noktalarımız var. Orta doğuda ise Katar, Filistin ve İsrail' den çok fazla talep görüyoruz. Biz pişmiş hazır ürün sattığımız için çömleklerimiz biraz daha ilgi gördü. Eski çömleklere oranla bizim çömleklerimiz çok farklı. Çömleklerimiz







elektrikli fırınlarda bin derecede pişmiş hemen kullanılmak üzere bir üretim yapıyoruz. Eskiden çömlek yapılırken atölyelerde odun ateşiyle 400 derecede pişerdi çok iyi pişmezdi bu nedenle müşteri alıp pişirir karatır ve yağlardı. Karartılmış çömlek kanserojen madde taşır.” diye konuştu.

80 ÇEŞİT ÜRETİM YAPIYORUZ

Kahve fincanlarından tepsilere musluk küplerine varıncaya kadar yaklaşık 80 çeşit üretim yaptıklarını özellikle son zamanlarda bakliyat küpü ürettiklerine dikkat çeken firma sahibi Münir Suncak, “Yaklaşık 80 çeşit üretim yapıyoruz. Kahve fincanları, tepsiler, testiler musluklu küpleri özellikle son zamanlarda bakliyat küpü yapıyoruz. Biz tohumlarımızı ve bakliyatlarımızı toprak küplerde saklarsak ürünlerimiz bayatlamaz.” dedi.

17 Yaşındaki Yazar Suzan Sözen ilk romanını Harput'ta yazdı.

Harputlu 'RAHİKA'

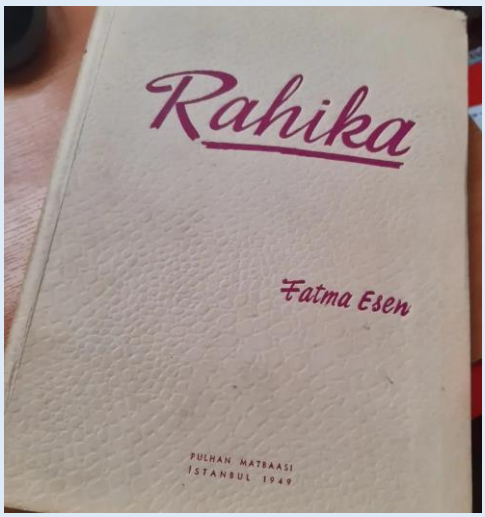
ÇAYDAÇIRA/ELAZIĞ

Konusu Elazığ'da geçen 1949 yılında basılmış bir roman. Kitap yazarı olarak Fatma Esen olarak görülse de Romanın gerçek yazarı Suzan Sözen'dir.

Bir dönem ismi sansasyonel olaylarla anılan Sözen, Bazı romanlarında Fatma Esen adını da kullandı. İstanbul eski emniyet müdürlerinden Ferit Sözen'in eşidir. Soner Yalçın'ın Efendi adlı kitabı ve Yılmaz Karakoyunlu'nun Yorgun Mayıs Kısrakları adlı romanında Adnan Menderes'in sevgilisi olarak adı geçti. Buna rağmen, bir yazardan beklenecek ağırbaşlılıkla "hatıralarını anlatmayıp mahfuz tutacağını" söylemiş olan Suzan Sözen, 1950'li yıllarda Kerime Nadir, Muazzez Tahsin gibi yazarların başını çektiği popüler aşk romanı yazarlar kervanına katıldı. Kimi yazarlarca bu iki romancıdan daha başarılı bulundu. Sanera adlı romanında Adnan Menderes'ten esinlenen "Razminar" adlı bir karakter çizmişti. Bazı romanları, şiirleri İtalya'da Casa Editrice ve Fratelli Palumpi, Fransa'da ise Fasquelle ve Scorpion yayınevleri tarafından da basıldı. Romancılığından çok Başbakan Adnan Menderes'in sevgilisi olması nedeniyle ilginç bir isim olmasına rağmen hakkında daha fazla biyografik bilgi bulunamadı. Bütün romanları aşk üçgenleri üzerine kuruludur.1937 yılında doğan Sözen, 1996 yılında vefat etmiştir.



REHİKA ROMANI



Notre Dame De Sion okulu mezunu olan Suzan Sözen, 1970 yılının Ocak ayında yayınlanan bir açıklamasında Nejat Verdi ile olan evliliği hakkında özetle şunları anlatmıştı:

"Bu, benim için İspanya'da şatoların kurulduğu bir yaş olmamıştı… On yedi yaşında iş adamı Nejat Verdi'ye evlenmiştim. Beş kız kardeşin en büyüğü bendim. Öbür kızların sırası çabuk gelsin diye beni çabucak evlendirmişlerdi. Romantik ve hayal peresttim. Kocamın işi dolayısıyla evlendiğimiz ilk yıl Harput'a gitmiştik. Şehri gezdikten sonra, etkisi altında kalarak bir roman yazmıştım. 'Rahika' adlı roman Harput'ta kocasını Plevne harbine gönderen ve çocuklarıyla yalnız kalan bir kadının acıklı

hikâyesiydi. Son derece duygulu olan bu roman, yazarken önce beni, sonra da okuyucuları ağlatmıştı. Bu ilk romanım 'Fatma Esen' adı altında çıkmıştı. Ama, sokakta biri bana biraz dikkatlice baksa hemen kendi kendime 'Beni tanıdılar da onun için baktılar' derdim. Herkesin beni tanıyıp takdir etmesini 'Gencecik kız roman yazmış' demesini istiyordum. Bana o günler evlilikten ziyade, evcilik oyunu oynuyormuşum gibi gelirdi. Bir yandan da yazmak isterdim. Dame De Sion mezunuydum. Çok okurdum. 'Büyük yazar olacağım' derdim. Fakat, bu hayal dolu günlerin bir gerçek yanı vardı ki, o toy yaşta bir roman yazmış, ilgi de toplamıştım."

Kitabın 2. Baskı 2009 Yılında yapıldı.

ANNE RUS BABA TÜRK

Ferit Avni Sözen, Suzan Sözen'in ikinci eşidir. Daha önceki eşi fabrikatör Nejat Verdi'den ayrıldıktan sonra Ferit Sözen'le evlenen Suzan Hanım; anne Rus, baba Türk bir ailenin beş kızından birisidir. Suzan Sözen yazarlık özelliği Cumhuriyet'te çalışan babası Şevkati Bey'den, güzelliğini ise annesi Rusya'nın ilk kadın pilotlarından Galinka'dan almıştı.





Suzan Sözen, Adnan Menderes'le ilişki kurduğu yıllarda, 'Demokrat Parti Kadınlar Kolu' üyesi olarak, dillere destan güzelliğinin yanı sıra, siyasal açıdan da etkin bir güce sahipti. 'Başvekil' ile Suzan Sözen'in arasında, yaklaşık 30 yaş fark vardı. Suzan Sözen 1955 yılında, ilginç aşk mektuplarını kaleme aldığında, Adnan Menderes 62, kendisiyle 32 yaşındaydı. 'Yassıada Duruşmaları' günlerinde, Menderes'in özel kasasından çıkartılıp elden ele dolaştırılan, renkleri gök mavisi ve kenarları tırtırlı kâğıtlardaki aşk mektupları, İlhan Engin'in haftalık dergisi 'Sır'da tek tek yayımlanıyor ve ardından, iki kez kitaplaştırılıyordu: Nihat Özcan'ın editörlüğünde 'Aşk Mektupları' ve Melih Özbay'ın editörlüğünde 'Sabıkalıların Gizli Dosyaları' adıyla... Yine Menderes'in Taksim Parkotel'deki özel odasında bulunan 'Sanera' adlı romanın birinci sayfasında, şu ithaf yer alıyordu: "Adnan, her satırında sen varsın..." (Popüler Dergisi)

Suzan Sözen'in Menderes'e imzaladığı kitaptı bu. Ve yine beraberliklerinin bir anısı olarak imzalayıp Menderes'e verdiği kendi fotoğrafının altına Suzan Sözen şu satırları yazmıştı: "Bir kaş çatısıyla cihanı yerinden oynatan Menderes, selam sana..."

ESERLERİ (Roman):

Rahika (Fatma Esen imzasıyla, 1949), Kiralık Ruh (1952), Sahibini Arayan Kadın (1952), Sana Döneceğim (1952), Beni Unut (1958), Sanera (1959), Dördüncü Murat (1962), Batmayan Güneş (1963), İlahlar Affetmez (1967), Siyah Zambak.

ŞİİR: Pas Damlası.

KAYNAK: Agah Özgüç / Bir Suzan Sözen vardı (Popüler Tarih dergisi, Temmuz 2002, sayı: 23), Melih Özbay / Sabıkalıların Gizli Dosyaları (1960), 'Başvekil' Menderes'in Siyaset Gölgesindeki Aşkı 'Bir Suzan Sözen Vardı.'Popüler dergisi (Temmuz 2002, sayı: 23), Yılmaz Karakoyunlu / Yorgun Mayıs Kısrakları (2004), İhsan Işık / Resimli ve Metin Örnekli Türkiye Edebiyatçılar ve Kültür Adamları Ansiklopedisi (2007) – Ünlü Kadınlar (Türkiye Ünlüleri Ansiklopedisi, C. 6, 2013) - Encyclopedia of Turkey's Fomous People (2013).

Hazar şiir akşamları ve edebiyat faaliyetleri

Hazar şiir akşamları 1992 yılında başladı. Ve her yıl üzerine koyarak belli bir ilme kazandı. Bu kadar emek elbette boşa gitmedi. Elazığ kültürünü tanıtmada üzerine düşen görevi yerine getirdi.

Elazığ birçok platformda tanıtıldı. Zaten bizim amacımız da Hazar Şiir Akşamları'nı; diğer adıyla Uluslararası Hazar Şiir Akşamları'nı eleştirmek değil.

Fakat böylesine büyük bir organizasyonun gideceği yer bellidir. Ondan öte gitmez. Unutulur gider. Ya da kendin çal kendin oyna organizasyonuna döner. Bunun yerine şiir dışında edebiyat ödüllerinin de verildiği bir organizasyon olsaydı, sanırım şimdi markalaşmıştı.



BİLAL CİVELEK

Şiir edebiyatın bir şubesidir, belki de kapısıdır ama edebiyat sadece şiirden oluşmaz. Dar alanda bir edebiyat etkinliği yerine geniş pencereden olaya bakılsaydı, sanırım Türk edebiyatında her yıl konuşulan bir etkinlik haline gelirdi. Edebiyata dair çalışmaları olan herkesin kendini içinde bulduğu bir Hazar edebiyat ödülleri, ya da Harput edebiyat günleri Elazığ için önemli bir reklam ve tanıtım olabilirdi.

Bu konuyu birkaç kez yazdık. Fakat dikkate bile alınmadı.

Hazar şiir akşamları rüzgârıyla bugüne geldik.

Durum çok mu kötü?

Elbette değil, tam tersine güzel bir tanıtım organizasyonudur. Bizim kastettiğimiz büyük düşünmek…

Kömürhan köprüsünden öteye atlayabilmek, geçebilmek çabasıdır. Bana göre ne müzikte, ne edebiyatta ve sanatta hak ettiğimiz yerde değiliz. Hem de hiç değiliz.

Ama hakedecek bir çaba, bir çalışma da yok. Yani kimse bizim hakkımızı yemedi, sadece biz küçük düşünerek kendimizi tanıtma yönünde başarılı değiliz. Bir şehir sadece sokakları asfaltlamak, park yapmak, yeni siteler kurmakla gelişmez. Bunlarla birlikte kültürel hamleler de önemlidir. Tiyatro, müzik ve edebiyatta geçmişte kalan büyük mirası ileri taşımak için büyük düşünmek gerek.

Elazığ'ın yetenekli gençlerini Elazığ'a hapsetmek kültürünü hapsetmektir. Onlara yol açmamak, kendi kültürünü unutmaktır.

Hazar şiir akşamları genişletilerek bir de edebiyat ödülleri koyulması, Hazar şiir akşamlarının varolan markasını ikiye katlayacaktır.

Genişletecek ve her yıl edebiyat dünyasının konuştuğu bir il olacağına inanıyorum.

İnsanın sınırlarını düşünceleri çizer. Düşünceleriniz kısır döngü içinde devam ediyorsa sınırlarınız da küçülecektir.

Elazığ, edebiyatıyla büyük potansiyele sahip bir şehir. Tarihinde müzik akar, edebiyat akar, şiir akar.

Nereye aktığına bakarsak sanırım bir şeyler yapmanın zamanının geldiğini anlarız. Çünkü boşa akıyor gibime geliyor.

Bu şehrin hakkını vermek gerek, hakkını vermek için ise büyük düşünmek gerek.

Bilmem katılır mısınız ama Elazığ geleceğin metropol şehirlerinden biri olmaya adaydır. Bu nedenle Kültürümüzü geleceğe hazırlamamızın zamanı geldi.

Gelmedi diyen varsa aklı Kömürhan'a kadar çalışıyor demektir. Öteye geçmeyi düşünmüyor. Bu anlayış Elazığ'a yakışmaz. Elazığlı büyük düşünür ve yapar.



Elazığ'da ilk müzayede

Elazığ tarihinde ilk kez bir müzayede yapıldı. Müzayedede kitap satışı yapıldı. Elde edilen gelirle bir köy okulunun kütüphanesi yapılacak.

ÇAYDAÇIRA/ELAZIĞ

Elazığ'da ilk defa Elazığ Turizm ve Kültür Tanıtma Derneği (ETUDER) tarafından düzenlenen müzayedede satışı gerçekleştirilen 80 kitaptan elde edilen gelirle bir köy okulunun kütüphanesi yapılacak.

16 Nisan 2022 Cumartesi günü Millet Bahçesinde gerçekleştirilen müzayedeye Belediye Başkan Yardımcısı Nazif Bilginoğlu, İl Özel İdaresi Genel Sekreteri Ali Şiş, kurum müdürleri ve çok sayıda vatandaş katıldı. 80 kitabın satışa sunulduğu müzayededen elde edilen gelirin bir köy okulunun kütüphane yapımında harcanacağı kaydedildi.

Okuma yazmayı sevdirebilmek, insanları kitapla buluşturabilmek amacıyla böyle bir etkinlik düzenlediklerini kaydeden ETUDER Başkanı Ahmet Bulut, "Bu etkinlik fikrini ilk defa valimizle paylaştığımızda destek olacağını ifade etti. Belediye başkanımızla konuştuğumuzda





sevinirim dedi. Fırat Üniversitesi Rektörüne söyledik, güzel bir etkinlik olduğunu söyledi. Özel idare genel sekreterine söyledik, güzel bir etkinlik olduğunu söyledi. Biz de bu yola böylece çıkmış olduk. Elazığ'ın tarihinde ilk defa bir müzayede gerçekleşecek. Kitabın dışında da bir müzayede olmamıştı. Bizim öncelikli amacımız, ilk etapta bir müzayedenin nasıl olduğunu, nasıl yapıldığını göstermekti. Obje olarak da kitabı kullandık. Evde kütüphanelerimizde bulunan kitapları daha fazla insanlarla buluşturmak, kitap sevgisini okuma sevgisini alıştırmak amacıyla bir kampanya başlattık. Şu ana kadar bize gelen kitap sayısı 300'ün üzerinde. Bu gittikçe de artacaktır. Ancak bunların hepsini burada satma şansımız yok. Önümüzdeki aylarda bu programlara devam etmeyi planlıyoruz. Bugün sadece komite üyeler tarafından seçilmiş 80 tane kitabı size sunacağız. Kitapların satışından ticari kâr amacı beklemiyoruz. Buradan elde edilen gelirle bir köy okuluna kütüphane yapmayı planlıyoruz. Kitapların satışına 1 liradan başlayacağız. Ne kadar gider onu da göreceğiz" diye konuştu.

Müzayedede ilk kitap İl Özel İdare Genel Sekreteri Ali Şiş tarafından alındı.

Müzayedeye Elazığ Valiliği, Elazığ Belediyesi, Fırat Üniversitesi, Ticaret ve Sanayi Odası, İl Özel İdaresi, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, ETUDER ve Telmih Kültür Sanat Edebiyat Tarih Dergisi destek verdi.

KIZ ENSTİTÜSÜ'NÜN ÖNÜ

Kız Enstitüsü bilmeyeniz yoktur, ben de bu konuya ilişkin bir hatırayı paylaşmak istedim. Çocukluğumda Kız Enstitüsü bahçesinde çok zaman geçirdim. Çok anım vardır. Baharda açan akasyalara tırmanır çiçeklerini koparırdık. Bir keresinde duvarının üstünde koşarken bahçe içine düştüm başım kırıldı. Hademeler sürekli peşimizde olurdu.



AHMET
FARUK PAMUKÇU

Yorumlarda da bahsi geçtiği gibi okul duvarının kenarındaki kaldırımda çok gezen olurdu. Ama yalnızca yumurta topuklular değil, her tipten gençler olurdu. O zamanlardaki iletişim mektup ve kağıtlara yazılmış notlarla olduğundan iletişimi sağlamak için zaman zaman orayı mesken tutan bizim gibi çocuklara ihtiyaç duyulurdu. Bu ulaklık işini parayla yapıp yolunu bulanlar bile vardı. Ben hiç yapmadım ama yapanları çok izledim. Muhatabının mektubu kabul etmemesinden kaynaklanan ruh hallerini izlemek zevkli olurdu. Bazen kaldırıma tuzak kurardık. O zamanlar kaldırımlar topraktı. Küçük çukurlar kazıp içine çamur doldururduk. Üstü toprakla kamufle edilmiş bu çukurlara batanları izlemek bayağı zevk veridi.

Olayın kahramanı kayınpederim Terzi Mehmet'tir. Bu hatırayı kendisinden izin alarak paylaştım. Kendisi 1946 doğumludur. Bugün 76 yaşında olup, halen İstanbul'da terzilik mesleğini icra etmektedir. Oldukça esprili bir kişiliğe sahiptir. İlkokula bile gönderilmemiş, erken çocukluk çağında terzi çıraklığına verilmiştir. Bundan sonrasını kendi ağzından anlatacağım.

"13-14 yaşlarındayım, 1950'li yılların sonu olsa gerek. Ustam, bana dedi ki***; "Oğlum bu Albay filanın elbisesidir. Bu elbiseyi al falan adrese götür."*** Ben de ustamın bana verdiği takım elbiseyi askısı ile birlikte sırtıma atıp, yola düştüm. Albay Ankara'ya gidecekmiş elbisesini teslim etmemiz lazım. Tarif edilen adrese giderken Kız Enstitüsünün önünden geçiyordum. Gayri ihtiyari okulun bahçesindeki kızları görünce kafamı çevirip baktığım sırada, yanımda bir resmi cip durdu. İçinden çıkan birisi ***"Ne geziyorsun lan burada?"*** diye sordu. Ben ***"Albayın elbisesini götürüyorum"*** dememe rağmen***, "Bin lan arabaya"*** diye sert bir tavırla beni cipe bindirdiler. Cipe binince baktım ki Elazığ'da ne kadar kundurasının arkası kırık varsa toplamışlar. Ben de mecburen bindim. Bizi götürdüler, Keban yolu tarafında 15-20 km uzakta bir yerde indirdiler. Albayın elbisesi omzumda Elazığ'a kadar yürüdüm. Sonuçta şehre vardım. Albayın elbisesini sağ selim teslim ettim. O zaman evimiz Yığınki'de. Sokağa varınca hava iyice kararmıştı. Anam, babam, dayım sokakta beni arıyorlardı, beni görmeleriyle ***"Bu saate kadar nerelerdesin?"*** diyerek bir taraftan kızmaya, bir taraftan da dövmeye başladılar. Beni kimse dinlemedi bile, güzelce dayağımı da yedim. Gel zaman git zaman Hanımla birlikte Elazığ'a gittik, Kız Enstitüsünün oradan geçeceğiz, hanım ne kadar ısrar ettiyse bile oradan geçmedim. ***"Ya herif buradan yol kestirme, etme gel yolu uzatma!"*** dediyse de beni Kız Enstitüsünün önünden geçiremedi."



İşte böyle dostlar, siz siz olun Kız Enstitüsünün önünden geçerken bir kez daha düşünün! Tabii bu anlatılan bir anıdır. Umarım biraz da olsa sizleri gülümsetmiştir. Sevgilerimle.





Ters Lalelerden görsel şölen

ÇAYDAÇIRA/ELAZIĞ

Doğu ve Güney Doğu Anadolu bölgesinde yüksek rakımlı bölgelerde yetişen ve halk arasında "Ağlayan Gelin" ile "Hüzün Çiçeği" olarak bilinen ters laleler, Elazığ'ın Arıcak ilçesinde ilk baharla birlikte görsel şölen sunuyor.

Karların erimeye başlamasıyla birlikte dağlık bölgelerde yetişen ve halk arasında "Ağlayan Gelin" ve "Hüzün Çiçeği" adı verilen ters laleler, Elazığ'ın Arıcak ve Alacakaya ilçelerinde tabloları aratmayan görüntüler oluşturdu. Halk arasında sevdiğine kavuşamadığı için ağlayan gelini temsil eden ters lalelerin görsel şöleni yaklaşık 2 hafta sürüyor. İlkbahar mevsiminde kısa süreli çiçek açan ters laleler, dağlık bölgelerin yanı sıra, ilçeye bağlı yüksek rakımlı köylerde yaşayanlar tarafından bahçelere ekilerek nesli tükenmesin diye koruma altına alınıyor. Ters laleler Elazığ'ın yanı sıra Tunceli, Bingöl, Diyarbakır, Adıyaman, Hakkari, Van, Şanlıurfa, Şırnak ve Muş'ta görülüyor.



Yılda 15 gün açan, nesli tehlike altında olan ters lalelerin, bir tanesini koparan kişiye 80 bin 465 lira idari para cezası kesiliyor.

Ters Lalenin Hikayesi

Hüznün Sembolü Bilinen en eski süs bitkisi olan Ters Lale, soğanlı bitkiler familyasındandır. Birçok din ve kültür için hüznün sembolü kabul edilmiş, efsanelere konu olmuştur. 19. yüzyılın sonlarına kadar Osmanlı topraklarına has bir çiçek olarak kalmıştır. Ters lale, Anadolu coğrafyasına ait endemik bir türdür. Efsanelerde Ters Lale Hristiyan rivayetlerine göre; Hz. İsa'nın çarmıha gerilişine şahit olan Hz. Meryem'in gözyaşlarının düştüğü yerde Ters Lale yetişmeye başlamıştır. Müslüman söylencelerine göre; Hz. Hasan ve Hüseyin'in Kerbela'da katledilişlerinden dolayı ve başka bir efsaneye göre ise Ferhat'la Şirin adlı aşık bir çiftin birbirlerine kavuşamaması nedeniyle Ters Lale'nin boynu bükük, rengi kırmızıdır. Ters Lale, Anadolu topraklarının gördüğü büyük acıları efsaneleriyle özetlemektedir.
Osmanlı döneminde, Lale, Sümbül ve Nergis kadar popüler olmuştur. 20. yüzyıl başlarında yapılan araştırmalar ve ilerleyen bitki yetiştiriciliği sonucu türleri çoğalmıştır. Bugün Ters Lalenin dünya üzerinde bilinen 165 türü ve tür alt kategorisi bulunmaktadır. Nazlı Çiçek Ters Lale Nasıl Yetişir? Üretim alanı 1000 – 3000 metre yükseklikte olmalıdır. Ancak düşük rakımlı alanlarda da sıcaklık kontrolü sağlanabildiği sürece üretim Yapılabilir. Toprağı bol güneş görmelidir ve su tutmamalıdır. Bunun için yüksekten akışı sağlayan meyilli arazi gerekir. Ters Lale, humuslu ve kumlu toprakları severler.

Eğinli Ayşe Abla…

Yazmak, ölümden bir şeyler kurtarmaktır, diye bir söz var. Böyle bir söz var da ne kadar doğru bilemiyorum.
Sanki yazmak çok mu kolay?
Bazen gönül dolup taşsa da söz dile ve kaleme ulaşamıyor bir türlü.
Hem, bütün kelimeler masum değil ki, hangisini seçip hizaya sokacağız? Yâre mi değecek, ağyere mi? Dil bu; ağzın içinde dolana dolana gidip ağrıyan dişe dokunuyor işte...



ŞERİF AYDEMİR'İN NOT DEFTERİNDEN

Sükût eyledim, "kahrı var" dediler; biraz söyledim, "zehri var" dediler.
Dünyamızdaki bunca kötücül ve sapkın düşünce yüreğimizi ele geçirmeye çabalarken hiç dilimizi boş bırakır mı?
Mübarek sözdür: Dilini tutan kurtulmuştur.
Dilin açtığı yara kolay kabuk tutmuyor. Derler ki; kuş kurşundan ölmez, bakıştan ölür.
Kırıp dökmektense bir sözümüz de eksik kalsın, gümüşlerimiz yere mi dökülür sanki? Velev ki, içe bastırdıklarımız daha güçlü geri dönmek isteseler bile...
Şükrü Erbaş'ın yeni bir şiir kitabını gördüm. Adını, "İnsan Bir Eksik Sözdür" koymuş. Nasıl hoşuma gitti...
Hele bir de var ki; sen ne dersen de, kelimeler bazı anlamlara yetmez, yuvadan atılmış leylek yavrusu gibi ortada kalır. Düşersin iki söz bilmezin arasına; yere anlatamazsın, göğe anlatamazsın.
Elbette üslupsuzluktan da korkuyorum. Yanlış üslup doğru sözün celladıymış ya...
Korkut Dede'miz, ozan dili çevik olur demişti. Ah! Keşke ah, yıllarca boş kasnak gibi döneceğime bir ozanın dizi dibine çökseydim. Dil yudumlar, yordam öğrenir, üslup kuşanırdım. Eflatun'u sokaktaki adamdan ayıran üslubuymuş meğer.
Öyle veya böyle, insan yazmadan da edemiyor. Yazmak, günlük hayatın hayhuyu içinde âdeta bir sığınak.
Hayvanın hafızası varmış ama hatırası yokmuş. Halbuki insan öyle mi? Öbek öbek hatıra biriktiriyor. İsmet Özel'in dediği gibi bazı günleri kitapların arasında saklayıp kurutmak istiyor. Onca hatıra iki adımda bir olmadık yerlerden başlarını uzatıp işmar ediyorlar, zihinleri topa tutuyorlar. Üstelik, hiçbir hatıra tek başına değil. Çağrışımlar sağanağı ile geliyorlar. Yeni duygulara bürünüyorlar, yeni yorumlar yeni hükümler kuruyorlar.
Hz Mevlânâ, Mesnevî (l. cilt, 312)' de, bir kimsenin ağzında bir çöp bile olsa ondan kurtulmadıkça rahatlayamaz der.
Hakikaten insan, zihnini boşaltmadıkça hamal yükü gibi bir ağırlık biniyor omuzuna, rahata eremiyor. Dikkati eksiliyor, düşüncesi durağanlaşıyor, dili yavanlaşıyor. Aslında yükü boşaltıp yeni yüklere talip olmak gerekiyor. Hep yolda olmak, hep pedal çevirmek... İnsan öğrenmeyi bıraktığı gün yaşlanırmış.
Arif Sağ, bu durumu şöyle kompoze etmişti: Bir ay saz çalmazsam dinleyenler anlar, bir hafta çalmazsam ben anlarım, bir gün çalmazsam saz anlar...
"İnsan seni sevince iş güç sahibi oluyor" gibi güzel dizelerin sahibi Metin Eloğlu'nun, diyemediği sözler gırtlağında biriktiği için gırtlak kanseri olduğunu söyleyenler de var bu edebiyat ortamında. Mübalâğa (abartı) sanatını kullanıyorlar. Neylersin?..
Sait Faik Abasıyanık, "Haritada Bir Nokta" adlı o muhteşem hikâyesini şu cümleyle bitirir: Yazmasam deli olacaktım.

Sait Faik, insanı iyi ve kötü yanlarıyla bilen ve onu anlamaya çalışan bir yazardır. Bu hikâyede ise sakin bir hayatı düşlerken küçük hayatlarla bir kez daha yüzleşir ve yazarlık tavrı yeniden depreşir:

"***Söz vermiştim kendime: Yazı bile yazmayacaktım. Yazı yazmak da bir hırstan başka ne idi? Burada namuslu insanlar arasında sakin, ölümü bekleyecektim; hırs, hiddet neme gerekti? Yapamadım. Koştum Tütüncüye, kalem kağıt aldım. Oturdum. Ada'nın tenha yollarında gezerken canım sıkılırsa küçük değnekler yontmak için cebimde taşıdığım çakımı çıkardım. Kalemi yonttum. Yonttuktan sonra tuttum öptüm. Yazmasam deli olacaktım."***

Boğazımdaki sıkıntılardan dolayı 6 aydır konuşmam yasak. Zaten sesim de çıkmıyor. Bu arada ben de yazmayı öğreniyorum.

Âşık Veysel Ağa'mız demişti ki:

"Gözlerim kapanınca şiir istidadım açıldı." Herhalde öyle bir şey...

Bize bir zevk-i tahattur kaldı
Bu sönen, gölgelenen dünyada. (Haşim)

1970 yılı. Sultanahmet'te, dar sokakta sefer tası gibi bir evin ikinci katında oturuyorum. Bir günlük gazetede çalışıyor, bekâr ayağıyla akşama kadar kırk kapının eşiğini aşındırıyorum. İşe de geç gidiyorum.

Tam karşı cepheme bir aile taşındı. Bir gün, iki gün derken yerleştiler herhalde ki, artık sabahları açık pencerelerden taşan Eğin türküleriyle uyanıyorum. O türkülerin yabancısı değilim. Bildiğim, yerine göre eşlik ettiğim, nağmesine vurgun olduğum türküler. Ağın (Elazığ), Arapgir (Malatya), Eğin- Kemaliye (Erzincan) akraba şehirlerdir. Ayrıca Keban (Elazığ), Arguvan (Malatya) ve Çemişgezek (Tunceli) ile de hepsinin arasında şerbeti bol dökülmüş bir hısımlık vardır. Birbirlerinin hâllerinden anlarlar.



Türkü kaseti sona eriyor, başa alıyorlar. Bitiyor, bir daha...Bu böyle ben evden çıkana kadar sürüyor. Eğin "elâ gözlümü" kavuruyor ortalığı.

Kurban olam gözlerinin içine
Ayrı düştük o gidiyi gücüme.
Elâ gözlerini sevdiğim ağam,
Sığmadın mı bir Eğin'in içine?

Hele bir de pınar akışı sesine meftun olduğumuz gırnata ezgiye tiz girince artık yürek mi dayanıyor...

Eğin yazmasının dört ucu oya,
Sanmayimki bu dert beni sağ koya
Bir gün gurbet elden dönersen eğer
Yüzüne bakarım ben doya doya..

Hep gurbet, hep hasret. Gurbette türkü memleket gibidir. Ilgıt ılgıt sıla kokar. Türkü dinlemekle belki hasret yarası sağalmaz, bunu bilirler ama incinmiş gönüllerin başka tesellisi de kalmamıştır.
Hüseyin Cahit Yalçın'ın, Hayat-ı Hakikiye Sahneleri adlı kitabında "Falcı" diye bir yazı vardır. Süleymaniye Camii avlusunda falcı kadın bir askerin falına bakıp parasını alır. Belediye zabıtası koşar yetişir:
-- Seni aldatıyor, paranı alıyor!
Asker, aldanmanın tesellisi içinde mutlu mutlu gülümser:
-- Ziyanı yok, alsın... Memleketten haber veriyor ya...
Teselli olmak böyle bir duygu...
Kimi zaman Eğin kasetlerinin arasına başka yörelerin türküleri de giriyor. Odaların duvarlarında dolana dolana konacak yer arıyor sesler. Bir bakmışsın, küçük tınılarla titreyen ağlamaklı bir kadın sesi araya katışıyor, âdeta türküyü didikliyor.

Gide gide bir söğüde dayandım, dayandım.
O söğüdün allarına boyandım, gelin boyandım.
Ben o yare dağlar kadar güvendim, güvendim.
Güvendiğim dallar elime geldi, gelin elime geldi.

Türkü yakmak ayrı bir hüner. Bütün acıları, çaresizlikleri, aşkları, ihanetleri bu türkülerin içine sığdırmayı bileceksin. Yoksa ne gönüle tutunur, ne dilde kalır, üç günde unutulur gider.
Karşı evdeki Ali Abi'yle, Ayşe Abla'yla tanıştım. Türkünüz birse kaynaşıyorsunuz hemen. Bunu fark ettiği için olsa gerek ki, Nevzat Kösoğlu,"Birlikte türkü söylediklerim benim milliyetimdendir" demişti.
Ayşe Abla tipik Eğinli.
Çocuksu bir saflığı var. Hicaplı yumuşak bakışları, eline eteğine sahiplenişi, kenarı oyalı ak örtüsünün altından dışarı taşan bir hoşnutluk duygusu, bir sadelik. Hatta belirgin bir samimiyet. Dobralık... Ama ne yaparsa yapsın bir güvercin üşümesi var yüzünde, işte onu saklayamıyor.
Ali Abi işten gelince, ben evdeysem karşıya çağırıyor. Gurbette hemşehrilik akrabadan ilerde durur. İstanbul'a geleli şurda ne kadar olmuş ki? Üzerlerinde Eğin kokusu püfür püfür. Şırzi Köprüsü, Fırat kenarları, Kadıgölü'nün köpüklü çağıldak suları daha gözlerinin hizasında bekliyor. Kırkgöz'ün başından havalanan bir kartalın kanat sesleri kulaklarında yankılanıyor. Yara şimdilik sıcak. Hele bir soğusun, acıyı o zaman duyacaklar. Gene de benden medet umuyorlar. Konuşuyorlar konuşuyorlar, dur durak bilmiyorlar. Susarlarsa dilleri şişecek, susarlarsa sıla karlı dağların ardına kaçıp, gizlenecek, zahir öyle sanıyorlar.
Boy boy, birbirinin kopyası üç kız. Daha ne oluyor demeye fırsat kalmadan bir bakmışlar ki üç kızları olmuş.
Kendi köylerinde barınamamışlar. Zaman merhem olur diye çok beklemişler ama olmamış. Çıkıp gelmişler. Şimdilik üç beş kuruşları var, kaç gün yetecekse...
Ali Abi, Yenikapı'da bir köylüsünün yanına sığınmış. Odun kömür deposu. Hafta sonu da işe gidiyor. Cok çalıştırıp az ücret veriyormuş köylüsü. Olsun; dayanacak omuzu, sabredecek yüreği var.
-- Yorulmuyor musun? diye soruyorum.
Simsiyah gür saçlarını eliyle arkaya topluyor. Yüzünden, boynundan göğsüne akan esmerliği taşıra taşıra kelimelere yükleniyor:
-- Pişman değilim ki yorulayım! Şu kızlar, şu kızlar için üç beş sene çok çalışmalıyım.
-- Niye üç beş sene?
-- Çocukluğunda gözü aç kalan ölene dek doymaz. Biraz büyüsünler yeter...
Ayşe Abla da kızlarının derdinde:

-- Onlar evimin bereketi, diye şenleniyor. Hele büyüsünler, biz onlarla iki yıldız arasına hamak kuracağız...
Kızlar sevildiklerini nasıl da anlıyorlar, bıcır bıcırlar...
Hisar'cı şairlerden İlhan Geçer'in şiirini mırıldanıyorum:

Onlar taş basıp bağırlarına
Hep gurbetin kapısını çaldılar
Uzak çeşmelerden birkaç yudum su
Az sevinç çok umutla terli bir uyku
Kocaman kentlerde ufalıp dağıldılar.

Ali Abi'yle Ayşe Abla ne kadar konuşsalar da ayın karanlıkta kalan yüzü gibi bir yanlarını hep karanlıkta tutuyorlar.Ne olmuş da, ne yaşamışlar da yurtlarından sökülüp gurbetin yoluna itilmişler? Her ikisinin de boğazında birer yumru var sanki. O yumrular bütün diyemediklerinin toplamı.
Bir ara Ayşe Abla ağzından kaçırdı:
-- Bize hainlik ettiler!
-- Nasıl hainlik?
-- Sırtlarını döndüler. Rüyalarımda güvercinleri kanatlarından öptüğüm zamanlardı. Bir sabah, bu Ali'yi bulup dedim ki, "Mâdem elimden tutmuyorsun, bari git yün eğir" dedim. Ne olduysa o gün oldu. Ali'm elimden tutunca cümle âlem elimi bıraktı. Olsun, insan sevince yaşamaya başlıyormuş. Bilseler ki, sıdkı sadıklar asla kavlinden dönmez. Bağban bize bağ bağışladı; ayva ile narı taşa çaldık da geldik, şırayı şerbeti içdik de geldik...
Ayşe Abla bir baştan bir başa Eğin türküsü. Bir avucunda "Yeşil Kurbağalar" , öbüründe "Kızarmış Kayalar"... Gurbetle baş etse bile bu türküler güve gibi onu yeyip bitirecekler. Ah kızlar bir büyüseler... Anlıyordum: Ayşe Abla, bu kızların her biriyle yeniden doğmuş ve onlarla birlikte yavaş yavaş büyüyecekti. Gurbeti, yokluğu, hasreti yudumluya yudumluya...
Ayşe Abla'nın gözü henüz İstanbul'un ışıltılı dünyasına değmemiş. Şehri uzaklardan seyrediyor. İki kez toplanıp yazlık sinemaya gitmişler. Duvarlara tırmanan sarmaşıkların ipiltisinde boğazları yana yana gazoz içmişler, çekirdek çıtlatmışlar. Anlata anlata bitiremiyor. Ayşe Abla henüz umudunu, iç tazeliğini kaybetmemiş. Düşleri çiğnenmemiş daha. Kalbinde Hotar Dağı'nın nabzı, damağında kara erik rayihası, dilinde akça sular gibi Eğin türküleri. Bütün yurdu, Ali'sinin oturduğu çivili sandalye ile şu saçları karanfil kokan üç kızın uzandığı şilteden ibaret. Sevgisi kuru soğanı bal eylemiş. Konuştukça, sustukça, uzaklara baktıkça suya inen bir dağ keçisi gibi ürperiyor.
Mevlâm Ayşe Abla'yı, Ayşe ablaları korusun...



ÇAYDAÇIRA'YA
REKLAM VERMEK
İSTİYORSANIZ.
BİZİ ARAYINIZ.
553 2533090

Dr. Ahmet Tevfik Ozan Fuar ve Kongre Merkezi, Ramazan etkinlikleriyle hizmete girdi.

Elazığ Fuar Merkezi'ne kavuştu





ÇAYDAÇIRA/ELAZIĞ

Elazığ'ın yıllardır ihtiyaç duyduğu ve eksikliğini hissettiği Fuar ve Kongre Merkezi, Elazığ Belediyesi tarafından kısa sürede inşa edilerek hizmete sunuldu.

Elazığ Belediye Başkanı Şahin Şerifoğulları'nın seçim döneminde vaatleri arasında yer alan Fuar ve Kongre Merkezi şehre kazandırılan önemli bir yatırım olarak tarihe geçti.

Türkiye'nin ilk konsept projelerinden biri olan Elazığ Belediyesi Fuar ve Kongre Merkezi, Kültürpark yerleşkesi yanında yer alan lokasyonda toplam 25.000 m2 alan üzerinde 17.000 m7 kapalı alandan oluşuyor. Elazığlı eğitimci, Türk Edebiyatı Şairi merhum Dr. Ahmet Tevfik Ozan'ın isminin verildiği Fuar ve Kongre Merkezi, kapalı sergi alanı, çok amaçlı salonlar, fuaye alanları, restoran, idari bina ve otoparkıyla kompleks bir yapı kimliğine oldu.

Uluslararası fuar organizasyonlara da ev sahipliği yapacak kapasite inşa edilen Elazığ Belediyesi Ahmet Tevfik Ozan Kültür ve Kongre Merkezi, Elazığ'ın sanayisinin ve ticaretinin daha da gelişmesi ve dünya pazarlarına açılabilmesine imkan sağlayacak.





Kapılarını Vatandaşlara Açtı

Elazığ Belediyesi Ahmet Tevfik Ozan Kültür ve Kongre Merkezi, Ramazan ayında kamuoyundan büyük bir ilgi gördü. Binlerce vatandaş, Ramazan etkinlikleri dolayısıyla Merkeze adeta akın etti. Her gün yaklaşık 15 bin kişinin ziyaret ettiği merkez, şehrin uğrak noktalarından biri oldu.

Modern görünümü ile Elazığ'a yakışır bir eser olan Elazığ Belediyesi Ahmet Tevfik Ozan Fuar ve Kongre Merkezi, ilk organizasyona ev sahipliği yaptı. Elazığ'da daha önce çadırlar içerisinde gerçekleştirilen Ramazan Sokağı etkinlikleri Elazığ Belediyesi Ahmet Tevfik Ozan Fuar ve Kongre Merkezinde düzenlendi. Elazığlıların ilk günden yoğun ilgi gösterdiği etkinliklerde Ramazan nostaljisi yaşandı. Elazığlılar, Ramazan Sokağını gezerek, her türlü ihtiyaçlarını karşılayabildikleri stantlardan alışveriş yaptılar. Vatandaşların gıdadan giyime, kitaptan müzik aletlerine kadar ihtiyaç duyduğu her şeyi bulduğu Ramazan Sokağı etkinlikleri Ramazan ayı boyunca Elazığ Belediyesi Ahmet Tevfik Ozan Fuar ve Kongre Merkezinde ziyaretçilerini ağırladı. Fuar ve Kongre Merkezinde ayrıca Elazığ Belediyesince düzenlenen Ramazan etkinlikleri vatandaşlarla buluştu. İftardan sonra sahnelenen etkinlere Elazığ halkı yoğun ilgi gösterdi.

Elazığ Belediyesi Ahmet Tevfik Ozan Fuar ve Kongre Merkezini gezen vatandaşlar, Elazığ'a böylesi kıymetli bir hizmeti kazandırdığı için Elazığ Belediye Başkanı Şahin Şerifoğulları'na teşekkür ettiler.



1963 - Sekratlı Ali Bey'in (Ayakta kır saçlı) Konağında Hocası Koğenkli Hafız ile (Şapkalı)

Sekratlı Ali Bey Konağı'ndan hatıratlar

Sekratlı Ali Bey'in konağından daha önce dergimizde bahsetmiştik.
Konağın müdavimlerini ve yaşam şeklini sizlere aktarmıştık. Konağın bugünün bir Musiki Cemiyeti olduğunu da dile getirmiştik.
Elazığ'ın genç Araştırmacısı Taha Yasin Demiray, Elazığ Musikisi ile yaptığı araştırmalarda Sekratlı Ali Bey Konağı ile ilgili daha önce yayınlanmış birkaç hatıratı da bizimle paylaştı. Taha Yasin Demiray'ın foto arşiviyle bu hatıratları ilk kez yayınlıyoruz.

*** *** ***

Sekrat'ta bir gün konakta selamlık herkes toplanmış ahali çay içiyor. Millet çay içerken ise Rıza Tandoğan isminde biri de kendi kafasından kürdi hoyrat okuyor. Kövenkli Hafız Mustafa Süer ise:

- "Ya o öyle değil" dedi.

Hafız Emmi ise elini kulağına attı. O sırada Sekratlı Ali Bey'de teybi kurmuş. Hafız Emmi birinci ağzını okuduktan sonra durdu. Ali Bey'de:

- Hafız devam et.

Hafız Emmi ise:

- "Bey ağzımızda şeker var." dedi.

Ve oradaki herkes gülmeye başladı.

*** *** ***

Sekrat'ta konakta bir gün ahali toplanmış çay içiyorlar. Sekratlı Ali Bey ise önünde semaver bardaklara çayları koyuyor. Çayları konağın hizmetkarları da millete dağıtıyor. Semaverin altında ise küçük bir delik var. Delikten de ispirto damlıyor. Hizmetkarlar altına bir büyük kül



tablası koymuşlar. 1 veya 2 saat geçmiş kül tablası ağzına kadar dolmuş. Birdenbire alev almış. Hemen hizmetkarlarda semaveri almışlar üstünden.
Hizmetkarlardan İsmail ismindeki biriside şapkası ile ateşi söndürmeye çalışıyor. Söndürdü ama bu seferde şapkası alev almış. Şapkayı bacağı arasına almış söndürmek için. Arkası da alev alınca yerde debelenmeye başlamış. Konaktakiler ise kahkaha ile "Yanıyon İso yanıyon" diye gülüyorlar. En sonunda ise diğer hizmetkarlar alevi söndürüyor.





HARPUT | MERYEM ANA KİLİSESİ

Meryem Ana Kilisesi, günümüze kadar ayakta kalmayı başarabilmiş en önemli antik kiliselerimizden biridir. Harput'un doğusunda ve kalenin kuzeydoğu köşesine yakın yüksek bir kayanın üzerinde bulunmaktadır. Kilisenin batı duvarını kalenin kaya kütleleri teşkil ettiğinden kilise kalenin kayalıkları içine gömülmüş gibidir.

Anadolu'nun en eski kiliselerinden biri olan Meryem Ana Kilisesi, Kızıl Kilise, Süryani Kilisesi ve Yakubi Kilisesi adlarıyla da anılmaktadır. M.S 179 yıllarında inşa edildiği sanılan binanın, ilk olarak kaledeki putperestler tarafından tapınak olarak kullanıldığı, Süryanilerin daha sonra burayı kiliseye çevirmiş oldukları düşünülüyor. M.S. 1135,

1179 ve 1262 yıllarında onarım görmüştür ve günümüzde turizme kapalıdır. Kilise tarihi hakkında yazının sonlarına doğru daha ayrıntılı bir bilgi vereceğim ve kilise kitabesinin çevirisini inceleyeceğiz.

2013 yılında Geçmişten Geleceğe Harput adlı sempozyum yayınında yazdığı makaleye, uzun yıllardır bu kilisenin korunması için çaba harcamakta olan Meryem Ana Vakfı Başkanı İshak Tanoğlu, kilisenin "hepimizin eseri" olduğunu belirterek başlar ve "Bu eserin gelecek nesillere ulaştırılması gereğini, bu dünyanın vatandaşı olarak duyuyoruz." diye sürdürür.

Her yıl 15 ağustosta dünya geleninde kutlanan Ermeni Apostolik Kilisesi'nin beş büyük bayramından biri olan ve "Üzüm Bayramı" olarak da bilinen "Meryem Ana'nın Göğe Alınışı Yortusu" Harput Meryem Ana Kilisesinde de kutlanıyor. Ve bu kutlama için çevre illerden birçok kişi bu kiliseye gelerek ayine katılıyor.



Ayini her yıl Adıyaman ve Çevre İller Metropoliti Mor Gregeryon Merki Ürek icra ediyor. Ayin 15 Ağustos sabahı 9-12 saatleri arasında gerçekleştiriliyor. Ayin sırasında Süryanice ve Türkçe ilahiler seslendiriliyor, akabinde bolluk ve bereket için dualar ediliyor. Ayin bitiminde Elazığ'ın yerel üzümleri dağıtılarak üzüm oruçları açılıyor.

Gelin şimdi Mor Gregeryon Merki Ürek'in sözlerine kulak verelim : "Bugün Meryem Ana'nın intikal günüdür. Yani Meryem Ana'nın vefat ettiği gündür. Bugün takvimce üzüm üzerine uyarlanmıştır. Özellikle eskiden beri zirai mücadelede ilaçlar yoktu. Zirai mücadelede kanaat vardı. O kanaat yerine gelsin diye özellikle Meryem Ana'nın gününü böyle bir güne dem getirdiler. Bugünden sonra üzümler, salkımlar, asmalar ne kadar güzel ürün verirse o kadar korunduğunu, o kadar güzelleştiğini kabul ediyoruz. Bir yerde eskiden beri doğal olarak, tabii olarak bunları özellikle Meryem Ana'nın doğasına ve her çiftçinin yeteneğine bağlıyorduk. Çiftçinin yeteneği çok önemlidir. Daha sonra koruma etkeni de kutsalların kutsalı olan Meryem'in duası ile bu üzümlerin korunması düşünülüyordu. Hristiyanlarda üzümün yeri çok önemli bir yer alıyor. Üzüm şarap mahsulüdür. Dolayısıyla ayinlerimiz şarapla yapılıyor. Biz üzümün daha iyi daha tatlanmış olduğunu, daha alımlı olduğunu görmek istiyoruz. Bunun için bu günü takvimce Meryem Ana'nın adına izafeten konulmuştur. 15 Ağustos geldiği zaman bütün dünya Hristiyanları coşkulu, neşeli ve herkes coşkuyla bugünü bekliyor. Öyle ki gözleriyle asma mahsulü olan üzümün güzelleştiğini görmek istiyorlar."

Meryem Ana Kilisesi'nin 179 yılında inşa edildiği ve dolayısıyla Anadolu'nun en erken kiliselerinden biri olduğunu söylemiştik, peki bu bilgileri nereden alıyoruz? Bu bilgileri bir kitabeye dayandırıyoruz. İshak Tanoğlu, bu kitabenin dünyaca ünlü Urartu uzmanı Alman tarihçi Lehmann Haupt tarafından görüldüğünü söylemektedir. Lehmann-Haupt acele bir şekilde kilisede bulunan bir Süryanice kitabeyi okuyup, kilisenin MS 1134'te Tatarlar



tarafından yenilendiğini, ilk defa MS 197 (?) yılında inşa edildiğini okumuştur. Lehmann-Haupt soru işareti koyarak kitabeyi iyi okuyamadığını göstermiş ve ayrıca yazarak da belirtmiştir. Lehmann-Haupt'un bahsettiği bu kitabe, 1995'te giriş kapısında olan ve 1997 yılında kilisenin doğusunda dere yatağındaki hamam kalıntıları içinde bulunan kitabe olmalıdır. Ertuğrul Danık kendisinin bildirmesiyle kitabenin Elazığ Müzesi ve Harput Jandarma Karakolu işbirliğiyle Elazığ Müzesi'ne taşındığını ve koruma altına alındığını söyler.

Mardin Kırklar Kilisesi Papazı Gabriel Akyüz, Mardin Valiliği'nin 2009 tarihli sempozyum yayınında Süryani kaynaklarından kilise ile ilgili başka şu bilgileri vermiştir:

"Harput'taki Süryanilere ait Meryem Ana kilisesi 179 yılında inşa edilmiştir. Tatarlar Yunan topraklarını aldıktan sonra, Süryani cemaati ve metropolitleri Tatar Sultan Arslan'ın huzuruna çıkmış ve kiliseleri restore etmek için izin istemişlerdir. Sinmud'daki Mor Şmuni kilisesini, Sinmud'a yakın Hisayniye'deki Meryem Ana kilisesini, Fırat'a yakın Tillo'daki Meryem Ana ve Mor Barsawmo kiliselerini onardılar. Bunlar Süryanilerin finansal desteğiyle 1135 yılında yapıldı."

M.S 179 yılı dolayları Hristiyanlık tarihi açısından erken bir dönem. M.S 33 yıllarında Hz. İsa'nın 12 havarisinden biri olan St. Pierre'in Hz. İsa'nın ölümünden sonra Hristiyanlığı yaymak için Antakya'ya gelir ve tebliğe başlar. Tebliğ ettiği yer bir mağaradır ve sonrasında bu mağara dini bir mâbed olarak önem kazanır. Burada bulunan mâbed dünyanın en eski kilisesi olarak kabul edilmiştir. Harput Meryem Ana Kilisesi de bu kilise gibi doğal bir mağara içine yapılmıştır. Görülüyor ki ilk dönem kiliseleri tipik olarak birbirlerine benzemektedir. Aynı çağdaki binaların birbirlerine benzediği gibi. Hem kitabede görüldüğü gibi, hem de ilk kilise örneklerine benzediği için Harput Meryem Ana Kilisesi erken dönem kiliselerindendir kanısı ağır basmaktadır.

Anılardaki Elazığ Lisesi-2

(Öğrenciyi Ölümüne Dövmek)

Disiplinsizlikte tavan yapmış 2500 kişilik lisenin üç aşamalı sınıflarındaki öğrencilerin tamamına yakını Elazığ merkez ve kasabalarından gelen öğrenciler oluşturur. Okulun yaklaşık 40-50 öğretmeni vardır her birinin kendine has özellikleri dikkat çeker. Hatırlananlar arasında okulun en deneyimli ve yaşlı öğretmeni Saadet Doras (İngilizce), Makbule Çelik (Tarih), Sevinç İsbir (Coğrafya), İbrahim Örün (Beden Eğitimi), Enise Korkmaz (Edebiyat), Zülfü Güler (Edebiyat), A. Naci Dönmez (Kimya)...



Prof. Dr.
RAMAZAN DEMİR

Vekâleten müdürlük makamında oturan M.T. Tunceli Lisesi'ne müdür olarak atandığından boşalan müdürlük makamına asker dönüşü, Ankara Yüksek Öğretmen Okulu mezunu matematik öğretmeni Rasim Özcan'ın atandığı haberi gelir.

Müdür Rasim Özcan yönetiminde, okulun disipline edilmesi ve doğru bir eğitime yönelmesi için Elazığ'ın yerlisi öğretmenlerden, otoriter kişilikli bir idari kadro oluşturulur. Baş muavinlikte M. Naci Onur, müdür yardımcıları: Yalçın Gürocak, Coşkun Yıldırım, Doğan Yücel, İbrahim Örün, Güner Güneri, Osman Sayan ve Oğulcan...

Öğretmenlerden diğer hatırlananlar: Zehra Özcan, Hamit Hamidi, Mahmut Tuncer, Ali Ceylan, Eftal Kurtuluş, Oya Bağcı, Dursun Çobanoğlu, Abdullah Özer, Fetullah Hoca, Avni Suiçmez, Refik Özdek, İsmail Sarı, Gazi Gırlak, Mustafa Nar, Filiz Nar ve isimleri hatırlanamayanlar...

***

Bir süreliğine bu idari kadro ile göreve devam edilen lisede disiplin sağlanır. Yeni idari kadro günün 12 saatini okulda adeta "nöbet" tutarak geçirirler. Her sabah giriş kapılarında kravat ve saç kontrolü yapılarak içeri alınır öğrenciler. Vakitli vakitsiz sınıflarda öğrencilerin üstü aranır, sigara ve kesici alet kontrolü yapılır, öğrenciden toplanan sigara paketleri yine aynı sınıfta öğrencilerin gözleri önünde çöp kutusunda imha edilir. Genellikle Bafra sigarasının



Elazığ Lisesi'nin ilk binası (1896)…

yanında filtreli pahalı sigaralar da yakalanır. Özellikle o filtreli sigaralar imha edilirken bazılarının içi "cızzz" eder. Bazen de öğrenci tuvaletlerine baskın yapılarak sigara dumanı çıkan kabinlerin sigara içen öğrenciler çıkarılıp üstü aranır ve uyarda bulunur, öğrencilerden sigaralar toplanıp imha edilir.
İşin özeti okula sigara getirmek, okulda içmek, kesici ve delici herhangi bir alet taşımak, kravatsız dolaşmak, uzun saç ve sakallı olmak kesinlikle yasaklanır ve öğrenciler tam anlamıyla eğitim için disiplin altına alınır.
Okul müdürü Rasim Özcan atandıktan sonra baş muavin olan M. Naci Onur Atatürk Lisesi'ne müdür olarak atanır, baş muavinlik görevi Oğulcan'a verilir. Günlerden bir öğlen sonrası saatte okulun sekreteri Zehra Hanım baş muavin Oğulcan'ın kapısını hızlıca vurarak telaşla "Baş muavin bey yetişin çocuğu öldürecek, yetişin!" Çığlıkla içeri dalar, "Rasim Bey bir öğrenciyi döverek yaraladı, öldürecek yetişin!.."
Oğulcan hemen fırlar yerinden müdür odasına dalar karşısında gördüğü manzara korkunçtur!.. Müdür Rasim Özcan'ın elinde kırılmış kalın bir sopanın bir kısmı bir elinde de diğer kısmı öğrenciye durmadan vurmaktadır! Öğrencinin başından akan kanlar ortalığı kıpkızıla boyamıştır! Oğulcan sinirinden titreyen ve kül rengine dönmüş suratıyla okul müdürünü kollarıyla kavradığı gibi masasına götürür, çocuğa da ilk müdahaleyi yapmak üzere sekreter Zehra Hanım'a talimat verir, ecza dolabından sağlık malzemesi getirilip çocuğun yarası temizlenip sarılır.
Sebep neymiş?
Müdür Rasim Özcan'ın güzel, boylu poslu, alımlı hanımı aynı zamanda okulun coğrafya öğretmenidir. Yolda giderken onu tanımayan lise birinci sınıf öğrencisi "Korkmaz Albayrak" adındaki öğrenci sözlü olarak güya "taciz" etmişmiş! Coğrafya öğretmeni de gelip durumu kocası olan okul müdürüne anlatmış. Vay!.. "Sen misin karıma laf atan?.."
Deyip Korkmaz'ı (Sınıfta komik çocuk olduğu için arkadaşları ona "Koko" diye tabir ederlerdi) odasına çağırtır ve kalın bir sopa ile dövmeye başlar! Öğrencinin başından kanlar akar. Baş muavin bir yandan müdürü teskin ederken bir yandan öğrencinin yarasıyla ilgilenir. Konu hem adliyelik hem idari sorumluluk gerektirir. Müdür Rasim Özcan'ın korkudan eli ayağı titrer, ne yapacağını sorar, son derece tehlikeli bir durumda, öğrencinin velisi haberdar olursa, polise şikâyet edilirse, idari soruşturma açılırsa neler olmaz ki?
Oğulcan çocuğu tanıyordur, fukara bir ailenin çocuğu, gece fırında çalışır gündüz okula gelen bir öğrenci... Maddi ve manevi desteğe muhtaç bir öğrenci... Komiklikler yapması nedeniyle sınıfta sevilen bir genç, hani sınıfın "mügallidi" türünden...
Durum anlaşılınca müdürün vicdan terazisi kendisini "suçlu" sandalyesine oturttur ve çocuğa ne gerekiyorsa o yönden destek olunacağına dair bir kanaat oluşur. Konu üst idari makamlara ve polise açılmadan yapılan dövme hatasının onarılma cihetine gidilir. Müdür Rasim Özcan da hayatının tecrübesini yaşar, büyük bir şok geçirir ve bu olayı hayatı boyunca unutmaz.
Rasim Özcan da o olaydan sonra Elazığ'da kalmaz, tayin ister ve "bakanlık müfettişi" olarak yeni bir göreve atanır. Müfettişlikte bu gibi hatalar yaptı mı hiç bilinmez. Yıllar sonra vefat haberini sosyal medyadan duyunca Oğulcan eşine baş sağlığı diledikten sonra Elazığ Lisesi'ndeki öğretmenliği ve idareciliği paylaşır. Öğretmenlik zor ve kutsal bir meslek olduğunu bilen bilir, idarecilik ise daha farklı bir yaşam biçimidir.
(Devamı var)

Çaydaçıra Derginizi
dergilik.com.tr ve harput.web.tr'de
okuyabilirsiniz.

AYLIK KÜLTÜR, SANAT VE AKTÜEL DERGİ
ÇAYDAÇIRA



MURAT SEVİNÇ'İN FIRÇASINDAN

Kimse benzemez sana annem…
Ne senin gibi bakabilirler bana
Ne de senin kadar sevebilirler beni…
Ne olur hiç gitmesen annem…







Elazığ ilinin yöresel lezzetlerinden biri olan Vişne Helvası tarifi

Vişne helvası malzemeleri

250 gr dondurulmuş vişne
100 gr tereyağı

Ayrıca;

3 su bardağı sıcak su
1 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı mısır nişastası (buğday nişastası da olur)

ÜZERİ İÇİN

Çekilmiş yeşil fıstık veya fındık içi veya badem içi

YAPILIŞI

Geniş bir tava veya tencerede tereyağını orta ısıda eritin. Donuk vişneleri ekleyin ve karıştırarak pişirmeye başlayın. Sıcağı gören vişneler hemen suyunu salar. Bu yüzden 7-8 dakika pişirip, hafif suyunu çektirin. (Taze vişne olunca büzüşmeye başlar.)

Öte yandan bir kasede sıcak su ve şekeri karıştırın. Nişastayı 3 yemek kaşığı soğuk suyla ezip ilave edip, karıştırın. Sonra da bu şerbeti kaynayan vişnelerin üzerine azar azar aktarıp sürekli karıştırın. 3-4 dakika sonra helva toparlanıp, katılaşacaktır.

Hemen ocaktan alıp kenarları yüksek bir kaba boşaltın ve sıcakken üzerini düzleyin. Fıstık, badem serpiştirin. Soğuyunca dilimleyerek servise sunun.



BORDO YAYINLARI

BORDO YAYINCILIK
Yeni Mah. Gazi Cad. No:36 Yüce Pasajı Kat: 1/105
Tel: 0424 2361284
ELAZIĞ