

Urfalı Üç Şairin
Çocuklarına Yazdığı
Manzum Nasihatler

Çocukluğumun
Beykapısı

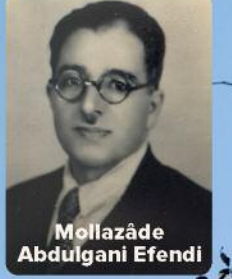
Kürkçüzade
Osman Remzi'nin
Hayatı ve Şiirleri



ŞURKAV Sanliurfa

KÜLTÜR SANAT TARİH VE TURİZM DERGİSİ

SAYI: 50 HAZİRAN'2026



Mollazâde
Abdulgani Efendi

Urfa Terekelerinde Mutfak Kültürü

Mutfak, Araç-Gereçler ve Yemekler

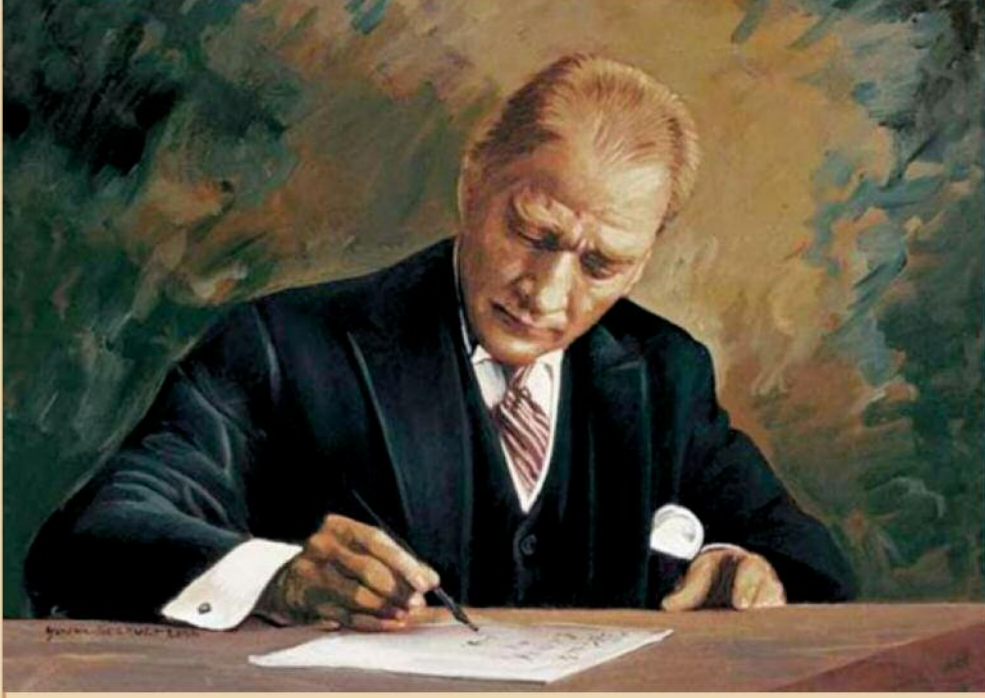


Neolitik Pişirme Geleneklerinin Arkeolojisi



Dergiyi telefon
veya tabletinize
indirmek için
kodu okutun.

Şehircilik Tarihi
ve Kültürel Miras



Vakıfların memleketimizin önemli bir servetini oluşturduğu herkesçe bilinmektedir.

Bu servetten millet ve memleketi gerektiği şekilde faydalandırabilmek için bütün bakanlar kurulunun ve hatta yüce meclisin bu hususu önemle inceleyerek bu büyük müessesenin harap olmaktan korunmasını ve memlekete faydalı bir hale getirilmesini temenni ederim.

K. Atatürk



Sanliurfa

KÜLTÜR SANAT TARİH VE TURİZM DERGİSİ

YIL: 18 SAYI: 50 - HAZİRAN 2026 ISSN: 1308-3449

SAHİBİ

Hasan ŞILDAK
Vali / ŞURKAV Başkanı

ŞURKAV YÖNETİM KURULU

Harun Reşit HAN / Vali Yardımcısı V.
Ahmet ERGÜVEN
Şeyhmus KAHRAMAN
Cüneyd ALTIPARMAK
M. Bakır KARADAĞLI
Hasan Fehmi HAYIRLI

DERGİ YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ

Şükrü ÜZÜMCÜ
ŞURKAV Genel Sekreteri

EDİTÖR

Prof. Dr. Abdullah EKİNCİ

HUKUK DANIŞMANI

Av. Müslüm C. AKALIN

YAYIN KURULU

Prof. Dr. Abdullah EKİNCİ
Prof. Dr. Mehmet ÖNAL
Prof. Dr. Abdulvahap YILDIZ
Prof. Dr. Ekrem BEKTAŞ
Doç. Dr. Levent BİLGİ
Doç. Dr. İ. Halil TANIK
Dr. Öğr. Üyesi İsmail ASOĞLU
Dr. A. Cihat KÜRKÇÜOĞLU
Av. Müslüm C. AKALIN

BU SAYININ HAKEMLERİ

Prof. Dr. Şerif DEMİR
Doç. Dr. Remzi AVCI
Doç. Dr. Levent BİLGİ
Doç. Dr. İ. Halil TANIK
Dr. Öğr. Üyesi Abdulkaki BOZKURT

SEKRETERYA

Salih KAPLAN

İLETİŞİM

ŞURKAV İdare Merkezi
Yusufpaşa Mah. Sarayönü Cad. 886. Sk.
No:27 ŞANLIURFA
Tel: 0.414. 215 65 27 - 215 82 00 (Pbx)
Fax: 0.414. 216 89 02

SAYFA ve KAPAK TASARIMI

İbrahim Halil ŞEKER

BASKI

Semih Ofset / Ankara
Tel: 0312 341 40 75



ŞANLIURFA İLİ
KÜLTÜR EĞİTİM
SANAT VE ARAŞTIRMA
VAKFI YAYINIDIR

Altı ayda bir yayınlanır
Haziran - Aralık
ÜCRETSİZDİR

Yazı gönderim e-posta adresi:
surkav@hotmail.com

Dergideki yayımlanan yazıların ve görsel eserlerin
telif ve benzeri hukuki sorumluluğu yazarına aittir.
Kaynak gösterilerek alıntı yapılabilir.

e-dergi

<https://surkav.org.tr/kategori/34/dergiler>

 / surkav_urfa

www.surkav.org.tr



Yeni aydınlatmasıyla
Hasan Paşa Camii

Urfa Terekelerinde Mutfak Kültürü

■ Prof. Dr. Abdullah EKİNCİ
■ Rahime TÜRKMEN



4

Şehircilik Tarihi ve Kültürel Miras

■ Berces KILIÇ



24

Çocukluğumun Beykapısı

■ Hacı ÇATKIN



60

Urfalı Üç Şairin Çocuklarına Yazdığı Manzum Nasihatler

■ Prof. Dr. Ekrem BEKTAŞ



90

Neolitik Pişirme Geleneklerinin Arkeolojisi: (Tercüme)

■ Prof. Dr. Abdullah EKİNCİ
■ Dr. İhsan PLATİN



47

Kitabiyat Osmanlı Urfa'sında Müslüman Kadın

■ Doç. Dr. İbrahim Halil TANIK

OSMANLI URFASI'NDA
MÜSLÜMAN KADIN
(1845-1915)

Statü ve Mahremiyet



96

Kültür Sanat Faaliyetlerimiz

101

Kürkçüzade Osman Remzi'nin Hayatı ve Şiirleri

■ Mehmet KURTOĞLU



77

Mollazâde Abdulgani Efendi

■ Müslüm C. AKALIN



85

Eski Urfa Evleri ve Müslüm C. Akalın'ın "Görünür" Redifli Şiiri

■ İbrahim TEZÖLMEZ

98

Şanlıurfa, tarih boyunca farklı medeniyetlerin, inançların ve kültürlerin kesişme noktasında yer almış; bu özelliği sayesinde zengin ve çok katmanlı bir tarihî ve kültürel mirasın taşıyıcısı olmuştur. Mezopotamya ile Anadolu arasındaki konumu, şehrin yalnızca siyasî ve askerî gelişmeler bakımından değil, aynı zamanda gündelik hayat, üretim, tüketim, beslenme, mimari, edebiyat ve toplumsal ilişkiler açısından da önemli bir tarihsel birikim oluşturmalarını sağlamıştır. Bu yönüyle Şanlıurfa tarihi, yalnızca hükümdarlar, savaşlar ve siyasî olaylar üzerinden değil; şehirde yaşayan insanların gündelik pratikleri, kullandıkları eşyalar, ürettikleri ve tükettikleri yiyecekler, kurdukları sosyal ilişkiler, meydana getirdikleri edebî ürünler ve yaşadıkları mekânlar üzerinden de okunmayı gerektirmektedir.

Bu sayımızdaki çalışmalar, Şanlıurfa'nın tarihsel ve kültürel birikimini farklı dönem, kaynak ve yöntemlerden hareketle ele alan araştırmaları bir araya getirmektedir. Bu çalışmaların ortak paydasını, geçmiş yalnızca siyasî olayların kronolojisi içerisinde değerlendirmek yerine, toplumun gündelik yaşamına, maddî kültürüne, şehir mekânına, sosyal ilişkilerine ve kültürel hafızasına odaklanma çabası oluşturmaktadır.

Tarih araştırmalarında sıradan insanların hayatına ilişkin verilerin sınırlı olması, geçmiş toplumların gündelik yaşamlarının yeniden inşasını güçleştiren temel sorunlardan biridir. Bu bakımdan tereke kayıtları, mahkeme sicilleri, hatıratlar, edebî metinler ve maddî kültür unsurları, toplumun gündelik hayatına ulaşmak bakımından önemli imkânlar sunmaktadır. “**Urfa Terekelerinde Mutfak Kültürü: Mutfak, Araç-Gereçler ve Yemekler (1845-1906)**” başlıklı çalışma, bu yaklaşımın dikkat çekici örneklerinden biridir. 1845-1906 yılları arasındaki tereke kayıtlarını esas alan araştırma, Urfa merkezinde ve kırsalında yaşayan insanların tüketim alışkanlıklarını, mutfaklarında bulundurdıkları araç-gereçleri ve yiyecek kültürünü ortaya koymaktadır. Mutfak eşyalarının biçimsel ve işlevsel özelliklerinin yanı sıra yiyeceklerin hazırlanması, sunulması ve muhafazasında kullanılan araçların incelenmesi, dönemin maddî kültürünün gündelik hayat içerisindeki karşılığını görünür kılmaktadır. Merkez ve kırsal arasındaki farklılaşmanın sorgulanması ise çalışmayı yalnızca bir eşya envanteri olmaktan çıkararak sosyal ve ekonomik farklılıkların maddî kültür üzerindeki yansımalarını tartışan bir araştırmaya dönüştürmektedir.

Mutfak kültürünün tarihsel derinliğini ortaya koyan “**Neolitik Pişirme Geleneklerinin Arkeolojisi: Pişirme, Kaynatma ve Mayalamaya Yönelik Arkeobotanik Yaklaşımlar**” başlıklı çalışma ise gıda hazırlama ve pişirme pratiklerini Neolitik dönem bağlamında ele almaktadır. Tarımsal üretimin başlamasıyla birlikte yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesine ilişkin yeni uygulamaların ortaya çıkması, insanlık tarihindeki önemli dönüşümlerden biridir. Fırın ve ocak gibi arkeolojik yapılar ile yanmış bitki, hamur, ekmek ve lapa kalıntılarının arkeobotanik ve mikroyapısal analizleri, geçmiş toplulukların beslenme ve pişirme geleneklerinin anlaşılmasına imkân vermektedir. Bu çalışma, Şanlıurfa ve çevresinin Neolitik mirasını yalnızca mimarî ve ritüel yapılar üzerinden değil, insanların günlük yaşamlarının temel unsurlarından biri olan gıda hazırlama ve pişirme pratikleri üzerinden değerlendirme imkânı sunmaktadır.

Şanlıurfa'nın tarihsel birikiminin önemli bir diğer boyutunu ise kentsel mekân ve mimari miras oluşturmaktadır. **Şehircilik Tarihi ve Kültürel Miras** çalışması; 2023 Kahramanmaraş depremleri bağlamında Şanlıurfa'da hasar gören yapılar üzerine tarihsel ve mekânsal bir değerlendirmeyi konu edinmektedir. Şehrin tarihî dokusunu oluşturan ev, cami, hazire, türbe, kilise, han, bedesten, pazar, kale, kule ve sur gibi yapı ve mekânları tarihsel bir perspektifle ele alınmaktadır. Özellikle 6 Şubat 2023 depremlerinin Şanlıurfa'nın tarihî ve kültürel mirası üzerindeki etkilerine odaklanan çalışma, fizikî mekân ile tarihsel hafıza arasındaki ilişkiye dikkat çekmektedir. Böylece kültürel mi-

rasın yalnızca geçmişten kalan yapılar bütünü olmadığı, aynı zamanda toplumların tarihsel belleğini taşıyan ve gelecek kuşaklara aktarılması gereken bir değer olduğu vurgulanmaktadır.

Şehrin kültürel dünyasının bir başka boyutu edebî üretimlerde görülmektedir. **Urfalı Üç Şairin Çocuklarına Yazdığı Manzum Nasihatler** başlıklı çalışma, Fâtih, Re'fet ve Müslüm Akalın'ın çocuklarına yönelik kaleme aldıkları manzumeleri inceleyerek nasihat geleneğinin Urfa'daki yansımaları ortaya konulmaktadır. Bu metinler yalnızca edebî ürünler olarak değil, aynı zamanda aile, ahlak, din, değerler ve kuşaklar arası kültürel aktarım bakımından da değerlendirilebilecek niteliktedir. Benzer biçimde **Eski Urfa Şiirleri, Mollazade Abdulgani Efendi'nin biyografisi ile Kürkçüzade Osman Remzi'nin hayatı ve şiirleri** üzerine yapılan çalışmalar, Şanlıurfa'nın ilmî ve edebî çevrelerinin tanınmasına katkı sağlamaktadır.

Şehir tarihinin yalnızca arşiv belgelerinde değil, bireysel ve toplumsal hafızada da yaşadığı gerçeği, **Çocukluğumda Bey Kapısı** başlıklı hatıra metninde belirgin biçimde ortaya çıkmaktadır. Bey Kapısı semtinin insanları, gündelik yaşamı ve zaman içerisinde kaybolan alışkanlıkları çocukluk hafızasının süzgecinden aktaran bu çalışma, geçmişin mikro ölçekte nasıl hatırlandığını ve kültürel hafızanın nasıl şekillendiğini göstermektedir. Bu yönüyle hatıralar, resmî tarih kaynaklarının çoğu zaman kaydetmediği gündelik hayat ayrıntılarını görünür kılmaktadır.

Osmanlı Urfası'nda Müslüman Kadın (1845-1915): Statü ve Mahremiyet başlıklı çalışma, şehrin sosyal tarihine kadınların kamu ve özel alan ilişkileri üzerinden bakan bir eserin tanıtımıdır. Eserin Urfa şer'iyye sicillerini merkeze alan araştırma, taşra kadınlarının hukukî, ekonomik ve toplumsal konumlarını inceleyerek Osmanlı toplumunda kadınların hayat dünyasına ilişkin yerel ve somut veriler sunulmuştur. Bu yönüyle çalışma, Şanlıurfa'nın toplumsal tarihinin görünmeyen aktörlerini görünür kılma çabasının önemli bir örneğidir.

Bütün bu çalışmalar birlikte değerlendirildiğinde, Şanlıurfa'nın tarihinin çok katmanlı bir yapıya sahip olduğu görülmektedir. Neolitik dönemden Osmanlı toplumuna, modern şehir hayatından günümüzün kültürel miras sorunlarına; mutfak kültüründen edebiyata, kadın tarihinden mahalle hafızasına kadar uzanan geniş bir araştırma alanı söz konusudur. Farklı kaynak türlerinin ve yöntemlerin kullanılması, şehrin geçmişinin tek bir perspektiften değil, birbirini tamamlayan çok sayıda bakış açısından ele alınmasına imkân vermektedir.

Bu çalışmaların ortak amacı, Şanlıurfa'nın tarihsel deneyimini yalnızca geçmişte yaşanmış olayların toplamı olarak görmekten ziyade, maddî ve manevî unsurlarıyla birlikte değerlendirmektir. Tereke kayıtlarında karşılaşılan bir mutfak eşyası, bir şiirde dile getirilen nasihat, bir mahkeme kaydında yer alan kadın, bir mahallenin hatıralarda yaşayan gündelik hayatı ya da deprem sonrasında zarar gören tarihî bir yapı, geçmişin farklı katmanlarını anlamamıza imkân veren tarihsel veriler olarak karşımıza çıkmaktadır.

Dolayısıyla bu çalışmalar, Şanlıurfa'nın tarihini büyük siyasî olayların gölgesinden çıkararak insan, mekân, eşya, kültür ve hafıza ekseninde yeniden düşünme çabasının ürünleridir. Şehrin tarihsel dokusunu oluşturan bu farklı unsurların belgelenmesi, incelenmesi ve gelecek kuşaklara aktarılması, yalnızca akademik bir sorumluluk değil, aynı zamanda kültürel mirasın korunmasına yönelik önemli bir görevdir. Bu bakımdan elinizdeki ŞURKAV Dergisinin 50. sayısı, Şanlıurfa'nın tarihsel ve kültürel kimliğinin daha bütüncül biçimde anlaşılmasına katkı sunacağı ve yerel tarihin farklı disiplinlerin imkânlarından yararlanılarak yeniden ele alınmasına zemin hazırlayacağı düşüncesiyle,

Keyifli okumalar diliyorum...

Prof. Dr. Abdullah EKİNCİ
Editör

URFA TEREKELERİNDE MUTFAK KÜLTÜRÜ:

Mutfak, Araç-Gereçler ve Yemekler
(1845-1906)CULINARY CULTURE IN URFA ESTATES: KITCHEN, UTENSILS AND DISHES
(1845-1906)

ÖZ

Tüketim alışkanlıklarına dair yapılan incelemelerde, hanedanın tüketim tercihleri¹, mutfaklarında kullandıkları araç gereçleri hakkında Matbah-ı Âmire Defterleri, Tayinat defterleri, seyyahların notları birincil başvuru kaynakları arasındadır.² Bu kaynaklar, saray ahalisinin tüketim alışkanlıklarına dair veriler içermektedir. Ancak sıradan insanların tüketim pratiklerine ilişkin bilgiler sınırlıdır. Bu eksiklik, sıradan insanların tüketim alışkanlıkları nelerdi? Kilerlerinde hangi tahıllar bulunmaktaydı? Yemekleri tatlandırmada hangi baharatlar kullanılmaktaydı? Mutfaklarında hangi araç gereçler yer almaktaydı? Gibi soruların cevaplanmasını gerekli kılmış ve bu araştırmanın ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. 1845-1906 olarak belirlediğimiz çalışma, 61 yıllık sürece ait tereke kayıtları temel alınarak oluşturulmuştur. Bu çalışmada, Urfa merkezinde ve kırsalında yaşayan sıradan insanların tüketim alışkanlıkları belirlenecektir. Ayrıca maddî kültürü temsil eden mutfak araç gereçleri incelenecektir. Böylelikle Urfa sakinlerinin tüketim alışkanlıkları, yiyeceklerin hazırlanmasında, sunumunda ve muhafazasında kullandıkları araç gereçler biçimsel ve işlevsel olarak saptanacaktır. Çalışmanın mekânsal boyutu belirlenirken sadece Urfa kazasına ait terekelere odaklanılmamış, kırsala ait kayıtlara da değinilmiştir. Böylece kaza ile kırsal arasında maddî kültür öğeleri bakımından farklılaşma olup olmadığı sorgulanmıştır. Bu çalışmada, ana kaynağımız Urfa Kadı Sicilleri'nde yer alan terekelerdir. Ayrıca seyahatnameler, yemek kitapları ve konuyla ilgili tetkik eserler de istifade ettiğimiz kaynaklar arasındadır. Mutfak kültürüne odaklanan çalışmada, nitel araştırma yöntemlerinden veri doküman analizi kullanılmış; örnek olay incelemesi yapılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Urfa, Tereke Defterleri, Mutfak, Araç Gereçler

ABSTRACT

In studies on consumption habits, the consumption preferences of the dynasty, the Imperial Kitchen Registers, Allowance Registers, and travelers notes regarding the tools and equipment they used in their kitchens are among the primary sources of information. These sources contain data on the consumption habits of the palace inhabitants. However, information on the consumption practices of ordinary people is limited. This deficiency has made it necessary to answer questions such as: What were the consumption habits of ordinary people? What grains were kept in their pantries? What spices did they use to flavor their food? What tools and equipment were in their kitchens? This has paved the way for this research. The study, which we have defined as the period between 1845-1906, is based on inheritance records from this 61-year period. In this study, the consumption habits of ordinary people living in the center and rural areas of Urfa will be determined. In addition, kitchen tools and equipment, which represent material culture, will be examined. Thus, the consumption habits of the inhabitants of Urfa, as well as the tools and equipment they use in the preparation, presentation, and preservation of food, will be determined formally and functionally. In determining the spatial dimension of the study, not only the inheritance records of the Urfa district but also those of rural areas were considered. In this way, the study investigated whether there were differences in terms of material culture elements between the district and rural areas. In this study, our main source is the inheritance records found in the Urfa Qadi Registers. Travelogues, cookbooks, and relevant scholarly works are also among the sources we have utilized. In this study focusing on culinary culture, qualitative research methods, specifically data document analysis, were employed, and a case study was conducted.

Keywords: Urfa, Inventory Estates, Kitchen, Utensils

1. Giriş

¹ Bilgin, Can, s.16.

² Büke, 2016, s.130.

Urfa Terekelerinde Mutfak Kültürü

Mutfak, Araç-Gereçler ve Yemekler

■ Prof. Dr. Abdullah EKİNCİ*
■ Rahime TÜRKMEN**



Arapça terk fiilinden türetilmiş olan³ terike⁴ ya da tereke sözlükte, vefat eden kişinin kendisine ait olmak üzere terk ettiği bazı emvâl ve hakları olarak geçmektedir⁵. Bu mânâda muhalefat ve metrukât kavramları da tereke kavramı ile müteradif olarak birbirlerinin yerine kullanılmaktadır⁶. Ancak muhalefat ve tereke tabirlerinin muhtevaları açısından benzer özellikleri olsa da bu tür dokümanların hazırlanması aşamasında birbirinden farklı yöntem ve işlemlerin olduğunu belirtmek gerekir. Bu açıdan bakıldığında terekeler, İslam hukukuna göre taksim edilen miras dökümlerini, muhalefât ise İslam hukukuyla alakası olmayan, daha çok merkezi idarenin müsadere ettiği dokümanlardan oluşmaktadır. Araştırmacıların kavramlar arasındaki farklılığı göz ardı etmesi,

ilgili kavramların birbirinin yerine kullanılması, kaynakların adlandırılmasında karışıklığa sebep olmaktadır⁷.

Tereke olarak adlandırılan kayıtlar, kadı sicillerinde olduğu gibi yalnızca terekelere mahsus olan defterlerde de bulunmaktadır⁸. Kassam defterleri ya da tereke defterleri olarak adlandırılan⁹ bu envanterlerde, bireylerin sahip oldukları mallarını, yatırım stratejilerini, parasal ilişki ağlarına dair verilerin izini sürmek mümkündür. Bu nedenle iktisat tarihi açısından önemlidir¹⁰. Maddî kültüre dair bulguları içerdiğinden tüketim tarihine¹¹, sanat tarihine ve sosyal tarihe katkı sunmaktadır. Ayrıca demografik araştırmalara, biyografik çalışmalara dair kıymetli bilgiler içermektedir. Böylece birbirinden farklı araştırma alanlarının birincil kaynakları arasında yer almaktadır¹².

* Harran Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü
<https://orcid.org/0000-0002-4767-2002>, aekinci@harran.edu.tr

** Dr Öğrencisi., Harran Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, <https://orcid.org/0009-0000-0719-3325>, rturkmen0606@gmail.com.

³ Şemseddin Sami, 2010, s.399

⁴ Pakalın, 2010, s.399.

⁵ Erdoğan, 2022, s.570.

⁶ Develioğlu, 1962, s.797.

⁷ Bozkurt, 2013, s.193-194.

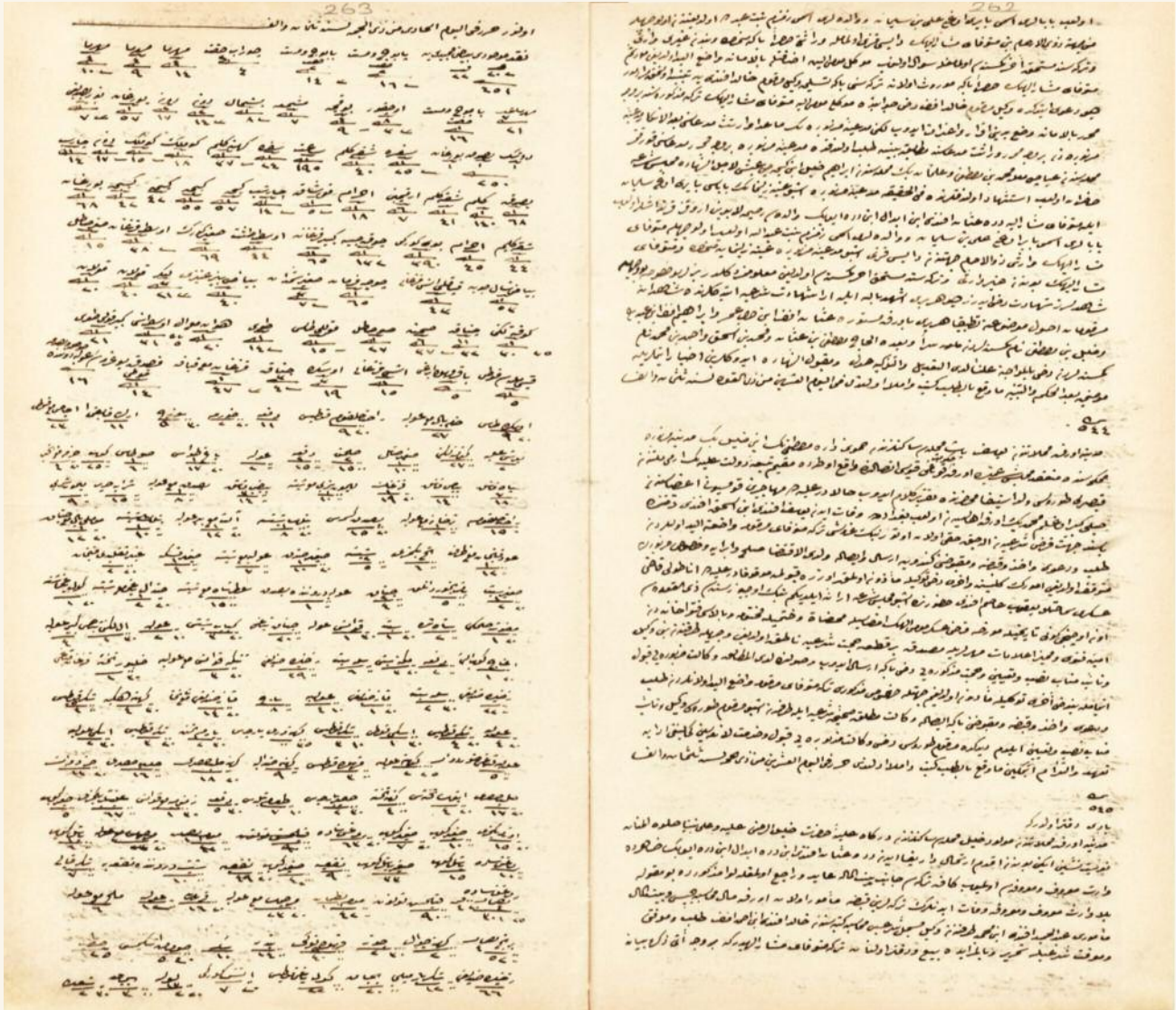
⁸ Toprak, 2022, s.42.

⁹ Barkan, 1966, s.1.

¹⁰ Bozkurt, 2023, s.233.

¹¹ Faruqi, 2020, s.39.

¹² Yıldız, 2023, s.155.



Belirli biçimsel formatta düzenlenen terekeler dört bölümde incelenmektedir. İlk bölümde, vefat eden kişiye ait bilgiler sıralanmaktadır. İkinci bölüm mirasa konu olan malların dökümünün bulunduğu, kapsamlı verilerin olduğu kısımdır. Bu bölüm adeta araştırmacıya arkeolog rolü üstlenmesini sağlar. Çünkü araştırmacı kazı alanını inceler gibi kanıt toplayarak, geçmişi anlamaya ve çözümlemeye çalışır¹³. Üçüncü bölümde masraf, harç ve borç gibi giderlerin bulunduğu kalemler yer almaktadır. Dördüncü bölümde ise varislere ya da beytülmal kalan meblağa dair bilgiler bulunmaktadır¹⁴.

2.Urfa Terekeleri

Urfa kazasına ait 25 kadı sicili bilinmektedir. Bu siciller, Urfa kazası ve kazaya

bağlı Çaykuyu, Bozabad, Döğerli, Kabahaydar, Oyumağaç ve Harran nahiyeleri ile bu nahiyelerdeki köylerin kayıtlarını kapsamaktadır¹⁵. 204 ile 228 arasındaki numaralarla tasniflenen sicillerin en erken tarihli (1629) 207 numaralı sicildir. Defter zamansal sınırlarımızın dışındadır. Bu nedenle çalışmamıza dâhil değildir. En geç tarihli sicil 215 numaralı defterdir. Bu defter kaynaklarımızdan biridir. Kadı sicilleri arasında yer alan 209, 212 ve 223 numaralı defterler eytam sandığı ile ilgili kayıtları içerdiğinden, 224 numaralı defter ise temyiz mahkemesine ait belgeleri kapsadığından çalışmamızın dışındadır. 225 numaralı defter ise vakfiyeler, eytam sandığı kayıtları ve vekâlet hükümlerini içermektedir. Defterde tereke kaydı bulunmadığından, 225 numaralı sicil de başvuru kaynakları arasında yer almamaktadır.

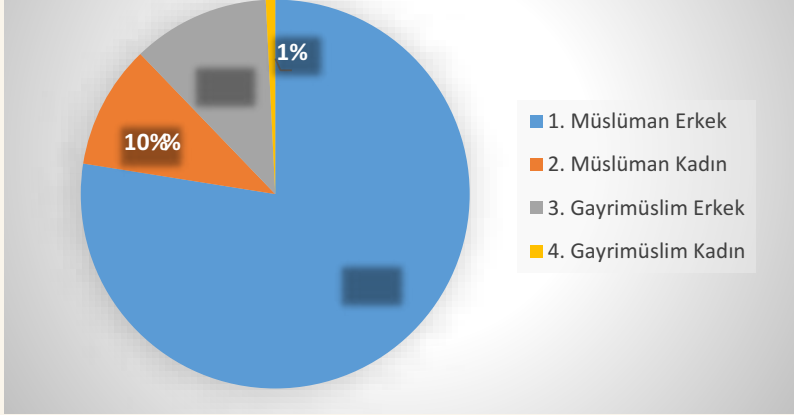
■ Kadiri Şeyhi Dede Osman'ın Terekesi, (BOA, UŞS,226, b.445, s.263).

¹³ Establett, Pascual, 2016, s.210; Çoban, 2021, s.16.

¹⁴ Bozkurt, 2011, s.44.

¹⁵ Taş, 2014, s.460-463.

Tereke Sahipleri



■ Tereke sahiplerini gösterir grafik.

Urfa kazasına ait müstakil bir tereke defteri bulunmadığından, çalışmada kadı sicilleri içerisinde yer alan tereke kayıtları taranmıştır. Bu doğrultuda araştırma, 19 kadı sicilinde tespit edilen tereke kayıtlarına dayanmaktadır. İncelenen sicillerde yaklaşık olarak 17.989 hüküm yer almakta olup bunların 1157'si tereke kayıtlarından oluşmaktadır. Buna göre tereke kayıtlarının toplam hükümler içerisindeki oranı yüzde 6,43 olarak hesaplanmıştır. Tereke kayıtları içerisinde 897 belge Müslüman erkeklere aittir. Yüzdelik dilimde bu oran yüzde 77,5'e tekabül etmektedir. 119 kayıt Müslüman kadınlara aittir. Yüzdelik olarak yüzde 10,29'dur. Erkeklere ve kadınlara ait tereke kayıtları karşılaştırıldığında, kayıtların daha çok erkekleri temsil ettiği görülmektedir. Bu durum erkeklerin ve kadınların toplumsal rolleri, ekonomik faaliyetleri ya da mirasçı profili gibi etkenlerden kaynaklanmaktadır¹⁶.

Kadı sicillerinde bulunan terekelerin Osmanlı toplumundaki kesimlere göre dağılımında farklılığın gözlemlendiği bir diğer alan, dini gruplardır. Gayrimüslimlerin, Müslümanlara kıyasla oransal olarak daha az temsil edildiği görülmektedir. 132 tereke kaydı gayrimüslim erkeklere aittir. Oransal olarak bu rakam yüzde 11,42'dir. Gayrimüslim kadınlara ait tereke sayısı 9 olup toplam tereke kaydı içerisinde yüzde 0,8'e denk gelmektedir. Bu durum, kazada yaşayan Müslüman nüfusun fazla olmasına

ya da gayrimüslimlerin hak arama konusunda mahkemeye başvurma oranlarının daha düşük olmasına bağlanabilir¹⁷.

3.Urfa Mutfak Araç ve Gereçleri

Taş duvarlarla çevrili olan Urfa evleri içe dönük bir şekilde dizayn edilmiştir. Bu yapı formunu güvenlik kaygısı ve mahremiyet algısı biçimlendirmiştir. Evler genellikle eyvan, avlu, oda, dam, banyo, lavabo, tandırılık (mutfak) ve kiler gibi mimari öğelerle organize edilmiştir. Bu mekânsal organizasyon içerisinde kap kacakların bulunduğu yemeklerin hazırlandığı, pişirildiği yerler tandırılıktır.

Tandırılık ya da mutfak olarak adlandırılan yerler, yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumunda kullanılan mekânlardır. Bu mekânlarda, duvarda olan ahşap raflara, sahanlar, tabaklar yerleştirilirdi.

İç içe konulan kazanların yanında kuşkaneler ve tavalar da yer alırdı. Bazı mutfaklarda ocak bulunmaktaydı. Bu ocaklar da damlardaki bacaya (piherike) bağlıydı. Sabit olan ocaklar olduğu gibi seyyar olan ocaklar da vardı¹⁸. Yemeklerin pişirilmesinde bu ocaklardan yararlanılırdı.

Muhtemelen ocağı olmayan evlerde yemekler, ızgaralar mangallarda yapılırdı. Bu mangallar arasında pişirilen yemeğe mahsus ciğer mangalı¹⁹, aş mangalı²⁰ gibi adlandırmalar yapılsa da genel olarak mangal²¹ şeklinde tanımlananlar da vardır.



■ Sabit ocak.

¹⁷ Tezcan, 2023, s.285.

¹⁸ Ekinci, 2012, s.374

¹⁹ BOA, UŞS, 226, b.465, s.220

²⁰ BOA, UŞS, 221, b. 41, s.99

²¹ BOA. UŞS, 206, b.551, s.21

¹⁶ Bozkurt, 2023, s.215-218.

Yemek pişirme amacıyla kullanılmalarının yanı sıra mangalların ısıtıcı olarak kullanılmaları evlerde sobaya alternatif olduklarını göstermektedir²².

Taam dolabı²³ ve gözgöz²⁴ yiyeceklerin muhafazasında önemli bir yere sahiptir. Ancak kışlık yiyecekler zir-i zemin ya da yerelde zerzembe olarak adlandırılan kilerlerde depolanırdı. Avlu kotundan aşağı dizayn edildiğinden serin olan bu mekânlarda, zahireler muhafaza edilirdi²⁵. Bu zahireler, hinta (buğday), mercimek²⁶, firik²⁷, bulgur²⁸, kıyma bulguru, aş bulguru²⁹, şaireli (şehriyeli) bulgur³⁰, sade bulgur³¹, şaire (şehriye)³², un³³, bakla³⁴, döğme (yarma)³⁵, lolaz (börülce)³⁶, nohut³⁷ gibi tahıllardır.

Tahılların muhafazası küpler, sandıklar, sepetler veya çuvallar aracılığıyla sağlanırdı. Sandıklar arasında; zahire sandığı³⁸, elma sandığı³⁹, frenk sandığı⁴⁰, bulgur sandığı⁴¹, meyve sandığı⁴², sefer sandığı⁴³, yağ sandığı⁴⁴, bulunmaktaydı. Sepetler arasında, hasır sepet⁴⁵, çekme sepet⁴⁶, üzüm sepeti⁴⁷, soğan sepeti⁴⁸ vardı. Bazı kilerler de küpler için özel yerler inşa edilmiştir⁴⁹. Bu küpler içine konulan tüketim malzemesine göre adlandırılmıştır. Misalen zemzem küpü⁵⁰, su küpü⁵¹, yağ küpü⁵², sirke küpü⁵³, turşu küpü⁵⁴ ve pekmez küpü⁵⁵ bu küplerden bazılarıdır.



■ Yağ, bal, sirke, turşu gibi yiyeceklerin sızdırmaz sırlı küplerde, diğer gıdaların uygun kaplarda muhafaza edildiği (zerzembe) kiler.

Yemekleri pişirme araçları arasında, tencere, kuşkane, kazan, tava bulunmaktaydı. Tencereler boyutuna göre büyük ve küçük tencere⁵⁶ ya da üretildiği madene göre bakır tencere⁵⁷ ya da içinde pişirilen ürüne göre kuzu tenceresi⁵⁸ olarak adlandırılırdı. Kümes hayvanlarını pişirmek için kuşkaneler kullanılırdı⁵⁹.



■ Tel Dolap, ekmek tahtası ve raflarda yer alan sahanlar. Erişim adresi: (<https://www.instagram.com/p/CVYIyHM-xy/>)

Terekelerde gündelik hayatta gereksinim duyulan araç gereçlerin bulunması araştırmacıyı sayıma, tablo oluşturmaya ve karşılaştırma yapmaya yöneltmektedir⁶⁰. Aşağıda yer alan tabloda mutfak araç gereçlerinin sayısal miktarları ve kullanım alanları yer almaktadır. Tabloya tahıllar, bakliyatlar, sebze ve meyveler ya da hayvansal ürünler dâhil edilmemiştir. Daha çok mutfaklarda bulunan nesneler sayısal olarak eklenmiştir. Ayrıca adı geçen eşyalar sıralanırken örneklem seçilmeden 1157 tereke kaydı incelenerek oluşturulduğunu belirtmek gerekmektedir.



■ Yağ Küpü, sirke küpü, pekmez küpü ve mercimek küpü (Fotoğraf yazar tarafından çekilmiştir, 2025)

²² Erten, 2017, s.205; Lajos, 1979, s.469.

²³ BOA, UŞS, 215, b.595, s.105

²⁴ BOA, UŞS, 215, b.264, s.299

²⁵ Akkoyunlu, 1988, s.105-121

²⁶ BOA, UŞS, b.220, s.4-?

²⁷ BOA, UŞS, 211, b. 763, s.33

²⁸ BOA, UŞS, 204, b.204, b.85

²⁹ BOA, UŞS, 216, b.674, s.234

³⁰ BOA, UŞS, 215, b. 477, s. 416

³¹ BOA, UŞS, 226, b. 274, s.133

³² BOA, UŞS, 208, b. 194, s. 333,

³³ BOA, UŞS, 204, b. 204, b. 141

³⁴ BOA, UŞS, 215, b.167, s. 250

³⁵ BOA, UŞS, 214, b.233, s. 386,

³⁶ BOA, UŞS, 215, b. 341, s. 339

³⁷ BOA, UŞS, 215, b. 477, s. 241

³⁸ BOA, UŞS, 211, b. 884, s.75

³⁹ BOA, UŞS, 215, b.341, s.339

⁴⁰ BOA, UŞS, 208, b.858, s.170

⁴¹ BOA, UŞS, 208, b. 260, s. 170

⁴² BOA, UŞS, 205, b. 195, s. 83

⁴³ BOA, UŞS, 219, b. 384, s.347

⁴⁴ BOA, UŞS, 215, b.123, s. 228

⁴⁵ BOA, UŞS, 206, b.280, s.108

⁴⁶ BOA, UŞS, 208, b.858, s.170

⁴⁷ BOA, UŞS, 219, b.37, s.6

⁴⁸ BOA, UŞS, 206, b.248, s.97

⁴⁹ Akkoyunlu, 1988, s.121

⁵⁰ BOA, UŞS, 208, b.858, s.170

⁵¹ BOA, UŞS, 216, b.1001, s.414

⁵² BOA, UŞS, 204, b.4, s.3

⁵³ BOA, UŞS, 208 b.828, s.157

⁵⁴ BOA, UŞS, 206, b.325, s.120

⁵⁵ BOA, UŞS, 220, b.1228, s.-?

⁵⁶ BOA, UŞS, 215, b.84, s.551

⁵⁷ BOA, UŞS, 213, b.281, s.217

⁵⁸ BOA, UŞS, 204, b.4, s.3

⁵⁹ Parlatur, 2006, s.941

⁶⁰ Establett, Pascual, 2016, s.216

Tablo 1: Terekelerde Bulunan Mutfak Araç Gereçlerinin Listesi

Ürün ismi	Ürün sayısı	İşlevi	Ürün ismi	Ürün sayısı	İşlevi
Sini	34	Yemek servisi	Çorba Tası	29	Yemek servisi
Kazan	1311	Yemek pişirme	Ayrıtan Tası	2	İçecek sunumu
Kaynar Kazan	41	Yemek pişirme	Şerbet Tası	14	İçecek sunumu
Et Kazanı	9	Yemek pişirme	Şurup Tası	3	İçecek sunumu
Aş kazanı	430	Yemek pişirme	Üsküre Tası	141	İçecek sunumu
Kuzu Kazanı	22	Yemek pişirme	Kollu Tas	31	İçecek sunumu
Süt kazanı	2	Yemek pişirme	Acem Tası	4	İçecek sunumu
Bulgur Kazanı	33	Ürün hazırlama	Küp	908	İçecek muhafaza aparatı
Helva Kazanı	20	Yemek pişirme	Su Küpü	3	İçecek muhafaza aparatı
Ma'sara Kazanı	4	Yemek pişirme	Yağ Küpü	83	Yiyecek muhafaza aparatı
Tencere	85	Yemek pişirme	Sirke Küpü	74	Yiyecek muhafaza aparatı
Kuşkane	90	Yemek pişirme	Turşu Küpü	11	Yiyecek muhafaza aparatı
Çömlek	25	Yemek pişirme	Keremir ⁶⁵ Küp	2	Yiyecek muhafaza aparatı
Kebab şişi	114	Yemek pişirme aparatı	Pekmez Küpü	3	Yiyecek muhafaza aparatı
Tâbe ⁶¹	35	Yemek pişirme aparatı	Zemzem Küpü	5	İçecek muhafaza aparatı
Yağ Tâbesi	6	Yemek pişirme aparatı	Şerbet Küpü	2	İçecek muhafaza aparatı
Kahve Tâbesi	3	Yemek pişirme aparatı	Helvacı Küpü	2	Yiyecek muhafaza aparatı
Tava	595	Yemek pişirme	Reçel Küpü	3	Yiyecek muhafaza aparatı
Yağ Tavası	80	Yemek pişirme	Ölbe ⁶⁶	270	Yiyecek muhafaza aparatı
Bamya Tavası	39	Yemek pişirme	Kaşık	389	İçecek servisi
Kahve Tavası	60	Yemek pişirme	Hoşap Kaşığı	7	İçecek servisi
Yumurta Tavası	7	Yemek pişirme	Deste Kaşık	20	İçecek servisi
Zingil Tavası	7	Yemek pişirme	Takım Kaşık	2	İçecek servisi
Lenger	1428	Yemek servisi	Çatal	50	Yiyecek servisi
Kuzu Lengeri	7	Yemek servisi	Deste Çatal	6	Yiyecek servisi
Tepsi	68	Yemek servisi	Çatal ve Kaşık Takımı	1	Yiyecek servisi
Pilav Tepsisi	1	Yemek servisi	Çatal Bıçak Takımı	3	Yiyecek servisi
Börek Tepsisi	1	Yemek servisi	Bıçak	173	Yiyecek hazırlama aparatı
Kahve Tepsisi	7	Yemek servisi	Kıyma Bıçağı	2	Yiyecek hazırlama aparatı
Şerbet Tepsisi	1	Yemek servisi	Helva Bıçağı	1	Yiyecek hazırlama aparatı
Sahan	2962	Yemek servisi	Bıçak Takımı	2	Yiyecek hazırlama aparatı
Kapaklı Sahan	83	Yemek servisi	Köher Bıçak Takımı	20	Yiyecek hazırlama aparatı
Kapaksız Sahan	18	Yemek servisi	Necef Bıçak Takımı	1	Yiyecek hazırlama aparatı
Sahan Takımı	3	Yemek servisi	Kıyma Tahtası	2	Yiyecek hazırlama aparatı
Savukluk Sahan ⁶²	3	Yemek servisi	Ekmek Tahtası	78	Yiyecek hazırlama aparatı
Kuzu Sahanı	1	Yemek servisi	Oklava	6	Yiyecek hazırlama aparatı
Tabak	266	Yemek servisi	Elek	30	Yiyecek hazırlama aparatı
Çini Tabak	1	Yemek servisi	Kalbur	47	Yiyecek hazırlama aparatı
Tirit Tabacı	2	Yemek servisi	Havan	161	Yiyecek hazırlama aparatı
Çorba Tabacı	3	Yemek servisi	Dibek	15	Yiyecek hazırlama aparatı
Peynir Tabacı	4	Yemek servisi	Kahve Dibeği	8	Yiyecek hazırlama aparatı
Palıza Tabacı ⁶³	1	Yemek servisi	Çömçe	72	Yiyecek sunumu
İftariye Tabacı ⁶⁴	1	Yemek servisi	Aş Çömçesi	2	Yiyecek sunumu
Pilav Tabacı	1	Yemek servisi	Melles ⁶⁷	43	Yiyecek sunumu
Tatlı Tabacı	1	Yemek servisi	Keygir	6	Yiyecek sunumu
Helva Tabacı	47	Yemek servisi	Taş Değirmen	2	Yiyecek hazırlama aparatı
Şerbet Tabacı	6	Tatlı servisi	Kahve Değirmeni	11	Yiyecek hazırlama aparatı
Kahve Tabacı	10	İçecek sunumu	Süzek	44	Yiyecek hazırlama aparatı
Fincan Tabacı	13	İçecek sunumu	Sofra	105	Yiyecek sunumu
Çay Tabacı	6	İçecek sunumu	Peşkir	20	Yiyecek sunumu
Çanak	1018	Yemek servisi	Sırmalı Peşkir	1	Yiyecek sunumu
Çorba Çanağı	12	Yemek servisi	Zahire Sandığı	181	Yiyecek muhafaza aparatı
Helva Çanağı	87	Tatlı servisi	Yağ Sandığı	3	Yiyecek muhafaza aparatı
Beyaz Çanak	2	Yemek servisi	Bulgur Sandığı	7	Yiyecek muhafaza aparatı
Nakışlı Çanak	2	Yemek servisi	Elma Sandığı	23	Yiyecek muhafaza aparatı
İran Çanağı	16	Yemek servisi	Nar Sandığı	1	Yiyecek muhafaza aparatı
Süt Çanağı	2	İçecek sunumu	Hinta ⁶⁸ Sandığı	1	Yiyecek muhafaza aparatı
Ayrıtan Çanağı	26	İçecek sunumu	Sahra Sandığı	2	Yiyecek muhafaza aparatı
Şeker Çanağı	2	Tatlı servisi	Bardak	23	İçecek sunumu
Kapaklı Taam Çanağı	1	Yemek servisi	Su Bardağı	1	İçecek sunumu
Kase	55	Yemek servisi	Kadeh	58	İçecek sunumu
Çorba Kasesi	7	Yemek servisi	Ayaklı Kadeh	7	İçecek sunumu
Şerbet Kasesi	7	Tatlı servisi	Çay Takımı	20	İçecek sunumu
Köfte Leğeni	128	Yemek hazırlama	Kahve Takımı	50	İçecek sunumu
Aş Leğeni	20	Yemek servisi	Şerbet Takımı	11	İçecek sunumu
Çorba Leğeni	84	Yemek servisi	Kahve İbrigi	23	İçecek sunumu
Hamur Leğeni	3	Yemek servisi	Çay İbrigi	2	İçecek sunumu
El Leğeni	8	Yiyecek hazırlama	Fincan	274	İçecek sunumu
Teşt	366	Yiyecek hazırlama	Fincan Takımı	2	İçecek sunumu
Ma'sara teşt	1	Yiyecek hazırlama	Kahve Fincanı	29	İçecek sunumu
Ma'sara Teknesi	2	Yiyecek hazırlama	Fincan Zarfı	152	İçecek sunumu
Ma'sara Takımı	1	Yiyecek hazırlama	Çay Fincanı	24	İçecek sunumu
Tas	1064	İçecek sunumu	Cezve	8	İçecek hazırlama
Kapaklı Tas	11	İçecek sunumu	Satıl	195	İçecek kabı
Su Tası	121	İçecek sunumu	Su Satılı	11	İçecek kabı
			Çorba Satılı	1	İçecek kabı
			Toplam	15.073	

Kaynak: BOA, UŞS, 204, 205, 206, 208, 210, 211, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 225, 226, 228

İncelediğimiz yaklaşık 1157 tereke kaydında yer alan araç gereçler yukarıdaki tabloda gösterilmiştir.

temelen iftar için hazırlanan yiyecekler bu tabağa konulduğundan bu şekilde adlandırılmıştır. Erişim adresi: www.nedimedemek.com/iftariye-ne-demek.

⁶⁵ Keremir ya da diğer ifadeyle kiremit pişmiş topraktan yapılan araç gereçlere denilmektedir. (Şemseddin Sami, 2010, s.1159.)

⁶⁶ İçine yoğurt, tuz ve kahve koymaya yarayan tahta kutuya ölbe denilmektedir. (Akalin, 2016, s.371.)

⁶⁷ Delikli kepece anlamına gelmektedir. (Akalin, 2016, s.391.)

⁶⁸ Buğday manasına gelmektedir. (Şemseddin Sami, 2010, s.560.)

⁶¹ Yayvan kap, tava anlamına gelmektedir. Parlatır, 2006, s.1598.
⁶² Savuk, soğuk anlamına gelmektedir. Muhtemelen bu tabaklarda sıcak yemekler soğutulduğundan bu ad verilmiştir. Savuk
⁶³ Su muhalelbesi olarak bilinen nişasta ile yapılan tatlıdır. Tabanın bu şekilde adlandırılması muhtemelen içine konulan tatlıdan kaynaklanmaktadır. (Akalin, 2016, s.291.)
⁶⁴ İftariye, iftar için hazırlanmış yiyecek ve çerezlere denir. Muh-



Tablodaki verilere göre toplam mutfak eşyası 15073'dür. Bu durum, her bir tereke kaydında ortalama 13,02 mutfak eşyası bulunduğuna işaret etmektedir. Ancak, kayda geçirilmeyen eşyaların varlığı göz ardı edilmemelidir. Çünkü tereke sahibinin vefatıyla mirasçıların eşyaları kaçırdıkları ya da sakladıkları muhtemeldir. Bu durum gün yüzüne çıkınca da aile içinde sorunlara yol açmıştır⁶⁹. Yaşanan sorunlar ya miras paylaşımı sırasında ya da sonrasında ortaya çıkmıştır. Ortaya çıkan uyuşmazlıklar muslihûn⁷⁰ tarafından çözüme kavuşturulmuştur⁷¹.

Mevtanın eşyalarının kayda geçirilmediği varsayılan diğer durumlar ise tereke sahibinin hayattayken vasiyet, sözde satış, vakfetme ya da hibe yoluyla kendisine ait olan eşyaları uygun gördüğü kişi ya da kişilere bağışlamış olmasıdır⁷². Hibe edilerek bağışlanan eşyalar arasında maddi kültürü temsil eden mutfak araç gereçleri olduğu gibi⁷³ belirli meblağlarda olmaktadır⁷⁴.

⁶⁹ BOA. USS, 213, b.152, s.179

⁷⁰ Sulh eden, ıslah eden manasına gelmektedir. (Şemseddin Sami, 2010, s.1358.)

⁷¹ Bozkurt, 2011, s.77

⁷² Bozkurt, 2011, s.271; BOA, USS, 204, b.? s.8

⁷³ BOA, USS, 204, b.150, s.87

⁷⁴ BOA, USS, 204, b.95, s.57

XIX. yüzyılın ikinci yarısında Urfa'da çekirdek aile tipinin yaygın olduğu, tereke kayıtlarından anlaşılmaktadır. Bu durum bayram, düğün ya da sünnet gibi özel günlerde yemeklerin kazanlarda yapıldığını göstermektedir⁷⁵. Bu kazanlar üretildiği madene göre bakır kazan⁷⁶, çinko kazan⁷⁷ ve teneke kazanlardır⁷⁸. Boyutuna göre, büyük kazan⁷⁹, orta kazan⁸⁰ ve küçük kazan olarak farklı boyutları bulunmaktadır⁸¹. İçerisinde pişirilen ürüne göre adlandırılmaları yapıldığı kazanlar da vardır. Bunlar, süt kazanı, aş kazanı⁸², helva kazanı⁸³, bulgur kazanı⁸⁴, kaynar kazan⁸⁵, et kazanı⁸⁶ ya da çamaşır yıkamaya mahsus olan çamaşır kazanlarıdır⁸⁷. Ancak bu kazanların işlevsel olarak sadece yemekleri pişirmede kullanılmadıklarını ayrıca bazı yiyeceklerin muhafazası ve su tutma amacıyla kullanıldıklarını da belirtmek gerekmektedir⁸⁸.

⁷⁵ Ekinci, Asoğlu, 2018, s.427

⁷⁶ BOA. USS, 215, b.605, s.500

⁷⁷ BOA. USS, 215, b.593, s.490

⁷⁸ BOA. USS, 206, b.245, s.95

⁷⁹ BOA. USS, 226, b.175, s.86

⁸⁰ BOA. USS, 204, b.13, s.7

⁸¹ BOA. USS, 206, b.550, s.20

⁸² BOA. USS, 204, b.111, s.64

⁸³ BOA. USS, 206, b.751, s.241

⁸⁴ BOA. USS, 208, b.814, s.150

⁸⁵ BOA. USS, 216, b.373, s.82

⁸⁶ BOA. USS, 219, b.37, s.7

⁸⁷ BOA. USS, 204, b.91, s.55

⁸⁸ Establett, Pascual, 2016, s. 211

■ Urfa Su Küpü.

Erişim adresi: <https://landofantique.com/tr/urfa-su-kupu/>



■ Bakır kâse, tabak ve lenger



■ *Abdulhekim Taşkın Külliyesi'nin büyük kazanı. 8'i büyük, 16'sı küçük olmak üzere toplam 24 kulptan oluşmaktadır. Çekiçle dövülerek geleneksel yöntemlerle üretilen bu kazan büyük bir el işçiliği ve ustalıklı yapılmıştır.*



■ *Zingil tava*

Kayıtlarda 1311 kazan geçmektedir. Kazanların fiyatları boyutlarına ya da eski veya yeni olmalarına göre değişmektedir. Kazanların fiyatlarındaki değişiklik fiziki özelliklerinden kaynaklanmaktadır. Ancak tarih aralığının değişmesi de fiyatlardaki dalgalanmaya neden olduğu göz ardı edilmekten değerlendirilmeler yapılmalıdır. Örnekleme seçilen 288 kayıta geçen kazanların fiyat ortalaması 174 kuruştur.



■ *Bakır yumurta tava*

Kızartma işlemlerinde kullanılan tavaların adlandırılması içinde pişirilen ürüne göre kahve tava⁸⁹, bamya tava⁹⁰, yumurta tava⁹¹ ve zingil tava⁹²dir. Üretildiği madene göre, bakır tava⁹³, çinko tava⁹⁴. Örnekleme seçilen 288 tavanın fiyat ortalaması 15,07 kuruştur.



■ *Kapaklı Sahan*

Piştirme araçlarında hazırlanan yemekler melle⁹⁴, demir çömçe⁹⁵, tahta çömçe⁹⁶ ya da aş çömçesiyle⁹⁷ servis edilerek kebir sahan⁹⁸, sııklı sahan⁹⁹ veya çinko sahanlara¹⁰⁰ konulurdu. İncelenen sahanların ortalama değeri 10,44 kuruş olarak hesaplanmıştır. Sahanlar arasında kapaklı sahan, kapaksız sahan¹⁰¹, dökme sahan¹⁰² bulunmaktadır. Sahanların yanında yemeklerin servisinde tabaklarda kullanılırdı. Bu tabaklardan aşırı ısınan yemekleri soğutmak için savukluk tabaklar vardır¹⁰³. Ayrıca bu tabaklar arasında pilav tabağı¹⁰⁴, kahve tabağı¹⁰⁵, şerbet tabağı¹⁰⁶, peynir tabağı¹⁰⁷, ayran tabağı¹⁰⁸, bakır tabak¹⁰⁹ ve billur tabak¹¹⁰ bulunmaktadır. Kayıtlarda geçen tabakların ortalama değeri 8,80 kuruştur.

⁸⁹ BOA, UŞS, 211, b.884, s.75

⁹⁰ BOA, UŞS, 214, b.233, s.386; UŞS, 216, b.1001, s.414

⁹¹ BOA, UŞS, 208, b.685, s.99

⁹² BOA, UŞS, 208, b.194, s.333

⁹³ BOA, UŞS, 215, b.117, s.221

⁹⁴ BOA, UŞS, 204, b.33, s.24

⁹⁵ BOA, UŞS, 206, b.82, s.35

⁹⁶ BOA, UŞS, 226, b.274, s.133

⁹⁷ BOA, UŞS, 205, b.340, s.150

⁹⁸ BOA, UŞS, 206, b.314, s.117

⁹⁹ BOA, UŞS, 216, b.848, s.330

¹⁰⁰ BOA, UŞS, 215, b.605, s.500

¹⁰¹ BOA, UŞS, 227, b.524, s.?

¹⁰² BOA, UŞS, 206, b.11, s.6

¹⁰³ BOA, UŞS, 214, b.233, s.386

¹⁰⁴ BOA, UŞS, 214, b.285, s.408

¹⁰⁵ BOA, UŞS, 228, b.453, s.144

¹⁰⁶ BOA, UŞS, 215, b.306, s.320

¹⁰⁷ BOA, UŞS, 204, b.149, s.86

¹⁰⁸ BOA, UŞS, 219, b.506, s.321

¹⁰⁹ BOA, UŞS, 214, b.285, s.409

¹¹⁰ BOA, UŞS, 214, b.285, s.408



■ Ayaklı bakır lengerler.

Geniş tabak olarak bilinen lengerler¹¹¹ arasında ise kebir kuzu lengeri¹¹² mevcuttur. Muhtemelen ocakta kızartılan kuzular bu lengerlerde servis edildiğinden bu şekilde adlandırılmışlardır. Tabakların yanında çanaklar da vardır. Bu çanaklarda İran çanağı¹¹³, çini çanak¹¹⁴ süt çanağı¹¹⁵, çorba çanağı, ayran çanağı ve taam çanağıdır¹¹⁶. Bu çanakların fiyat ortalaması 3.60 kuruştur.



■ Urfa mutfağından örnek kaplar.

Hazırlanan yemeklerin servisinde tep-silerden de¹¹⁷ yararlanılmıştır. Bu tepsiler arasında bakır tepsisi¹¹⁸, pilav tepsisi¹¹⁹, şerbet tepsisi¹²⁰ vardır. Tepsilerin fiyatlarının ortalaması 40,86 kuruştur. Hazırlanan yemeklerin tüketimi için ekmek sofrası¹²¹, sini sofrası¹²², Halep sofrası¹²³, tahtadan taam sofrası¹²⁴, deri tulum sofa¹²⁵, beyaz

ekmek sofrası¹²⁶, ekmek sofrası¹²⁷, kırmızı sofa¹²⁸ serilirdi. Bu sofraları Urfa'ya yaptığı seyahatte Buckingham betimler. Yaklaşık olarak 6, 8 metre uzunluğunda, kenarları işlemeli olan sofraların yemeğe oturan herkesin bacaklarını örtmeye yetecek kadar geniş olduğundan bahseder¹²⁹. Sofranın üzerine demir sini altı¹³⁰ yerleştirilirdi. Sini altının üzerine tahta sini¹³¹, bakır sini¹³², boyutuna göre büyük sini¹³³, orta sini¹³⁴ veya küçük siniye¹³⁵ ya da taam tablasına¹³⁶ konulan yemekler indirilirdi. Bu sinilerin ortalama fiyatları 69,86 kuruştur. Peçete olarak peşkir¹³⁷ veya taam hav-lusu¹³⁸ sofrada bulunurdu.

Bazı yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan leğenler vardır¹³⁹. Bu leğenler imal edildiği madene göre adlandırılan, bakır leğen ya da içinde hazırlanan ürüne göre hamur leğeni¹⁴⁰, aş leğeni¹⁴¹, el leğeni¹⁴², çorba leğeni ya da köftelerin hazırlanmasında kullanılan köfte leğenidir¹⁴³. Leğenlerin fiyatı 30,06 kuruş iken köfte leğenin değeri 25,36 kuruştur.

Siyasi ve sosyal yapıdaki değişimin izleri geleneksel sofa kültürünü de etkilemiştir. Bu durum alafranga sofa düzeninin hanelerde yaygınlaşmasına ortam hazırlamıştır¹⁴⁴. Mutfak kültüründe yaşanan radikal değişimle çatal-bıçak ikilisi sofrada kendine yer bulabilmiştir¹⁴⁵. İncelediğimiz terekelerde çatal bıçak takımı olan Urfa Naibi Mahmut Efendi¹⁴⁶, Hüseyin Feridüddün Paşa¹⁴⁷ karşımıza çıkmaktadır.



■ Bakır sini.



■ Tahta kaşık.

¹¹¹ BOA, USS, 219, b.406, s.132

¹¹² BOA, USS, 206, b.12, s.8

¹¹³ BOA, USS, 216, b.352, s.72

¹¹⁴ BOA, USS, 206, b.248, s.97

¹¹⁵ BOA, USS, 216, b.352, s.72

¹¹⁶ BOA.USS, 215, b.117, s.221

¹¹⁷ BOA, USS, 208, b.168, s.323

¹¹⁸ BOA, USS, 215, b.605, s.500

¹¹⁹ BOA, USS, 214, b.285, s.406

¹²⁰ BOA, USS, 226, b. 175, s.86

¹²¹ BOA, USS, 208, b.741, s.120

¹²² BOA, USS,213, b.1405, s.-?

¹²³ BOA, USS, 216, b.352, s.72

¹²⁴ BOA, USS, 216, b.1001, s.415

¹²⁵ BOA, USS, b.1001, s.672, s.92

¹²⁶ BOA, USS, 208, b.194, s.333

¹²⁷ BOA, USS, 208, b.471, s.120

¹²⁸ BOA, USS, 219, b.336, s.121

¹²⁹ Buckingham, 1827, p.56

¹³⁰ BOA, USS, 208, b.672, s.92

¹³¹ BOA, USS,213, b.619, s.?

¹³² BOA, USS, 206, b.11, s.6

¹³³ BOA, USS, 205, b.108, s.49

¹³⁴ BOA, USS, 226, b.545, s.263

¹³⁵ BOA, USS, 228, b.63, s.177

¹³⁶ BOA.USS, 226, b.545, s.263

¹³⁷ BOA, USS, 211, b.730, s.12

¹³⁸ BOA, USS, 226, b.274, s.133

¹³⁹ BOA, USS, 215, b.90, s.555

¹⁴⁰ BOA, USS, 214, b.233, s.386

¹⁴¹ BOA, USS, 215, b.67, s.541

¹⁴² BOA, USS, 205, b.100, s.45

¹⁴³ BOA, USS, 204, b.111, s.64

¹⁴⁴ Bozkurt, 2011, s.30

¹⁴⁵ Bozkurt, 2011, s.268

¹⁴⁶ BOA, USS, 214, b.285, s.285, H. 27 Muharrem 1287/M.

29 Nisan 1870

¹⁴⁷ BOA, USS, 215, b.117, s.222, H. 20 Rebiülahir 1320/M.

27 Temmuz 1902

“Tüketim alışkanlıklarını belirleyen faktörler arasında din, politik unsurlar ve coğrafi konum etkili olmuştur. Urfa, coğrafi konumu itibarıyla Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde bulunmaktadır. Bu nedenle tüketim tercihleri büyükbaş, küçükbaş hayvanlar ile kümes hayvanlarına dayanmaktadır.”

Hacı Ali Bey¹⁴⁸, Kumandan Vasfi Paşa¹⁴⁹ ve Yüzbaşı Süleyman Efendi’nin¹⁵⁰ terekelerinde ise sadece çatallara rastlanmıştır. Alafranga sayılan bu tür araç gereçler askerî ve ilmiye sınıfından bireylerin terekelerinde kaydedilmiştir. Sıradan ahalinin terekelerinde bu tür araç gereçler bulunmadığını belirtmek gerekir.

3.1. Mutfaklarda Bulunan Gıda Maddeleri

Tereke kayıtlarında tüketim alışkanlıklarına dair veriler sınırlıdır. Matthews terekeler üzerinden yaptığı çalışmada, bu durumu yüklüklerde yokluk havası olduğu şeklinde yorumlamaktadır. Manisa terekelerinde geçen birkaç avuç nohut, birkaç kilo üzüm ve birkaç kâse unu örnek göstererek mutfaklardaki bereketsizliği tasvir etmektedir¹⁵¹. Establet’te, Şam üzerine yaptığı incelemede evlerde erzakların nadiren bulunduğunu ifade etmektedir¹⁵². Matthews ve Establet’in yaklaşımı evlerde gıda maddelerinin az olduğu yönündedir. Ancak terekelerin düzenlenme aşamasının uzun sürmesi göz ardı edilmeden değerlendirilmeler yapılmalıdır. Çünkü terekelerde tahıllara ve bakliyalara dair kayıtlar sınırlı olsa da mevcuttur. Ancak et, süt, yumurta, yoğurt ve sebze gibi çabuk bozulan gıda maddeleri bulunmamaktadır. Bu durum mal sahibinin vefatıyla mirasçıların gıda maddelerini kayda geçirmeden kendi aralarında paylaştıklarını ya da sakladıklarını düşündürmektedir.

Urfa terekelerinde geçen gıda maddelerini incelediğimizde sadece bir kayıta nan (ekmek)¹⁵³ dört kayıta da Urfa beyaz peyniri¹⁵⁴, peynir¹⁵⁵, sini altı peynir, leğen altı peynir¹⁵⁶ karşımıza çıkmaktadır. Daha önce de belirttiğimiz gibi et, yumurta, yoğurt, süt gibi ürünlere rastlanılmamıştır. Bölgede hayvancılığın yapılmasına bağlı olarak

hayvansal yağlardan elde edilen revgan-ı sade¹⁵⁷ namı diğer sade yağ kayıtlarda geçmektedir. Kayıtlarda geçen bir diğer yağ ise sıvı yağ olan zeyt¹⁵⁸ yağıdır¹⁵⁹. Reçine yağı, kekik yağı, karanfil yağı¹⁶⁰ gibi farklı türde yağlar da bulunmaktadır. Ancak bu yağların Urfa’da yaygın şekilde tüketilmediğini belirtmek gerekir.



■ Ev içinde çay kahve gibi içecekler hazırlamak için köz ateş konulan bir mangal.

Tüketim alışkanlıklarını belirleyen faktörler arasında din, politik unsurlar ve coğrafi konum etkili olmuştur. Urfa, coğrafi konumu itibarıyla Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde bulunmaktadır. Bu nedenle tüketim tercihleri büyükbaş, küçükbaş hayvanlar ile kümes hayvanlarına dayanmaktadır. Her ne kadar bir terekede istakoz, havyar ve sardalya¹⁶¹ gibi deniz mahsulleri geçse de Urfa’nın denize kıyısı bulunmadığından bu ürünlerin kıyı şehirlerinden temin edildiği ve kent sakinleri arasında yaygın olarak tüketilen yiyecekler olmadığını söylemek mümkündür. İncelediğimiz terekelerde kuzu lengeri, tirit tabağı, kuşkane bulunması halkın tüketim alışkanlığı hakkında fikir vermektedir. Seyyah Buckingham Urfa’da misafir olduğu evde

¹⁴⁸ BOA, USS, 219, b.384, s.246

¹⁴⁹ BOA, USS, 226, b.465, s.220, H. 12 Şevval 1320/M. 12 Ocak 1902

¹⁵⁰ BOA, USS, 215, b.430, s.16

¹⁵¹ Matthews, 2020, s.102

¹⁵² Establet, 2017, s.120

¹⁵³ BOA, USS, 204, b.199, s.116

¹⁵⁴ BOA, USS, 219, b.385, s.248

¹⁵⁵ BOA, USS, 208, b.714, s.150

¹⁵⁶ BOA, USS, 214, b.285, s.285

¹⁵⁷ BOA, USS, 226, b.162, s.80.

¹⁵⁸ Zeytinyağı olarak bilinmektedir. Ayrıca sözlükte herhangi bir maddeden çıkarılan öz yağ olarak geçmektedir. (Şemseddin Sami, 2010, s.693.)

¹⁵⁹ BOA, USS, 226, b.274, s.133

¹⁶⁰ BOA, USS, 208, b.858-s?

¹⁶¹ BOA, USS, 226, b.465, s.221

kendisine etli pilav ikram edildiğini aktarmaktadır¹⁶². Kentte kebabçıların yaygın olduğunu, bu işletmelerin sipariş verildiği takdirde evlere, işyerlerine paket yaptıklarını belirtmektedir¹⁶³. Taşçıyan çalışmasında, Urfa kebabının popüler olduğunu; çarşılarda domatesli ve patlıcanlı kebablar satan dükkânların bulunduğunu ifade etmektedir¹⁶⁴. Evliya Çelebi de gözlemlerinde, kentte tandır kebabının meşhur olduğundan bahsetmektedir¹⁶⁵. Çarşılarda yapılan kebabların yanı sıra, tereke kayıtlarında yer alan kebab şişi¹⁶⁶, ciğer mangalı¹⁶⁷ gibi mutfak gereçleri, evlerde de kebab yapıldığına işaret etmektedir. Seyyahların notlarıyla tereke kayıtlarının birlikte değerlendirilmesi, kent sakinlerinin ızgara yöntemiyle pişirilen yiyeceklere rağbet ettiklerini göstermektedir.



■ Mangal, şişler ve kebab

Tereke kayıtlarında yemeklere lezzet katan baharatlar da geçmektedir. Bunlar, limon tuzu¹⁶⁸, küncü (susam)¹⁶⁹, karabiber¹⁷⁰, tarçın¹⁷¹, zencefil¹⁷², kara çörek otu¹⁷³, sumak, tuz ve günümüzde coğrafi tescil ürünü olan kuru isottur¹⁷⁴. Hint reyhanı, kakule, yasemin gibi¹⁷⁵ farklı coğrafi bölgelerde yetişen baharatlar da mevcuttur. Ancak bu baharatlar kent sakinlerinin sürekli tükettiği baharat grubunda yer almamaktadır.

Kuzey Afrika'dan, bilhassa da Mısır'dan kıta Avrupa'sına yayılan şeker XVI.

yüzyıla gelindiğinde soylulardan halka doğru yayılmaya başlamıştır¹⁷⁶. Tatlandırıcı olarak kullanılan şeker terekelerde şeker¹⁷⁷ ya da kübik şeker olarak geçmektedir¹⁷⁸. Şekerin yanı sıra farklı tatlandırıcılarda kayıtlarda mevcuttur. Bunlar, Urfa pekmezi¹⁷⁹, Ayntab pekmezi, yaz pekmezi¹⁸⁰, nar pekmezi¹⁸¹, bal¹⁸², erik reçeli¹⁸³, Hint reçeli, zencefil reçeli¹⁸⁴ ve frenk pekmezi¹⁸⁵.



■ Günümüzde bir Urfa mutfakından, kurutulmak için asılmış narlar, bakır kovalar ve baharatlık.

Evliya Çelebi notlarında, kentin etrafının baştanbaşa bağ, bahçe ve bostanlarla çevrili olduğunu ifade etse de tarımı yapılan sebze ve meyveleri belirtmemiştir. Seyyah sadece kentte yetişen narı insan kafası metaforu ile açıklar. Bu açıdan bakıldığında narın iriliği tasvir edilmektedir¹⁸⁶. Taşçıyan da sebze olarak Urfa'da isot, freng (domates), bamya, fasulye, salatalık, hıttı (acur), kabak, havuç (pırçikli) ekildiğini aktarmaktadır. Ayrıca kentte kendiliğinden yetişen domalan mantarı yerelde keme olarak bilinen mantardan da bahsetmektedir. Bu mantarlarla da pilav, kebab, salata¹⁸⁷ ve köfte¹⁸⁸ yapıldığını be-

¹⁶² Buckingham, 1827, p.56

¹⁶³ Buckingham, 1827, p.85

¹⁶⁴ Taşçıyan, 2016

¹⁶⁵ Dağlı, 2006, s.207

¹⁶⁶ BOA. USS, 204, b.111, s.64

¹⁶⁷ BOA. USS, 226, b.465, s.222

¹⁶⁸ BOA. USS, 226, b.274, s.221

¹⁶⁹ BOA. USS, 211, b.764, s.34

¹⁷⁰ BOA. USS, 213, b.701, s.344

¹⁷¹ BOA. USS, 215, b.264, s.298

¹⁷² BOA. USS, 205, b.168, s.72

¹⁷³ BOA. USS, 206, b.417s.?

¹⁷⁴ BOA. USS, 226, b.274, s.133; İso, 2001

¹⁷⁵ BOA. USS, 215, b.477, s.417

¹⁷⁶ Mintz, 1996, s.144

¹⁷⁷ BOA. USS, 213, b.1351, s.?

¹⁷⁸ BOA. USS, 215, b.264, s.298

¹⁷⁹ BOA. USS, 226, b.545, s.263

¹⁸⁰ BOA. USS, 214, b.324, s.?

¹⁸¹ BOA. USS, 215, b.341, s.339

¹⁸² BOA. USS, 210, b.310, s.77

¹⁸³ BOA. USS, 226, b.465, s.221

¹⁸⁴ BOA. USS, 208, b. 858, s?

¹⁸⁵ BOA. USS, 215, b. 264, s.298 Frenk pekmezi veya frenk suyu salça olarak tanımlanmaktadır. (Şakiroğlu,1996, c.13, s.199.)

¹⁸⁶ Dağlı, 2006, s.207

¹⁸⁷ Taşçıyan, 2016

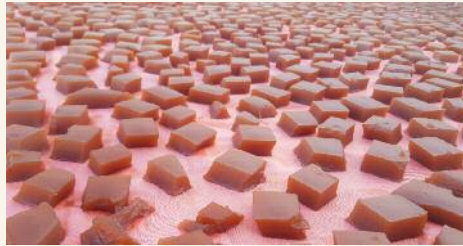
¹⁸⁸ Soran, 2018, s.248

lirtmek gerekir. İncelediğimiz terekelerde sebzelerden soğan¹⁸⁹ ve sarımsak¹⁹⁰ haricinde diğer sebzelere rastlanılmamıştır. Bu durum muhtemelen sebze ve meyvelerin çabuk bozulan yiyecek türlerinden olmasından kaynaklanmaktadır.

Buckingham çalışmasında, Urfa'da bulunan meyveleri sıralamaktadır. Bunlar; beyaz dut, incir, Şam fıstığı, ayva, üzüm, nar ve şeftalidir¹⁹¹. Seyyahın bahsettiği meyvelerden incir¹⁹², nar¹⁹³ ve üzüm¹⁹⁴ terekelerde karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca kırmızı üzüm, siyah üzüm¹⁹⁵ de kayıtlarda yerini almıştır. Ayıntab (Gaziantep) mandalinası¹⁹⁶, hurma¹⁹⁷ ise kentte tarımı yapılmaya da incelediğimiz terekelerde adı geçen meyvelerdendir.



■ Üzüm ve nar gibi meyvelerin suyunu çıkarmak için kullanılan bir şıra curunu.



■ Çekçek

Kuruyemiş olarak kuru üzüm¹⁹⁸, kara kuru üzüm¹⁹⁹, badem²⁰⁰, ceviz²⁰¹, fındık²⁰² ve fıstık geçmektedir. Bölgede yetişen fıstığın²⁰³ bir kayıta bulunması tüketim ürünlerinin kayıtlarda kendilerine sınırlı yer bulduklarını bir kez daha göstermektedir. Pestil türlerinden olan çekçek²⁰⁴, sucuk, fıstık yoğurması²⁰⁵ bölgede tüketilen yemişler olmasına rağmen tek kayıta geçen gıda ürünlerindendir. Tereke kayıtlarını incelediğimizde Urfa'da şire olarak bilinen pestilin yapıldığına dair araç gereçler

bulunmaktadır. Bunlar, ma'sara teştî,²⁰⁶ ma'sara kazanı²⁰⁷, ma'sara teknesi²⁰⁸ ve ma'sara takımıdır²⁰⁹.

4. Mutfak Araç Gereçlerinde Yemek İzlenimleri

Mutfaklarda bulunan araç gereçler hanelerde pişen yemekler, tüketilen yiyecekler hakkında fikir vermektedir. Bu konuda özel kullanımı olan araç gereçler öne çıkmaktadır²¹⁰. Bu araç gereçlerden ilki tavadır. Kızartma işlemlerinde kullanılan tavaların yanı sıra bazı yemeklerin pişirilmesine özgü tavalarda bulunmaktadır.



■ Tava

Bu tavaların arasında bulunan bamya tavası, Afrika menşeli olan bamyanın²¹¹ Urfa'da yemeği yapıldığını göstermektedir. Zingil tavaşının mevcudiyeti ise kentte zingil tatlısının yapıldığına işaret etmektedir²¹².

Tandırıklılarda, bulunan tabaklar da tüketilen yemekler hakkında fikir vermektedir. Bunlardan biri palıza tabağıdır²¹³. Palıza, paluda sözcüğünden türetilmiştir. Arapça'da falılze ya da falılzec olarak bilinmektedir. Farsça'da ise süzölmüş anlamına gelmektedir. Nişastayla yapılan ve baharatlarla tatlandırılan jöle kıvamında

¹⁸⁹ BOA, USS, 206, b.1008, s.323

¹⁹⁰ BOA, USS, 215, b.264, s.297

¹⁹¹ Buckingham, 1827, p.86

¹⁹² BOA, USS, 215, b.264, s.299

¹⁹³ BOA, USS, 228, b.294, s.295

¹⁹⁴ BOA, USS, 206, b.60, s.?

¹⁹⁵ BOA, USS, 211, b.763, s.?

¹⁹⁶ BOA, USS, 226, b.465, s.221

¹⁹⁷ BOA, USS, 219, b.352, s.223

¹⁹⁸ BOA, USS, 211, b.996, s.113

¹⁹⁹ BOA, USS, 211, b.763, s.33

²⁰⁰ BOA, USS, 215, b.264, s.298

²⁰¹ BOA, USS, 213, b.70, s.?

²⁰² BOA, USS, 228, b.63, s.177

²⁰³ BOA, USS, 213, b.585, s.295

²⁰⁴ BOA, USS, 205, b.110, s.246

²⁰⁵ BOA, USS, 226, b.545, s.263

²⁰⁶ Üzüm, susam benzeri meyvelerin sıkıldığı gereçtir. (Parlatır, 2006, s.983.)

²⁰⁷ BOA, USS, 204, b.156, s.90

²⁰⁸ BOA, USS, 213, b.1317, s.265

²⁰⁹ BOA, USS, 204, b.28, s.17

²¹⁰ Artan, 1998, s.58

²¹¹ Işın, 2020, s.156

²¹² Akalın, 2016, s.303; Durmaz, 2014, s.142

²¹³ BOA, USS, 214, b.233, s.386

olan tatlıdır²¹⁴. Diğeri tirit tabağıdır²¹⁵. Taberi'de serid olarak geçen tirit yemeğinin tarihi İbrahim Peygamber'e dayanmaktadır²¹⁶. Et yemeği olarak yapılan tirit genellikle hayır amaçlı ziyafetlerde ya da sünnet törenlerinde tüketilmektedir²¹⁷. Her ne kadar kayıtlarda geçmese de Urfa'da tüketilen et yemeklerinden olan sini taraklığı²¹⁸ ve taslarda hazırlanan miftahi tas kebabını²¹⁹ da belirtmek gerekir. Taslarda pişen et yemeklerinin yanı sıra tepsilerde yapılan tepsi kebabları²²⁰ kazan kebabları²²¹, saclarda²²² yapılan sac kavurmaları²²³, çömlleklerde²²⁴ yapılan bamya çömleği, frenk çömleği²²⁵, isot çömleği²²⁶ bunlardan bazılarıdır. Et yemeklerinin yanı sıra saclarda, patlıcan, domates ve biber gibi sebzelerde pişirilmektedir. Bu yemeğe de saca basma denilmektedir²²⁷.



■ Tirit



■ Köfte leğeninde çiğköfte

Mutfak araçlarından olan leğenlerde yemek kültürü hakkında fikir vermektedir. Bu leğenlerden ilki köfte leğenidir. Köfte leğeni söz konusu olunca ilkin çiğköfte aklımıza gelse de bu leğenlerde Yahudi köf-

tesi, lıklık köfte, tiritli köfte, içli köfte ve borani gibi yemeklerin köfteleri de hazırlanırdı. Doktor Şefik Arif çalışmasında,²²⁸ Urfalıların en mühim yiyecekleri arasında çiğköftenin olduğunu belirtir.

Çiğ et, ince bulgur, bol kuru biber ve soğandan oluşan karışımın ahalinin vazgeçilmez yemeklerinden biri olduğunu aktarır²²⁹. Ancak Doktor Şefik sadece etli köfteyi tarif etmiştir. Etli olan çiğ köftenin yanı sıra cevizli, mercimekli, yumurtalı gibi köfte türleri olduğunu belirtmek gerekir²³⁰.



■ Borani

Yukarıda adı geçen borani yemeği farklı coğrafi bölgelerde tüketilse de adını İran'daki Pers Kraliçesi Pourandokh'tan aldığı belirtilmektedir²³¹. Farklı bir kaynakta ise borani Abbasi Halifesi Memun'un eşi Bürân'ın adından türetildiği ifade edilmektedir. Görüldüğü üzere kaynaklarda borani adının türetilmesi farklı dönemlere dayanmaktadır. Ancak yemeğin sadece adı değil türü de pişirme teknikleri de farklılık göstermektedir. Pişmiş sebzelerle hazırlanan, yoğurtla servis edilen ana yemek, salata ya da garnitür olarak soğuk veya sıcak servis edilmektedir. Bu yemeğin, İran yemekleri kategorisinde pancarlı, patlıcanlı, ıspanaklı, kabaklı, enginarlı, mantarlı gibi çeşitleri bulunmaktadır²³². Urfa'da ise pancarlı²³³, baklalı²³⁴ ve kemeli²³⁵ türleri yapılmaktadır.

Kutlamaların vazgeçilmez yiyeceklerinden olan zerde²³⁶ ve pilav ikilisi Urfa'da,



■ Zerde

²¹⁴ Yerasimos, 2014, s.232.

²¹⁵ BOA. UŞS, 216, b.850, s.334

²¹⁶ Ugan, 1991, c.1, s.428

²¹⁷ Durmaz, 2014, s.24

²¹⁸ Durmaz, 2014, s.33

²¹⁹ Durmaz, 2014, s.31

²²⁰ Durmaz, 2014, s. 90; Algin, s.74

²²¹ Durmaz, 2014, s.50; Algin, s.73

²²² BOA, UŞS, 206, b.187, s.32

²²³ Akalın, 2016, s.64

²²⁴ BOA, UŞS, 206, b.138, s.471

²²⁵ Algin, s.86-87

²²⁶ Soran, 2018, s.127; Akalın, 2016, s.88

²²⁷ Akalın, 2016, s.114

²²⁸ Görev yaptığı tarih belirtilmeyen Doktor Şefik Arif, Urfa Sıhhiye ve Muavenet-i İctimaiye Müdürü'dür.

²²⁹ Doktor Şefik Arif, s.22

²³⁰ Akalın, 2016, s.199-224

²³¹ Cloake, 2024

²³² Ghanoonparvar, 1989, p.554-555

²³³ Soran, 2018, s.142; Durmaz, 2014, s.40

²³⁴ Akalın, 2016, s.77; Algin, s.28; Durmaz, 2014, s.38

²³⁵ Soran, 2018, s.130; Algin, s.27; Durmaz, 2014, s.39

²³⁶ Durmaz, 2014, s.141; Algin, s.106



■ Çömlek

bayramlarda, hac farızasını ifa edenlerin evlerinde, düğünlerde ve sünnet törenlerinde ikram edilirdi²³⁷. Özel günlerin yanı sıra Urfa'da bulunan Hacı Kâmilzâde Vakfı da pirinç pilavı ve zerde yapar, fakir fukaraya dağıtırdı²³⁸. Vakıfların yanı sıra imaretler de zerde yapardı. Kudüs'e yakın olan Cavlîye Cami'sine yakın imarette bunlardan biriydi²³⁹. Ancak Urfa'da bulunan Hz. İbrahim Halil İmareti'nde zerde yerine günde iki kez pirinç çorbası yapılırdı²⁴⁰.



■ Kahve

5. Mutfaklarda Bulunan İçecekler

Osmanlı toplumunda yaygın biçimde tüketilen içecek kahvedir. Her ne kadar aleyhine verilen fetvalara, ulema arasında dini tartışmalara konu olsa da toplumun ilgi odağı olmaya devam etmiştir²⁴¹. İncelenen terekelerde farklı kahve türleri karşımıza çıkmaktadır. Bunlar kahve²⁴², Yemen kahvesi ve Frenk kahvesidir²⁴³. Tüketimdeki artış kahveye özgü araç gereçlerin imal edilmesini sağlamıştır. Böylelikle kahve kutusu²⁴⁴, kahve tavaşı²⁴⁵, kahve değirmeni²⁴⁶, kahve dibegi²⁴⁷, kahve ibriği²⁴⁸, kahve fincanı²⁴⁹, kahve tabağı²⁵⁰ ve kahve tepsisi gibi eşyalar terekelerde yerini almıştır²⁵¹.

Türk beslenme kültüründe kahveden

sonra önemli bir yer tutan çayın tüketiminde artışın yaşandığı dönem Tanzimat'tan sonradır²⁵². Çayın tüketici açısından nitelik bakımından farkı bulunmasa da aynı orandaki çaydan daha fazla içecek elde etme imkânı çayı cazip kılmıştır. Bu durum, tiryakilerin artmasına, çayın ihtiyaç maddesi olarak algılanmasına zemin hazırlamıştır²⁵³. Çay kültürünün oluşması çaya ait araç gereçlerin üretilmesini sağlamıştır. Bu araç gereçlerden bazıları, çay ibriği²⁵⁴, çaydanlık²⁵⁵, çay fincanı²⁵⁶, çay takımı²⁵⁷ ve semaverdir²⁵⁸.



■ Ev içinde çay kahve gibi içecekler hazırlamak için köz ateş konulan bir mangal.

Ana malzemesini su ve meyvenin oluşturduğu şerbetler de toplum tarafından tüketilen içeceklerdendir. Ancak şerbetler sadece keyiflenmek ya da serinlemek amacıyla tüketilmemiştir. Baş ağrısı, halsizlik ve yorgunluk gibi gündelik hayatta karşılaşılan rahatsızlıklarda da içilmekteydi. Ayrıca evlerde yapılan şerbet sosyal ve ekonomik hayatı yansıtmaktaydı. Dar gelirli evlerinde şeker ya da bal yardımıyla yapılan basit şerbetler mevcuttu. Zenginlerin ve devlet erkânının konaklarında ise portakal, limon, gül, safran ve

²³⁷ Durmaz, 2014, s.2

²³⁸ BOA. UŞS, 225, b.3, s.48

²³⁹ Işın, 2014, s.42

²⁴⁰ Yerasimos, 2014, s.129

²⁴¹ Kuzucu, 2012, s.35-36; Hattox, 1996, s.3

²⁴² BOA. UŞS, 204, b.28, s.17

²⁴³ BOA. UŞS, 208, b.81, s.7

²⁴⁴ BOA. UŞS., 226, b.545, s.263

²⁴⁵ BOA. UŞS.208, b.858, s.171

²⁴⁶ BOA. UŞS, 208, b.716, s.111

²⁴⁷ BOA. UŞS, 210, b.223, s.284

²⁴⁸ BOA. UŞS, 204, b.111, s.64

²⁴⁹ BOA. UŞS, 208, b.858, s.170

²⁵⁰ BOA. UŞS.211, b.760, s.28

²⁵¹ BOA. UŞS, 221, b.413, s.16

²⁵² Kuzucu, 2012, s.31

²⁵³ Kuzucu, 2012, s.60

²⁵⁴ BOA. UŞS, 215, b.605, s.500

²⁵⁵ BOA. UŞS, 216, b.352, s.72

²⁵⁶ BOA. UŞS, 208, b.858, s.170

²⁵⁷ BOA. UŞS, 219, b.384, s.347

²⁵⁸ BOA. UŞS, 219, b.152, s.97



■ Nar şerbeti



■ Bakır kase

ağaç kavunundan hazırlanan meyve şerbetleri bulunmaktaydı²⁵⁹. İncelediğimiz kayıtlarda sadece Kadiri Şeyhi Dede Osman Avni'nin terekesinde portakal şurubu, limon şurubu, vişne şurubu ve nane suyundan²⁶⁰ yapılan şerbetler karşımıza çıkmaktadır. Kadioğlu Mahallesi'nden Zabıta Abuzer'in terekesinde, üzüm suyundan elde edilen üzüm şırasına²⁶¹, Arap Meydanı Mahallesi'nden Mehmet'in terekesinde ise yerelde biyan balı²⁶² olarak bilinen meyan şerbetine rastlanmıştır. Evliya Çelebi kentte dut şarabının popüler olduğunu ifade etmektedir²⁶³. Ancak kayıtlarda seyyahın belirttiği dut şarabına rastlanılmamıştır.



■ Farklı boyda güğüm örnekleri.

Seyyah Buckingham ise soğuk süt, bal şerbeti veya nar suyu gibi içecekleri sadece zenginlerin tükettiğini aktarmaktadır²⁶⁴. Zenginlerin tükettiği içecekleri aktaran gezgin, fakirlerin içtikleri şuruplara değinmemiştir. Urfa'ya ait yemek kitaplarında kentte, koruk şurubu²⁶⁵, limon şurubu, portakal şurubu ve vişne şurubu²⁶⁶ tüketildiği aktarılmaktadır. Hem tereke kayıtları hem

seyyahların notları hem de yemek kitaplarında birbirinden farklı şerbetler geçmektedir. Bu durum Urfa'da tüketilen içecekler hakkında fikir vermektedir. İncelenen terekelerde şerbetlere yönelik araç gereçler bulunmaktadır. Bunlar, şerbet tası²⁶⁷, şerbet tabağı, şerbet kasesi²⁶⁸, sırmalı şerbet örtüsü²⁶⁹, şerbet küpü²⁷⁰, şerbet tepsisi²⁷¹ ve şerbet takımıdır²⁷².

Tereke sahiplerini Müslim gayrimüslim biçiminde dini bir ayrım üzerinden değerlendirdiğimizde, kayıtlarda Müslümanların çoğunlukta oldukları görülmektedir. Bu durum, Müslüman kesimin daha fazla mutfak eşyalarına sahip olmasıyla da paralellik göstermektedir. Farklı dini grupların mutfaklarında benzer araç gereçler bulunmakla birlikte, bazı farklılıkların da mevcut olduğu anlaşılmaktadır. Bu farklılıkları yansıtan araç gereçler arasında rakı, rakı küpü²⁷³, rakı ağızlığı²⁷⁴, rakı güğümü²⁷⁵, rakı ibriği²⁷⁶, rakı bardağı²⁷⁷, büyük ve küçük boy şarap şişeleri²⁷⁸ yer almaktadır. Alkol içilen kadehin hem Müslümanlara²⁷⁹ hem de gayrimüslimlere²⁸⁰ ait terekelerde yer alması, her iki grubun da alkol tükettiğine işaret etmektedir. Nitekim Urfa'da bulunan misyoner Andreas Vischer'in 1915 tarihli raporunda, halk arasında rakının yaygın olarak tüketildiği belirtilmektedir. Ancak Müslümanların rakıyı ulu orta içmedikleri, gözlerden uzak kuytu bir yerde tükettikleri ifade edilmektedir²⁸¹.

²⁶⁷ BOA, UŞS, 221, b.302, s.550

²⁶⁸ BOA, UŞS, 221, b.34, s.574

²⁶⁹ BOA, UŞS, 208, b.248, s.943

²⁷⁰ BOA, UŞS, 221, b.497, s.199

²⁷¹ BOA, UŞS, 226, b.274, s.133

²⁷² BOA, UŞS, 218, b.22, s.335

²⁷³ BOA, UŞS, 218, b.139, s.195

²⁷⁴ BOA, UŞS, 216, b.674, s.233

²⁷⁵ BOA, UŞS, 206, b.206, s.236

²⁷⁶ BOA, UŞS, 218, b.94, s.173

²⁷⁷ BOA, UŞS, 226, b.22, s.11

²⁷⁸ BOA, UŞS, 213, b.283, s.199

²⁷⁹ BOA, UŞS, 216, b.352, s.71

²⁸⁰ BOA, UŞS, 218, b.30, s.137

²⁸¹ Georgeon, 2023, s.180

²⁵⁹ Kuzucu, 2012, s.32-33

²⁶⁰ BOA, UŞS, 226, b.445, s.263

²⁶¹ BOA, UŞS, 216, b.329, s.61

²⁶² BOA, UŞS, 216, b.373, s.83

²⁶³ Dağlı, 2006, s.207

²⁶⁴ Buckingham, 1827, p.87.

²⁶⁵ Durmaz, 2014, s. 157

²⁶⁶ Akalın, 2016, s.352-355

“ İncelediğimiz terekelerden elde ettiğimiz bulgular, mutfaklarda hazırlanan yemeklerin sunumunda muhafazasında kullanılan araç gereçlerin biçimsel ve işlevsel olarak saptanmasını sağlamıştır. ”

6. Sonuç

Bu çalışma, Osmanlı maddî kültürünü temsil eden mutfak araç gereçlerine ve sıradan insanların tüketim tercihlerine odaklanmaktadır. Maddî kültür incelememizin temel kaynağını tereke kayıtları oluşturmuştur. Urfa kazasına ait müstakil bir tereke defteri bulunmadığından, kadı sicilleri içerisinde yer alan tereke kayıtları taranmıştır. 19 kadı sicilinde yaklaşık 17.989 hüküm bulunmaktadır. Bu hükümler arasında bulunan 1157 tereke incelenmiştir. Toplam hükümlerin içerisinde tereke kaydı yüzde 6,43'e denk gelmektedir. Tereke kayıtları içerisinde 897 belge Müslüman erkeklere aittir. Yüzdelik dilimde bu oran yüzde 77,5'e tekabül etmektedir. 119 kayıt Müslüman kadınlara aittir. Yüzdelik olarak yüzde 10,29'dur. Erkeklere ve kadınlara ait tereke defterlerini karşılaştırdığımızda defterlerin daha çok erkekleri temsil ettiği görülmektedir. Bu durum erkeklerin ve kadınların toplumsal rolleri, ekonomik faaliyetleri ya da mirasçı profili gibi etkenlerden kaynaklanmaktadır.

İncelediğimiz yaklaşık 1157 tereke kaydında bulunan toplam mutfak eşyası 15073'dür. Bu durum her kayıta ortalama 13,02 mutfak eşyası bulunduğuna işaret etmektedir. Ancak kayda geçirilmeyen eşyaların varlığı göz ardı edilmemelidir. Çünkü tereke sahibinin vefatıyla mirasçıların eşyaları kaçırdıkları ya da sakladıkları muhtemeldir. Bu durum gün yüzüne çıkınca da aile içerisinde sorunlar yaşanmıştır. Yaşanan sorunlar ya miras paylaşımı sırasında ya da sonrasında ortaya çıkmıştır. Ortaya çıkan uyuşmazlıklar muslihûn tarafından çözüme kavuşturulmuştur.

Mevtanın eşyalarının kayda geçirilmediği varsayılan diğer durumlar ise tereke sahibinin hayattayken vasiyet, sözde satış, vakfetme ya da hibe yoluyla kendisine ait olan eşyaları uygun gördüğü kişi ya da kişilere bağışlamış olmasıdır. Hibe edilerek bağışlanan eşyalar arasında maddî kültürü temsil eden mutfak araç gereçleri olduğu gibi belirli meblağlarda olmuştur.

1157 tereke kaydında bulunan mutfak araç gereçleri sayısal veri elde etmek için tek tek incelenmiştir, tablo halinde gösterilmiştir. Ancak terekelerde bulunan araç gereçlerin fiyatları için 1157 tereke kaydı orantılı tabakalı örnekleme yöntemi ile incelenmiştir. Bu yöntemde her defterden alınacak örneklem sayısı incelenen defterin toplam kayıtlar içindeki oranına göre belirlenmiştir. Bu örnekleme, tüm dönemler ve defterler kayıtların çoğunluğuna göre orantılı biçimde temsil edilmiştir. 1157 tereke kaydından 288 örneklem seçilmiştir. Rastgele seçilen kayıtların sadece Urfalılara ait olmasına dikkat edilmiştir. İncelenen kayıtlarda 8479 eşya bulunmaktadır. Bu eşyaların toplamı 1.083.379,22'dir. Mutfak eşyaları 2788 kalemden oluşmaktadır. Terekelerde geçen toplam eşya sayısına oranı 3,04'tür. Mutfak eşyasının yekûnu 38.043.9695'tir. Toplam eşya sayısına oranı 28,47'dir. Bu durum mutfak eşyalarının terekelerdeki temsiliyetinde sınırlı sayıda yer aldıklarını göstermektedir.

Sıradan insanların tüketim tercihlerine, beslenme kültürüne odaklandığımız çalışmada önemli bulgular elde edilmiştir. İncelediğimiz terekelerden elde ettiğimiz bulgular, mutfaklarda hazırlanan yemeklerin sunumunda muhafazasında kullanılan araç gereçlerin biçimsel ve işlevsel olarak saptanmasını sağlamıştır. Saptanan araç gereçlerin adlandırılmasının boyutlarına ya da üretildikleri madene göre yapıldığı görülmüştür. Ayrıca bu araç gereçlerin içinde hazırlanan ya da pişirilen ürüne göre adlandırılmaların yapıldığını da belirtmek gerekir. Kuzu kazanı, helva kazanı, köfte leğeni, zingil tavası, bamya tavası, tirit tabağı, palıza tabağı bu araç gereçlerden sadece birkaçıdır. Bu durum geçmişte tüketilen yemekler, tatlılar vb. gıdalar hakkında fikir vermektedir. Araç gereçlerin yanı sıra terekelerde tahıllar, yağlar, baharatlar, meyveler, kuruyemişler ve içeceklere de rastlanmıştır. Ancak et, süt, yumurta ve yoğurt gibi çabuk bozulan gıda maddelerine dair veriye rastlanmadığını belirtmek gerekir.

Bu durum mal sahibinin vefatıyla mirasçılarının gıda maddelerini kayda geçirmekten kendi aralarında paylaştıklarını ya da sakladıklarını düşündürmektedir.

Siyasi ve sosyal yapıdaki değişim ve dönüşüm geleneksel sofranın kültürünü de etkilemiştir. Bu durum, alafranga sofranın hanelerde yaygınlaşmasına zemin hazırlamıştır. Mutfak kültüründe yaşanan radikal değişimle birlikte çatal-bıçak ikilisi sofrada kendine yer bulabilmiştir. Ancak geleneksel sofranın düzenindeki değişimin izlerine yalnızca askerî ve ilmiye sınıfına mensup bireylerin terekelerinde rastlanmıştır. Sıradan ahalinin terekelerinde ise bu tür araç gereçlerin bulunmadığını, alaturka sofranın düzeninin devam ettiğini ifade etmek mümkündür.

Kayıtlardaki bilgilere göre kaza ve kırsalda ikamet edenlerin mutfak araç gereçlerini benzer nesneler oluşturmaktadır. Ayrımın daha çok kırsalda kullanılan zirai

araç gereçlere dayandığını belirtmek gerekir. Bu ise çalıştığımız konunun dışında kalmaktadır.

Mutfak eşyalarını kadın, erkek gibi cinsiyet bağlamında değerlendirdiğimizde kadın ve erkek terekelerinin de benzediğini söyleyebiliriz. Ancak kadınların terekelerinde daha çok ziynet eşyaları göze çarpmaktadır. Bu durum incelediğimiz konuya dâhil değildir.

Tereke sahiplerini Müslim gayrimüslim şeklinde dini bir ayrım olarak değerlendirdiğimizde, kayıtlarda Müslümanların çoğunlukta oldukları görülmektedir. Bu nedenle, daha fazla mutfak eşyalarına sahip olduklarını söylemek mümkündür. Her ne kadar farklı dini grupların mutfaklarında benzer eşyalar bulunsun da bazı araç gereçlerin farklılık gösterdiği dikkat çekmektedir. Bu farklılıklar ise daha çok alkol tüketimiyle alakalı olan araç gereçlerden oluşmaktadır.

7. Extended Abstract

In studies of consumption habits, the Matbah-ı Âmiri notebooks, Tayinat notebooks, and traveler notes are among the primary sources of information on the dynasty's consumption preferences and kitchen utensils. These sources contain data on the consumption habits of the palace population. However, the study emerged as a result of seeking answers to questions such as: What were the consumption habits of ordinary people in daily life? What grains were found in their pantries? What spices were used to flavor their meals? What were the utensils they used in their kitchens? The study, which we have identified as 1845-1906, was prepared by examining estates covering a 61-year period. This study identified the consumption habits of ordinary people living in central and rural Urfa. Kitchen utensils representing material culture were also examined. This allows us to formally and functionally determine the consumption habits of Urfa's residents and the utensils used in food pre-

paration, presentation, and preservation. The spatial dimension of the study was determined within the sample group, and records from rural areas were also included, not just focusing on estates belonging to the Urfa district. This allowed us to investigate whether there were differences in material culture elements between the district and the rural areas. The primary source for this study is the Urfa Sharia Registers. In addition to these sources, traveler notes, cookbooks, and related copyrighted works are also included among the reference sources. Specific procedures were used to cite archival records. When citing quotations from the Urfa Sharia Registers, the register's book number is cited, followed by the document and page numbers, as in UŞS, 218, b.94, s.173. Furthermore, for our study, a method of indexing was employed by reading the copyrighted works. References are provided where relevant in the article. For this study, the Urfa Sharia Registers in the Presidency's Ottoman Archives, located in the Meşihat Catalog, were searched. The

19 scanned registers contain approximately 17989 records. These records contain 1157 estates. Estate records account for 6.43yüzde of the total provisions. The total number of kitchen items found in the approximately 1,157 estate records we examined is 15073. This indicates an average of 13,02 kitchen items per record. However, the existence of unrecorded items should not be ignored. It is likely that upon the death of the estate owner, the heirs either stole or hid the items. When this situation came to light, problems arose within the family. These problems arose either during or after the division of the estate. Any disputes that arose were resolved by mediators. Other cases where the deceased's belongings are presumably unrecorded are those where the estate owner, while alive, donated their belongings to a person or persons they deemed appropriate through wills, alleged sales, endowments, or donations. Among the donated items were kitchen utensils representing material culture, and some were in certain amounts. The 1157 estate records in the registers were examined using the proportional stratified sampling method. In this method, the number of samples to be taken from each register was determined based on the proportion of the register examined within the total records. With this sampling method, all periods and registers were proportionally represented based on the majority of the records. 288 samples were selected from the 1157 estate records. Care was taken to ensure that the randomly selected

records pertained only to residents of Urfa. The examined records contained 8479 items, totaling 1,083,379,22 items. Kitchenware comprised 2788 items. The ratio of the total number of items in the registers was 3.04. The total number of kitchenware items was 38,043,9695, with a ratio of 28.47 to the total number of items. This suggests that kitchenware was limited in number within the registers. According to the records, similar items constitute the kitchenware of residents of the district and rural areas. It's important to note that this distinction is mostly based on agricultural equipment in rural areas. This is outside the scope of our study. When we consider kitchenware by gender, such as women's or men's, we can say that women's and men's estates are similar. However, women's estates contain more jewelry. This is outside the scope of our study. When we consider the religious distinctions between estate owners, such as Muslim and non-Muslim, it's possible to say that Muslims, being the majority in the records, possessed more kitchenware. It's important to note that while different religious groups have similar items in their kitchens, they also have different tools. These are mostly tools related to alcohol consumption. Kitchenware is named according to the metal from which the product was made. Additionally, the utensils were named according to the product prepared or cooked in them. This gives the researcher an idea of the population's consumption habits.

Kaynakça

- Akalın, L. (2016). *Tandırılıktan gelen lezzet geleneksel Urfa yemekleri*, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Daire Başkanlığı.
- Akkoyunlu, Z. (1988). *Geleneksel Urfa evlerinin mimari özellikleri*. (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi), Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Algın, S. (t.y.). *Yöremizden sofranıza Urfa mutfağı*, Harran Yayınları.
- Artan, T. (1998). Terekeler ışığında 18. yüzyıl ortasında Eyüp'te yaşam tarzı ve standartlarına bir bakış: orta halliliğin aynası, Ed. Tülay Artan, *18. yüzyıl kadı sicilleri ışığında Eyüp'te sosyal yaşam* içinde, (s.49-64), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Babacan, N. (9, Ağustos 2016) Tabaklara sığmadı: Urfa mutfağı dillere destan yemekleriyle müze oldu, (<https://www.mynet.com/tabaklara-sigmadi-urfa-mutfagi-dillere-destan-yemekleriyle-muze-oldu-1155142-myyemek>)
- Barkan, Ö, L. (1966). Edirne askeri kassamı'na ait tereke defterleri (1545-1659), *Belgeler* III. (5-6), 1-479. <https://belgeler.gov.tr/sayi/31>.

- Bilgin A, Can Ö, (2024). Saraydan halka, klasikten moderne osmanlı mutfak kültürü, Ed. Arif Bilgin, Ömer Faruk Can, *Saraydan halka, klasikten moderne osmanlı mutfak kültürü* içinde, (s.15-21), İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları.
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 204).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 205).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 206).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 208).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 210).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 211).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 213).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 214).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 215).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 216).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 217).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 218).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 219).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 220).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 221).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 222).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 225).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 226).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 227).
- (BOA, Meşihat Kataloğu, Urfa Şer'iyye Sicilleri (UŞS, 228).
- Bozkurt, F. (2011). *Tereke defterleri ve osmanlı maddî kültüründe değişim (1785-1875 İstanbul örneği)*, (Yayınlanmamış doktora tezi), Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Bozkurt, F. (2013). Osmanlı dönemi tereke defterleri ve tereke çalışmaları, *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*, 11, (22), 193-229. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/talid/issue/46961/590004>
- Bozkurt, F. (2023). Tereke defterleri neyi ne kadar derler? tereke defterlerinin imkan ve sınırlılıkları, Ed. Kenan Yıldız, *terekeler neyi derler?* içinde, (s.201-243), İstanbul: Ketebe Yayınları.
- Buckingham, J, S. (1827). *Travels in mesopotamia*. London: Printed by D. S. Maurice.
- Coğrafi İşaret Tescil Belgesi, isot <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/33.pdf>
- Çoban, İ, (2021). *Tereke kayıtlarına göre Mut'ta gündelik hayat, (1900-1908)*, (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi), Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Develioğlu, F. (1962). *Osmanlıca -türkçe ansiklopedik lûgat*.
- Doktor Şefik Arif, (1925-1341), *Türkiye sıhhi ictimai coğrafyası Urfa vilayeti*, İstanbul Kağıtçılık ve Matbaacılık Anonim Şirketi.
- Erdoğan, M. (2022). *Fıkıh ve hukuk terimleri sözlüğü*, İstanbul: Ensar Yayıncılık, 8. Baskı.
- Ekinci. A. (2012). Urfa'da mutfak ve mutfak kültürünün tarihi arka plânı, *tandırılıktan gelen lezzet geleneksel Urfa yemekleri*.
- Ekinci. A, Asoğlu, İ. (2018). Kadı sicillerine göre XIX. yüzyılın ikinci yarısında Urfa'da gündelik hayat, A. Ekinci, (Ed), *Osmanlı Urfası*, (Cilt (1), içinde (s.422-435.) İstanbul: Orient Basım.
- Erten, H. (2017). Osmanlı aile yapısı 18. yüzyılda konya örneği, İstanbul: Çizgi Kitapevi Yayınları.
- Establett, C. 1700 Civarında Şamlı zanaatkârlar, Ed., Suraiya Faroqhi *ekmek aslanın ağzında osmanlı şehirlerinde hayatlarını kazanmak için mücadele eden zanaatkârlar*, içinde (s.105-123), İstanbul: Koç Üniversitesi Yayınları.
- Establett, C, Pascual, J, P. (2016). Şam'da XVII. yüzyıl sonu ve XVIII. yüzyıl başlarında bardak, tabak ve kap kakak, Ed. S. Faroqhi, Christoph K. Neumann, *Soframız nur hanemiz mamur*, içinde (s.209-226), İstanbul: Alfa Yayınları.
- Fekete, Lajos. (1979). XVI. yüzyılda taşralı bir Türk efendisinin evi, (M.T. Gökbilgin, çev.) *Belleten*, 43, (170):457-480. <https://doi.org/1037879/ttkbelleten.1162355>
- Faroqhi, S. (2020). Osmanlı'da tüketimin tarihi: kaynak ve modellerin bir ön keşfi, Donald Quataert, Çev. Tanju Günseren, *Tüketim araştırmaları ve osmanlı imparatorluğu tarihi 1550-1922*, içinde (s.25-61), İstanbul: Alfa Tarih Yayınları.
- Georgeon, F. (2023). *Rakının ülkesinde, osmanlı imparatorluğu'ndan Erdoğan Türkiye'si'ne şarap ve alkol (14.-21. Yüzyıllar)*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Ghanoonparvar, M. (1989). Bûrâni, *Encyclopaedia Iranica*, Volume. IV, p.554-555. <https://www.iranicaonline.org/articles/burani-rarely-bulani-generic-term-for-a-category-of-iranian-dishes-now-usually-prepared-with-yogurt-and-cooked-vegeta/>
- Kahraman, S, A, Dağlı, Y. (2006). *Günümüz Türkçesiyle evliya çelebi seyahatnâmesi*, Haz. Seyyit Ali

- Kahraman, Yücel Dağlı, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları-2353, (c3), 1.kitap.
- Hattox, R. S. (1996). *Kahve ve kahvehaneler bir toplumsal içeceğin Yakındoğu'daki kökenleri*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
 - Hoşgör B, S. (2016). Bakkal terekeleri ışığında İstanbullu mutfağına bir bakış, *Kebikeç Dergisi*, (42):129-146. https://drive.google.com/file/d/13J3IjR8zumCegBCeACQJx0t-ES_BQDPS/view
 - How to Make Perfect, Borani Recipe, (2024, 19, June) <https://www.theguardian.com/food/article/2024/jun/19/how-to-make-the-perfect-borani-recipe-feli-city-cloake>
 - Işın, P, M. (2014). *Osmanlı mutfak imparatorluğu*, İstanbul: Kitap Yayınevi.
 - Işın, P, M. (2020). *Bereketli imparatorluk osmanlı mutfak tarihi*, çev. Ahmet Fethi Yıldırım, İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları.
 - İftariye ne demek, Nedir ne demek. (t.y.) (<https://www.nedirnedemek.com/iftariye-ne-demek>)
 - Kuzucu, K. (2012). *Bin yılın çayı Osmanlı'da çay ve çayhane kültürü*, İstanbul: Kapı Yayınları.
 - Matthews, J, H. (2020). Bir osmanlı tereke defterleri "isolario"suna doğru ve Manisa örneği (1600-1700 Civarı), Donald Quataert, Çev. Tanju Günseren, *Tüketim araştırmaları ve osmanlı imparatorluğu tarihi 1550-1922*, içinde (s. 62-106), İstanbul: Alfa Tarih Yayınları.
 - Mintz, S. W. (1996). *Şeker ve güç, şekerin modern tarihteki yeri*, Çev. Şükrü Alpagut, İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
 - Pakalın, M, Z. (1983). *Osmanlı tarih deyimleri ve terimleri sözlüğü 3*, İstanbul: Milli Eğitim Basım-evi.
 - Parlatır, İ. (2006). *Osmanlı Türkçesi sözlüğü*, Ankara: Yargı Yayınevi.
 - Savuk, (t.y.) Sözcce. (<https://sozce.com/nedir/273896-savuk>).
 - Soran, H, Y, Soran, M. (2018). *Urfa'da pişer bize de düşer Urfa mutfak*, İstanbul: Alfa Yayınları.
 - Şahin, M, A. *Bereketli hilal'in kalbi Şanlıurfa mutfak kültürü*, Şurkav Kültür Yayınları.
 - Şakiroğlu, M. (1996). Frenk, Türkiye diyanet vakfı islam ansiklopedisi, (Cilt.13), içinde,(s.197-199), İstanbul: TDV Yayınları
 - Şemseddin Sami, (2010). *Kâmûs-ı Türkî*, İstanbul: Çağrı Yayınları.
 - Ugan, Z. (1991), Taberî, Milletler ve hükümdarlar tarihi, İstanbul: Meb Yayınları, (Cilt 1), içinde (s.428).
 - Urfa su küpü, Hurdacılar Antique. (t.y.). Land of antique. (<https://landofantique.com/tr/urfa-su-kupu/>)
 - Taş, Y. (2014). Urfa şer'iyye sicilleri üzerine bir değerlendirme," *TOD*, (XVIII):460-463,doi : 10.14225/Joh530
 - Taşçıyan,(2016,30,July:)<https://www.houshamadyanorg/tur/haritalar/halepvilayeti/urfa/yereloezel-likler/urfafods.html>.
 - Tezcan, B. (2023). Ankara'da ailelerin sosyal ve demografik yapısı: terekeler üzerinden tespitler (1775-1800), ed, Kenan Yıldız, *Terekeler neyi derler?* içinde (s.279-312), İstanbul: Ketebe Yayınları.
 - Toprak, M, B. (2022). Osmanlı İstanbulu'nda demografi, servet ve eşitsizlik: 18. yüzyıl tereke defterlerinden bir analiz. (Yayınlanmamış doktora tezi), Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
 - Yahyalı ocağı, (23 Ekim, 2021). Nostalji (Instagram gönderisi). (<https://www.instagram.com/p/CVYXIyHM-xy/>)
 - Yerasimos, M. (2014). *Evliya Çelebi seyahatnamesi'nde yemek kültürü*, İstanbul: Kitap Yayınevi.
 - Yıldız, K. (2023). Terekeler neyi derler? miras kayıtlarının taşıdığı miras üzerine bir değerlendirme, Ed. Kenan Yıldız , *Terekeler neyi derler?*, içinde (s.155-198), İstanbul: Ketebe Yayınları.

6 Şubat 2023 Kahramanmaraş Depremleri Bağlamında
Şanlıurfa'da Hasar Gören Yapılar Üzerine
Tarihsel ve Mekânsal Bir Okuma

Şehircilik Tarihi ve Kültürel Miras

■ Berces KILIÇ¹



■ 6 Şubat 2023 - Şanlıurfa Atatürk Bulvarı'nda deprem nedeniyle yıkılan bir bina. (Foto: İbrahim Halil Şeker)

Özet

Şanlıurfa, şehir dokusuyla bütünleşmiş zengin tarihî ve kültürel mirasıyla, geçmişten günümüze birçok medeniyetin izlerini bünyesinde barındıran kadim bir şehirdir. Mezopotamya ile Anadolu arasında stratejik bir kavşakta yer alması, kente dinî, iktisadî, mimarî ve kültürel açılardan önemli bir birikim kazandırmıştır. Bu birikimin yansıması olarak şehir; geleneksel konutlar, camiler, hazireler, türbeler, kiliseler, hanlar, bedestenler, çarşılar, kale, kule ve surlar gibi çok sayıda anıtsal yapıdan oluşan özgün bir fizikî dokuya sahip olmuştur.

Ancak tarih boyunca stratejik konumu nedeniyle çeşitli istilalara maruz kalan Şanlıurfa, bunun yanı sıra doğal afetler ve zama-

nın yol açtığı tahribat sebebiyle tarihî mirasının önemli bir kısmını kaybetmiştir. Bu durum, kentin tarihî ve kültürel birikimine ilişkin özgün verilerin günümüze sınırlı ölçüde ulaşmasına neden olmuştur.

Bu çalışmanın temel amacı, Şanlıurfa'nın özgün şehir mimarisini oluşturan tarihî fizikî dokunun korunmasına ve gelecek kuşaklara aktarılmasına katkı sağlamaktır. Bu doğrultuda araştırmanın odak noktasını, 6 Şubat 2023 Kahramanmaraş merkezli depremler sonrasında Şanlıurfa ilinde hasar gören tarihî yapıların mevcut durumlarının tarihî ve mekânsal açıdan değerlendirilmesi oluşturmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Şehircilik Tarihi, Kültürel Miras, Kent Sosyolojisi, Afetler, Deprem.

¹ Doktora öğrencisi, Harran Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, bercesklc@gmail.com, ORCID: 0000-0003-2947-1749.

GİRİŞ

Mamur bir şehir olarak Şanlıurfa, tarih boyunca birçok din ve medeniyete ev sahipliği yapmış; bu birikimin izlerini tarihî ve kültürel belleğinde muhafaza etmiştir. Savaşlar, istilalar, yağmalar ve doğal afetler gibi çeşitli yıkımlara rağmen varlığını sürdüren bu tarihî mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması büyük önem taşımaktadır.

Ancak 6 Şubat 2023 tarihinde meydana gelen Kahramanmaraş merkezli depremler, Şanlıurfa'nın tarihî belleğinde derin izler bırakarak önemli ölçüde fiziksel tahribata yol açmıştır. Bu kapsamda Şanlıurfa, depremlerden etkilenen ve ciddi can ve mal kaybı yaşayan 17 il arasında yer almıştır.² Depremler sonucunda yüzlerce kişi hayatını kaybetmiş, binlerce kişi yaralanmış³; kamu ve özel mülkiyete ait çok sayıda yapı hafif, orta ve ağır hasar almıştır. Zarar gören yapılar arasında kentin tarihî ve kültürel kimliğini oluşturan camiler, mescitler, kiliseler, türbeler, hazireler, medreseler, geleneksel evler, hanlar, surlar, kuleler ve kale gibi anıtsal eserler de bulunmaktadır.⁴

Bu durum, yalnızca fiziksel yapı stokunun değil, aynı zamanda Şanlıurfa'nın tarihî ve kültürel mirasının da önemli ölçüde zarar gördüğünü ortaya koymaktadır. Araştırma kapsamında yapılan incelemelerde, depremden önce Şanlıurfa için İl Afet Risk Azaltma Planı (İRAP) hazırlandığı ve bu raporda olası afetlerde risk altında bulunan tarihî yapı ve alanların belirlendiği tespit edilmiştir.⁵ Buna rağmen 6 Şubat depremleri sırasında çok sayıda tarihî yapının zarar görmüş olması, mevcut risk azaltma çalışmalarının uygulama ve koruma boyutunun yeniden değerlendirilmesini gerekli kılmaktadır. Bu doğrultuda araş-

tırmada, Şanlıurfa'nın tarihî ve kültürel mirası açısından önem taşıyan yapıların deprem sonrası durumları inceleme konusu yapılmıştır. Tarihî bir olayın doğru değerlendirilebilmesi için meydana geldiği jeolojik ve tarihsel arka planın da dikkate alınması gerekmektedir.



■ 6 Şubat 2023 - Deprem sonrası Şanlıurfa-Eyyübiye 1256.Sk. (Foto: İbrahim Halil Şeker)

Türkiye, Alp-Himalaya deprem kuşağında yer alması nedeniyle tarih boyunca yıkıcı depremlerle karşı karşıya kalmış; bu afetler önemli can kayıplarına ve ekonomik zararlara neden olmuştur.⁶ Yakın dönemde meydana gelen İzmit (1999), Van (2011) ve Kahramanmaraş (2023) depremleri, bu sürecin en dikkat çekici örnekleri arasında yer almaktadır.

² Ebru Sabırsız ve Mesut Şöhret, "6 Şubat Depremlerinin Türkiye Ekonomisi Üzerindeki Makroekonomik, Sosyal ve Çevresel Etkileri", *Akademik Yaklaşımlar Dergisi*, C 15, S 1, 2024, s. 574; The World Bank, "Dünya Bankası'nın Afet Değerlendirme Raporuna Göre Türkiye'deki Deprem Hasarının Maliyetinin 34 Milyar Doları Aşması Bekleniyor"; James Jackson ve Dan McKenzie, "Active Tectonics of the Alpine Himalayan Belt Between Western Turkey and Pakistan", *Geophysical Journal International*, C 77, S 1, 1984, s. 185-264.

² Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı (AFAD), Deprem ve Risk Azaltma Genel Müdürlüğü, Deprem Dairesi Başkanlığı, *06 Şubat 2023 Pazarcık-Elbistan (Kahramanmaraş) Mw: 7.7 – Mw: 7.6 Depremleri Raporu*. Ankara: AFAD, 2023, s. 1.

³ Türk Tabipleri Birliği, *Olağandışı Durumlarda Hızlı Değerlendirme ve Müdahale Ekibi Şanlıurfa Hızlı Değerlendirme Raporu (14-21 Şubat 2023)*, s. 4.

⁴ Şanlıurfa, afet bölgesi kabul edilen 17 il içerisinde korunması gereken kültür varlıkları açısından 2. sıradadır. Bu sayı 2023 yılından günümüze 20 artış göstermiştir. Bkz. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü (15 Ekim 2025), *İllere Göre Korunması Gerekli Taşınmaz Kültür Varlığı İstatistiği*.

⁵ T.C. Şanlıurfa Valiliği İl Afet ve Acil Durum Müdürlüğü, AFAD Planlama ve Risk Azaltma Dairesi, *İl Afet Risk Azaltma Planı (İRAP)*, Şanlıurfa 2021, s. 87-100.

Araştırmanın odak noktasını oluşturan 6 Şubat 2023 Kahramanmaraş merkezli depremler, Doğu Anadolu Fay Zonu üzerinde meydana gelen sol yanal doğrultu atımlı iki büyük kırılmanın sonucunda gerçekleşmiştir.⁷ İlk deprem saat 04.17’de Mw 7,8 büyüklüğünde, ikinci deprem ise aynı gün saat 13.24’te Mw 7,5 büyüklüğünde meydana gelmiştir.⁸ Yaklaşık 450 kilometre uzunluğunda yüzey kırığı oluşturan⁹ bu depremler başta Güneydoğu Anadolu Bölgesi olmak üzere geniş bir coğrafyayı etkilemiştir.

Resmî verilere göre afet sonucunda 50 binden fazla kişi hayatını kaybetmiş, 100 bini aşkın kişi yaralanmış ve milyonlarca insan doğrudan ya da dolaylı olarak depremden etkilenmiştir.¹⁰ Depremler sonrasında gerçekleştirilen saha incelemeleri, birçok yapının deprem yönetmeliklerine uygun teknik esaslarla inşa edilmediğini ortaya koymuştur.¹¹ Ayrıca birden fazla fay segmentinin kırılması, sarsıntının uzun sürmesi ve depremin geniş bir alanda etkili olması, yapı hasarlarını artıran başlıca etkenler arasında değerlendirilmiştir.¹² Afetin etkilediği geniş coğrafya, arama-kurtarma, lojistik ve koordinasyon süreçlerini de önemli ölçüde güçleştirmiştir. Bunun yanında tarım, hayvancılık, sanayi ve ticaret faaliyetleri ciddi zarar görmüş, bölgesel üretim büyük ölçüde sekteye uğramıştır. Afet sonrasında valilikler, AFAD, Türk Kızılayı, belediyeler, güvenlik birimleri ve sivil toplum kuruluşları barınma, beslenme, sağlık ve güvenlik hizmetleri başta olmak üzere temel ihtiyaçların karşılanmasına yönelik yoğun çalışmalar yürütmüş ve ortaya çıkan insani krizin etkilerini azaltmaya yönelik önemli katkılar sağlamıştır.¹³

Araştırmanın Verileri

Şubat 2023 Kahramanmaraş merkezli depremler, aynı gün içerisinde Kahramanmaraş’ın Pazarcık ve Elbistan ilçelerinde meydana gelmiş; başta Güneydoğu Anadolu Bölgesi olmak üzere Akdeniz, Doğu Anadolu ve İç Anadolu bölgelerinde geniş bir coğrafyayı etkilemiştir. Depremlerden Şanlıurfa’nın yanı sıra Adıyaman, Adana, Batman, Bingöl, Diyarbakır, Elazığ, Gaziantep, Hatay, Kayseri, Kilis, Malatya, Mardin, Niğde, Osmaniye ve Tunceli illeri de önemli ölçüde etkilenmiştir. Bu iller arasında yer alan Şanlıurfa’da yüzlerce kişi hayatını kaybetmiş, binlerce kişi yaralanmış ve on binlerce yapı farklı düzeylerde hasar görmüştür. Kentin sahip olduğu zengin tarihî yapı stoku ve depremin bu miras üzerindeki etkileri dikkate alınarak araştırmanın örnekleme Şanlıurfa ili olarak belirlenmiştir.

Araştırma kapsamında öncelikle saha gözlemleri gerçekleştirilmiş, depremden etkilenen tarihî yapılar tespit edilerek kayıt altına alınmıştır. Ardından literatür taramasıyla yapıların tarihî ve kültürel önemleri değerlendirilmiş; ikinci ve üçüncü saha çalışmaları sırasında elde edilen bulgular fotoğraf, konum ve gözlem notlarıyla belgeyerek arşivlenmiştir. Çalışmanın temel veri alanını, tarihî kent merkezini oluşturan ve sur içi yerleşim dokusunda bulunan yapılar meydana getirmektedir. Bu kapsamda Kızılkoyun Nekropolü, Urfa Kalesi, Mahmut-oğlu Kulesi, Harran Kapısı, Kurtuluş Mahallesi, Yusuf Paşa Mahallesi ve çevresindeki tarihî alanlarda ayrıntılı incelemeler yapılmıştır.

Araştırma, idari bakımdan Haliliye ve Eyyübiye ilçeleriyle sınırlandırılmış olmakla birlikte, tarihî yapı stoğunun büyük ölçüde Eyyübiye ilçesinde yoğunlaşması nedeniyle saha verilerinin önemli bir kısmı bu ilçeden elde edilmiştir. Turizm potansiyelinin yüksek olması ve tarihî yapı yoğunluğunun belirgin şekilde bu bölgede toplanması, örneklem alanının seçiminde temel ölçüt olmuştur.



■ Şanlıurfa Eyyübiye ilçesinden tarihî bir sokak.

⁷ U.S. Geological Survey (USGS), *M7.8 and M7.5 Kahramanmaraş Earthquake Sequence*, Türkiye. 2023.

⁸ (USGS), *M7.8 and M7.5*.

⁹ Earthquake Engineering Research Institute (EERI), *Engineering Organizations Release Joint Report on February 6, 2023 Earthquakes, Special Earthquake Report*, 2023, s. 1.

¹⁰ AFAD, *06 Şubat 2023 Pazarcık-Elbistan (Kahramanmaraş) Mw: 7.7 – Mw: 7.6 Depremleri Raporu*, s. II.

¹¹ TMMOB, *6 Şubat 2023 Kahramanmaraş Depremleri*, s. 33.

¹² NTV, “Deprem Ne Kadar, Kaç Saniye Sürdü? (Kahramanmaraş Depreminin Yarattığı Etki)”.

¹³ International Federation of Red Cross and Red Crescent Societies, *Türkiye IFRC-TRC Earthquake Operation – Livelihoods Recovery Programme: Case Study*. Cenevre, 2024, s. 2.

Buna karşılık Karaköprü ilçesi modern yerleşim dokusuna sahip olması, Haliliye ilçesinde ise korunması gereken tarihî yapı sayısının görece sınırlı kalması nedeniyle araştırmanın ana örneklemine dâhil edilmiş; yalnızca karşılaştırmalı değerlendirmelerde bu alanlardan yararlanılmıştır.

Saha çalışmalarına ek olarak AFAD, IFRC, TMMOB, TTB, EERI, EERC ve USGS gibi afet yönetimi, mühendislik ve şehir planlama alanlarında uzman kurum ve kuruluşların raporları incelenmiştir. Saha verileri araştırmacı tarafından doğrudan gözlem yöntemiyle elde edilmiş; yapılar fotoğraflanmış, konum bilgileri kaydedilmiş ve tarihî özellikleri belgelenmiştir. Ayrıca Şanlıurfa'nın şehircilik tarihi ve tarihî mimarisi üzerine yayımlanan akademik çalışmalar da araştırmanın kuramsal çerçevesini desteklemek amacıyla değerlendirilmiştir.



■ Şanlıurfa Karaköprü ilçesinden bir görünüm.
(Foto: İbrahim Halil Şeker)

Literatür incelendiğinde, Şanlıurfa'nın tarihî yapıları üzerine önemli çalışmaların bulunduğu görülmektedir. Mehmet Emin Üner, Osmanlı dönemi Şanlıurfa'sının temel yapılarını ayrıntılı biçimde ele alırken, Mehmet Oymak kentin mimarî mirasını kapsamlı şekilde incelemiştir. Abdullah Ekinci, tarihî sokak dokusu ve kentsel mekân üzerine değerlendirmelerde bulunmuş; Zahide Akkoyunlu geleneksel Urfa evlerinin mimarî özelliklerini araştırmıştır. Muhammet Büyükkırcalı ve Hamdullah Közcü tonozlu sokakları, Sedat Erçetin ise sokak çıkımlarını konu edinmiştir. A. Cihat Kürkçüoğlu Şanlıurfa camileri üzerine

önemli çalışmalar yaparken, Hakan Demir, Fatma Meral Halifeoğlu ve Hale Demir Kayan Tarihî Şanlıurfa Çarşısı'nın bedesteniini incelemiştir. Mahmut Karakaş ve Gül Güler kentin kitabelerini değerlendirmiş; Cristina Tonghini ile İsmail Asoğlu ise surlar ve kentsel arkeoloji üzerine araştırmalar gerçekleştirmiştir.

Bununla birlikte, mevcut çalışmaların büyük ölçüde tarihî yapıların mimarî, tarihî ve kültürel özelliklerine odaklandığı; 6 Şubat 2023 depremlerinin bu yapılar üzerindeki etkilerini bütüncül biçimde ele alan araştırmaların ise oldukça sınırlı olduğu görülmektedir. Bu çalışma, Şanlıurfa'nın tarihî yapılarını deprem sonrası oluşan hasarlar ve koruma sorunları bağlamında yeniden değerlendirerek literatürdeki bu boşluğu doldurmayı amaçlamaktadır.

Ayrıca araştırmanın temelini oluşturan saha bulguları, 2026 yılında *Kent Akademisi Dergisi*'nde yayımlanan çalışmanın genişletilmiş, güncellenmiş ve yeni saha verileriyle desteklenmiş hâlini oluşturmaktadır. Bu yönüyle çalışma, hem tarihî yapıların afet karşısındaki kırılganlığını ortaya koymakta hem de kültürel mirasın korunmasına yönelik değerlendirmeler sunarak literatüre özgün katkı sağlamaktadır.

Şehrin Tarihî ve Kültürel Hafıza Alanları: Dinî, İktisadî, Askerî ve Kültürel Yapılar

Bir medeniyetler kavşağı olarak Şanlıurfa'nın tarihî ve kültürel dokularına yer verilecek olan bu bölümde betimsel bir anlatım yapılarak 6 Şubat 2023 Kahramanmaraş merkezli depremlerden etkilenen yapıların tarihî arka planı ve güncel durumu resmedilecektir. Kamusal alanlardan özel mekânlara şehrin dinî, iktisadî, askerî ve kültürel öğelerine çok katmanlı bir bakış atılacaktır.¹⁴

¹⁴ Bu çalışmada kullanılan ve kaynak gösterimi yapılmayan görseller, Berces Kılıç'ın kişisel arşivinden alınmıştır. Söz konusu arşivden alınan materyallere ayrıca kaynak gösterimi yapılmayacak olup bu kategori dışında kalan görsellere kaynak gösterimi yapılacaktır.

Vakıf Medeniyetinde Dinî Yapılar: Camiler ve Ebedî Misafirleri

Mozaik bir yaşam alanı olarak Şanlıurfa şehrinde yaşayan insanlar, birbirlerinden din, dil ve ırk açısından farklılık gösterebilmiştir. Bu durum renkli bir toplumsal tabaka oluşmasına imkân tanımıştır. Birbirleri ile aynı inanca mensup olan insanlar da kendi değerleri bağlamında bulundukları bölgeleri inşa ve ihya etmişlerdir. Şehir sakinlerinin iç dünyası ile şekillenen fizikî yapılar bu açıdan biri diğerinden ayrılırken birbirlerine de benzemişlerdir.¹⁵ Kentin fizikî yapısı içerisinde yer alan ve şehir sakinlerinin inançsal illiyet gösterdikleri mekânlar da bu bağlamda kilise, cami ve türbe olarak birbirleri ile benzerlik göstermiştir.

Detaya inildiğinde türbelerin; şehrin, fizikî durumu ile birlikte manevî mirasına da katkı sunduğu söylenebilir. Bu açıdan pek çok kilise yapısı veya cami, bahçelerindeki hazirelerle kendi inançlarına mensup olanlara ebedi bir ikametgah olmuştur. Buna ek olarak bir yapıyı inşa ve ihya eden kimselerin vefatlarından sonra söz konusu yapı içerisine defnedilmeyi vasiyet etmesi dikkat çekicidir. Bu bağlamda Üner, söz konusu durumu “*Geçmişte bir eser yaptıranlar; eserlerinin yanına kendi mezarlarını da kazdırarak, eserlerini ebediyen kendileri korumak istemişler. ... Bugün Anadolu’nun birçok şehrinde, dünyayı ahirete yaklaştırmaya hâlâ yaşayan ve yanlarındaki eserleri de yaşatan hazireler görürsünüz.*”¹⁶ ifadeleri ile değerlendirmiştir.

Vakıf anlayışı ile imar edilen yapılar, barındırdıkları topluluklar ile kültürel bir bütünlük oluşturabilmişlerdir. İslam dininin kutsal kitabı Kur’an-ı Kerim’de “Allah’ın mesicdlerini ancak Allah’a ve âhîret gününe inanan, namazını kılan, zekâtını veren ve yalnız Allah’tan korkup çekinen kimseler imar edebilirler.”¹⁷ ayeti ile söz konusu ya-

pıların imar, inşa ve ihyasına kolları sıvayan özverili kimseler vurgulanmıştır. Bu kapsamda doğal veya beşerî bir afetten etkilenme durumları dikkate alınarak zarar gören fizikî yapıların üslup, oran ve plan bakımından güçlendirilmesi sağlanabilmiştir.¹⁸ İncelemeye alınan pek çok dinî yapının içerisinde yer alan kitabede devrin hayır sahiplerinin bu bağlamda onarım ve güçlendirme çalışmaları yaptıkları not düşülmüştür.



Selahaddin Eyyübî Cami ve Günümüze Ulaşamayan Bir Hafıza Alanı: Ermeni Mezarlığı

■ *Görsel 1a: Selahaddin Eyyübî Cami, Ön Cephe*

İlk kullanımlarından biri Ermeni Kilisesi olan ve yakın dönemde Sanatlar Ocağı ve elektrik santrali olarak kullanılmış olan Selahaddin Eyyübî Cami, Vali Fuat Caddesi’nde yer almaktadır. Kilise özellikleri korunmuş olan yapı, 3 nefli bazikal mimaride inşa edilmiştir. İç kısmı birbirinden ayıran sütunların orta bölümünde kuş figürleri ve haç taşıyan melekler resmedilmiştir. Yine ortada kalan nef diğer iki nefe nazaran daha yüksek ve geniştir. Dar olan neflerle bağlantılı olarak pencereler yer alır. İlâveten birbirine dolanmış halde resmedilen yılanlar hakkında bilgi bulunmaktadır. Bu yapı, 20. yüzyılın sonlarına doğru atıl bir haldeyken ciddi bir onarımdan geçirildikten sonra Selahaddin Eyyübî adıyla camiye tebdil edilmiştir.¹⁹

¹⁵ Mustafa Demirci, “İslam’da Şehir ve Şehrin Sosyal Dinamikleri”, *İSTEM*, C 1, S 2, 2003, s. 130.

¹⁶ Mehmet Emin Üner, “Evliya Çelebi’nin İzinde: Birecik’ten Urfa’ya”, *Müstakil Düşünenler*, S 1, 2021, s. 10.

¹⁷ Diyanet İşleri Başkanlığı, “Tevbe Sûresi 18”, *Kur’an-ı Kerim*, 5. Baskı, Ankara 2018, s. 188.

¹⁸ Aptullah Kuran, “Mimar Sinan’ın Camileri”, *Mimarbaşı Koca Sinan, Yaşadığı Çağ ve Eserleri*, C 1, Vakıflar Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara 1988, s. 175.

¹⁹ A. Cihat Kürkçüoğlu, *Şanlıurfa Camileri*, Şanlıurfa İli Kültür Eğitim Sanat ve Araştırma Vakfı Yayınları, Şanlıurfa 1993, s. 75-78.



■ Görsel 1b:
Yapı İçerisinden Görünüm

6 Şubat 2023 depremlerinden etkilenen tarihî yapı üzerinde 2026 tarihine gelindiğinde hala restorasyon işlemleri devam ettiği gözlemlenmektedir. Yapının; dış duvarları, giriş kapısı üzerindeki süslemeleri, pencereleri ve tavanı hasarlı olarak gözlemlenmiştir (görsel 1a ve 1b).

■ Görsel 1c:
Yapının Kiliseden Kalma
Ermeni Kabristanı



sinde Ermeni cenaze törenleri yapıldığı ve kilise yanında Ermenilere ait bir mezarlık olduğu tespit edilmiştir. Detaylara bakıldığında fotoğraflarda cami öncesi dönemde yapı etrafında mezar taşlarına ve mezarlık alanlara benzeyen bölümlere rastlanılmaktadır²⁰ (görsel 1c)²¹.

Ulu Cami: Ulu Cami Haziresi ve Şeyh Ebubekir Veli Türbesi

Tarihî dönem içeriğinde hem Yahudilere hem Hristiyanlara hem de Müslümanlara dinî açıdan ev sahipliği yapmış olup Mes-cidü'l Hamra, Kızıl Mescit ve Ulu Cami isimleri ile bilinen yapı, Urfa vakıf sisteminde dair önemli örneklerden birini teşkil etmektedir.²²

En erken dönemlerde sinagog (veya havra) olarak kullanıldığı bilinmekle birlikte yapı hakkındaki esas kayıtlar kilise olarak kullanıldığı zamandan kalmaz. Şehrin, Edessa Krallığı olarak bilindiği devirde IX. Abgar, Hz. İsa (a.s.)'yı şehre davet etmiş ancak peygamber bizzat şehre gelemediğinden yüzünü sildiği bir mendili krallığa ulaştırmıştır.²³

Şehirde kol gezen hastalığa şifa olması açısından bu mendil yapı içerisinde bulunan kuyuya daldırılmıştır. Anlatılara göre Kral Abgar, kuyudan çıkartılan su ile temizlendiğinde bir hastalığından kurtulmuştur. Sonrasında şehirdeki tüm halka bu “şifalı su” verilerek hastalığa karşı çare aranmıştır. Bu nedenle günümüzde de mevcut olan bu kuyudan çıkan su, kutsal kabul edilerek muhafazaya alınmıştır.

Osmanlı döneminde camiye tebdil edilen yapı, bu dönemde de pek çok defa onarıma alınmıştır.²⁴

²⁰ Nerdenerede, “Selahaddin Eyyubi Camii (Aziz Johannes Prodromos Addai Kilisesi)”.

²¹ Christine Gardon Koleksiyonu, “The Urfa Cathedral, Courtyard and Tombs”.

²² Mehmet Oymak, “Şehrin Mimari Yapısı”, Mehmet Çelik (Ed.), *Edessa'dan Urfa'ya*, C 2, Atılım Üniversitesi Türkiye Tarih Araştırmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi Yayınları, Ankara 2007, s. 409.

²³ Judah Benzion Segal, *Kutsanan Şehir Edessa*, Servet Çakmakçı (Çev.), ŞURKAV Yayınları, Şanlıurfa 1997, s. 71.

²⁴ Kürkçüoğlu, *Şanlıurfa Camileri*, s. 10-14.



■ Görsel 2a: Ulu Cami, Kule

Günümüzde ayakta olan yapı, 6 Şubat 2023 tarihinde yaşanan depremden ciddi bir şekilde etkilenmiştir. Saat kulesinde çatlaklar ve yıkılmalar meydana gelmiştir (görsel 2a). Kulenin tepe kısmı avluya çökmüş, camiyi çevreleyen duvarlar yıkılmış (görsel 2b) ve avluya düşen büyük parçalar şadırvana ve hazireye zarar vermiştir (görsel 2c).



■ Görsel 2b: Yapıyı Çevreleyen Duvarlar

Kuzeyde yer alan duvar zarar görmüş ve bu duvara bitişik olan kapıda dökülmeler yaşanmıştır. Doğu'da yer alan evin duvarları da hazire içerisine doğru çökmüştür. Hazirede yer alan mezarların bazılarında zamanın getirmiş olduğu yıpranma da söz konusudur (görsel 2d).

Depremle birlikte zaten yıpranmış olan yapılar daha da zayıf duruma gelmiştir. İla-veten batı kısımda kalan giriş önünde yer alan Şeyh Ebubekir Veli Türbesi, bitişik evin hasar alması ve evden kopan parçaların bu türbenin tavanına çökmesi nedeni ile zarar görmüştür²⁵ (görsel 2e).

Dabakhane Cami ve Hartavizade Hafız Türbesi

16. yüzyıla tarihlenen Dabakhane Cami, Hanlar Bölgesi adı verilen alanda bir vakıf eser olarak inşa edilmiştir. Cami avlusunda yer alan kitabelerde yapının çeşitli dönemlerde onarımına alındığı anlaşılmaktadır. Cami, üç kubbeli pandantif geçişli bir mi-mariye sahiptir. Balkona benzer minber alanı, cami içerisinde girilen taş merdivene sahiptir. Mükebbire yapıda olup kentte bir başka örneği bulunmayan müezzin mahfili, son cemaat yeri ile bağlantılı olarak inşa edilmiştir. Minare ise tek şerefeye sahiptir.²⁶



■ Görsel 3: Kab, Cami Minaresi ve Türbeye Ait Kitabe

Kent hafızası için önemli bir yere sahip olan ve çarşının merkezinde yer alan bu yapı, 6 şubat depremlerinden etkilenmiş; duvarlarında çatlaklar ve yıkılmalar meydana gelmiştir. Minarenin üst kısmı; altında bulunan kab eve ve cami girişi ile bitişik olan Hartavizade Hafız Muhammed Selim Efendi Türbesi'ne doğru yıkılmıştır²⁷ (görsel 2e).

²⁵ Urfa'nın sıcak günlerinde, cami girişinde oturup camiye gelenlere ve yoldan geçenlere soğuk ayran vermekle namı salan bu zat, vefat ettikten sonra çok sevdiği ve yakınlık duyduğu bu caminin giriş kapısı önüne defnedilmiştir. 18. yüzyılın başlarında yapının onarıldığı kitabede yer alan şu bilgi ile "Şeyh Ebubekir veli salik el-tahakkuk. Ki bu medfendur ana h'abgehi alem-i sır. Kaldırıp iki elin ruhuna ol fatihe h'an. Seng-i taminine koy tarih Şeyh Bekir." kayıtlara düşmüştür. Bkz. Mahmut Karakaş, *Şanlıurfa Evliya ve Âlimleri*, Şanlıurfa Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Şanlıurfa 2011, s. 54.

²⁶ Kürkçüoğlu, *Şanlıurfa Camileri*, s. 38-40.

²⁷ Türbeye ait olan kitabeden anlaşıldığına göre 19. yüzyılda vefat eden Nakşibendi Şeyhi Hartavizade önce Mevlid-i Halil Cami Türbesine defnedilmiş daha sonra burada yapılan yol genişletme çalışmaları nedeniyle mevcut alana nakledilmiştir.



■ Görsel 2c: Şadırvan



■ Görsel 2d: Hazireye Doğru Yıkılan Duvarlar



■ Görsel 2e: Şeyh Ebubekir Veli Türbesi, Restorasyon Sonrası

sel 3). Bu sebeple hem cami hem türbe kapılarını ziyaretçilerine kapatarak uzun süre restorasyon işlemlerine tabi tutulmuştur. Bu işlemler 2026 yılına kadar devam etmiştir.

Nimetullah Cami ve Ruz B. Nimetullah Türbesi



■ Görsel 4a: Nimetullah Cami, Restorasyon Sürecinde

Şanlıurfa'nın mozaik alanlarından biri olan 58 Meydanı içerisinde yer alan Nime-tullah (Ak) Cami 16. yüzyıla tarihlenmektedir. Cami içinde kitabe bulunmaktadır.²⁸ Yapı içerisinde bir medrese hakkında emareler bulunmakta olup muhtelif odacıklar günümüze sağlam bir vaziyette ulaşabilmiştir. Caminin mihrabının Behram Paşa'nın emri ile devrin uzman mimarlarına yaptırıldığı bilinmektedir²⁹



■ Görsel 4b: Ruz b. Nimetullah Türbesi

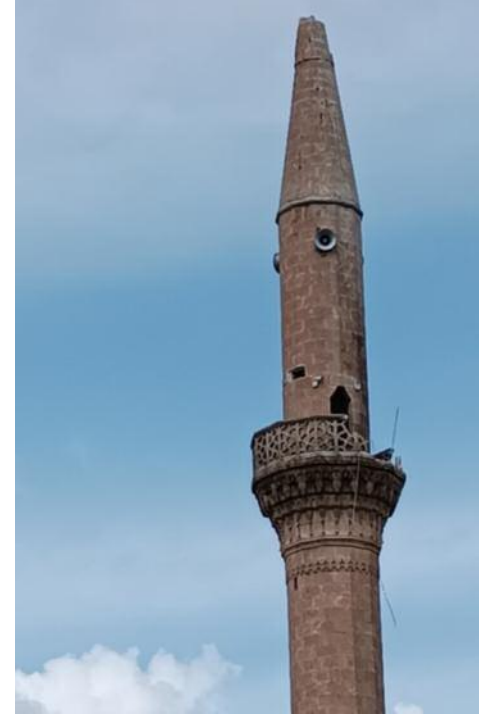
6 Şubat depremlerinin izleri bu tarihî yapıda izlendiğinde cami iç ve dış duvarlarının zarar gördüğü anlaşılmaktadır. Çatlaklarla birlikte şerefede yıkılma ve minarede yıkılma tespit edilmiştir. 2026 başlarında yapılan gözlemlerde bu yanının güçlendirme faaliyetlerinin hala devam ettiği görülmüştür (görsel 4a). Yapının içerisindeki odacıklardan birinde bulunan ve muhtemelen camiye verilen adın kaynağı olan³⁰ Ruz b. Nimetullah Türbesi küçük çatlaklar dışında sağlam vaziyettedir (görsel 4b).

Türbe ile caminin tarihi, türbe içerisinde

yer alan bir mezarda yazan bilgilerden hareketle 1520 yılına kadar geriye gitmektedir.³¹ Bu türbe yapılan gözlemlere göre tek katlı bir yapıda olması ve çevresinde kendisine nispeten daha yüksek bir yapı bulunmaması sebebi ile küçük çatlaklar dışında ciddi bir tahribata uğramamıştır.

Mevlid-i Halil Cami ve Haziresi

Hız. İbrahim (a.s.)'in doğduğu yer olduğuna inanılan Gölbaşı Mahallesi'nde bulunan ve adını da bu bilgiye izafeten alan Mevlid-i Halil Cami çevresi, Selevkoslar döneminde putperest tapınağı olarak kullanılmaktaydı. Hristiyanlık devrinde burada yine bir ibadet alanı olarak kilise inşa edildi. İslam hakimiyeti ile birlikte Osmanlılar, sözü edilen alana bir cami, türbe, hazire,



■ Görsel 5a: Mevlid-i Halil Cami Minaresi

minare ve revaklardan oluşan kompleks bir yapı inşa ettiler.³² Günümüzde hala ibadethane olarak kullanılan alanda, bir cami kitabesi bulunmadığı için banisinin kim olduğu bilinmemektedir. Cami; harim, ibadet mekânı ve avludan müteşekkildir. Avlu, caminin kuzeyinde yer alırken doğu tarafından küçük bir hazire, batı tarafında kare ve kubbeli bir mekân ve güneybatısında büyükçe bir hazire alanı bulunmaktadır.

Bkz. Karakaş, *Şanlıurfa Evliya ve Âlimleri*, s. 89.

²⁸ Oymak, "Şehrin Mimari Yapısı", s. 421.

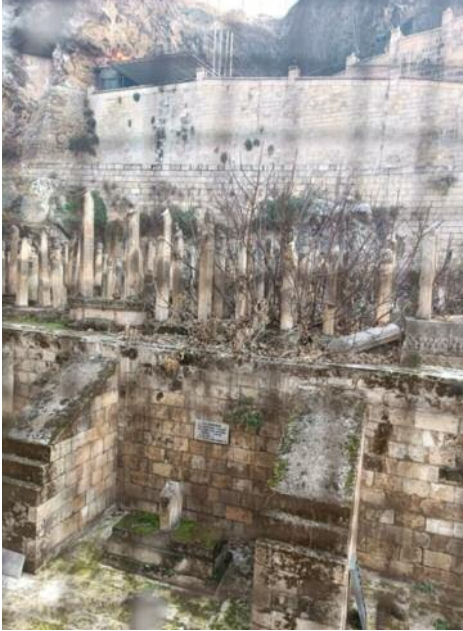
²⁹ Kürkçüoğlu, *Şanlıurfa Camileri*, s. 22-25.

³⁰ Oymak, "Şehrin Mimari Yapısı", s. 421.

³¹ Kürkçüoğlu, *Şanlıurfa Camileri*, s. 22.

³² Kürkçüoğlu, *Şanlıurfa Camileri*, s. 65.

Bu hazire içerisinde caminin inşasında görev alan ustalara ait mezar bulunduğu tespit edilmiştir. Ustalarına ebedi istirahatgâh olan caminin haziresi, Şanlıurfa il sınırları içerisinde bulunan en kapsamlı haziredir ve burada metfun olanların 19 ve 20. yüzyıllara tarihlendiği mezar kitabelerinden anlaşılmaktadır. Nahit taştan imal edilen ve sanduka, lahit ve dikdörtgen formlarda olan mezarlar bu haliyle birbirinden ayrılmaktadır. İlâveten hazire; fes, kavuk, sarık, Mevlî evî başlığı, Kadirî tacı gibi mezar taşlarından müteşekkildir. Şehrin sosyokültürel ve sosyoiktisadî durumuna dair pek çok ipucu barındıran hazire içerisinde müftü ve şeyh gibi dini görevliler; kadı, müdür ve hakim gibi idareciler ve askerler yer almaktadır.³³



■ Görsel 5b: Mevlid-i Halil Haziresi

Mevlid-i Halil Cami’de depremin izleri takip edildiğinde bu yapının minaresinde çatlaklar ve yıkılmalar yaşandığı görülmüştür (görsel 5a). Caminin şerefesi zarar görmüş, iç kısımda ve kubbede belli başlı çatlaklar meydana gelmiştir. Hazirede ise zamanın getirmiş olduğu yorgunluk görülmekle birlikte nahit taşlarda oynamalar ve kitabelerin bulunduğu mezar taşlarında çatlaklar ve oynamalar gözlemlenebilmiştir (görsel 5b).

³³ Gül Güler, “Urfa Mevlid-i Halil Camiisi Haziresindeki Mezar Taşları”, *Vakıflar Dergisi*, S 46, 2016, s. 145-162.

İktisadî Yapılar:

Han, Bedesten ve Pazarlar

Şanlıurfa kent belleğinde önemli bir yer edinen han, bedesten ve pazarlar; geçmişten günümüze şehrin sosyoiktisadî manada gelişmesine katkı sunmuştur. İpekyolu ticaret güzergahı üzerinde konumlanmış olan şehir, tarihsel süreçte pek çok medeniyetin ticarî uğrak alanı olmuş bu nedenle de kentte çok sayıda iktisadî yapı imar ve inşa edilmiştir. Tarihi Urfa Çarşısı da han, bedesten ve pazarları uhdesinde barındırdığından dolayı önemlidir. I. Süleyman devrinde yapıldığı bilinen bu ticarî mekân özelinde Gümrük Hanı, Kazaz Pazarı ve Sipahi Pazarı örneklem alınarak araştırmaya konu edilmiştir.



■ Görsel 6a: Gümrük Hanı Ana Giriş Kapısında Yer Alan Kitabe

Hanlar; Gümrük Hanı örneğinde olduğu gibi tüccarların konaklama alanı olurken kıymetli eşyalar ve ipekten ürünlerin satıldığı alanlar da Kazaz Bedestenini olmuştur. Günümüzde hala ayakta olan pazar alanları da boyacılık, demircilik, bakırcılık, tütünçülük, sarraçlık, debbağlık, marangozluk vd. meslek alanlarında şehir ihtiyaçlarını karşılamada önemli bir misyon üstlenmiştir. Söz konusu yapılar sadece iktisadî amaca hizmet etmeyerek bu alanlarda esnaf örgütlenmesi ile birlikte gelişim gösteren sosyalleşme mekânları olarak varlık göstermiştir.

Gümrük Hanı

I. Süleyman devri yapılarından olup Di-

yarbekir Beylerbeyi Behram Paşa tarafından inşa edildiği bilinen ve Tarihî Urfa Çarşısının kuzeyinde yer alan Gümrük Hanı, kesme Urfa taşlarından iki kat olarak inşa edilmiştir. Bölgeden geçen tüccarların konakladığı üst alan, günümüzde terzilik esnafına hizmet vermektedir. Tüccarların hayvanlarını yerleştirdiği alt katta ise tespihçiler, çakmakçılar ve tütüncüler yer almaktadır.³⁴ Neccar, koyun, aktar, eskici, basmacı, penbeci ve kazaz pazarları bu hanın etrafında şekillenmiştir.³⁵ İlâveten Balıklıgölden gelen bir kaynak hanın avlusundan geçmektedir.



■ Görsel 6b: Yapının Üst Katı



■ Görsel 6c: Esnafın Bulunduğu Odalardan Biri

Yapı, 6 Şubat 2023 depremlerinden etkilenerek kapılarını uzun süre ziyaretçilerine ve esnaf yapılanmasına kapatmıştır. Hanın girişinde yer alan kitabeler, üst kat koridorlar ve esnafın çalışmakta olduğu odalar incelendiğinde belli başlı çatlaklar ve taş bloklarda oynamalar gözlemlenmiştir (görsel 6a, 6b ve 6c). Tadilat tamamlandıktan sonra bile duvarlarında çeşitli çatlaklar göze çarpmaktadır. Çatı kısmında yer alan bacaların yıkıldığı ve yetkililerce yeniden yapıldığı esnaf tarafından aktarılmıştır. İç odalara bakıldığında derin olmamakla birlikte kapı üstlerinde tavanlarda ve pencere / taka çerperlerinde çatlaklar görülmüştür.

Bedesten (Kazaz Pazarı)

Kökeni Orta Asya ve Anadolu'ya dayanan Kazazlık, ince ipek ipliklerin el işçiliğine dayanan ve çeşitli motiflerle süslenecek oluşturulan aksesuar üretme sanatıdır. Osmanlı Devleti devrinde bu sanata oldukça ihtimam gösterildiği ve saray çevresinde takı ve süs eşyalarında yoğun olarak tercih edildiği bilinmektedir. Hem ekonomik hem de kültürel miras açısından önemli görülen bu sanatı icra edenlere kazaz denildiği için Tarihî Urfa Çarşısı içerisinde yer alan bu alana Kazaz Pazarı denilmiştir. Bu vesile ile şehrin giysi ihtiyacı bu bedesten aracılığıyla sağlanmıştır.



■ Görsel 7a: Bedestenin Giriş Kısmı

Şehirlerde birer adet bedesten bulunması bu yapıları diğer pazarlardan ayırmıştır. Yukarıda detayları aktarılan Gümrük Hanı'nın güneyinde yer alan bu yapı, merkezî bir konumda bulunur ve çevre yapılarla yakınlık göstermesi açısından önem arz eder. Yapı günümüzde Rıdvan Ahmet Paşa Vakfı'na bağlı olup adı geçen vakıf tarafından yöresel giysilerin satıldığı bir mekân olarak kiraya verilmektedir.³⁶



■ Görsel 7b: Beşik Tonozlu Üst Yapı

6 Şubat depremlerinin bedesten özeğinde izleri takip edildiğinde kubbeli yapıda olan tavanında çatlaklar görülmekte, mahzen odalarının girişlerinde derin olmamakla birlikte kırılmalar ve dökülmeler göze çarpmaktadır (görsel 7a ve 7 b). Tavan kısmına aydınlık alan sağlama gayesi ile pencereler açıldığından ve bu alanlar bağlı oldukları bölümlerden daha zayıf olduğundan dolayı bu pencere kenarları da yine zarar görmüştür.

³⁴ Oymak, "Şehrin Mimari Yapısı", s. 451.

³⁵ Mehmet Emin Üner, *Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Urfa Tarihi*, Şanlıurfa Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Şanlıurfa 2009, s. 209.

³⁶ Hakan Demir vd., "Şanlıurfa Bedesteni (Kazaz Pazarı) Üzerine Mimari Bir Değerlendirme", *Vakıflar Dergisi*, S 57, 2022.

Yapısal hasar almasına karşın bedesten ağır bir restorasyon gerektirecek durumda olmamış ve bir süre sonra hizmete kaldığı yerden devam etmiştir.

Sipahi Pazarı

Osmanlı devrinde, timarlı sipahilerin ihtiyaçlarını karşılama gayesi ile inşa edilen Sipahi Pazarında; deri ürünleri, koşum takımları, silah, yem, kumaş vd. bazı askerî teçhizat satılmakta idi.



■ Görsel 8a: Sipahi Pazarı Çatıdan Görünüm

Bu nedenle sipahi pazarları hem askerî, hem ticarî hem de tarihî mekânlar olarak önem kazanmaktadır. Askerî sınıf içerisinde yer alan sipahiler, bulundukları bölgelerde iktisadî yapıya önemli katkılar sunarak bu pazarlar aracılığıyla kent ekonomisini canlı tutmuşlardır. Ulaşım ve güvenliğin tesis edildiği bölgelerde bu tür yapıların bulunması önemlidir. Bir sebeple bölgeden geçen kişiler, atlarını bakım amacıyla sipahi pazarına bırakarak dönemin ulaşımından en önemli unsur olan hayvanlarının temel ihtiyaçlarını bu şekilde karşılamışlardır. Tarihî Urfa Çarşısı içerisinde yer alan Sipahi Pazarı bu vesile ile Kazaz Pazarı'na Kazaz Pazarı'ndan da Gümrük Hanı'na açılan geçitlere sahiptir.

İki paralel duvar arasında yarım silindirik şekilde uzanan kemerli yapıda olan Sipahi Pazarı, yapısı beşiğin ters görüntüsünü andırdığı için beşik tonozlu bir yapı olarak nitelendirilmiştir. Çatı kısmı (görsel 8a) ve duvarları beyaz Urfa taşlarından müteşekkildir. Yükleri yan duvarların üzerine doğru aktarılmış olması sebebi ile tavanda ciddi bir hasar görülmemiştir (görsel 8b). Duvarları düzgün kesme taşlardan müteşekkil olan pazarın aydınlatması tepe pencereler vasıtasıyla sağlanmaktadır.³⁷ Bu pencerele-

rin çerçevesinde ve duvarların belli bölgelerinde çatlaklar olduğu gözlemlenmiştir.

Askerî Yapılar: Kale, Kule ve Surlar

Savunma yapıları, şehirleri insan ve hayvan saldırıları bağlamında dış tehlikelerden koruyan önemli yapılar olmuştur. İdarî otoriteleri temsil edip ticarî, askerî ve idarî güzergahları muhafaza etme gayesi ile inşa edilmiş olan bu yapılar; kale, kule ve sur şeklinde birbiri ile ilişkili olarak dizayn edilmişlerdir. Bu mimarî öğeler, şehirleri fizikî olarak çevreleyerek hem kent sınırlarını belirlemiş hem de kent sınırları içerisinde yaşayanlara bir güvenli alan sağlamıştır. Toplumsal düzenin sağlanmasında ve şehirde yaşayan insanların kendilerini güvende hissetmesinde önemli bir unsur olarak görülen söz konusu yapılar, bu yönleri ile insanın varoluşundan beri gerekli görülen korunaklı yapılar olmuştur.

Roma, Bizans, Arap ve Türk medeniyeti izleri görülen kale, kule ve surlar her bir medeniyetin değişmez unsuru olarak kent belleğinde yer edinmişlerdir. Bölgemizde çok sayıda savunma yapısı bilinmekte olup bu yapılar tarihsel süreçteki önemleri doğrultusunda mimarî özellikleri, teknik yapıları, inşa malzemeleri ve yaşadıkları tadilat ve tamirat ile eşsiz bir mimarî bütünlük oluşturmaktadır.³⁸

Tarihî Urfa şehirinde savunma yapılarının izleri takip edildiğinde ilk olarak Urfa Kalesi göze çarpmaktadır. Bu yapı ile başlayan şehir surları, günümüzde Beykapısı olarak bilinen alana doğru ilerlemektedir. Söz konusu alanda Mahmutoğlu Kulesi adı verilen bir diğer savunma yapısı ile şehri çevrelemektedir.

Urfa Kalesi

Müstahkem bina manasına gelen kale, şehrin iç kesimi içerisinde kabul edilir.³⁹ Bu yapı, düşman saldırılarının yapılabileceği bölgelere, kavşak noktalara ve dağlık alan-



■ Görsel 8b: Yapının Mahzen Odaları ve Koridor

³⁷ Hakan Demir ve Fatma Müge Halifeoğlu, "Tarihi Yapılarda Kesişim Mekânı Olarak Mahzen Odaları: Şanlıurfa Örneği", *Kent Akademisi*, C 16, S 2, 2023, s. 1367.

³⁸ Nurşen Söyler, *Güneydoğu Anadolu'da Roma Kaleleri ve Savunma Sistemi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir 2019.

³⁹ Maksimilian Streck, "Kale". *İslâm Ansiklopedisi*, C. 6, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1977, s. 124-125.

lara inşa edilmiştir. Çevresi hendeklerle çevrilerek saldırı durumunda ele geçirilmesi zorlaştırılmıştır. Bir giriş yönü belirlenip bu girişten hendek üzerinden karşı tarafa geçebilecek bir düzenekle iner kalkar köprüler entegre edilmiştir. Yine saldırılara karşı cevap verebilmek amacıyla burçlar oluşturulmuş ve yukarıdan aşağıya ok atmak ve zift döküp düşmanı geri püskürtmek için mazgallar kurulmuştur. Tarihi milattan önce 2 binlere dayanan Urfa Kalesi de bu maksatla “Haçlı Saldırıları”⁴⁰ için önemli bir askerî misyon üstlenmiştir. Bu kalenin gizli bir dağ geçidi bulunmaktadır. İçerisinde kuşatma esnasında uzun süre dayanabilecek kadar erzak ve cephane için mahzen odalar inşa edilmiştir.⁴¹

Haçlılar sonrasında bu yapının Osmanlı ve İslam hakimiyetindeyken de askerî amaçla kullanıldığı bilgisi bulunmaktadır.⁴² Yerel idarelerce tasarrufunda güçlük yaşandığı görülen yapı, uzun yıllarca bakımsız bırakılmış hatta bizzat insan eli ile tahrip edilerek taş malzemeleri sökülerek civar bölgenin bazı yapılarında kullanılmıştır.⁴³ Yerel idarenin ihmal ettiği bu yapıya yabancıların ilgisi ise farklı olmuştur. Dönem dönem çok sayıda gezgin, kale ile ilgili araştırmalar yaparak bu yapı ile ilgili bazı bilgilerin günümüze ulaşmasına imkan sağlamıştır.⁴⁴

Şehirde 6 Şubat depremlerinden en olumsuz etkilenen yapılardan biri binlerce yıllık mazisi olan⁴⁵ kale ve çevresi olmuştur. Kalenin surları, duvarları, giriş kısmı ve eteklerinin hasar aldığı belirgin bir şekilde görülen alanlardır. 6 Şubat depremlerinden on yıl evvel kale duvarlarında meydana gelen yıkılma nedeni ile önemli bir restorasyon işlemi gerçekleştirilmiştir.⁴⁶

⁴⁰ Kaynaklarda Haçlı Seferleri olarak geçen bu tarihî olay, değişen müfredata göre “Haçlı Saldırıları” olarak revize edilmiştir. Bu nedenle çalışmada, müfredata yeni giren bu terminolojinin kullanımı tercih edilmiştir. Bkz. Pervin Kaplan, “Müfredatta Bazı Kavramlar Değişti: ‘Haçlı Seferleri’ Yerine ‘Haçlı Saldırıları’ Denecek”.

⁴¹ Semavi Eyice, “Kale”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, C 24, TDV Yayınları, İstanbul 2001, s. 234-242.

⁴² Üner, *Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Urfa Tarihi*, s. 92.

⁴³ Başbakanlık Osmanlı Arşivi [BOA], MVL. 23/14.

⁴⁴ Cristina Tonghini, *From Edessa to Urfa the Fortification of the Citadel*, Archacopress Archaeology, Oxford 2021, s. 3.

⁴⁵ Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi. “Urfa Kalesi”.

⁴⁶ Sabah Gazetesi. “Bin 200 Yıllık Urfa Kalesi Çöktü”.



■ Urfa Kalesi'nden bir kısım.

Bu restorasyonun ardından 2021 yılında kale çevresinde tarihî dokuların ortaya çıkarılması gayesi ile başlatılan çalışmalarda çevredeki eski ancak tarihî bir nitelik barındırmayan yapılaşma kontrollü bir şekilde yıkılmıştır.⁴⁷ Bu iki durum 6 Şubat depremleri nedeni ile bölgede oluşabilecek kötü senaryoları minimize etmiştir. Bundan hareketle tarihî yapılar ve bölgeler üzerinde yapılan restorasyon işlemlerinin yapıların olası bir afetten etkilenme durumuna doğrudan etki edebileceği tespit edilmiştir. Kalenin restorasyon yapılan bölümünde ciddi bir zaiyat meydana gelmediği görülürken nispeten bakımsız durumda olan ve restorasyon işlemi dışında tutulan arka bölümde; surlarda ve duvarlarda ciddi bir yıkım gözlemlenmiştir (görsel 9a ve 9 b).

Mahmutoğlu Kulesi

Stratejik bir geçit bölge olması hasebiyle tarihî Urfa şehrinin surlarına bitişik olarak kale ve kuleler inşa edilmiştir. Savunma noktası oluşturma gayesi ile inşa edilen ve günümüzde Beykapısı bölgesinde bulunan kule de bu amaca hizmet etme gayesi ile Urfa Haçlı Kontluğu devrinde inşa edilmiştir. Osmanlı devrinde de bir savunma unsuru olarak kullanılan kule, dönemin önemli ailelerinden biri olan Mahmutoğlu ailesine uzun yıllar ev sahipliği yapmıştır. Bu dönemde kapı ağalığı görevi verilmiş olan aile, kalenin bakım, onarım ve savunmasından sorumlu tutulmuştur. Osmanlı son dönemlerinde Kurtuluş Mücadelesi'ne önemli hizmetler vermiş olan şehir, bu ailenin mensuplarının kuleyi muhafaza etmesi ile ön plana çıkmıştır.

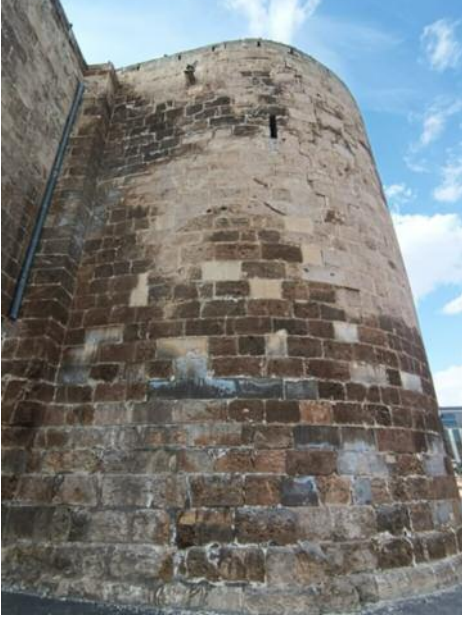
⁴⁷ Hürriyet Gazetesi. “Urfa Kalesi'nin Çevresinde Yer Alan Yapıların Yıkımına Başlandı”.



■ Görsel 9a: Kalenin Çöken Duvarları



■ Görsel 9b: Yapının Arka Kısmı ve Surlar



■ Görsel 10a:
Mahmutoğlu Kulesi

Bu süreçten sonra da kulenin ismi Mahmutoğlu Kulesi olarak tesmiye olunmuştur.⁴⁸

Kent Müzesi olarak günümüzde bir bölümü ayrılmış olan yapı hala ayakta. 6 Şubat depremlerinden etkilendiği görülen yapının müze ve diğer bölümleri ziyaretçilerine uzun müddet kapalı kalmıştır. Dış duvarlarında derin çatlaklar oluşan kulenin restorasyon süreci boyunca kapalı kaldığı görülmüştür (görsel 10a).

Depremle aynı yıl meydana gelen taşkından da etkilenmiş olan kule, Karakoyun Deresi'ne olan yakınlığı nedeni ile bölgeden taşkın ile taşınan ağaç vd. malzemelerle dolmuştur. Dere, depremden de etkilenmiş olduğundan taşkın ile birlikte buradaki hasar daha ileri boyutlara ulaşmıştır (görsel 10b).

Surlar

En önemli gayesi müsterih bir yaşam sürdürülebilmek olan insan, bunu başarabilmek için ilk olarak kendini korumanın yollarını aramıştır. Çeşitli hayvanların saldırılarından korunmak için yapılar inşa etmiş, daha sonraları gelişen ve büyüyen etkileşimi ölçeğinde başka kavimlerden insanlarla sınırdas olmuştur. Sınır ihlalleri ve

⁴⁸ Selim Ak, *Şanlı Urfa*, Bayrak Yayıncılık, İstanbul 1988, s. 80.

talancıları önleyebilmek için de şehirlerinin etrafına korunaklı surlar inşa etmiştir.⁴⁹ Şanlıurfa kent surları da bu gaye ile inşa edilirken mevcudiyetleri 20. yüzyıla kadar bilinmekte olup günümüze sadece kalıntı halinde ulaşabilmişlerdir.⁵⁰ Urfa kent surlarına dair kalıntılar; kale, kule ve şehir kapıları özelinde mevcuttur. Urfa Kalesi, Harran Kapı, Bey Kapısı ve Mahmutoğlu Kulesi istikametinde tarihi Urfa surlarını görmek mümkündür (görsel 11a).

Söz konusu istikametten bağımsız olarak, yapılan arkeolojik keşifler neticesinde günümüzde Kızılkoyun Nekropolünün üstünde bulunan ve Tıfındır Tepesi olarak bilinen alanda Roma devrini temsil eden antik sur kalıntıları tespit edilmiştir (görsel 11b). Bu Roma dönemi surlarının büyük çoğunluğu yer altında kaldığından ve henüz keşfedilmiş olduğundan 6 Şubat depremleri ile ilgili bir tespitle bulunmak güçtür. Urfa Kalesi surları ise depremden ciddi bir şekilde etkilenmiştir.

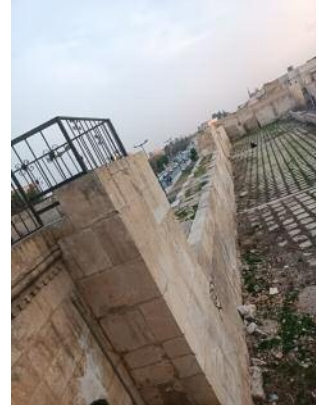
Kamusal Alandan

Özel Mekâna Kültürel Yapılar

Şehirlerin fiziksel bütünlüğü içerisinde yer alıp kent belleğinde yer alan unsurlar taştan ve demirden ibaret değildir. Mahremiyet, özel yaşam, kültürel sembol ve çeşitli manalar içeren pek çok unsur, tarihî kentlerin detaylarında yer alır. Şehrin hafızası olan bu detaylar, insanın mahallelilik aracılığıyla çevresi ile kurduğu diyalogla birlikte açığa çıkar. Meydan, sokak ve kabalı gibi kamusal alandan başlayarak ev ve evlerin detay unsurlarına doğru genişleyen yapılar, insanların şehre birtakım manalar attırdığı alanlar olarak tarihsel belleğin en önemli aktarıcılarıdır. Kamusal alanlar, insanların sosyalleşebildiği başlıca mekânlarken özel yaşama dair ipuçları barındıran avlulu evler, haremlik selamlık bölümler ve mahremiyeti simgeleyen yüksek ve pence-resiz duvarlar bireylerin iç dünyalarını, taş ve demire işleyen bir dış vurumdur.

⁴⁹ Tuğçe Horunlu, "Eski Mezopotamya'da Bir Savunma Stratejisi: Hendekler", OANNES Uluslararası Eskiçağ Tarihi Araştırmaları Dergisi, C 5, S 1, Mart 2023, s. 101.

⁵⁰ Üner, *Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Urfa Tarihi*, s. XVI.



■ Görsel 11a:
Bey Kapısı'nda tarihi Urfa surlarından bir kısım.



■ Görsel 11b:
Roma Surları Kalıntısı

Gündelik yaşam pratikleri, komşuluk ilişkileri, güvenlik ve örf ve adetler bağlamında şekillenen mahallelilik kavramı kültürel kimliğin en önemli taşıyıcısıdır. Kamusal alan ile özel alanların bir kesişiminde oluşan mahalle kavramı toplumu var eden en önemli unsurdur. Bu açıdan çalışmada Urfa kent tarihinde kültürel manalar taşıyan kamusal alan ile özel mekâna bir bakış atılacaktır.

Kamusal Alanlar: Meydanlar, Sokaklar ve Kabaltı Geçitleri

Kamusal yaşamın şekillendiği meydan, sokak ve kabaltı geçitleri, kültürel etkileşim ile iç içe bir mekân oluşturmaları hasebiyle önemli görülmüştür. Geçmişten günümüze insanlar bu kamusal alanlarda bir araya gelerek ticaret, kutlama, yas ve dayanışma gibi insanî vasıflarını görünür kılmışlardır. Özellikle meydanlar birer toplanma alanı olarak varlık göstermiştir. Sokaklar bu meydanlara geçişte önemli geçiş güzergahları olmuş ve kabaltılar ile de çıkmaz sokak sorununu önlenerek kamusal alanda açıklık oluşturulmuştur. Mahallelik kültürü ile komşuluk ilişkilerinin belirgin bir şekilde görüldüğü kamusal alanlar, tarihsel belleğin nesilden nesile aktarılmasında önemli bir misyon üstlenmiştir.

Meydanlar

Ticarî, idarî ve insanî ilişkilerin şekillendiği meydanlar, toplumsal olayların en önemli tanıklarıdır.⁵¹ Zaman içerisinde cami, çarşı, çeşme, tekke, türbe, ev vb. yapıların kısım kısım bir araya gelmesi ile meydanlar; sokakları, evleri ve yaşamları bir birine açan mekânlar olmuştur.⁵² Tarihî Urfa şehrinde şehre karakterini yansıtan ve şehrin karakterini yansıtan başlıca meydanlardan biri olan 58 Meydanı, adını trajik bir tarihî hadiseden almaktadır. Bu meydanda bir hamamın çökmesi nedeni ile kapana kısılan 58 kadının acı bir şekilde vefat etme-

⁵¹ Kaan Akman, "Kent Meydanlarının Önemi ve Değişen İşlevi", *Akademik Düşünce Dergisi*, S 1, 2020, s. 18; İsmail Asoğlu, "Osmanlı Urfası'nda Kahve, Kahvehaneler ve Müdavimler", *History Studies*, C 13, S 1, 2021, s. 102.

⁵² Doğan Kuban, "Anadolu-Türk Şehri Tarihî Gelişmesi ve Fiziki Özellikleri Üzerinde Bazı Gelişmeler", *Vakıflar Dergisi*, S 7, 1968, s. 70.



■ Görsel 12b:
58 Meydanı'ndan genel görünüm.

sinden dolayı eski adı Nimetullah olan meydan, vefat eden kadınların anısını canlı tutmak adına 58 Meydanı olarak tesmiye olunmuştur. Tarihte kilise, rahibeler evi, cami, türbe, tekke ve çeşme gibi dinî ve hayrî amaçla oluşturulan bir meydan olarak mevcudiyeti pek çok kültürden, dilden ve dinden kimseye ev sahipliği yapmıştır. 6 Şubat depremleri nedeni ile meydanda bulunan tarihî yapıların pek çoğu zarar görmüştür. Nimetullah Cami, Reji Kilisesi, Şeyh Saffet Türbesi bunların başında gelmektedir (görsel 12a ve 12b).

Sokaklar

Sokaklar; iktisadî mekânlar, dinî mekânlar ve diğer yaşam alanları arasında bağlantıyı sağlayan en önemli unsurdur. Bu unsurlar aynı dine mensup olanların ayrı mekânda aynı işe mensup olanların ayrı mekânda örgütlenmesi sonucu her biri kendine has mimarî özelliğe sahip olmuştur. Çarşılarla yakın konumlanan sokaklar esnaf ve tüccarların evleri ile konumlanırken⁵³ hiç şüphesiz din adamları inanç alanlarına yakın sokaklarda talebeler sıbyan mekteplerine, tekke ve medreselere yakın sokaklara yerleşmiştir. Tarihî Urfa sokakları da barındırdığı mozaik yaşam alanı nispetinde pek çok dil, din ve ırktan kimselere yuva olmuştur. 58 Meydanı gibi renkli bir meydana açılan sokaklardan hareketle, bu sokaklarda Müslim ve gayrimüslim halktan kimselerin yaşadığı söylenebilir. Söz konusu kimseler kendi iç dünyalarını ifade eden unsurlarla sokakları süslemiş ve kent belleğinde yer etmişlerdir.⁵⁴

⁵³ Hasan Taşçı, "Kent Meydanının Sosyo-Kültürel Arka Planı", *İdeal Kent*, S. 13, 2014, s. 89.

⁵⁴ Mehmet Emin Üner, "XVII. Yüzyılda Müslim-Gayrimüslim



■ Görsel 12a:
58 Meydanı'ndan Bir Görünüm, Restorasyon Süreci



■ Görsel 13a:
Güçlendirme Faaliyeti Yapılan Bir Sokak

Kabaltıların çıkmaz sokak sorununa neden olmadığı, pencerelerin komşuyu görececek bir konumda inşa edilmediği, güvenliğinin sokak sakinlerince sağlandığı bu alanlar özgün mimarî yapıları kendinde barındırmıştır.

6 Şubat depremlerinin tarihî Urfa sokaklarındaki etkisi incelendiğinde evlerin duvarlarının sokaklara doğru çöktüğü ve tarihî pek çok sokağın moloz yığınları tarafından geçilemez hale geldiği gözlemlenmiştir.



■ Görsel 13b:
Atıl Bir Halde Bırakılan Bir Sokak

İlişkilerinin Olumlu Bir Örneği: Urfa'da Müslüman-Ermeni İlişkileri", *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Dergisi*, S 43, 2006, s. 108.

Depremlerin hemen akabinde pek çok sokakta güçlendirme çalışmaları yapılmıştır. Henüz sağlam durumda olan veya kısmen ayakta duran evlerin duvarları kasnaklarla desteklenerek önleyici tedbirler geliştirilmiştir (görsel 13a). Hasarın boyutu, zeminin durumu, yapılardaki teknik ve malzeme kalitesi ölçüğünde Urfa sokaklarında yaşanan hasarlarda değişkenlik gözlemlenmiştir. Bazı sokaklar, evler boşaltıldığı için atıl vaziyette bırakılmıştır (görsel 13b).

Kabaltı Geçitleri

Tarihî Urfa sokaklarının pek çoğunda, sokakları birbirinden ayırmamak, evlerin manzarasını kapatmamak ve çıkmaz sokağa neden olmamak için kabaltı adı verilen bir inşa tekniği geliştirilmiştir. Sokakların üzerine odacıklar inşa edilerek alt kısımda geçit alan oluşturulmuş ve sözü edilen sorunların önüne geçilmiştir. Bu teknik ile sözü edilen kazanımlar sağlanırken altından geçenlere serinleme, yağmurdan koruma ve gölgelik alan sağlama gibi ek faydalar tanımıştır. Üstü örtülü geçit alanlar, evlerle bağlantılı olarak pencerelere sahiptir. Giriş kapısı yalnız bir evden sağlanmakta olup duvarı bitişik olan diğer evden giriş çıkış önlenmiştir.⁵⁵

Kabaltılar, geçitleri ile kamusal alanı; odacıkları ile özel mekânı bir bütünlük içerisinde gösteren nadir yapılardandır. Alt katında kabaltıya açılan kapılar bulunur. Üst katta sokağı her iki taraftan görebilecek şekilde pencereler yer alır. Pencereler mukarnas şeritleri ile estetik bir görünüm kazanır.⁵⁶ Eyyübiye ilçesinde yoğunluk kazanan tarihî Urfa kabaltılarının; Cami-i Kebir, Kurtuluş, Yusufpaşa, Tepe, Pınarbaşı, Yeni, Bıçakçı ve Kendirci sokak gibi alanlarda yaygın olarak tercih edildiği görülmektedir.⁵⁷

6 Şubat depremlerinin izleri kabaltılar

⁵⁵ Mehmet Adil Saraç, *Tanıklarıyla Urfa'da Urfalılar (Sözlük)*, C 3, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi Kütüphane Yayınları, Şanlıurfa 2018, s. 516.

⁵⁶ Hamdullah Közcü (Haz.), *Urfa Mimarisinde Kabaltılar*, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi Yayınları, Şanlıurfa 2016.

⁵⁷ Muhammet Büyükkırcalı, *Şanlıurfa Kent Merkezinde Kabaltılar Üzerine Tipolojik Bir Değerlendirme*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hasan Kalyoncu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gaziantep 2019.



■ Görsel 14a:
Kabaltı içinden görünüm



■ Görsel 14b:
Yapının dışarıdan görüntüsü

özelinde takip edildiğinde bu yapıya sahip sokakların tehlike arz ettiğinden ilk dönemde giriş çıkışa kapatıldığı görülmüştür. Pencere duvarları çöken, yıkılan ve duvarların çatlaklar oluşan kabaltıların bağlı bulunduğu ve bitişik bulunduğu hanelerde de giriş çıkış önlenmiştir (görsel 14a ve görsel 14b). Bu yapıların zarar görmesinde en önemli etken altlarının boş bırakıldığından dolayı bağlı yapılara nazaran daha kırılgan olduklarıdır.

Özel Mekânlar: Evler ve Evleri Tamamlayan Mahrem Unsurlar

Tarihî Urfa evleri; odalar, hayatlar, duvarlar, çıkmalar, kapılar ve pencereler ile kamusal alanlardan ayrılarak bireylerin iç dünyasını oluşturmaktadır. Bu yönüyle geleneksel yaşam biçimini, kültürel mirası ve kent belleğini oluşturan en önemli unsurlarından biri hiç kuşku yok ki evlerdir. Urfa evleri tarihî özellikleri ile, iklim şartları ile imar edilen malzemeleri ile, toplumsal, kültürel ve örfe dayanan bir anlayışla imar edilmişlerdir. Odaları, duvarları, kapılarının ve pencerelerin çeperi kesme taşlardan müteşekkil olan evler, yüksek avlu duvarlarına, eyvanlara, kablara, avlulara, süs havuzlarına, kor takalara sahiptir. İçe dönük mimarî bir stil yansıtan Urfa evlerinde esas kaygı mahremiyetin sağlanmasıdır.⁵⁸ Bu bağlamda oluşturulan haremlik selamlık bölümler, eyvanlar ve avlular aile fertlerinin sosyalleşebildiği alanlardır. Kesme nahit taşlar, yazın serinlik sağlarken kış dönemlerinde de soğğun içeri girmesine engel olarak konfor alanı sağlamıştır.⁵⁹

Eski Urfa evlerinin önemli figürlerinden bir diğeri çıkmalardır. Çardakların sokağa taşan kısımları dışarıdan estetik bir görüntü kazandırmak amacı ile çıkma adı verilen bir teknik ile evlerin mimarisi tamamlanmıştır.⁶⁰ Şehrin tasarımı ile sokak dokusuna

⁵⁸ Abdullah Ekinci, "Osmanlı Urfası'nın 'Amentüsü' Olan Mekânlar: Caddeler, Sokaklar, Tetirbeler, Kabaltılar, Madarlar ve Soluk Taşları", Abdullah Ekinci (Ed.), *Osmanlı Urfası*, C 2, Urfa Okulu Yayınları, Şanlıurfa 2018, s. 21.

⁵⁹ Edip Beyoğlu, *Mimarlık ve Toplumsal Değer Açısından Mahremiyet*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul 2019, s. 34.

⁶⁰ Zahide Akkoyunlu, *Geleneksel Urfa Evlerinin Mimari Özel-*

dair ilişkiyi gösteren çıkmalar, dönemlerinin sanat anlayışını yansıttıklarından evlerin vazgeçilmez birer unsuru olmuşlardır.⁶¹ Bu çıkmalar da depremden kaynaklı olarak ciddi bir şekilde etkilenmiştir.



■ Görsel 15a:
Eski Urfa evi

6 Şubat depremlerini izleri tarihî Urfa evlerinde izlendiğinde hasarlı yapıların büyük bir çoğunluğunun boşaltılarak atıl bir vaziyette bırakılması göze çarpmaktadır (görsel 15a). Bazı evlerin, girilemez yazısı ile kapatılmalarına karşın kullanıma devam edildiği tespit edilmiştir (görsel 15b). Afetin yaşandığı erken evrede çalışmalar, arama kurtarma ve enkaz kaldırma işlemlerine yoğunlaştığından eski Urfa sokaklarındaki hasar gören tarihî yapıların restorasyon ve güçlendirme çalışmaları bir süre ertelenmiştir (görsel 15c).



■ Görsel 15c:
Ağır hasarlı bir ev

likleri, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara 1998, s. 18.

⁶¹ Sedat Erçetin, "Geleneksel Urfa Evlerinde Çıkma", *Akdeniz Sanat Dergisi*, C 14, S 26, 2020, s. 154.

Odalar

Urfa evlerindeki odalar, sadece barınma amacına hizmet etmemiş bunun yanında mahremiyet, iklim, yaşam pratikleri gibi çok boyutlu etkenler dikkate alınarak dizayn edilmişlerdir. Yaz ve kış olma durumuna göre evlerin daha serin olan ve sıcak tutan bölümleri kullanım açısından tercih edilmiştir. Odalar; kab, eyvan ve çardak şeklinde fonksiyonlarına göre isimlendirilmiştir. Avlu ile eş düzeyde ise bunlara kab; kablarn üst katında merdivenle çıkılan odalara çardak⁶² ve her iki odanın da yanında bulunabilen; ön kısımları duvar, kapı ve pencere ile sınırlandırılmayan odalara ise eyvan denilmiştir. Eyvanlar, önleri açık bırakıldığından ve bu durum rüzgar akışını kesmediğinden dolayı yazları tercih edilen odalar olmuştur.⁶³ Pencere ve kapı detayları bulunan odalar olan kablarn ve çardaklar ışıık alabilmeleri amacıyla bol pencere ve kapıya sahip olmuştur. Her 3 odanın da içerisine öteberi konulabilmesi amacıyla taka adı verilen boş alanlar dizayn edilmiştir. Beyaz kesme Urfa taşı kullanılan Urfa evlerinin tavanı tonoz yapıda tabanı ise şeb adı verilen bir ince kum çimento karışımı ile elde edilen malzeme ile inşa edilmiştir.



■ Görsel 16a:

Çardak Düzeyinde Eyvan ve Odaları Bulunan Hasarlı Ev

Depremlerin izleri tarihî Urfa evleri özelinde gözlemlendiğinde kablı ve tek katlı mimarî ile inşa edilmiş olan evlerde daha az hasar yaşandığı gözlemlenmiştir. İki katlı ve çardaklı evlerde ise kompleks yapılar olmaları hasebiyle daha fazla hasar söz konusu olmuştur.

⁶² Saraç, *Tanıklarıyla Urfaca*, 3: 515.

⁶³ Mehmet Adil Saraç, *Tanıklarıyla Urfaca Urfalica* (Sözlük), C 2, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi Kütüphane Yayınları, Şanlıurfa 2018, s. 357.



■ Görsel 16b:

Kab Düzeyinde Eyvan ve Odaları Bulunan Ev

Bu bağlamda çardaklı yapıların tavanında çökmeler gözlemlenmiştir. Oldukça eski olan ve gerekli güçlendirme çalışmaları ile restorasyona alınmamış olan yapıların fiziksel bütünlüklerinde bozulmalar gözlemlenmiştir (görsel 16a ve 16b).

Hayatlar (Avlular)

Eski göçebe toplumların, bir yaşam alışkanlığı olarak, geniş ve açık alanlarda ve çardırlarda yaşamaları, “hayat” kavramına ilham vermiştir. Özgürlüğüne ve rahatlığına düşkün olan bölge halkı, evlerini inşa ederken dört duvar arasında sıkışmamaya özen göstermiştir.⁶⁴

Odaları birbirine bağlayan merkezî bir konumda olan hayatlar, aile fertlerinin mahrem odalardan çıkarak revaklarda hep birlikte yeme içme vd. aktivitelerle sosyalleşebildiği mekânlardır. Kab, çardak ve eyvanlar hayatları görecek mimaride oluşturulurken süs havuzu, kuyu, nar, üzüm, incir ağaçları ile hem iklimsel konfor edinilmiş hem de hanede yaşayanların iç dünyalarını yansıtan alanlar oluşturulmuştur.

Güvenli ve kontrollü bir şekilde sokaklarla bağlantıları kesilen avlular, odalardaki mahremiyet sınırlarının esnetildiği ve dışarıdaki kamusal alandan da uzaklaşıldığı mekânlar olarak bir nevi kamusal alan özel alana geçiş mekânlarıdır.

Urfa hayatlı evleri incelendiğinde bu yapıların barındırdıkları tarihî ve kültürel özellik nedeni ile korunması önemlidir.

⁶⁴ Saraç, *Tanıklarıyla Urfaca*, 3: 458.



■ Görsel 17:
Hayatında süs havuzu, kuyu,
nar ağacı bulunan ev

Hayatlı evlerin oldukça eski mimariye sahip olması ve yüksek duvarlarla korunması gibi etkenler dikkate alındığında 6 Şubat depremlerinden etkilenme durumlarının ciddi olduğu tespit edilmiştir. Pek çok durumda yüksek duvarlar hasar alıp avlu içine ya da sokağa doğru yıkıldığından haneler tamamen sokağa açık hale gelmiştir. Bu nedenle, bu yapılarda afet sonrası oturma imkansız hale gelmiş ve pek çok hayatlı ev boşaltılarak atıl bir vaziyette bırakılmıştır (görsel 17).

Duvarlar

Tarihten günümüze insanlar, korunma ve barınma ihtiyaçlarına yanıt olarak çeşitli arayışlar içerisinde olmuşlardır. Söz konusu arayış karşısında, evleri, hayvan ve insan saldırılarından korumak ve iklimin olumsuz etkilerinden koruyabilmek amacıyla inşa kullandıkları teknikleri ve malzemeleri özenle seçmişlerdir. Seçilen malzemeler, kimi zaman dayanıklı iken kimi zaman ise nispeten daha dayanıksız materyallerden oluşmuştur. Bu durum yapının kırdı ve kentte olmasına göre değişkenlik göstermiştir. Beyaz taşlardan müteşekkil olan duvarların dış tarafta kalan kısımları sade; iç kesimde, avluda, çardak, kap ve eyvanların bağlı bulunduğu kısımlarında ise çeşitli motif ve süslemeler olduğu tespit edilmiştir. Eski Urfa evi duvarlarında tercih edilen bu beyaz taşlar, bölgede de sağlamlık açısından en çok kullanılan mimarî öğeler arasında yer almaktadır.⁶⁵



■ Görsel 18a:
Duvarları Sokağa Yıkılan Ev
(1)

Söz konusu kesme taşların, her ne kadar sağlam materyalden üretilmiş olsalar da, içerdikleri organik yapılar nedeni ile zamanla dirençlerinde azalma meydana gelmiştir. Evler eskiyen taş blokları nispetinde gerekli restorasyona tabi tutulmadıklarında da deprem gibi yıkıcı etkiye sahip olan afetlerden zarar görebilmiştir. 6 Şubat depremlerinin izleri takip edildiğinde de bu durum açık bir şekilde ortaya çıkmaktadır. Hayatlı evlerin yüksek duvarlarının çoğu bu bağlamda ya hane dışına sokağa (görsel 18a)

ya da hane içine avluya (görsel 18b) doğru çökmüştür.



■ Görsel 18b:
Duvarları Sokağa Yıkılan Ev (2)

Kapılar

Kamusal alan ile özel mekânları birbirinden ayıran en temel mimarî unsur kapılardır. Tarihi Urfa sokaklarından avluya ve eve geçişi sağlayan bu unsurlar mahremiyetin korunmasındaki başlıca yapılardır.⁶⁶ Geleneksel Urfa evlerinde ahşap ve metalden oluşan kapılar, dış dünyanın kargaşasından iç dünyanın dinginliğine bir perde görevi görmüştür. Üzerlerinde yer alan tokmaklar, kitabeler, levhalar ve süslemelerle kültürel mirasın önemli örneklerini vermişlerdir.

Bu kültürel mirasın sessiz ancak sembolik örneklerini veren tarihi Urfa evlerinin kapılarında yer alan tokmaklar; küçük-büyük ve alçak-yüksek şekilde kapılarda yer almıştır. Haneye misafir olacak kişi erkek ise büyük, kadın ise küçük ve çocuk ise alçak tokmağı kullanmıştır. Tokmağın vurulması ile kapıdan gelen tok ses kapıda bir erkeğin olduğunu, tiz ses bir kadının olduğunu hane içerisinde yaşayanlara haber vermiştir (görsel 19a). Bu durumda da kapıyı mahremiyet anlayışına göre ya erkek açmış ya da kadın açmıştır.

⁶⁵ Şerife Yalçın vd., "Investigation of the Photoluminescence Properties of Urfa Stone Powder Doped with Chromium Oxide", *Arabian Journal of Geosciences*, C 11, S 7, 2018, s. 1.

⁶⁶ Abdullah Ekinci, "Şehrin Aynası Kapılar: Urfa Şehir Kapıları", Abdullah Ekinci (Ed.), *Osmanlı Urfa'sı*, C 1, Urfa Okulu Yayınları, Şanlıurfa 2018, s. 67.

Küçük çocukların da yetişkinlerin kullandığı tokmağa yetişmesi mümkün olduğundan tokmak daha aşağı bir alanda konumlandırılmıştır. Sosyal düzenin, mahremiyetin ve kültürel mirasın en önemli örneklerinden biri bu kapı tokmakları sayesinde günümüze ulaşmıştır.



■ Görsel 19a:
Kapı Kanatlarında Tokmaklar Bulunan Örnek

Tokmakların yanında bir diğer kültürel sembol ise dinî amaca hizmet etmektedir (görsel 19b). Kapıların hemen üzerinde yer alan metal levhalar hane sakinlerinden birinin hacı olduğunu göstermesi açısından önemlidir. Hanede yaşayanların kimliğini gösteren bu levhalar, Kâbe tasvirleri, hacı unvanları, tarihler, ayetler ve dualarla süslenmiştir. Devirlerinin hat sanatını ve işçiliğini de göstermeleri açısından bu levhalar önemlidir. Bu açıdan kapılar; inanç, sosyal tabaka ve kültürel hafızayı barındıran önemli yapılar olmuştur.

6 Şubat depremlerinin izleri, evlerin bir unsuru olan kapılarda belirgin bir şekilde göze çarpmaktadır. Kemerli yapıya sahip olan kapıların taş bloklarında yıkılmalar bu tespitler içerisinde başlıcalarıdır (görsel 19c).

Pencereler

Evlere ışık girebilmesinde önemli birer mimarî öge olan pencereler, iklim ve kültüre göre dizayn edilmişlerdir. Sıcak iklime sahip olan şehirlerde derin ve küçük pencereler tercih edilerek güneşin hane içerisine girişi kontrollü bir şekilde sağlanmıştır. Böylece kesme Urfa taşları ile birlikte hanelerin içi serin kalmıştır. Pencereler, en çok kabaltı evlerinin sokağa bakan kısımlarında, çardaklarda ve kablarda mevcuttur. Mahremiyete önem verildiği için sokağa bakan pencereler komşu evinin kapısına ve penceresine bakacak şekilde imar edilmemiştir. Bu hassasiyetle birlikte pencerelere bir de mana cihetiyle bakıldığında geleneksel Türk ev kültüründe pencere kenarına konan çiçeklerle hane sahibinin sokaktan geçenlerden bir takım mesajlar ilettiği bilinmektedir. Kırmızı gül, hanede, gelinlik çağına gelmiş kız olduğu ve sokaktan geçenlerin kaba söz ve davranışlardan kaçınması gerektiğini; sarı gül ise evde hasta veya yaşlı birey olduğunu bu nedenle sokakta gürültü yapılmamasını sessiz ancak derin bir ifade ile iletirdi.⁶⁷

Hane malikinin ekonomik durumuna göre pencerelerin çeperi ya ahşaptan ya da daha pahalı ve işçilik gerektiren metalden imal edilmiştir.⁶⁸ Çeşitli kemerler, oymalar ve motiflerle süslenen Urfa evi pencerelerinin büyük çoğunluğunun ekonomik gerekçelerle⁶⁹ ahşaptan üretildiği tespit edilmiştir. Depremden kaynaklı olarak metalden imal edilmiş pencerelerde daha az deformasyona rastlanılmıştır. Taş oymacılığı işçiliği görülen pencerelerde çatlaklar gözlemlenirken ahşap mimariye sahip çıkmalı evlerde daha ileri boyutta tahribat oluştuğu görülmüştür. Çıkma ve kabaltı mimarili evlerin pencerelerinin, sabit duvarlı yapıların pencerelerine göre daha kırılğan olduğu anlaşılmıştır. Evlerin pek çoğunda pencere çeperinden başlayan çatlaklar, duvarlara ilerleyerek daha derin oyuklara dönüştüğü görülmüştür (görsel 20a ve 20b).

⁶⁷ Türkyolu, "Dinlersen Çiçekler de Konuşur".

⁶⁸ Saraç, *Tanıklarıyla Urfa*, 2: 262.

⁶⁹ Akkoyunlu, *Geleneksel Urfa Evlerinin Mimari Özellikleri*, s. 149.



■ Görsel 19b: Kapı girişinde Kabe resmi, ayet dua ve süslemeler bulunan örnek



■ Görsel 19c:
Kemerli Yapıda Görülen Hasar



■ Görsel 20a:
Çıkmalı ve pencereli ev örneği



■ Görsel 20b: Çıkmalı ve Pencereli Ev Örneği 2



■ Cami-i Kebir Mahallesi
Rastgeldi Sokak.

Sonuç: Değerlendirme ve Öneriler

Yakın zamanda meydana gelen depremler, Türkiye'nin afete açıklığını yeniden gündeme getirmiştir. 1999 İzmit/Kocaeli Depremi, 2011 Van Depremi ve 2023 Kahramanmaraş Depremi bunların başında gelmektedir. Bu depremler, afetlere karşı hazırlıklı olunması gerçeğini ortaya çıkarmıştır. Bu bağlamda yerel ve ulusal düzeyde muhtelif zaiyat önleyici ve azaltıcı tedbirler hayata geçirilmiştir.

AFAD'ın kurulması, müdahale kapasitelerinin artırılması, modern ve tarihî yapı stoklarının güçlendirilmesi, İl Afet Risk Azaltma Planları yapılarak olası afetlere dair senaryolar hazırlanması bu tedbirlerden bazılarıdır. Ancak geçmiş afetlerden dersler çıkarılarak söz konusu süreç daha az zaiyatla kapatılmış olsa son deprem göstermiş ki sayıları on binleri bulan can kaybı ile sayıları yüzbinleri bulan fizikî yapı kayıplarının önüne geçilememiştir. Coğrafyaların

kader olduğu ve kaderden kaçınılamayacağı düşüncesi ile tedbirsiz tevekküle dayalı bireysel önlemlerin yetersiz kaldığı artık su götürmez bir gerçektir. Şanlıurfa şehri özelinde Suriye'ye sınırdaş olunması, göç alınması, doğum oranının yüksek olması, kontrolsüz şehirleşmenin önlenememesi ve kentsel dönüşüme yeterli ihtimamın gösterilmemesi bu kentin olası afet durumunda karşı karşıya kalabileceği riskleri arttıran faktörlerdir.

Ekonomik, sosyolojik ve ideolojik faktörler nedeniyle tedbirlere kulak kabartılmamış tedbirsiz güvene dayalı, düşük maliyetli ve programsız bir ön hazırlık yapılmıştır. Bu nedenle Şanlıurfa ili, 6 Şubat'ta meydana gelen depremler nedeniyle çok sayıda can ve tarihî yapı kaybına uğramıştır. Şehir merkezinde afete karşı savunmasızlığın diğer nedenleri arasında bilinçsiz konutlaşma, binalarda kullanılan malzemelerin kalitesizliği, yetersiz inşaat teknikleri

ve tarım arazilerinin yerleşime açılması sayılabilir. Bu hazırlıksız felakete ilişkin yapılan saha gözlemleri, değinilen faktörler nedeniyle şehrin birçok yerinde ciddi tahribat meydana geldiğini ortaya koymuştur.

Şehircilik tarihi, kent belleği ve kültürel miras kesişiminde tarihî yapıların mekânsal analizini yapan bu çalışma söz konusu tahribattan kaynaklı oluşan zaiyata karşın birtakım öneriler geliştirmiştir. Yerelde risk analizlerinin yapılması, kentsel dönüşüm hız verilmesi, Kızılay, AFAD, yerel idareler vd. kurum ve kuruluşların koordineli olarak afet farkındalıkları geliştirmesi, şehircilik tarihine ve kültürel mirasa yönelik çalışmaların artırılması bunların başında gelmektedir.

Deprem öncesi İRAP'lar incelendiğinde Şanlıurfa ili ile ilgili olası bir afet durumunda yaşanabilecekler raporlansa ve deprem sonrası veriler ile bu raporlar arasında genel bir tutarlılık olduğu görülse de eylem planları uygulamada başarılı olamamıştır. Bunun en büyük etkenlerinden biri depremin öngörülemez bir şekilde Güneydoğu Anadolu, Doğu Anadolu, Akdeniz ve İç Anadolu coğrafyasını bir bütün halinde etkilemiş olmasıdır. Bu raporların tutarlılığı üzerinde durularak daha fazla teorik bilgi üretilmesi gerekmektedir. Alınan önlem planlamaları da ciddiyetle hayata geçirilmelidir. Mevcut durum devam ettiğinde ise çalışmada ve tespitlerde görülebileceği üzere tarihî ve insanî değerlerimiz yitip gitmektedir.

Esas kaygısı afetlerin tarihî yapılar üzerindeki etkilerine mekânsal açıdan yaklaşmak olan çalışmanın saha gözlemlerinde, hasar gören tarihî yapıların belirli dönemlerde ve değişken zamanlarda kapalı tutularak restorasyona alındığı tespit edilmiştir. Erken evrede tarihî yapıların bir öncelik olmadiğı, insanî kayıpların azaltılmasına yönelik arama kurtarma ve enkaz kaldırma işlemlerinin uzun sürece yayılarak icra edildiği görülmüştür.

Sözü edilen saha gözlemleri yapılan alanlar arasında şehrin tarihî hafızasını oluşturan Beykapusu Mahallesi, Yeni Mahallesi, Kurtuluş Mahallesi, Bıçakçı Mahallesi, Türk Meydanı Mahallesi, Hakimdede Mahallesi, Göl Mahallesi, Yusuf Paşa Mahallesi ve Cami-i Kebir Mahallesi bulunmaktadır. Geleneksel Urfa mimarisini yansıtan bu alanlardaki mimarî unsurlar ayrıntılı olarak incelenmiştir. Tek tek incelenen mahalle ve sokak unsurlarının yanı sıra, depremlerin geniş ölçekli etkileri hakkında fikir sahibi olmak amacıyla Ellisekiz Meydanı, Ulu Cami, Halilürrahman Külliyesi ve Tarihî Çarşı gibi daha karmaşık yapıların durumu da incelenmiştir. Afetlerin hemen ardından yapılan gözlemler, depremin yol açtığı yıkımın boyutunu ortaya koyarken, iyileştirme döneminde yürütülen çalışmaların gözlemlenmesi, yerel ve ulusal idarenin aldığı aksiyonu göstermesi açısından önemlidir.

Geçmişte tarihî binaların vakıf sistemi sayesinde ayakta kaldığı gerçeğine dayanarak, günümüzde bir afet durumunda bu yapıların korunması ve restorasyonunun Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı ile Kültür ve Turizm Bakanlığı'na bağlı birimler tarafından yürütüldüğü gözlemlenmiştir. Çabalar yoğun olmakla birlikte, afetlerin çok geniş bir coğrafi alanda meydana gelmesi ve ilk büyük depremin hemen ardından ikinci şiddetli sarsıntının da çarpan etkisi göstermesi nedeniyle, iyileştirme faaliyetlerinin uzun zaman aldığı görülmüştür. Ayrıca, afetlerden korunan veya hasar gören binaların durumunun, restorasyon durumlarına göre farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Yakın zamanda restore edilmiş, güçlendirilmiş ve korunmuş binaların, afetlerin yol açtığı yıkıma daha az maruz kaldığı tespit edilmiştir. Öte yandan, ihmal edilmiş veya korunması bireylerin amatör çabalarına bırakılmış binalarda yıkımın daha şiddetli olduğu anlaşılmıştır. Bu bağlamda, birçok tarihî yapı, aylarca ve yıllarca ziyaretçilere kapılarını kapatmak zorunda kalmıştır.

KAYNAKÇA

- Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı, Deprem ve Risk Azaltma Genel Müdürlüğü. Deprem Dairesi Başkanlığı. 06 Şubat 2023 Pazarcık-Elbistan (Kahramanmaraş) Mw: 7.7 – Mw: 7.6 Depremleri Raporu. AFAD. Ankara 2023. Erişim Tarihi: 25 Mayıs 2026. https://deprem.afad.gov.tr/assets/pdf/Kahramanmara%C5%9F%20Depremi%20%20Raporu_02.06.2023.pdf.
- Ak, Selim. *Şanlı Urfa*. Bayrak Yayıncılık, İstanbul 1988.
- Akkoyunlu, Zahide. *Geleneksel Urfa Evlerinin Mimari Özellikleri*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara 1998.
- Akman, Kaan. “Kent Meydanlarının Önemi ve Değişen İşlevi”. *Akademik Düşünce Dergisi*. S 1. 2020, s. 17-33.
- Anadolu Ajansı. “Malatya’da 5,6 Büyüklüğünde Deprem”. 20 Mayıs 2026. Erişim Tarihi: 25 Mayıs 2026. <https://www.aa.com.tr/tr/gundem/malatyada-5-6-buyuklugunde-deprem/3942706>.
- Asoğlu, İsmail. “Osmanlı Urfası’nda Kahve, Kahvehaneler ve Müdâvimleri”. *History Studies*. C 13. S 1. 2021, s. 99-112.
- Başkanlık Osmanlı Arşivi [BOA]. *MVL*. 23/14.
- Beyoğlu, Edip. *Mimarlık ve Toplumsal Değer Açısından Mahremiyet*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul 2019.
- Büyükcıralı, Muhammet. *Şanlıurfa Kent Merkezinde Kabaltılar Üzerine Tipolojik Bir Değerlendirme*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hasan Kalyoncu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gaziantep 2019.
- Demir, Hakan vd. “Şanlıurfa Bedesteni (Kazaz Pazarı) Üzerine Mimari Bir Değerlendirme”. *Vakıflar Dergisi*. S 57. 2022, s. 143-155.
- Demir, Hakan ve Halifeoğlu, Fatma Müge. “Tarihi Yapılarda Kesişim Mekânı Olarak Mahzen Odaları: Şanlıurfa Örneği”. *Kent Akademisi*. C 16, S 2. 2023, s. 1362-1373.
- Demirci, Mustafa. “İslam’da Şehir ve Şehrin Sosyal Dinamikleri”. *İSTEM*. C 1, S 2. 2003, s. 129-146.
- Diyanet İşleri Başkanlığı. “Tevbe Sûresi 18”. *Kur’an-ı Kerim*. 5. Baskı. Ankara 2018, s. 188.
- Earthquake Engineering Research Institute. *Engineering Organizations Release Joint Report on February 6, 2023 Earthquakes, Special Earthquake Report*. 2023. Erişim Tarihi: 25 Mayıs 2026. https://www.eeri.org/images/eeri2021/2023/general/may/GEER-EERI_Tu%CC%88rkiye_Report_Press_Release.pdf.
- Ekinci, Abdullah. “Osmanlı Urfası’nın ‘Amentüsü’ Olan Mekânlar: Caddeler, Sokaklar, Tetirbeler, Kabaltılar, Madarlar ve Soluk Taşları”. Abdullah Ekinci (Ed.). *Osmanlı Urfası*. C 2. Urfa Okulu Yayınları, Şanlıurfa 2018, s. 9-53.
- Ekinci, Abdullah. “Şehrin Aynası Kapılar: Urfa Şehir Kapıları”. Abdullah Ekinci (Ed.). *Osmanlı Urfası*. C 1. Urfa Okulu Yayınları. Şanlıurfa 2018, s. 67-77.
- Erçetin, Sedat. “Geleneksel Urfa Evlerinde Çıkma”. *Akdeniz Sanat Dergisi*. C 14, S 26. 2020, s. 151-168.
- Eyice, Semavi. “Kale”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. C 24. TDV Yayınları. İstanbul 2001, s. 234-242.
- Gardon, Christine Koleksiyonu. “The Urfa Cathedral, Courtyard and Tombs”. Erişim Tarihi: 18 Mayıs 2026. <https://www.eskiturkiye.net/tag/%C5%9Fanl%C4%B1urfa/>.
- Güler, Gül. “Urfa Mevlid-i Halil Camiisi Haziyesindeki Mezar Taşları”. *Vakıflar Dergisi*. S 46. 2016, s. 145-162.
- Hürriyet Gazetesi. “Urfa Kalesi’nin Çevresinde Yer Alan Yapıların Yıkımına Başlandı”. Erişim Tarihi: 22 Mayıs 2026. <https://www.hurriyet.com.tr/yerel-haberler/sanliurfa/urfa-kalesinin-cevresinde-yer-alan-yapilarin-yikimina-baslandi-37026390>.
- International Federation of Red Cross and Red Crescent Societies. *Türkiye IFRC-TRC Earthquake Operation – Livelihoods Recovery Programme: Case Study*. Cenevre, 2024. Erişim Tarihi: 25 Mayıs 2026. https://www.ifrc.org/sites/default/files/2024-06/Case%20Study_T%C3%BCrkiye%20Earthquakes_IFRC-TRC_Livelihoods_Recovery_Programme.pdf.
- Jackson, James ve McKenzie, Dan. “Active Tectonics of the Alpine Himalayan Belt Between Western Turkey and Pakistan”. *Geophysical Journal International*, C 77. S 1. 1984, s. 185-264.
- Karakaş, Mahmut. *Şanlıurfa Evliya ve Âlimleri*. Şanlıurfa Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Şanlıurfa 2011.
- Kılıç, Berces. “Afetlerin Tarihi Yapılara Etkisi: 2023 Kahramanmaraş Depremleri Işığında Şanlıurfa’da Hasar Gören Yapıların Tarihî, Mekânsal ve Yapısal Özellikleri Üzerine Bir İnceleme”. *Kent Akademisi*. C 19. S 4. 2026, s. 1-35. <https://doi.org/10.35674/kent.1648935>.
- Közcü, Hamdullah (Haz.). *Urfa Mimarisinde Kabaltılar*. Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi Yayınları, Şanlıurfa 2016.
- Kuban, Doğan. “Anadolu-Türk Şehri Tarihi Gelişmesi ve Fiziki Özellikleri Üzerinde Bazı Gelişmeler”. *Vakıflar Dergisi*. S 7. 1968, s. 53-73.
- Kuran, Aptullah. “Mimar Sinan’ın Camileri”. *Mimarbaşı Koca Sinan, Yaşadığı Çağ ve Eserleri*. C 1. Vakıflar Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara 1988, s. 175-214.
- Kürkçüoğlu, A. Cihat. *Şanlıurfa Camileri*, Şanlıurfa İli Kültür Eğitim Sanat ve Araştırma Vakfı Yayınları, Şanlıurfa 1993.
- Nerdenerede. “Selahaddin Eyyubi Camii (Aziz Johannes Prodomos Addai Kilisesi)”. Erişim Tarihi: 18 Mayıs 2026. <https://www.nerdenerede.com/selahaddin-eyyubi-camii-aziz-johannes-prodomos-addai-kilisesi-i320244>.
- NTV. “Deprem Ne Kadar, Kaç Saniye Sürdü? (Kahramanmaraş Depreminin Yarattığı Etki)”. Erişim Tarihi: 10.10.2025. <https://www.ntv.com.tr/turkiye/deprem-ne-kadar-kac-saniye-surdu-kahramanmaraş-depreminin-yarattigi-etki,dPPvIMxsWkSQXrMI50Koig>.
- Oymak, Mehmet. “Şehrin Mimari Yapısı”. Mehmet Çelik (Ed.). *Edessa’dan Urfa’ya*. C 2. Atılım Üniversitesi Türkiye Tarih Araştırmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi Yayınları, Ankara 2007, s. 407-456.

- Kaplan, Pervin. “Müfredatta Bazı Kavramlar Değişti: ‘Haçlı Seferleri’ Yerine ‘Haçlı Saldırıları’ Denecek”. 13 Mayıs 2026, Erişim Tarihi: 25 Mayıs 2026. <https://www.pervinkaplan.com/detay/mufredatta-bazi-kavramlar-degisti-hacl-seferleri-yerine-hacl-saldirilari-denecek/33518>.
- Sabah Gazetesi. “Bin 200 Yıllık Urfa Kalesi Çöktü”. 19 Nisan 2013. Erişim Tarihi: 22 Mayıs 2026. <https://www.sabah.com.tr/turizm/2013/04/19/bin-200-yillik-urfa-kalesi-coktu>.
- Sabırsız, Ebru ve Şöhret, Mesut. “6 Şubat Depremlerinin Türkiye Ekonomisi Üzerindeki Makroekonomik, Sosyal ve Çevresel Etkileri”. *Akademik Yaklaşımlar Dergisi*. C 15. S 1. 2024, s. 571-597.
- Saraç, Mehmet Adil. *Tanıklarıyla Urfaca Urfalıca (Sözlük)*. C 2-3. Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi Kütüphane Yayınları, Şanlıurfa 2018.
- Segal, Judah Benzion, *Kutsanan Şehir Edessa*. Servet Çakmakçı (Çev.). ŞURKAV Yayınları, Şanlıurfa 1997.
- Söyler, Nurşen. *Güneydoğu Anadolu’da Roma Kaleleri ve Savunma Sistemi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir 2019.
- Streck, Maksimilian. “Kale”. *İslâm Ansiklopedisi*. C. 6. Millî Eğitim Basımevi. İstanbul 1977, s. 124-125.
- Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi. “Urfa Kalesi”. Erişim Tarihi: 22 Mayıs 2026. https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/224/624/urfa-kalesi?utm_source=chatgpt.com.
- Şeker, Muzaffer ve Korkut, Cem (Ed.). *Doğu Anadolu Fay Hattı Depremleri: Tespitler ve Öneriler*. 2. Baskı. Türkiye Bilimler Akademisi Yayınları, Ankara 2023.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü (15 Ekim 2025). *İllere Göre Korunması Gerekli Taşınmaz Kültür Varlığı İstatistiği*. Erişim Tarihi: 25 Mayıs 2026. <https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-44799/illere-gore-korunmasi-gerekli-tasinmaz-kultur-varligi-istatistigi.html>.
- T.C. Şanlıurfa Valiliği İl Afet ve Acil Durum Müdürlüğü, AFAD Planlama ve Risk Azaltma Dairesi. *İl Afet Risk Azaltma Planı (İRAP)*. Şanlıurfa 2021.
- Taşçı, Hasan. “Kent Meydanının Sosyo-Kültürel Arka Planı”. *İdeal Kent*. S 13. 2014, s. 82-101.
- The World Bank. “Dünya Bankası’nın Afet Değerlendirme Raporuna Göre Türkiye’deki Deprem Hasarının Maliyetinin 34 Milyar Doları Aşması Bekleniyor”. Erişim Tarihi: 20.10.2025. <https://www.worldbank.org/tr/news/press-release/2023/02/27/earthquake-damage-inturkiye-estimated-to-exceed-34-billion-world-bank-disaster-assessment-report>.
- Tonghini, Cristina. *From Edessa to Urfa the Fortification of the Citadel*. Archaeopress Archaeology. Oxford 2021.
- Tuğçe Horunlu. “Eski Mezopotamya’da Bir Savunma Stratejisi: Hendekler”. *OANNES Uluslararası Eskiçağ Tarihi Araştırmaları Dergisi*. C 5. S 1. 2023, s. 101-114.
- Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği (TMMOB). *6 Şubat 2023 Kahramanmaraş Depremleri Sonucu Oluşan Yapısal Hasarlara İlişkin Gözlem ve Değerlendirme Raporu*. 2. Baskı. Ankara. 2023. Erişim Tarihi: 20.10.2025. <https://www.imo.org.tr/Eklenti/8624,deprem-rapor-2-webpdf.pdf?0>.
- Türk Tabipleri Birliği. *Olağandışı Durumlarda Hızlı Değerlendirme ve Müdahale Ekibi Şanlıurfa Hızlı Değerlendirme Raporu (14-21 Şubat 2023)*. Erişim Tarihi: 20.10.2025. https://www.ttb.org.tr/userfiles/files/sanliurfa_rapor_1421Subat2023.pdf.
- Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı. *2023 Kahramanmaraş ve Hatay Depremleri Raporu*. Ankara 2023.
- Türkiye, “Dinlersen Çiçekler de Konuşur”. Erişim Tarihi: 24.05.2026. <https://turkyolu.org/arastirma-tarih/dinlersen-cicekler-de-konusur/>.
- U.S. Geological Survey. *M7.8 and M7.5 Kahramanmaraş Earthquake Sequence, Türkiye*. Erişim Tarihi: 09.10.2025. <https://www.usgs.gov/news/featured-story/m78-and-m75-kahramanmaras-earthquake-sequence-near-nurdagi-turkey-turkiye>.
- Urfanatik. “Şanlıurfa’da Tarihi Cenazenin Fotoğrafı Ortaya Çıktı”. Erişim Tarihi: 18 Mayıs 2026. <https://www.urfanatik.com/sanliurfada-tarihi-cenazenin-fotografi-ortaya-cikti>.
- Üner, Mehmet Emin. “Evliya Çelebi’nin İzinde: Birecik’ten Urfa’ya”. *Müstakil Düşünenler*. S 1. 2021, s. 7-14.
- Üner, Mehmet Emin. “XVII. Yüzyılda Müslim-Gayrimüslim İlişkilerinin Olumlu Bir Örneği: Urfa’da Müslüman-Ermeni İlişkileri”. *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Dergisi*. S 43. 2006, s. 105-114.
- Üner, Mehmet Emin. *Osmanlı’dan Cumhuriyet’e Urfa Tarihi*. Şanlıurfa Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Şanlıurfa 2009.
- Yalçın, Şerife. vd. “Investigation of the Photoluminescence Properties of Urfa Stone Powder Doped with Chromium Oxide”. *Ara-bian Journal of Geosciences*. C 11. S 7. 2018, s. 1-4.

The Archology of Neolithic Cooking Traditions: Archaeobotanical Approaches to Baking, Boiling and Fermenting*

Dorian Q Fuller & Lara Gonzalez Carretero

Neolitik Pişirme Geleneklerinin Arkeolojisi: Pişirme, Kaynatma ve Mayalamaya Yönelik Arkeobotanik Yaklaşımlar

■ Prof. Dr. Abdullah EKİNCİ

■ Dr. İhsan PLATİN

Giriş

Biyolojik bir gereklilik olarak gıda, uzun zamandır sosyal kimliklerin ve uzun vadeli kültürel geleneklerin şekillenmesiyle ilişkilendirilmiştir. Yemek pişirmenin bizi insan yapan şey olduğu söylenebilir (ör. Wrangham 2009; Wright 2004), ancak diller gibi kültürel farklılıkları tanımlamaya yardımcı olan sistematik şekillerde de çeşitlilik gösterdiği görülebilir (bkz. Ör. Hsu, Huber ve Weckerle 2017; McCann 2009). Neolitik dönem, sosyal yaşamın birçok yönünde olduğu gibi yemek pişirmeyi dönüştürme ve mutfak kültüründe uzun süreli bölgesel kalıplar oluşturma açısından da bir dönüm noktasıdır. Yemek pişirme, bölgesel olarak farklı alternatif Neolitik dönemlerin önemli bir bileşeni olarak kabul edilebilir. Yaklaşık bir yüzyıldır arkeologlar, Neolitik dönemin insan toplumlarının maddi yaşamlarında ve çevreleri üzerindeki etkilerinde önemli bir geçiş dönemi olduğunu kabul etmektedir (Peake ve Fleure 1927). Gordon Childe'in (1936) düşüncesi, Neolitik dönemi, gıda üretimi, yerleşiklik, seramik ve tekstil gibi diğer yaratıcı teknolojiler de dâhil olmak üzere, birbirine bağlı teknolojik ve geçinmeyle ilgili yenilikler kümesi olarak tanımlayarak, onlarca yıldır arkeolojik araştırmaların odak noktası olmuştur. Childe daha sonra bunu "çevreye karşı yeni bir saldırgan tutum... yeni gıda kaynakları... [ve] doğada hazır bulunmayan yeni maddeler üretme" olarak tanımladı (Childe 1958: 49).

Tercüme ve Notlar



■ Neolitik dönem mutfak gereçlerinden bir örnek.
(Foto: Abdullah Ekinci)

Neolitik dönem, tarımsal üretimin başlamasının yanı sıra gıdaların hazırlanması ve pişirilmesine ilişkin kalıcı geleneklerin olduğu önemli bir dönüşüm sürecidir. Arkeolojik buluntular, farklı Neolitik toplulukların tahılları ekmek, lapa ve benzeri ürünlere dönüştürerek bölgesel farklılıklar gösteren pişirme yöntemleri geliştirdiğini ortaya koymaktadır. Bu uygulamaların belirlenmesinde fırın gibi arkeolojik yapılar yanında, yanmış arkeobotanik kalıntılar içerisindeki ekmek, hamur ve lapa parçalarının mikroyapısal özelliklerinin incelenmesi önemli bir yöntemdir. Neolitik ve Neolitik öncesi Batı Asya ile Meroitik Sudan (MÖ300-MS 350) örnekleri üzerinden yapılan araştırmalar, bu kalıntıların analizinin tahıl işleme ve pişirme geleneklerinin zaman ve coğrafya içerisindeki gelişimini ve dağılımını ortaya koyma açısından önemli bir potansiyel taşıdığını göstermektedir.

Son dönem araştırmacıları, Neolitik dönemin maddi kültürün üretimi ve artışı, daha sembolik eserler (Renfrew 1998) ve genel olarak her türden daha fazla eser ve tüm insan faaliyetlerinin giderek artan bir dizi nesnelerle daha fazla iç içe geçmesi açısından bir dönüm noktası olduğunu belirtmişlerdir (Hodder 2012, 2018). Dolayısıyla, dünyanın farklı bölgelerinde daha fazla maddiyatçılığa, daha yerleşik yaşama ve gıda üretimine doğru paralel Neolitik geçişler yaşanmış olmalı ve bu mantıkla Neolitikliğin kendine özgü bölgesel tezahürleri ele alınabilir. Bu nedenle, Batı Asya’da çömlek öncesi Neolitik bir dönem olduğunu kabul ediyoruz; oysa çömlekçilik, Afrika’nın bazı bölgelerinde Mezolitik dönemin ve Doğu Asya’nın geç Paleolitik döneminin bir özelliği idi (örneğin Gibbs ve Jordan 2016; Gibbs vd. 2016). Çömlekçilik ve kullanım alanları, Holosen Çin’inin çeşitlenen malzeme repertuarının merkezinde yer alırken, bitkilerin ve domuzların evcilleştirilmesi de bu süreçte önemli bir rol oynamıştır. Dolayısıyla, seramik teknolojisi ve kullanımları, Çin’deki Neolitik kültürel kalıplar için, Batı Asya’nın erken Neolitik (çömlek öncesi) toplumları için geçerli olmayan bir ölçüde, hayati öneme sahipti. Bu yaklaşım, bölgesel Neolitik dönemlerin yalnızca kronolojik veya kültürel özellikleri üzerinden değil, aynı zamanda maddi kültür unsurlarının ve evcilleştirilmiş ürünlerin giderek çeşitlenen yapısından değerlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Bu unsurların, ailelerin ve toplulukların yaşamlarını sürdürmeye yönelik üretim, tüketim ve geçim uygulamalarıyla olan ilişkisi de Neolitik toplumların ekonomik ve sosyal yapılarının anlaşılmasında önemli bir ölçüt oluşturmaktadır.

İnsanların yiyecekleri çiğ olarak değil de pişirerek kültürel ürünler haline getirme biçimi, doğada hazır halde bulunmayan maddeleri temsil eder ve alternatif gıda işleme ve pişirme tekniklerine dayanır. Öğütme, ıslatma, kaynatma, kavurma, fermentasyon, karıştırma vb. tekniklerin kullanımı ve sırası, çiğ gıdaları dönüştürerek

onları potansiyel olarak daha yenilebilir, daha besleyici ve daha uzun süre saklanabilir hale getirir. Aynı zamanda duyuşal özelliklerini, tatlarını ve dolayısıyla kültürel yapılandırma potansiyellerini de etkiler (Wollstonecroft 2011).

Son yıllarda, birçok yazar Neolitik dönemde yeni pişirme yöntemlerinin önemini ve farklı bölgesel Neolitik dönemler arasındaki mutfak farklılıklarını fark etmiştir. Örneğin Hayden, Nixon-Darcus ve Ansell (2016), ekmeği Yakın Doğu’da ortaya çıkan Neolitik dönemde yeni bir lüks gıda maddesi, bir “prestij teknolojisi” (Hayden 1998 anlamında) olarak değerlendirmişlerdir. Gerçekten de, buğday ve arpa gibi yüksek oranda gluten içeren bazı tahıl türlerinin ekme yapımındaki faydasının, bu taksonların önem kazanmasının ve yetiştirilmeye başlanmasının nedenlerinden biri olduğu öne sürülmüştür (Fuller ve Rowlands 2011; Lyons ve D’Andrea 2003). Bu bağlamda, mevcut veriler, Batı Asya’daki Çanak Çömleksiz Neolitik dönemde tahılların, daha sonraki dönemlerde olduğu gibi, her şeyden önemli kalori kaynakları olmadığını göstermektedir (Maeda vd. 2016). Haaland (2007), Neolitik Levant’ın ekme yapma geleneklerini, kuzey Sudan’ın çömlekçilik ve sorgum odaklı Neolitik dönemini karakterize ettiğini savunduğu lapa ve mayalı tahıl geleneğiyle karşılaştırılmıştır. Afrika’nın Neolitik dönemi ile Yakın Doğu’nun seramiksiz, değirmen taşı Neolitik dönemi arasındaki karşıtlığa benzer şekilde, doğu ve batı Avrasya arasında da, doğuda öğütme ve kavurma kültürel ekolojik nişi ile buharda pişirme ve kaynatma nişi arasındaki ayrım olarak nitelendirilen bir karşıtlık vardı (Fuller ve Rowlands 2011). Pişirme yöntemleri ve ortaya çıkan yemeklerdeki bu farklılığın, uzun vadede farklı ritüel gelenekleri ve doğaüstüne dair algılarla ilgili olduğu öne sürülmüştür. Doğu’da, bütünleşik yiyeceklerin kaynatılması ve buharda pişirilmesi, ev içinde akrabalar ve atalar arasında paylaşım ile iç içe geçmiş olarak kabul edilirken (Hsu, Huber ve Weckerle (2017)), Ba-

“İnsanların yiyecekleri çiğ olarak değil de pişirerek kültürel ürünler haline getirme biçimi, doğada hazır halde bulunmayan maddeleri temsil eder ve alternatif gıda işleme ve pişirme tekniklerine dayanır.”

“...ekmeğin ortaya çıkışı ve toplumsal rolüne dair daha incelikli bir anlayış, pişmiş gıda maddelerinin korunmuş kalıntılarının sistematik olarak incelenmesiyle mümkündür; bu kalıntılar da fırın veya ocak gibi ekmek yapımında kullanılan ateş tesisatları ve değirmen taşı gibi un yapım araçları gibi diğer kanıtlarla birlikte değerlendirilebilir. Hazırlanmış yiyeceklerin küçük kömürleşmiş parçaları şaşırtıcı derecede yaygındır ancak yeterince incelenmemiştir.”

tı'daki ekmek paylaşım topluluklarında kuru kavrulmuş etlerin dumanı sonraki dinsel ritüelleri de besliyordu. Bu nedenle, yemek işleme ve pişirmenin maddi kültüründeki farklılıklarla bağlantılı mutfaklardaki farklılıklar, Neolitik dönemden günümüze kadar süregelen sosyallik, akrabalık ve dinin kültürel geleneklerindeki kalıcı kalıpların şekillenmesine yardımcı olabilir. Bu durum makro coğrafya düzeyinde geniş bir şekilde işleyebileceği gibi, kültürel kimliklerin inşasına yardımcı olan karşıtlıkları sağlayarak daha bölgesel bir düzeyde de önemli bir rol oynayabilir. Örneğin, MÖ dördüncü binyılda Güneybatı Asya'da, taşınabilir ocaklar ve kapalı pişirme/haşlama kaplarıyla karakterize edilen göçmen Kura-Araxes (Transkafkas) kültürel geleneği ile ekmek ve kızarmış et tüketimiyle bağlantılı açık kaplarla karakterize edilen yerleşik Mezopotamya geleneği arasında belirgin bir zıtlık vardır (Wengrow 2014: 39; Wilkinson 2014). Bununla birlikte, bu kalıplar ve karşıtlıklar, ne kadar ilgi çekici olsalar da, büyük ölçüde eser topluluklarından elde edilen genellemelere dayanmaktadır ve bu makalede, arkeobotanik örneklerde korunmuş geçmiş pişirme yöntemlerine dair deneysel kanıtları belgelemek için mikro yapısal analizin potansiyeli özetlenmiştir. Bunu, insanların sadece yediği ve yetiştirdiği türleri değil, deneysel olarak hazırlanmış gıda ürünlerini de belgeleyen, arkeobotanikğin yeni ortaya çıkan bir alt alanı olarak görüyoruz. Bunu özellikle Batı Asya'daki ekmek yapımı ve Nubia'daki lapa yapımı geleneklerindeki farklılıklar örnekleriyle açıkladı. Dolayısıyla, Neolitik dönemlere ve onların yerleşik temel mutfak kültürü geleneklerine dair bir dünya arkeolojisi, arkeoloji bilimi için heyecan verici yeni bir karşılaştırmalı arkeoloji alanı ve odak noktası sunmaktadır.

Ekmek Merkezli Bir Neolitik Döneme Dair Kanıtlar

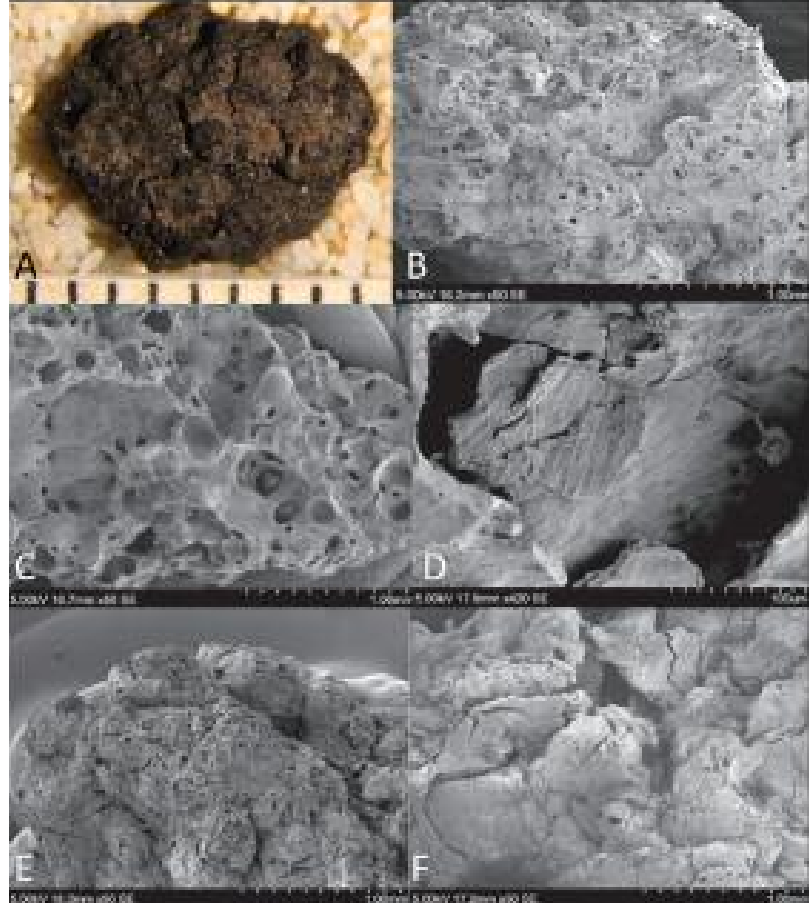
Avrupa ve Orta Doğu'daki çoğu insan için ekmek, yaşamın merkezinde yer alır. Çeşitli şekillerdeki ekmekler günlük temel gıdalardandır ve Orta Doğu'da ortaya çıkan

dünya dinlerinde de merkezi bir rol oynarlar (Rubel 2011). Bu durum, Haaland'ın (2007) Nubya ve Sahra altı Afrika'daki lapa gibi gıdaların mutfağıyla karşılaştırmasının aksine, Neolitik döneme hatta daha öncesine uzanan uzun bir kültürel gelenekten kaynaklandığı öne sürülebilir. Fırında pişirilmiş ekmekler, kızarmış etlerle birlikte, hem Mısır'da hem de Mezopotamya'da erken kent uygarlığında pişmiş mutfaklar ve yiyeceklerin ritüel kullanımı için hayati öneme sahip olarak kabul edilebilir; bu durum, seramik öncesi bir pişirme ve erken tarım dünyasından gelen daha önceki yiyecek uygulamalarından kaynaklanmaktadır (Fuller ve Rowlands 2011). Ancak ekmeğin ortaya çıkışı ve toplumsal rolüne dair daha incelikli bir anlayış, pişmiş gıda maddelerinin korunmuş kalıntılarının sistematik olarak incelenmesiyle mümkündür; bu kalıntılar da fırın veya ocak gibi ekmek yapımında kullanılan ateş tesisatları ve değirmen taşı gibi un yapım araçları gibi diğer kanıtlarla birlikte değerlendirilebilir. Hazırlanmış yiyeceklerin küçük kömürleşmiş parçaları şaşırtıcı derecede yaygındır ancak yeterince incelenmemiştir (Şekil 1A). Bitki kalıntılarının geri kazanılması için rutin flotasyon, genellikle az miktarda “şekilsiz kömürleşmiş nesne” (Heiss 2013: 346) ortaya çıkarır; bunlar genellikle arkeobotanistler tarafından belirsiz parçalar olarak, belki de kömürleşmiş yumrulardan potansiyel parankima dokularıyla birlikte bir kenara bırakılır. Ancak, Hansson ve Isaksson'un (1994) öncü çalışmalarında da belirtildiği gibi, bu tür kalıntılar büyük bir araştırma potansiyeline sahiptir; Avrupa arkeobotanik çalışmalarında bu tür kalıntıların giderek daha fazla tanınması Heiss (2015) ve Popova (2016) tarafından incelenmiştir, ancak muhtemelen bir eksik tahmini temsil etmektedir, çünkü kalıntıların aslında rapor edilenden daha sık bulunması muhtemeldir. Örneğin, Orta Anadolu'daki Neolitik Çatalhöyük'te yapılan arkeobotanik araştırmalar, flotasyon örneklerinin en az %80'inde kömürleşmiş amorf gıda parçaları ortaya çıkarmıştır (LGC tarafından yaklaşık 200 örnekten oluşan bir alt küme

üzerinde yapılan bir çalışmaya dayanarak), oysa Zagros Dağları eteklerinde yer alan Neolitik Jarmo (Çermo)'dan (UCL'nin 2014'teki kazılarında) çok daha fakir (daha az tohum ve kömür yoğunluğuna sahip) örneklerde bile örneklerin %50'sinden fazlasında kalıntı bulunmuştur. Ancak bu yüksek yaygınlık, bu kalıntıların ne anlama geldiğini belirlemenin metodolojik zorluğunu gizlemektedir. Antik Mısır'dan kalma bütün ekmek somunları (örneğin Samuel 2000) veya tarih öncesi Avrupa bağlamlarından "galetler" üzerine yapılan çalışmalar önemli bir temel oluşturmuştur (örneğin Hansson 2002; Heiss 2013; Heiss vd. 2015, 2017), bulgur gibi gıdalardan elde edilen parçalanmış tahıl taneleri üzerindeki kömürleşmenin etkileri üzerine yapılan çalışmalar da şekillendirici olmuştur (örneğin Heiss 2013; Heiss vd. 2017; Valamoti 2011).

Son metodolojik gelişmeler, bu kalıntıların taramalı elektron mikroskobu (SEM) ile incelenmesini ve bunların, genellikle hayatta kalan doku parçalarındaki hücre formlarıyla tanımlanabilen bitki parçacıklarına dayanarak karakterize edilmesini ve gözeneklilik boyutunun, şeklinin ve dağılımının yanı sıra bitki parçacıklarının boyutunun, şeklinin ve dağılımının karakterize edilmesini içermektedir (Heiss et al. 2015; Heiss et al. 2017; Gonzalez Carretero et al. 2017).

Seramikçilerin hamurları gözeneklilik tipi, inklüzyon boyutu ve yoğunluğuna göre karakterize etmeleri gibi, Gonzalez Carretero ve ark. (2017), bu gıda kalıntılarını karakterize etmek için sistematik yarı nicel bir yaklaşım olarak yüzde inklüzyon çizelgelerinin kullanılmasını önerdi. Bu temelde hem deneysel hem de arkeolojik kalıntıların ekmeklerden (*mayasız yassı ekmekler*: Şekil 1B), hamurlardan (yani fırınlanmadan önce kömürleştirilmiş) (Şekil 1C) veya lapalardan (Şekil 1E-F) türediği belirlenmiştir. Bu üç gıda maddesinin tamamı Neolitik Çatalhöyük'te bulunmuştur; ancak ev fırınlarıyla bilinen sit alanının kla-



sik yerleşiminde ekmeklerin baskınlığı belirgindir (Cutting 2006; Farid 2011). Tahılların baskın olduğu görüldü de (Şekil 1D), bazı kalıntılarda nişastalı saz yumruları, iri öğütülmüş baklagiller (mercimek ve acı fiğ gibi) ve küçük yabani hardal tohumları da bulunmuştur (Gonzalez Carretero vd. 2017). Bu alanda bulunan kalıntılarda gözlemlenen tahıl parçalarının (buğday ve arpa) sürekli olarak küçük boyutlu olması, ince unların kullanıldığını gösterir; bu da tahılların hem iyice öğütülmüş hem de elenmiş olması gerektiği anlamına gelir. Bu durum, bölgedeki geç Neolitik dönemde yulaf lapalarında kullanılan kaba tahıl kalıntılarıyla tezat oluşturmaktadır.

Bu yöntemlerle kömürleşmiş yiyecek parçalarının incelenmesi, ekmek yapımının başlangıcını tarım ve tahıl evcilleştirilmesinden öncesine kadar geri götürmeyi mümkün kılmıştır.

Kopenhag Üniversitesi'ndeki meslektaşlarımızla iş birliği içinde, Ürdün'deki Epipaleolitik Shubayqa 1 yerleşim yerinin

■ **Şekil 1.** Türkiye'deki Neolitik Çatalhöyük'ten (MÖ 7100–5950) arkeolojik kömürleşmiş gıda kalıntılarının ve SEM altındaki mikro yapılarının örnekleri. **A)** Yassı ekmek olarak belirlenen kömürleşmiş "amorfnesne". **B)** Ekmek tipi matrisin SEM görüntüsü. **C)** Hamur tipi matrisin SEM görüntüsü. **D)** Ekmek matrisinin içinden buğday kepeğinin yakın çekim görüntüsü. **E)** Yulaf lapası tipi matris. **F)** Yulaf lapası matrisinin yakın çekim görüntüsü. (Fotoğraflar: LGC).

ocaklarından elde edilen ve MÖ 12.300 yılına tarihlenen yiyecek kalıntılarını analiz ettik (Arranz-Otaegui vd. 2018). UCL’de gerçekleştirilen 49 kömürleşmiş gıda kalıntısının SEM analizi, 24’ünün ekmek benzeri bileşenlere sahip olduğunu ortaya koydu. Bu, muhtemelen elenmiş, tek hücreli, kalın bir aleuron tabakası (tahıl kepeğinin altındaki tabaka) da dahil olmak üzere tahıllardan elde edilen ince unları içeriyordu; bu tabaka, aynı örneklerdeki tahıl kalıntıları arasında bulunan yabani siyez buğdayı (*Triticum boeoticum/urartu*) ile tutarlıdır. En yaygın bitki makro kalıntıları arasında, *Bolbolschoenus glaucus* adlı bir saz bitkisinin kömürleşmiş yumru parçaları ve bu saz bitkisinin doku parçaları da ince tahıl unuyla birlikte ekmeğin bir parçası olarak bulunmuştur (Arranz-Otaegui vd. 2018; bu saz bitkisinin yenilebilirliği için ayrıca Wollstonecroft vd. 2008’e bakınız). Bu bulgu, yassı ekmeklerin tahıllar evcilleştirilmeden önce hazırlandığını ve yabani bitkilerden elde edilen birçok gıdadan biri olduğunu göstermektedir. Bu, Güney Levant’ta benzer yaşta kaya oyma havan buluntularının, yabani tahıllardan yapılan ekmekler için ince un yapımında kullanılmış olabileceği önerisini desteklemektedir (Eitam vd. 2015). Sosyal önemi, tarım öncesi dönemde ekmek yapımının, muhtemelen özel bir gıda olarak, sadece kaloriden daha fazlasını ifade eden bir ürün olarak, yabani bitki kaynaklarıyla ekmek üretimine ekstra çaba harcanmasını gerektirmesinden kaynaklanmaktadır. Heiss’in (2015: 71) belirttiği gibi, “ekmek”, en çok zaman alan ve en ayrıntılı tahıl ürünlerinden biridir; büyük emek girdileri ve fırın gibi özelliklerin inşasına potansiyel yatırım gerektirir. Tahılları hazırlamanın daha kolay yolları vardır ve değirmen taşları ve kaplı ocaklar gibi emek yoğun aletler kullanılarak yapılan bu yeni emek yoğun gıdaların üretimi, grupların hareketliliğinin azalmasıyla sosyal uyumu destekleyen yeni, biçimselleştirilmiş ziyafet rejimlerinin bir parçası olmuş olabilir (Wright 2004). Zamanla, ekmeğe olan ilgi, yetiştirilmeye başlanan ve nihayetinde ilk evcilleştirilmiş tahıllar haline



■ Göbeklitepe’de öğütme taşları.

gelen bazı otlara olan isteği tetiklemiş olabilir.

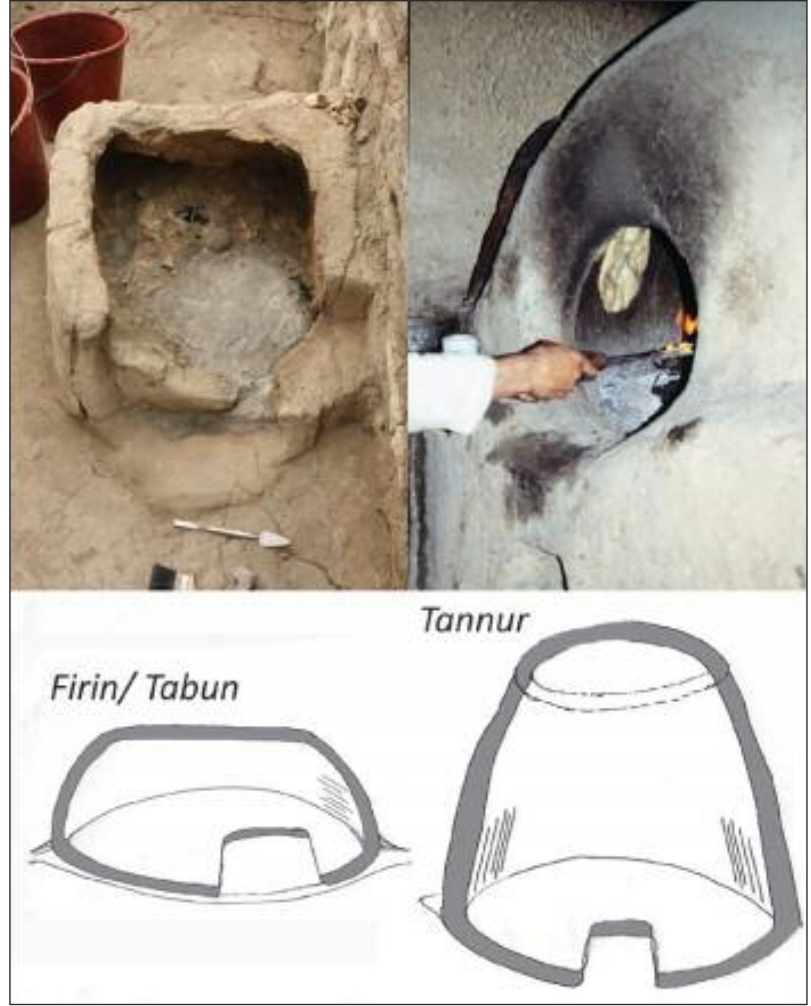
Ekmek yapımının önemi, birkaç bin yıl sonra, Batı Asya’da seramik pişirme kaplarından bile önce yapılmaya başlanan, kuru ısıyı hapsetmek için kilden yapılmış yapılar olan fırınların geliştirilmesiyle ortaya konmuştur (Şekil 2). Kubbeli fırınlara (tabun veya fırın olarak adlandırılır) dair kanıtlar, Orta Çömlek Öncesi Neolitik B döneminin sonundan (yaklaşık MÖ 7500) itibaren Cafer Höyük (Güneydoğu Anadolu), Ebu Hureyre (Suriye), Tell Bouqras (Suriye), Jarmo (Zağros Dağı Eteği) gibi yerleşim yerlerinden (örneğin Akkermans ve Schwartz 2003; Cauvin 1989; Moore vd. 2000) ve Çatalhöyük’ün en eski katmanlarından (yaklaşık MÖ 7100) elde edilen buluntularda arkeolojik kayıtlarda bulunabilir (Şekil 2a). Fırınlara, en azından Güney Levant’taki bazı yerleşim yerlerinde MÖ 7. binyılda ortaya çıkmıştır (örneğin Wright 2004). Daha sonra ortaya çıkan ve daha özel bir ekmek pişirme fırın türü ise, ilk olarak Orta Anadolu’daki Tepecik Çiftlik yerleşiminde (yaklaşık MÖ 6400) bilinen, uzun silindirik bir fırın olan tannurdur (tandır) (Şekil 2B, C) (Akkermans ve Schwartz 2003; Moore vd. 2000; Tkáčová 2015). Her iki fırın türünde de, yassı ekmekler kil duvarlara yapıştırılarak pişirilebilir (Şekil 2b). Kubbeli fırınların bu yerleşim yerlerindeki birçok evin ayrılmaz bir parçası olduğu görülmüyor. Çatalhöyük’teki evlerde, yaşam sürelerinin büyük bir bölümünde fırın bulunması, günlük yemek pişirme faaliyetlerinin bir parçası olarak kabul edilmektedir (Farid 2011; Hodder 2006). Yakın Doğu’dan Avrupa’ya tarımın yayılmasıyla birlikte, kubbeli fırınlar da Yunanistan, Makedonya ve Balkanlar’daki Neolitik höyük yerleşimlerindeki birçok evin tipik bileşenleri olarak yayıldı (örneğin Marinova 2007; Naumov vd. 2009; Renfrew 1971). Fırınlara, MÖ 4. binyılda uzun evlerden oluşan büyük şehirler kuran Batı Ukrayna bölgesindeki Tripolye kültürünün standart ev eşyalarıydı (örneğin Rassamakin ve Menotti 2011).

Fırınlara Avrupa kıtasının batısına doğru daha da yayılması, Portekiz ve İspanya'da Demir Çağı'nda ortaya çıktığı vurgulandığı gibi, Doğu Akdeniz etkileşimiyle ilişkili geç bir benimseme de olabilir (Delgado ve Ferrer 2007; Vaz vd. 2017).

Neolitik tarımın doğuya doğru yayılmasıyla birlikte fırın teknolojisi de farklı yerleşimlerde ev içi yaşamın temel unsurlarından biri hâline gelmiştir. Türkmenistan'daki Jeitun (Harris 1997), Afganistan'daki Mundigak (Casal 1961) ve Pakistan Belucistan'ındaki Mehrgarh (Possehl 1999: 453) gibi yerleşimler, fırınların Neolitik tarım topluluklarıyla birlikte geniş bir coğrafyaya yayıldığını göstermektedir. Şekil 3'te, erken Neolitik döneme ait fırınların yayılımını haritada gösterilmektedir. Dikkat çekici olan, fırın kültürünün ve dolayısıyla ekmek yapma geleneklerinin Orta Avrupa'da, İndus Vadisi çevresinde ve Mısır'dan Nubia'ya geçiş bölgesine yakın yerlerdeki belirgin sınırlarıdır.

Neolitik Batı Asya ve Güneydoğu Avrupa'da ekmek yapma geleneğinin önemi, fırınların varlığıyla ima edildiği gibi, Hollanda ve Britanya'dan elde edilen Neolitik yiyecek kalıntılarının analizleriyle de gösterildiği gibi, kuzeybatı Avrupa'daki ekmek dışı mutfakla karşılaştırılabilir. Kubiak-Martens, Hollanda'daki Geç Neolitik seramik kapların içinde korunmuş kömürleşmiş yiyecek kalıntıları üzerinde çalışmalar yürütmüştür. Brinkkemper ve Oudemans (2015), tahılları meşe palamudu veya saz yumruları gibi yabancı yiyeceklerle, balıklarla (pul kalıntılarında tanımlanmıştır) ve kimyasal olarak tespit edilen hayvansal kökenli lipidlerle birleştiren lapa veya yahni benzeri bileşimlerin kalıntılarını temsil etmektedir. Neolitik Yarnton'dan elde edilen kömürleşmiş yiyecek kalıntıları, basında "ekmek" olarak nitelendirilmesine rağmen (örneğin Whitehouse 1999), ekmek benzeri bir kıvamda değil, kabaca öğütülmüş arpa gibi görünüyor (Robinson 2000: 89).

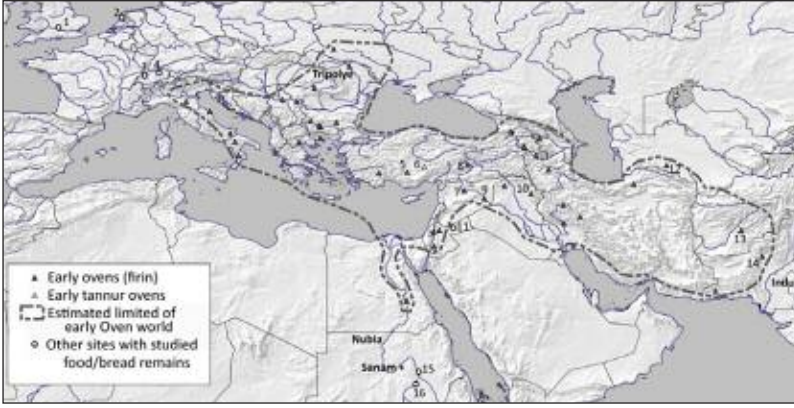
Britanya'daki sınırlı değirmen taşı bu-



■ **Şekil 2.** Ekmek fırını türlerine örnekler. **A)** Türkiye'deki Neolitik Çatalhöyük'ten fırın tipi fırın (Fotoğraflar: DQF, 2015). **B)** Pakistan'ın Swabi kentinde naan ekmeği pişirilen modern tandır tipi fırın (Fotoğraf: DQF, 1997). **C)** Genel fırın ve tandır tipi fırınların çizimleri.

luntuları, Neolitik dönemde ekmek ve un temelli gıdaların yaygın olmadığı yönündeki değerlendirmeleri desteklemektedir. (Peacock 2013: 19). Buna karşılık İsviçre'deki arkeolojik buluntular, ekmek yapım geleneğinin Batı Avrupa'ya daha sonraki dönemlerde ulaştığını göstermektedir. İsviçre'deki Biel Gölü yakınlarındaki Twann'da mayalı ekmek kalıntılarına rastlanılmıştır (Heiss 2015). Geç Neolitik dönem Zürih'inde ise yaklaşık MÖ 3160'a tarihlenen iki yassı ekmek örneğinin bulunması (Heiss vd. 2017), Avrupa'da ekmek üretiminin bölgesel ve zamansal farklılıklar göstererek yayıldığını ortaya koymaktadır.

Bununla birlikte mevcut arkeolojik veriler henüz bütüncül bir tablo sunmamaktadır. Avrupa'daki kömürleşmiş pişmiş tahıl kalıntılarının daha kapsamlı biçimde incelenmesi, ekmek yapım geleneğinin Batı Avrupa'ya ne zaman, hangi yollarla ve hangi kültürel koşullar içerisinde yayıldığının belirlenmesi açısından önem taşımaktadır.



■ **Şekil 3.** Fırınlara (çoğunlukla fırın tipi) erken dönemdeki yayılımını ve metinde bahsedilen ek yerleşim yerlerini gösteren harita. Seçilen yerleşim yerleri numaralandırılmıştır: 1. Yarnton, 2. Keinsmerburg, Mienaköker, Zee-wijk (Neolitik Hollanda), 3. Twann; 4. Zürih; 5. Çatalhöyük; 6. Tepecik Çiftlik; 7. Ebu Hurayre; 8. Cafer Höyük; 9. Tell Bo-uqras; 10. Jarmo; 11. Shubayqa; 12. Jeitun; 13. Mundigak; 14. Mehrgarh; 15. Dangeil; 16. Hamadab. (Resim: DQF).

Kaynayan Neolitik Dönem: Nubia'dan bir örnek

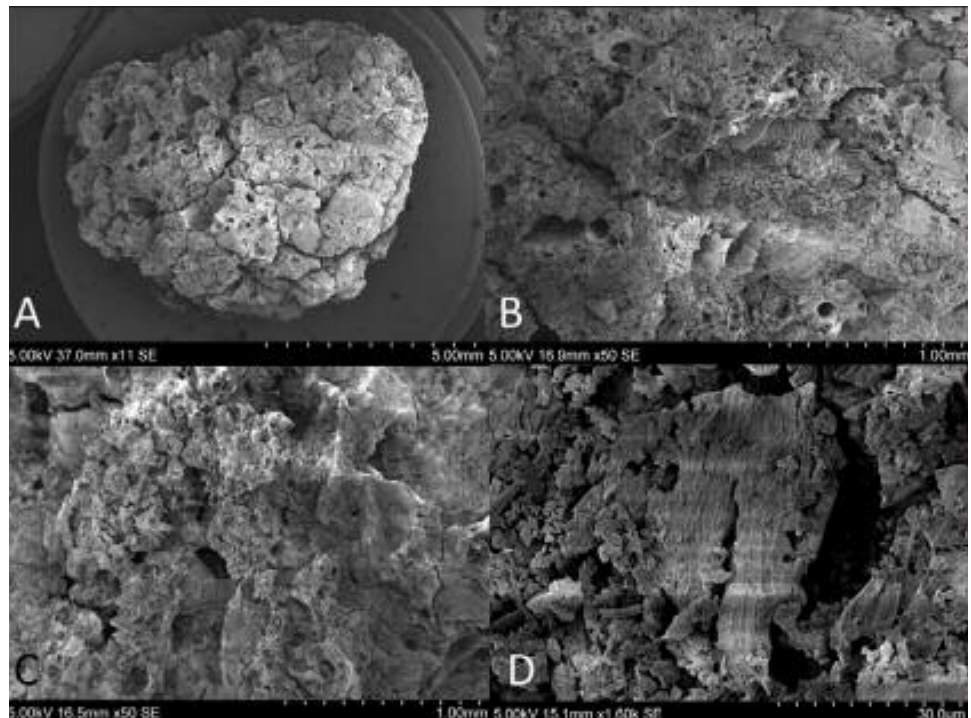
Mısır'ın Nubya üzerindeki etkisine rağmen Sudan'ın yerel mutfak kültürü, ekmek merkezli Mısır geleneğinden belirgin biçimde ayrılmıştır. Yukarı Mısır ve Nubya'daki Mısır yerleşimlerinde kutu fırınlar (Maillot 2016) ve tandır tipi fırınlar kullanılırken (Spencer, Stevens ve Binder 2014), Sudan'ın yerli mutfak geleneğinde tencere temelli lapa ve mayalı tahıl üretimi öne çıkmıştır. Antik kaynaklar ve arkeolojik buluntular da bu farklılığı desteklemektedir. Sanam Tapınağı'ndaki yazıtlar ve Dangeil'deki seramik buluntuları, özellikle "İwesh" adı verilen yapışkan/lapa benzeri yiyeceklerin Sudan mutfağında ve ritüel uygulamalarda önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Dangeil'de bulunan seramik ekmek kalıplarındaki sorgum ka-

lıntıları da lapanın kalıplanarak belirli biçimlerde hazırlanabildiğini ortaya koymaktadır. (Anderson vd. 2007).

Meroitik döneme ait Hamadab yerleşiminde yapılan arkeobotanik çalışmalar, bu geleneklere ilişkin doğrudan kanıtlar sağlamıştır. İncelenen 60 örnekte Orta Sudan'ın temel tahıl ürünü olan sorgum açık biçimde baskın durumdadır (Fuller ve Stevens 2018); bunun yanında farklı darı türleri, pamuk ve az miktarda buğday ile arpa tespit edilmiştir. Örneklerin yarısından fazlasında kömürleşmiş pişmiş gıda kalıntılarının bulunması, tahıl temelli gıdaların yaygınlığını göstermektedir. Mikroyapısal incelemeler, az sayıda örnekte ince sorgum ve buğday unundan hazırlanmış ekmek benzeri ürünler bulunduğunu (Şekil 4C); buna karşılık çok daha yaygın olan kalıntıların iri sorgum parçacıkları, çatlamış taneler ve gözenekli-topaklı yapıdan oluşan lapa kalıntıları olduğunu ortaya koymuştur. (Şekil 4A, B, D)

Bu bulgular, Orta Sudan'da Neolitik dönemden Meroitik döneme kadar devam eden sorgum merkezli lapa geleneğini ampirik arkeobotanik verilerle doğrulamaktadır. (Edwards 2003; Haaland 2007)

■ **Şekil 4.** Sudan'daki Meroitik Hamadab'dan (MÖ 200 – MS 300) arkeolojik kömürleşmiş gıda kalıntılarına örnekler. **A)** Kömürleşmiş sorgum lapası parçası. **B)** Sorgum lapasındaki yapının yakın çekimi. **C)** Ekmek benzeri parça örneği. **D)** Lapa matrisinin içinden sorgum tipi kepek parçası. (Fotoğraflar: LGC).



Dolayısıyla Sudan mutfağının tarihsel gelişiminde ekmekten ziyade lapa temelli bir beslenme geleneğinin uzun süre korunduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca Nubya'nın MS 6. yüzyıldan itibaren Hristiyanlaşmasının ekmeğin beslenmedeki önemini artırmış olabileceği yönündeki görüşün, bu tür mikroyapısal arkeobotanik analizlerle sınanması mümkündür. Genel olarak bu yöntemler, geçmiş toplumlarda tahıl ürünlerinin hangi biçimlerde tüketildiğini, bölgesel mutfak geleneklerini ve bunların kültürel etkileşimler ile tarihsel dönüşümlerle ilişkisini ortaya koymak açısından önemli bir araştırma imkânı sunmaktadır.

Yemek Geleneklerinin Arkeolojik Bilimine Doğru

Arkeobotanik, geçmiş toplumların bitki kullanımı, tarım sistemleri ve gıda ekonomisinin anlaşılmasında temel araştırma alanlarından biri olmakla birlikte, son dönemlerde kömürleşmiş gıda kalıntılarının mikroyapısal analizi sayesinde geçmiş mutfak kültürlerinin incelenmesi açısından da yeni imkânlar sunmaktadır. Bu yöntem, henüz tariflerin veya menülerin bütünüyle yeniden oluşturulmasına olanak vermese de hamur, ekmek ve lapa gibi pişmiş tahıl ürünlerinin belirlenmesini ve farklı gıda hazırlama geleneklerinin izlenmesini mümkün kılmaktadır. Bununla birlikte, gıda işleme tekniklerinin çeşitliliği nedeniyle yöntemsel açıdan daha fazla araştırmaya ihtiyaç vardır. Süzme, fermentasyon, kurutma, yeniden ıslatma ve karıştırma gibi uygulamaların arkeolojik kalıntılarda tespit edilmesi henüz yeterince gelişmemiştir. Özellikle mayalı ekmek ile fermente ürünlerin araştırılması, Neolitik mutfak kültürlerinin daha kapsamlı biçimde anlaşılmasına katkı sağlayabilir. Bu bağlamda *Saccharomyces cerevisiae* gibi mayaların farklı coğrafyalardaki kullanım tarihleri, fermentasyon geleneklerinin bağımsız veya kültürel etkileşimler yoluyla ortaya çıkmış olabileceğini düşündürmektedir.

Çalışmada ele alınan örnekler, Yakın Doğu'da ekmek yapımının tarımdan ve



tahıl evcilleştirmesinden daha eskiye uzandığını, ancak bu geleneğin özellikle buğday ve arpa merkezli Neolitik kültürlerle yakından ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır. Buna karşılık Sudan'da sorgumun lapa ve muhtemel mayalı tahıl üretimindeki önemi, bölgeye özgü farklı bir mutfak geleneğine işaret etmektedir. Bu durum, Neolitikleşmenin ve buna bağlı mutfak kültürlerinin bütün bölgelerde aynı biçimde gelişmediğini; yerel çevre, bitki kaynakları, ekonomik tercihler ve kültürel uygulamaların farklı gıda geleneklerinin oluşumunu belirlediğini göstermektedir.

Yakın Doğu'da Neolitik mutfak kültürü büyük ölçüde fırın ve ekmek yapımı etrafında şekillenirken, Sudan'da sorgum temelli lapa ve muhtemel fermente edilmiş içeceklerin üretimi daha belirleyici olmuştur. Bu farklılıklar, Neolitik toplumların yalnızca tarımsal üretim biçimlerinin değil, aynı zamanda gıdaları işleme, pişirme ve tüketme biçimlerinin de bölgesel kültürel kimliklerin oluşumunda önemli bir rol oynadığını göstermektedir.

Değerlendirme ve notlar

Urfa ve çevresinin Neolitik Dönem pişirme gelenekleri, beslenme biçimleri, yiyecek hazırlama süreçleri ve pişirme teknolojileri; arkeobotanik ve zooarkeolojik verilerin yanı sıra tarihsel bağlam ve maddi kültür unsurlarının birlikte değerlendirilmesiyle daha kapsamlı ve anlaşılır bir

■ Karahantepe taş kaplar ve öğütme taşları.
(https://arkeofili.com/karahantepe-yari-gomulu-oval-konutlar-ortaya-cikarildi/#google_vignette)



■ Karahantepe'deki taş kaplardan birinin içeriği.
(https://arkeofili.com/karahantepe-yari-gomulu-oval-konutlar-ortaya-cikarildi/#google_vignette)



■ Neolitik döneme ait mutfak araç gereçleri.
(Foto: Abdullah Ekinci)

biçimde ortaya konulabilir. Bu bütüncül yaklaşım, Neolitik toplulukların hangi besinleri tükettiğinin yanı sıra, bu besinlerin nasıl hazırlandığı ve pişirildiği ile kullanılan araç ve teknolojilerin gündelik yaşam içerisindeki işlevlerinin anlaşılmasına da katkı sağlayacaktır. Urfa ve çevresi, Neolitik Dönem’de tarımın, hayvancılığın, yerleşik yaşamın ve toplumsal örgütlenmenin gelişimini izlemek bakımından Yakın-doğu’nun en önemli bölgelerinden biridir. Göbeklitepe, Karahantepe, Nevalı Çori ve çevredeki diğer Neolitik yerleşimlerden elde edilen arkeobotanik, zooarkeolojik ve maddi kültür verileri, dönemin beslenme biçimleri ile yiyecek hazırlama ve pişirme uygulamalarının yalnızca ekonomik ihtiyaçlarla açıklanamayacağını göstermektedir. Bu veriler, aynı zamanda toplulukların çevreyle ilişkileri, teknolojik bilgi birikimleri, gündelik yaşamları ve törensel uygulamaları hakkında önemli bilgiler sunmaktadır.

Arkeobotanik veriler, Neolitik toplulukların beslenme ekonomisinde yabani bitkilerin yanı sıra tahılların giderek daha önemli bir yer kazandığını ortaya koymaktadır. Buğday ve arpa başta olmak üzere çeşitli tahılların yanı sıra baklagiller ve yabani bitkilerden yararlanılması, yiyeceklerin farklı yöntemlerle işlenmesini gerekli kılmıştır. Öğütme taşları, havan ve dibek benzeri araçlar, tahılların ve diğer bitkisel

ürünlerin öğütülerek tüketime hazırlanmış olabileceğini göstermektedir. Bu süreçte öğütme, ezme, kavurma ve pişirme gibi işlemler, besinlerin doğrudan tüketilmesinden ziyade belirli bir işleme zincirinden geçirildiğini ortaya koymaktadır. Dolayısıyla bitkisel kalıntılar ile öğütme araçlarının birlikte değerlendirilmesi, Urfa Neolitiği’nde yiyecek hazırlama pratiklerinin teknolojik boyutunun anlaşılmasına katkı sağlamaktadır.

Zooarkeolojik veriler ise hayvansal beslenmenin Neolitik toplulukların yaşamında önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Özellikle ceylan, yaban öküzü, yaban domuzu ve çeşitli diğer yabani hayvanlara ait kemiklerin bulunması, avcılığın beslenme ekonomisindeki rolünü ortaya koymaktadır. Hayvan kemikleri üzerindeki kesme, parçalama, sıyırma, kırma ve yanma izleri, hayvanların yalnızca avlanmadığını, aynı zamanda sistematik biçimde işlendiğini ve tüketim amacıyla hazırlandığını göstermesi bakımından önemlidir. Kemiklerdeki yanma izleri ise hayvanların doğrudan ateş üzerinde, közde veya başka bir pişirme yöntemiyle hazırlanmış olabileceğine ilişkin arkeolojik kanıtlar sunmaktadır. Bununla birlikte yanmış kemiklerin her zaman doğrudan yemek pişirmeye ilişkilendirilemeyeceği; yakma, atıkların bertaraf edilmesi veya başka faaliyetlerden kaynaklanabileceği de göz önünde bulundurulmalıdır. Bu noktada maddi kültür verileri, arkeobotanik ve zooarkeolojik bulguların tamamlayıcısı niteliğindedir. Neolitik yerleşimlerde ortaya çıkarılan öğütme taşları, havanlar, dibekler, bıçaklar, kazıyıcılar, ocaklar ve diğer ateşle ilişkili unsurlar, yiyeceklerin hazırlanması ve tüketilmesine yönelik teknolojik sürecin izlenmesini mümkün kılmaktadır. Özellikle ocak ve ateş alanları, pişirme faaliyetlerinin gerçekleştiği mekânların belirlenmesinde önem taşımaktadır. Ancak bir yapının veya ateş alanının yalnızca yemek pişirme amacıyla kullanıldığını söylemek için tek bir buluntu yeterli değildir. Ateş kalıntıları, yanmış kemikler, bitkisel kalıntılar, pişirme

kapları ve kullanım izlerinin birlikte değerlendirilmesi daha güvenilir sonuçlar vermektedir.

Urfa ve çevresindeki Neolitik topluluklarda pişirme teknolojisinin gelişimi, aynı zamanda beslenme biçimlerindeki dönüşümle yakından ilişkilidir. Çanak çömleğin ortaya çıkmasından önce de yiyeceklerin ateş, köz, kızgın taşlar veya farklı organik kaplar kullanılarak hazırlanmış olması mümkündür. Bu nedenle pişirme geleneğini yalnızca seramik kapların varlığıyla sınırlandırmak doğru değildir. Özellikle çanak çömleksiz Neolitik evrelerde taş kaplar, öğütme araçları, ocaklar ve ateşle ilişkili kalıntılar, yiyecek hazırlama teknolojisinin anlaşılmasında temel kanıt gruplarıdır. Daha sonraki dönemlerde seramik kapların yaygınlaşması ise kaynatma, haşlama ve sıvı içeren yiyeceklerin hazırlanması gibi farklı pişirme yöntemlerinin gelişmesine imkân sağlamış olabilir. Bu veriler, beslenmenin yalnızca biyolojik bir ihtiyaç olmadığını, Neolitik toplulukların sosyal ve kültürel ilişkilerinin de bir parçası olduğunu göstermektedir. Özellikle Göbeklitepe ve Karahantepe gibi anıtsal yapıların bulunduğu merkezlerde ortaya çıkarılan yoğun hayvan kalıntıları, büyük ölçekli tüketim faaliyetlerinin varlığına işaret etmektedir. Bu durum, gündelik beslenmenin yanında toplu tüketim, şölen ve ritüel faaliyetlerinin de gerçekleşmiş olabileceği şeklinde yorumlanmaktadır. Bununla birlikte büyük miktardaki hayvan kalıntılarını doğrudan “şölen” olarak tanımlamak yerine, kemiklerin yaş ve tür dağılımı, kesim izleri, yanma dereceleri, mekânsal dağılımları ve diğer buluntularla birlikte değerlendirmek daha ihtiyatlı bir akademik yaklaşım olacaktır.

Bu açıdan bakıldığında arkeobotanik veriler neyin yetiştirildiğini ve tüketildiğini; zooarkeolojik veriler hangi hayvanlardan ve hangi yöntemlerle yararlanıldığını; maddi kültür verileri ise bu gıdaların nasıl işlendiğini ve hazırlandığını anlamaya yardımcı olmaktadır.



Üç veri grubunun birlikte değerlendirilmesi, Urfa Neolitiği’nde beslenme sisteminin bütüncül biçimde ortaya konulmasını mümkün kılmaktadır. Böylece pişirme faaliyetleri yalnızca teknik bir uygulama olarak değil, üretim, tüketim, toplumsal örgütlenme, ritüel ve kültürel aktarım süreçlerinin kesiştiği bir pratik olarak ele alınabilir.

Sonuç olarak, Dünya Neolitik alanlarının Şanlıurfa’daki Neolitik alanlarla karşılaştırmalı olarak ele alınması, Şanlıurfa’nın Neolitikleşme sürecindeki yerini daha geniş bir coğrafi ve kültürel çerçevede değerlendirmeye katkı sağlar. Özellikle Göbeklitepe, Karahantepe, Nevali Çori gibi merkezlerin; Levant, Kuzey Mezopotamya ve Anadolu’daki çağdaş yerleşimlerle karşılaştırılması, Şanlıurfa’daki gelişmelerin yerel mi yoksa daha geniş bir dönüşümün parçası mı olduğunu ortaya koyabilir. Dünya Neolitik alanlarının Şanlıurfa’ya sağlayacağı başlıca katkılar: Karşılaştırmalı kronoloji oluşturur. Çatalhöyük, Jericho, Ain Ghazal, Abu Hureyra gibi farklı Neolitik merkezlerin tarihlendirmeleriyle Şanlıurfa’daki yerleşimler karşılaştırılarak, bölgenin Neolitikleşme sürecindeki kronolojik konumu daha açık biçimde belirlenebilir. Beslenme ve pişirme geleneklerinin anlaşılmasına katkı sağlar. Dünya Neolitik alanlarında ele geçen öğütme taşları, ocaklar, fırınlar, pişirme kapları, yanmış bitki

■ Neolitik döneme ait mutfak araç gereçleri.
(Foto: Abdullah Ekinci)





■ Neolitik döneme ait mutfak araç gereçleri.
(Foto: Abdullah Ekinci)

kalıntıları, hayvan kemikleri ve diğer arkeobotanik/arkeozoolojik veriler, Şanlıurfa'daki gıda üretimi ve pişirme uygulamalarıyla karşılaştırılabilir. Böylece Şanlıurfa Neolitiğinde insanların ne yediği, nasıl hazırladığı ve hangi pişirme tekniklerini kullandığı daha geniş bir bağlamda değerlendirilebilir. Şanlıurfa ve Yukarı Fırat havzasındaki yabancı tahılların kullanımı ve erken tarımsal faaliyetler, Levant ve diğer Yakın Doğu merkezleriyle karşılaştırılarak tarımın bağımsız gelişimi, yayılması veya bölgesel etkileşimler tartışılabilir.

Urfa ve çevresinde Neolitik Dönem pişirme gelenekleri, tarımın başlangıcı, avcılık ve hayvansal kaynakların kullanımı,

yiyeceklerin öğütülmesi ve işlenmesi, ateşin kontrollü kullanımı ve toplu tüketim pratikleriyle birlikte değerlendirilmelidir. Göbeklitepe, Karahantepe ve Nevalı Çori gibi merkezlerden elde edilen arkeobotanik, zooarkeolojik ve maddi kültür buluntuları, bölgedeki toplulukların yalnızca yerleşik yaşama geçişlerini değil, aynı zamanda gıdayı işleme, pişirme ve paylaşma biçimlerindeki değişimi de ortaya koymaktadır. Bu nedenle pişirme gelenekleri, Urfa'nın Neolitik kültür tarihinin anlaşılmasında ekonomik olduğu kadar sosyal, teknolojik ve ritüel boyutları bulunan önemli bir araştırma alanı olarak değerlendirilmelidir.

KAYNAKÇA

- * Fuller, D Q and Gonzalez Carretero, L 2018. The Archology of Neolithic Cooking Traditions: *Archaeobotanical Approaches to Baking, Boiling and Fermenting. *Archeology International*, 21(1), ss.109-121, DOI:https://doi.org/10.5334/ai-391
- Akkermans, P M and Schwartz, G M 2003 *The archaeology of Syria: from complex hunter-gatherers to early urban societies (c. 16,000-300 BC)*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Almeida, P, Barbosa, R, Zalar, P, Imanishi, Y, Shimizu, K, Turchetti, B, Legras, J-L, Serra, M, Dequin, S, Couloux, A, Guy, J, Bensasson, D, Gonçalves, P and Sampaio, J P 2015 A population genomics insight into the Mediterranean origins of wine yeast domestication. *Molecular ecology*, 24(21): 5412–5427. DOI: https://doi.org/10.1111/mec.13341
- Anderson, J, D'Andrea, A C, Logan, A and Salah, M A 2007 Bread moulds from the Amun temple at Dangeil—an addendum. *Sudan & Nubia*, 11: 89–93.
- Arranz-Otaegui, A, Gonzalez Carretero, L, Ramsey, M N, Fuller, D Q and Richter, T 2018 Archaeobotanical evidence reveals the origins of bread 14,400 years ago in northeastern Jordan. *Proceedings of the National Academy of Sciences (USA)*, 115 (31): 7925–7930. DOI: https://doi.org/10.1073/pnas.1801071115
- Casal, J M 1961 *Fouilles de Mundigak*. Paris: Librairie C. Klincksieck.
- Cauvin, J 1989 La stratigraphie de Cafer Höyük-Est (Turquie) et les origines du PPNB du Taurus. *Paléorient*, 15(1): 75–86. DOI: https://doi.org/10.3406/paleo.1989.4486
- Childe, V C 1936 *Man Makes Himself*. London: Watts.
- Childe, V C 1958 *The Prehistory of European Society*. Harmondsworth: Penguin.
- Colledge, S and Conolly, J 2001 Early Neolithic agriculture in Southwest Asia and Europe: re-examining the archaeobotanical evidence. *Archeology International*, 5: 44–46. DOI: https://doi.org/10.5334/ai.0513
- Cutting, M V 2006 Traditional architecture and social organisation: The agglomerated buildings of Aşıklı Höyük and Çatalhöyük in Neolithic Central Anatolia. In: Banning, E B and Chazan, M *Domesticating space: Construction, community and cosmology in the Late Prehistoric Near*, 91–102. East. Berlin: Ex Oriente.
- Delgado, A and Ferrer, M 2007 Cultural contacts in colonial settings: the construction of new identities in Phoenician settlements of the Western Mediterranean. *Stanford Journal of Archaeology*, 5: 18–42.
- Edwards, D N 2003 Ancient Egypt in the Sudanese Middle Nile; a case of mistaken identity? In: O'Connor, D and Reid, A (eds.), *Ancient Egypt in Africa*, 137–150. London: UCL Press.
- Eitam, D, Kislev, M, Karty, A and Bar-Yosef, O 2015 Experimental Barley Flour Production in 12,500-Year-Old Rock-Cut Mortars in Southwestern Asia. *PLoS ONE*, 10(7): e0133306. DOI: https://doi.org/10.1371/journal.pone.0133306
- Farid, S 2011 Çatalhöyük comes Home. *Archeology International*, 13: 36–43. DOI: https://doi.org/10.5334/ai.1313
- Fuller, D Q, Kingwell-Banham, E, Lucas, L, Murphy, C and Stevens, C J 2015 Comparing pathways to Agriculture. *Archeology International*, 18: 61–66. DOI: https://doi.org/10.5334/ai.1808
- Fuller, D Q and Rowlands, M 2011 *Ingestion and food technologies: maintaining differences over the long-term in West, South and East Asia*. Oxford: Oxbow Books Ltd.
- Fuller, D Q and Stevens, C J 2017 Open for Competition: Domesticates, Parasitic Domesticoids and the Agricultural Niche. *Archeology International*, 20: 110–121. DOI: https://doi.org/10.5334/ai.359

- **Fuller, D Q and Stevens, C J** 2018 Sorghum Domestication and Diversification: A Current Archaeobotanical Perspective. In: Mercuri, A M, D'Andrea, A C, Fornaciari, R and Höhn, A (eds.), *Plants and People in the African Past*, 427–452. Cham: Springer. DOI: <https://doi.org/10.1007/978-3-319-89839-1>
- **Gibbons, J, Salichos, L, Siot, J, Rinker, D, McGary, K L, King, J G, Klich, M A, Tabb, D L, McDonald, W H and Rokas, A** 2012 The evolutionary imprint of domestication on genomes variation and function of the filamentous fungus *Aspergillus oryzae*. *Current Biology*, 22: 1403–1409. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.cub.2012.05.033>
- **Gibbs, K, Hommel, P, Piezonka, H, Silva, F and Steele, J** 2016 Modelling the diffusion of pottery technologies across Afro–Eurasia: emerging insights and future research. *Antiquity*, 90(351): 590–603. DOI: <https://doi.org/10.15184/aqy.2016.68>
- **Gibbs, K and Jordan, P** 2016 A comparative perspective on the ‘western’ and eastern’ Neolithics of Eurasia: Ceramics; agriculture and sedentism. *Quaternary International*, 419: 27–35. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.quaint.2016.01.069>
- **Gonzalez Carretero, L, Wollstonecroft, M and Fuller, D Q** 2017 A methodological approach to the study of archaeological cereal meals: a case study at Çatalhöyük East (Turkey). *Vegetation history and archaeobotany*, 26(4): 415–432. DOI: <https://doi.org/10.1007/s00334-017-0602-6>
- **Haaland, R** 2007 Porridge and pot, bread and oven: food ways and symbolism in Africa and the Near East from the Neolithic to the present. *Cambridge Archaeological Journal*, 17(2): 165–182. DOI: <https://doi.org/10.1017/S0959774307000236>
- **Hansson, A M** 2002 Pre-and protohistoric bread in Sweden: a definition and a review. *Civilisations. Revue internationale d'anthropologie et de sciences humaines*, 49: 183–190.
- **Hansson, A M and Isaksson, S** 1994 Analyses of charred organic remains. *Laborativ arkeologi*, 7: 21–29.
- **Harris, D** 1997 Jeitun and the transition to agriculture in Central Asia. *Archaeology International*, 1: 28–31. DOI: <https://doi.org/10.5334/ai.0109>
- **Hayden, B** 1998 Practical and prestige technologies: The evolution of material systems. *Journal of Archaeological Method and Theory*, 5(1): 1–55. DOI: <https://doi.org/10.1007/BF02428415>
- **Hayden, B, Nixon-Darcus, L and Ansell, L** 2016 Our ‘daily bread’? The origins of grinding grains and breadmaking. In: Steel L. and Zinn K. *Materiality of Food ‘Stuffs’, Transformations, Symbolic Consumption and Embodiments*, 57–78. New York: Routledge.
- **Heiss, A G** 2013 Ceremonial foodstuffs from prehistoric burnt-offering places in the Alpine region. In: Chevalier, A, et al. (eds.), *Plants and People. Choices and Diversity through Time*, 343–384. Oxford: Oxbow Books.
- **Heiss, A G** 2015 Bread. In: Methany, K B and Beaudry, M C (eds.), *Archaeology of Food. An Encyclopedia*, 70–75. Lanham: Rowman & Littlefield.
- **Heiss, A G, Antolín, F, Bleicher, N, Harb, C, Jacomet, S, Kühn, M, Marinova, E, Stika, H P and Valamoti, S M** 2017 State of the (t)art. Analytical approaches in the investigation of components and production traits of archaeological bread-like objects, applied to two finds from the Neolithic lakeshore settlement Parkhaus Opéra (Zürich, Switzerland). *PLoS ONE*, 12(8): e0182401. DOI: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0182401>
- **Heiss, A G, Pouget, N, Wiethold, J, Delor- Ahü, A and Le Goff, I** 2015 Tissue-based analysis of a charred flat bread (galette) from a Roman cemetery at Saint-Memmie (Dép. Marne, Champagne-Ardenne, north-eastern France). *Journal of Archaeological Science*, 55: 71–82. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jas.2014.12.014>
- **Hodder, I** 2006 *The Leopard's Tale: Revealing the mysteries of Çatal Höyük*. London: Thames & Hudson.
- **Hodder, I** 2012 *Entangled. An archaeology of the relationships between humans and things*. Oxford: Wiley-Blackwell. DOI: <https://doi.org/10.1002/9781118241912>
- **Hodder, I** 2018 *Where are we Heading? The evolution of humans and things*. New Haven: Yale University Press.
- **Hsu, E, Huber, F K and Weckerle, C S** 2017 Condensing life substances within the house: the rice-boiling Shuhi of Southwest China. *Asia*, 71(1): 281–303. DOI: <https://doi.org/10.1515/asia-2016-0023119>
- **Kubiak-Martens, L, Brinkkemper, O and Oudemans, T F** 2015 What's for dinner? Processed food in the coastal area of the northern Netherlands in the Late Neolithic. *Vegetation History and Archaeobotany*, 24(1): 47–62. DOI: <https://doi.org/10.1007/s00334-014-0485-8>
- **Legras, J L, Merdinoglu, D, Cornuet, J M and Karst, F** 2007 Bread, beer and wine: *Saccharomyces cerevisiae* diversity reflects human history. *Molecular Ecology*, 16: 2091–2102. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1365-294X.2007.03266.x>
- **Maeda, O, Lucas, L, Silva, F, Tanno, K I and Fuller, D Q** 2016 Narrowing the harvest: Increasing sickle investment and the rise of domesticated cereal agriculture in the Fertile Crescent. *Quaternary Science Reviews*, 1(145): 226–37. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.quascirev.2016.05.032>
- **Lyons, D and D'Andrea, A C** 2003 Griddles, ovens, and agricultural origins: An ethnoarchaeological study of bread baking in highland Ethiopia. *American Anthropologist*, 105(3): 515–530.
- **Maillot, S** 2016 Two Firing Structures from Ancient Sudan: An Archaeological Note. *Dotawo: A Journal of Nubian Studies*, 3(1): 3.
- **Marinova, E** 2007 Archaeobotanical data from the early Neolithic of Bulgaria. In: Colledge, S and Conolly, J (eds.), *The origins and spread of domestic plants in southwest Asia and Europe*, 93–109. Walnut Creek: Left Coast Press.
- **McCann, J** 2009 *Stirring the Pot: a history of African Cuisine*. Athens: University of Ohio Press.
- **Money, N P** 2018 *The Rise of Yeast: How sugar fungus shaped civilization*. Oxford: Oxford University Press.
- **Moore, A M T, Hillman, G C, Legge, A J and Huxtable, J** 2000 *Village on the Euphrates: from foraging to farming at Abu Hureyra*. Oxford: Oxford University Press.

- **Naumov, G, Fidanoski, L, Tolevski, I and Ivkovska, A** 2009 *Neolithic communities in the Republic of Macedonia*. Skopje: Dante.
- **Peacock, D** 2013 *The Stone of Life. Querns, Mills and Flour Production in Europe up to c. AD 500*. Southampton Monographs in Archaeology. Southampton: Highfield Press.
- **Peake, H and Fleure, H J** 1927 *The Corridors of Time III. Peasants and Potters*. Oxford: Clarendon Press.
- **Pope, J W** 2013 Epigraphic evidence for a 'Porridge-and-Pot' tradition on the ancient Middle Nile. *Azania: Archaeological Research in Africa*, 48(4): 473–497. DOI: <https://doi.org/10.1080/0067270X.2013.842449>
- **Popova, T** 2016 Bread remains in archaeological contexts. In: Bacvarov K and Gleser R (eds.), *Southeast Europe and Anatolia in Prehistory Essays in Honor of Vassil Nikolov on His 65th Anniversary*, 519–526. Bonn: Habelt.
- **Possehl, G L** 1999 *Indus Age: The Beginnings*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- **Rassamakin, Y and Menotti, F** 2011 Chronological development of the Tripolye Culture Giant-settlement of Tlianki (Ukraine): 14C dating vs. pottery typology. *Radiocarbon*, 53(4): 645–657. DOI: <https://doi.org/10.1017/S0033822200039102>
- **Renfrew, C** 1971 Sitagroi, radiocarbon and the prehistory of south-east Europe. *Antiquity*, 45(180): 275–282. DOI: <https://doi.org/10.1017/S0003598X00069799>
- **Renfrew, C** 1998 Mind and matter: cognitive archaeology and external symbolic storage. In: Renfrew, C and Scarre, C (eds.), *Cognition and material culture: the archaeology of symbolic storage*, 1–6. Cambridge: McDonald Institute for Archaeological Research.
- **Robinson, M** 2000 Further considerations of Neolithic charred cereals, fruit and nuts. In: Fairbairn, A (ed.), *Plants in Neolithic Britain and beyond*, 85–90. Oxford: Oxbow Books.
- **Rubel, W** 2011 *Bread. A Global History*. London: Reaktion Books.
- **Samuel, D** 2000 Brewing and Baking. In: Nicholson, P and Shaw, I (eds.), *Ancient Egyptian materials and technology*, Cambridge: Cambridge University Press.
- **Sherratt, A** 1999 Cash-crops before cash: organic consumables and trade. In: Gosden, C and Hather, J (eds.), *The prehistory of food: appetites for change*, 13–34. London: Routledge.
- **Spencer, N, Stevens, A and Binder, M** 2014 *Amara West. Living in Egyptian Nubia*. London: The British Museum.
- **Tkáčová, L** 2015 "Hear the cricket on the hearth": An outline of more effective archaeological method for maximizing the information gain from prehistoric fire installations on example of Neolithic and Chalcolithic fire installations from Tepecik Çiftlik, Central Anatolia. Unpublished thesis (PhD), Masarykova Univerzita.
- **Valamoti, S M** 2011 Ground cereal food preparations from Greece: the prehistory and modern survival of traditional Mediterranean 'fast foods'. *Archaeological and Anthropological Sciences*, 3(1): 19–39. DOI: <https://doi.org/10.1007/s12520-011-0058-z>
- **Vaz, F C, Tereso, J P, Martín-Seijo, M, Pereira, S S, Gaspar, R, Seabra, L and Sastre-Blanco, J** 2017 Iron Age ovens and hearths from the hilltop of Quinta de Crestelos, Sabor Valley (NE Portugal): An archaeobotanical approach on typology, functionality and firewood use. *Quaternary International*, 458: 75–93. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.quaint.2017.02.028>
- **Whitehouse, D** 1999 Oldest Bread in Britain. *BBC News*, 12 October. Available at: <http://news.bbc.co.uk/1/hi/sci/tech/472505.stm> [Last accessed: 25 September 2018]
- **Wengrow, D** 2014 Civilisation before the state. In: Almqvist, K and Llnklater, A (eds.), *Civilisation: Perspectives from the Engelsberg Seminar 2013*, 31–40. Stockholm: Axel & Margaret Axson Johnsons Stiftelse.
- **Wilkinson, T C** 2014 The Early transcaucasian phenomenon in structural-systematic perspective: cuisine, craft and economy. *Paléorient*, 40(2): 203–229. DOI: <https://doi.org/10.3406/paleo.2014.5643>
- **Wollstonecroft, M** 2011 Investigating the role of food processing in human evolution: a niche construction approach. *Archaeological and Anthropological Sciences*, 3(1): 141–150. DOI: <https://doi.org/10.1007/s12520-011-0062-3>
- **Wollstonecroft, M, Ellis, P R, Hillman, G C and Fuller, D Q** 2008 Advances in plant food processing in the Near Eastern Epipalaeolithic and implications for improved edibility and nutrient bioaccessibility: an experimental assessment of *Bolboschoenus maritimus* (L.) Palla (sea club-rush). *Vegetation History and Archaeobotany*, 17(1): 19–27. DOI: <https://doi.org/10.1007/s00334-008-0162-x>
- **Wrangham, R** 2009 *Catching Fire: How Cooking Made us Human*. London: Profile Books.
- **Wright, K** 2004 The emergence of cooking in Southwest Asia. *Archaeology International*, 8: 33–37. DOI: <https://doi.org/10.5334/ai.0810>



Çocukluğumun Beykapısı

■ Hacı ÇATKIN

Bu yazının kaynağı, yaşanmış bir hayatın zihnimde bıraktığı izlerdir. Bu yüzden anlattıklarım bir tarihi metin değil, o günleri yaşamış bir çocuğun hatırladıklarıdır. Amacım, çocukluğumun geçtiği Beykapısı semtini, orada yaşayan insanları ve gündelik hayatın sıradan görünen ama zamanla kaybolan alışkanlıklarını unutmamak ve unutturmamaktır.

Çocukluk yıllarımda mahallemizin sokaklarında dolaşırken gördüğüm insanlar, dükkânlarında çalışan ustalar, kahvelerde oturan ihtiyarlar, avlularda dolaşan kadınlar ve sokaklarda oynayan çocuklar hayatın doğal bir parçasıydı. O günlerde sıradan görünen birçok şeyin, yıllar sonra hatırlanmaya değer birer hatıra dönüşeceğini bilmiyordum. Yıllar geçti. İnsanlar değişti, sokaklar değişti, birçok meslek ortadan kalktı. Kimisi yaşlanıp aramızdan ayrıldı,

kimisinin dükkânı kapandı, kimisinin adı bile unutuldu. Ama hafıza bazı şeyleri bırakmıyor. Bir ses, bir koku, bir yüz ya da bir sokak görüntüsü, aradan ne kadar zaman geçerse geçsin insanın içinde yaşamaya devam ediyor.

Anılar bazen tarihî kayıtlardan daha canlıdır. Çünkü insan bazı tarihleri unutabilir; ama bir ustanın yüzünü, bir sokağın kokusunu ya da çocukluğunda duyduğu bir sesi unutmaz. Yazdıklarımın çoğu, yıllar geçmesine rağmen zihnimden silinmeyen sesler ve görüntülerdir. Keçecilerin dükkânından yükselen sesler, madarda dönen kara taşın uğultusu, nalbantların örsleri, kalaycıların çekiçleri, kahve sohbetleri ve Bey Kapısı'nın dar taş sokakları bugün bile hafızamda canlılığını koruyor. Bu satırları yazarken bazen yıllardır görmediğim insanların yüzleri gözümün önüne geldi; bazen çoktan kaybolmuş bir dükkânın kapısında yeniden durdum, bazen de çocukluğumun seslerini yeniden duydum. Bu sayfaları okurken siz de kendi çocukluğunuzdan bir iz yakalarsanız; bir dükkân sesi, bir sokak kokusu ya da unutulmuş bir yüz hatrınıza gelirse, benim için en büyük karşılık bu olacaktır. Bu sayfalar, Bey Kapısı'nın sokaklarında yaşamış, çalışmış, yorulmuş ve sessizce iz bırakmış bütün insanlara bir minnet borcu...



■ Tarihi Urfa surları kalıntıları (solda) ve Bedendibi'nden Köprübaşı'na çıkan yol.



■ Altta üç sıra sur taşları, üzerinde sonradan ilave edilen taş duvar.

Sur ve Beden Dibi

Urfa'nın doğu surları, dış taraftan Beden Dibi Mahallesi'nden başlar, Bey Kapısı'ndaki Mahmutoğlu Kulesi'ne kadar uzanırdı. Karakoyun Deresi'ne paralel uzanan bu surlar, çocukluğumun en belirgin görüntülerinden biriydi. Alt sıralardaki kesme taşlar yılların etkisiyle yer yer nemlenmiş, yosun tutmuştu. Bazı taşlar yerinden oynamış, bazıları ise rüzgârın ve yağmurun izlerini üzerinde taşımaya başlamıştı.

Sur ile Karakoyun Deresi arasında beton bir yol uzanırdı. Bu yolu çoğunlukla at arabaları, yük taşıyan küçük araçlar ve yayalar kullanırdı. Köprübaşı'na ulaşım büyük ölçüde buradan sağlanırdı. Ancak bu yol yalnızca bir geçiş hattı değildi. Cenazeler, düğün alayları, işe gidenler, okula yетиşen öğrenciler ve öğretmenler gün boyunca bu yoldan geçerdі. Biz de çoğu zaman surların gölgesinde yürür, taş duvarların sessizliğiyle insan seslerinin birbirine karıştığını hissederdik. Bugün bile o sesleri hatırladığımda, surların bütün bu yaşamışlıkları içinde sakladığını düşünürüm. Sur, Beden Dibi Mahallesi'nin doğu sınırını oluşturuyordu. Halk arasında surlara “beden” denildiği için bu tarihî mahalle de “Beden Dibi” adıyla anılırdı. Zincirli Kapı'dan hangi sokağa girerseniz girin, yolunuz sonunda Mahmutoğlu Kulesi'nin önüne çıkardı.

Mahallede herkes birbirini tanırdı. Günün hangi saatinde sokağa çıksanız tanıdık bir yüze rastlamak mümkündü. Sokakların büyük bölümü kesme kara taşlarla

döşeliydi. Genişlikleri, geçmişte kullanılan faytonların, atların ve develerin geçişine göre yapılmıştı. Bu yüzden oldukça dardı. İki arabanın yan yana geçmesi çoğu yerde mümkün değildi. Evlerin çoğu tek katlıydı. Bazı sokak aralarında terk edilmiş yapılar bulunurdu. Damları çökmüş, kapıları sökülmüş, duvarları yıkılmış bu yapılara halk “harabe” derdi. Büyükler, çocukların buralarda oyun oynamasına izin vermezdi.

Mahallede hayat gün doğmadan başlardı. Fırıncıların ayak sesleri, ihtiyarların namaz hazırlıkları ve sabah ezanı birbirine karışırdı. Sokak lambaları söner, evlerin kapıları açılmaya başlardı. Evin hanımı veya genç kızlarından biri, elindeki hortumla kapının önünü yıkar ve ardından süpürdü. Bir süre sonra sokak hareketlenirdi. İşçiler işlerine gider, memurlar takım elbiseleri ile evlerinden çıkardı. Öğrenciler siyah önlüklerini giyer, beyaz yakalarını düzeltir ve arkadaşlarıyla el ele ve omuz omuza okul yolunu tutardı. Simitçi çocukların sesleri sokağı çınlatırdı. Köşedeki bakkal ahşap kapısını açar, yeni güne başlardı.

Öğleye doğru sıcaklık artar, avluların taş zeminleri iyice ısınırdı. Bunun üzerine ev halkı serin odalara çekilirdi. O yıllarda öğle yemeği alışkanlığı yaygın değildi. Ancak misafir geldiğinde durum değişirdi. Patlıcan, biber ve domates kızartılır; yufka ekmek sulanır, ayran hazırlanırdı. İkinciye doğru sokaklar yeniden canlanırdı. Çocuklar dut ağaçlarının dallarına yönelir, sokaklar oyun alanına dönüşürdü. Kızlar ip atlar, seksek oynardı. Erkek çocuklar ise bilyeli arabalarıyla yarıştırdı.

Çocuk sesleri taş duvarlara çarpar, mahallede yankılanırdı. Akşam yaklaşırken evlerden sesler yükselirdi: “Haydi eve gelin!” Oyunlar yavaş yavaş sona ererdi. Avlularda odun ocakları yanar, bakır tencerelerden yemek kokuları yükselirdi. Çocukların ellerine tabaklar verilir, komşulara gönderilirdi. Akşam sofraları kurulur, çaylar demlenir, sohbetler başlardı.



■ Mahmutoglu Kulesi

Gece olduğunda damlara serilen yataklarda Samanyolu seyredilir, uykuya sessizce dalınırdı. Mahallede mevsimlerin de kendine özgü bir hareketi vardı. Yazın başka, kışın başka bir telaş yaşanırdı. Yaz sonuna doğru bütün evlerde kış hazırlıkları başlar, avlular adeta küçük birer üretim alanına dönüşürdü.

Mahmutoglu Kulesi

Mahmutoglu Kulesi, Bey Kapısı'nın ayrılmaz bir parçasıydı. Çocukluğum boyunca onu hep aynı şekilde gördüm. Gün doğmadan hareket başlar, Bey Kapısı çevresi yavaş yavaş canlanırdı. İlk gelen genellikle kule ciğercisi olurdu. Kırk yaşlarında, orta boylu, bıyıklı bir adamdı. Pantolon giyer, sabahın erken saatlerinde ince ve uzun seyyar mangalını kulenin yanına kurardı. Gelen müşterileri güler yüzle karşılar, "Buyurun, hoş geldiniz." diyerek selamlardı. Sattığı tek şey ciğerdi; ustalığıyla tanındığı için başka bir şeye ihtiyaç duymazdı.

Yanında yaklaşık on iki yaşlarında bir erkek çocuk çalışırdı. Üzerinde çoğu zaman önlüğü bulunurdu. Usta ona adıyla değil, "Yeğenim." diye seslenirdi. Çocuk sabahın ilk saatlerinden itibaren ustasının yanında koşturur, ekmekleri getirir, közlenmiş biberleri müşterilerin önüne koyar, ayran isteyenlere ayran dağıtırdı. Bazen masaları toplar, bazen de eksilen malzemeleri tamamlamak için koşardı.

Kömürler iyice kızardığında ciğerlerin ve kuyruk yağının kokusu çevreye yayı-

lırdı. Yağın ateşe damladığında çıkardığı cızırtı, sabahın sessizliğine karışırdı. Bey Kapısı'ndan geçenler çoğu zaman bu kokunun etkisiyle durur, kule çevresinde kısa bir mola verirdi. Sabahın ilk müşterileri genellikle hamallar, esnaflar ve erkenden yola çıkacak yolcular olurdu. Kimi ayakta dürümünü yer, kimi kulenin dibindeki taşlara otururdu.

Çocuk bir yandan ayran dağıtırken usta da şişleri çevirir, müşterilerle sohbet etmeyi ihmal etmezdi. Kısa süre içinde kalabalık oluşurdu. Ciğer dürümleri hazırlanır, közlenmiş biberlerle birlikte yenirdi. Gelenler oturur, karınlarını doyurur ve yerlerini yenilerine bırakırdı. Sabah başlayan hareket akşama kadar devam ederdi. Birileri gider, birileri gelirdi.

Yaz aylarında bu kez kavun ve karpuz tezgâhları kurulurdu. Karpuzları satan gençlerden biri yirmi yaşlarında, şehirli bir delikanlıydı. Karpuzlarını at arabasıyla getirir, kulenin gölgesine yakın bir yere dizdi. Karpuzlar üst üste sıralanır, en irileri öne konurdu. Müşteri çekmek için yüksek sesle "Kesmece, kesmece!" diye bağırırdı. Elini karpuzun üzerine vurur, çıkan sestten iyi olduğunu anlatmaya çalışırdı.

■ Mahmutoglu Kulesi arkasında yer alan ciğerci, kahvehane ve diğer esnaf iş yerleri hareketliliğini korumaktadır.



Elindeki bıçakla bir karpuzu keser, kırımını içini gösterirdi. Kesilen karpuzun parlak rengi ve serin görüntüsü, özellikle sıcak yaz günlerinde insanların iştahını kabartırdı. İnsanlar karpuzları elleriyle yoklar, satıcıyla kısa bir pazarlık yapardı. Tartım tamamlandıktan sonra alışveriş sona ererdi. Bazen gençler aldıkları karpuzu hemen orada keser, kulenin gölgesinde arkadaşlarıyla paylaşarak yerdi. Karpuzun suyu ağızlarından gömleklerine damlarken çevredeki çocuklar onları merakla seyredirdi.



■ Mahmutoglu Kulesi arkasında Karamusa Camii dükkanları ve kahvehane.

Günün en sıcak saatlerinde kalabalık azalmaz, yalnızca biçim değişirdi. Bu kez palızacı ortaya çıkardı. Bici bici olarak da bilinen bu serinletici tatlıyı satan palızacı; zayıf, sıksa ve kısa boylu bir adamdı. Saçları hafiften dökülmeye başlamıştı. Tah-tadan yapılmış arabasını kulenin gölgesine çeker, günün en sıcak saatlerini burada geçirirdi. Arabasının üzerinde büyük buz kalıpları bulunurdu. Elindeki rende ile buzu ince ince kazırken etrafa düzenli bir sür-tünme sesi yayılırdı. Cam kaselerde biriken buzların üzerine gül ya da limon şerbeti dök-kerdi. Şerbet buzun üzerine döküldüğünde hafif bir serinlik ve hoş bir koku hissedilirdi. Yaz sıcağından bunalan çocuklar, gençler ve esnaflar arabasının etrafında toplanırdı. Kimi ayakta yer, kimi kulenin gölgesine çekilip yavaş yavaş kaşıklardı. Palızacı fazla konuşan biri değildi. İşini sessizce yapar, bir yandan da sıradaki müşteriye palıza hazırlardı. Güneş iyice yüksel-

dikçe önü daha da kalabalıklaşırdı.

İkindiye doğru Bey Kapısı yeniden canlanırdı. Ova köylerinden gelen posta arabaları görünür, yolcular iner, bavullar taşınırdı. Arabalar gelir gelmez bir hareket başlardı. Kimi akrabasını karşılar, kimi yolcusunu uğurlardı. İkindiye doğru posta arabasının yolcuları Mahmut Oğlu kulesinin gölgesinde oturur, posta arabalarını beklerdi. Posta arabaları geldiğinde alışveriş malzemelerini arabaya yükler köylerine dönerlerdi.

Kulenin karşısındaki pasajda kasaplar, bakkallar, kahvehane ve berber gün boyunca açık kalırdı. Esnaf dükkânlarının tahta bir sandalye atar önünde oturur, geleni gideni meraklı gözlerle seyredirdi. Kulenin önünde kimi alışveriş yapar, kimi de yalnız oturup önüne bakar düşünürdü. Çocuklar kulenin dibinde oynar, gençler burada karşılaşır, ihtiyaçlar gölgede sohbet ederdi. Uzaktan bir araba sesi duyulur duyulmaz yüzler o tarafa çevrilirdi.

Akşam saatlerine doğru kulenin dibi yavaş yavaş tenhalaşırdı. Mahallenin ihtiyaçları kulenin gölgesinde toplanırdı. Kimisi bastonuna dayanır, kimisi poşusunu omuzuna atardı. Konu dönüp dolaşıp eskilere gelirdi. Bey Kapısı'nın geceleri kapatıldığı zamanlardan, sur dışında kalan yolculardan, bekçilerin sabah kapıları açışından söz ederlerdi. Çocuklar biraz uzakta oynuyormuş gibi görünse de kulakları onların anlattıklarındaydı. Biz de biraz ötede oturur, eskilere dair birçok şeyi bu sohbetlerden öğrenirdik.

Güneş batarken kulenin taşları daha ko-yulaşırdı. Gün boyunca değişen yalnızca insanlar olmazdı. Kulenin görünümü de değişirdi. Birileri gelir birileri gider; esnaflar değişir, mevsimler birbirini kovalardı. Ama Mahmutoglu Kulesi taş plak misali sesleri içine işlerdi. Bugün kule çevresine gitti-gimde o günlerin seslerinden hiçbirini duymuyorum. Duymamda gerekmiyor, çünkü hissediyorum.

Ciğercinin mangalından yükselen koku, palızacının rende sesi, karpuzcunun “Kesmece, kesmece!” diye yankılanan sesi kulenin taşlarına işlenmişti. O günlerde gördüğüm insanların çoğu aramızdan ayrıldı. Çocuklar büyüdü, Bey Kapısı da eski Bey Kapısı olmaktan çıktı. Yine de Mahmutoğlu Kulesi’ni her gördüğümde önce insanlar gelir aklıma. Ciğercinin dumanı, esnafın selamı, posta arabalarının gelişi, çocuk sesleri... Kule benim için yalnızca eski bir yapı değil; çocukluğumun taş plağıdır.

Karakoyun Deresi



■ Karakoyun Deresi ve tarihi Beykapısı köprüsü yerine yapılan betonarme köprü.

Karakoyun Deresi, Beden Dibi Mahallesi surlarına paralel uzanırdı. O yıllarda henüz ıslah edilmediği için yaz aylarında ağır bir pis koku yayılır, bu koku Köprübaşı’ndan başlayarak surların dibinden Mahmutoğlu Kulesi’nin önüne kadar hissedilirdi. Dere, Beden Dibi ile Kamberiy Mahallesi arasında doğal bir sınır oluştururdu. Bu dere, iki mahalleyi birbirinden ayırırdı.

Çocuklar ve gençler arasında futbol maçlarında da tatlı bir rekabet olurdu. Karakoyun ’un iki yakasında çocuklar toplanır, taştan kaleler kurar ve maç yapardı.



■ Beykapısı’ndan Kamberiy’e geçen köprü, karşıda eski Şerif Özden (Koç) İlkokulu.

Oyun başladığında sesler yükselir, gol atan taraf sevinçle bağırır, kaybeden taraf ise kaleciye ve kaçan fırsatlara sitem ederdi. Maç bitince iki taraf dere kenarında karşı karşıya gelir, sözlü tartışmalar başlardı. Sonra ortam gerilir, dere kenarı kısa süreli küçük sapan savaşlarına dönüşürdü. Taşlar havalanır, kısa süreli kavgalar yaşanır. Ancak bu küçük savaş uzun sürmezdi. Birkaç dakika sonra herkes kendi mahallesine döner, ertesi gün aynı meydan okuma yeniden duyulurdu: “Yarın yine gelin, bu sefer biz sizi yeneriz”, derlerdi.

Kamberiy Mahallesi, bize çocuk aklıyla uzak ve biraz da gizemli görünürdü. İnsanları, sokakları ve hayatın akışı Bey Kapısı tarafına benzemezdi. Kendine has bir kültürü vardı. Göçle gelen ailelerin yerleşmesiyle büyüyen bu mahallede külhanbeyleri ile emek insanları yan yana yaşardı. Bir yanda takım elbiseleri ve yumurta topuk ayakkabılarıyla dikkat çeken külhanbeyleri, diğer yanda dokuma tezgâhlarında çalışan ustalar bulunurdu. Her sokakta muhakkak birkaç dokuma tezgâhı olurdu. Mekik sesleri türkülerin seslerine karışırdı. Sokaklardan geçen yabancı biri, evden gelen mekik sesini duyarken birkaç adım ötede top oynayan çocukların bağışmalarını da işitebilirdi.

Derenin yamacında zamanla yapılmış kaçak evler de vardı. Üç beton ev, bu bölgenin en belirgin gece kondu yapılarıydı.



■ *Papur yolu olarak anılan Akçakale yolu.*

Yağmurla kabaran dere bazen hayat yerine ölüm getirirdi. Yaz aylarında Paşa Bağı'ndaki tarlalar bu suyla sulanırdı. Nane, maydanoz, marul, biber, patlıcan ve domates gibi sebzeler yetiştirirdi. Bu sebzeleri tüketenlere iyice yıkanması söylenir. Mahallede tifo hastalığı nadir de olsa görülürdü.

Mahmutoğlu Kulesi'nin yakınında suyun dağıtımından sorumlu Ahmedoş adında bir bekçi sorumluydu. Geceleri çalışır, suyu kanallara yönlendirir, tarlalara paylaştırırdı. Çoğu kişi onu görmezdi bile; ama sabah tarlaya gidenler suyun kanallara verildiğini görünce Ahmedoş'un gece görevini yaptığını anlardı.

Bir gün hava açık olmasına rağmen dere taşmış, ani bir sel derenin kenarında sürüsünü güden çobanı ve sürüsünü alıp götürmüştü. Bu olay uzun yıllar mahallede konuşuldu. O günden sonra çobanlar, hava yağışlı olmasa da dereyi daha dikkatli takip etmeye başladı.

Derenin kenarında bir tünel bulunurdu. İçine giren çocuklar hem korkar hem de merak ederdi. İçerisi karanlık, nemli ve sonu gelmeyen bir boşluk gibiydi. Mahallenin yaşlıları bu tünelin Balıklıgöl'e kadar uzandığını söylerdi. Bu yüzden tünel, çocukların gözündeki hem bir efsane hem de yaklaşılmasında gereken bir yerdi. Yıllar sonra Karakoyun Deresi ıslah edildi. Yamaçları düzleştirildi, beton köprüler yapıldı, çevresi yeşil bir görünüme kavuştu. Ama benim hafızamda hâlâ eski dere akıyor.

Bugün Karakoyun Deresi'nin çevresi eskisinden çok farklıdır. Dere ıslah edilmiş, çevresi düzenlenmiş, eski görüntüsünün büyük bölümü değişmiştir. Buna rağmen dere kenarında oynadığımız maçları, Ahmedoş'u, Paşa Bağı'na verilen kirli suları ve büyüklerin anlattığı tünel hikâyelerini unutmadım. Karakoyun Deresi, çocukluğumun unutamadığım yerlerinden biri olarak hafızamda yaşamaya devam ediyor.

Papur Yolu

Eski Zirai Donatımdan Kuybaşı uzanan Papur Yolu, çocukluğumun en hareketli yollarından biriydi. O yıllarda yalnızca bir ulaşım yolu değildi; şehrin bittiği yerlerden biri sayılırdı. Yaklaşık on metre genişliğinde, beton döşeli bu yol, mahalle aralardaki dar ve toprak sokaklardan bambaşka görünürdü. Akçakale'ye uzanır, oradan da Suriye'ye kadar giderdi. Yolun bir yanında şehir vardı, öbür yanında ise geniş ve boş araziler uzanırdı. Sağ tarafta Kamberiye Mahallesi ile Toprak Mahsulleri Ofisi, sol tarafta ise göz alabildiğine boş alanlar bulunurdu. Bu yüzden Papur Yolu bize göre şehrin bittiği, ovanın başladığı yerdi. Yolun başlangıcına doğru Zirai Donatım Kurumu bulunurdu. Urfa'nın tarım hayatında önemli bir yere sahip olan bu kurumda traktörler, biçerdöverler ve çeşitli tarım makineleri sergilenirdi.

Çocukların içeri girmesi yasak olduğu için tel örgülerin ardından bu büyük makineleri merakla seyrederek, içeride çalışan işçileri dikkatle izlerdik. Zirai Donatımın önündeki durak, yolun en hareketli yeriydi. Şehir içi dolmuşlar burada kısa süre bekler, muavinler yüksek sesle durak isimlerini söyleyerek yolcu toplardı. Hal Pazarı ve Şire Pazarı'na yakın olduğu için gün boyu eksilmeyen bir hareket vardı.

Biraz ileride boş araziler başlardı. Buralar çocukların oyun oynadığı, gençlerin toplandığı yerlerdi. Okul çıkışlarında ya da yaz akşamlarında mutlaka bir hareket olurdu. Mahalle maçları burada yapılırdı. Oyuncular formalarını giyerek gelir, önce

kendi aralarında biraz ısınır, sonra maç başlardı. Kaleler iki taşla belirlenir, mesafe adımlarla ölçülürdü. Hakem ise çoğu zaman aralarından seçilen tarafsız bir arkadaş olurdu. Maçlar genellikle ikindiden sonra oynanırdı. En çok tartışma penaltı kararlarında çıkardı. Bazen sesler yükselir, oyun kısa süreliğine dururdu. Ama çok geçmeden büyükler araya girer, herkes yeniden oyuna dönerdi. Maç hiçbir zaman yarım kalmazdı.

Aynı boş alanlarda “gülle” oyunu da oynanırdı. Yere birkaç madeni para dikilir, oyuncular erik büyüklüğündeki taş güllerle iki parmaklarının arasına alarak hedefe atardı. Oyunun kendine özgü bir dili vardı. “El boş”, “kıreed”, “kan kıreed” gibi sözlerle oyun devam ederdi. Özellikle kış ve ilkbahar aylarında daha sık oynanırdı. Maç bittiğinde tartışmalar da biterdi. Biraz önce birbirine itiraz eden çocuklar aynı yoldan evlerine döner, sohbet ederek yürürdü. Ertesi gün yine aynı sahada buluşur, kaldıkları yerden devam ederlerdi.

Bugün Papur Yolu’nun çevresi büyük ölçüde değişti. Bir zamanlar boş arazilerin bulunduğu yerlerde şimdi binalar yükseliyor. Çocukların oyun oynadığı alanların çoğu da artık yok. Ama tel örgülerin ardından traktörleri seyreden çocukları, durakta yolcu bekleyen dolmuşları, toz içinde oynanan mahalle maçlarını ve gülle oyunla-

rını unutmadım. Papur Yolu denince bugün bile gözümün önüne o geniş beton yol, boş araziler ve oyun oynayan çocuklar gelir. Çocukluğumun önemli bir bölümü orada geçti. Aradan bunca yıl geçmesine rağmen o yol gözümün önünden hiç gitmez.

Toprak Mahsulleri Ofisi

Papur Yolu üzerinde, Mahmutoğlu Kulesi’ne yakın bir noktada Toprak Mahsulleri Ofisi bulunurdu. Burası mahalle aralarına benzemezdi. Yaz ve sonbahar mevsiminde sabahın erken saatlerinden akşama kadar sürekli bir hareket vardı. Devasa silolar daha uzaktan bakıldığında bile hemen göze çarpardı. İçeride kantar, idare binaları ve durmadan çalışan insanlar bulunurdu. Yüksek duvarlar ve dikenli teller nedeniyle içeriye ancak uzaktan seyredebilirdik.

Çiftçiler ve tüccarlar buraya buğday, arpa ve mercimek getirirdi. Kamyonlar ve traktörler uzun kuyruklar oluşturur, bazen saatlerce sıralarının gelmesini beklerdi. Tartım sırasında görevli aracın üzerine çıkar, “T” biçimindeki demir bir çubukla üründen numune alırdı. Kontrolten sonra araç kantara girer, tartım tamamlanınca fiş düzenlenirdi. Ardından üretici muhasebe bölümüne geçer, çekini alır ve işini tamamlayıp ayrılırdı. Sırasını bekleyenler gölgelik yerlere çekilir, çay içip sohbet ederdi. Kimi traktörün gölgesinde oturur, kimi de yor-

■ Bedendibi surları ve sağda Karakoyun Deresi.



gunluktan uyuyakalırdı. Günün büyük bölümü bekleyerek geçerdi.

Toprak Mahsulleri Ofisi aynı zamanda Kamberiye Mahallesi'nin son sınırlarından biriydi. Ofisin ötesinde boş araziler ba lar,  ehir yavaş yavaş ovaya karı ırdı. O yıllarda bu tarafta yerleşim oldukça azdı. Bugün o siloların yerinde hiçbir iz kalmadı. Bir zamanlar kamyonların sıraya girdiği, traktörlerin beklediği o geniş alan bambaşka bir görünüme kavu tu. Toprak Mahsulleri Ofisi denince gözümün önüne önce kamyon kuyrukları gelir.  ay bardaklarının  ingirtısı, traktörlerin sesi, kantarın çevresindeki hareketlilik ve güneş altında sırasını bekleyen insanlar... Aradan uzun yıllar geçti; ama ben o siloları değil, onların gölgesinde bekleyen insanları hatırlıyorum.

At Pazarı

Papur Yolu'nun boş araziler tarafında, perşembe günleri kurulan at pazarı bulunurdu. Perşembe sabahları açık alanda kurulan bu pazarda at, eşek ve katır alım satımı yapılırdı. Daha gün doğmadan  evre köylerden gelen insanlar pazara ulaşmaya ba lar, boş arazi kısa sürede dolardı. Kimi satmak için, kimi satın almak için, kimi de yalnızca pazarı seyretmek için gelirdi.

Sabahın erken saatlerinden itibaren simsarlar hayvanları yularlarından tutarak dola tırırdı. Hayvanın ya ını, gücünü ve özelliklerini anlatır, alıcılarla satıcılar arasında aracılık yaparlardı. Fiyatlar yüksek sesle söylenir, artıran olup olmadığı sorulurdu. Bir yanda pazarlık sürerken öte yanda yeni getirilen hayvanlar meydana çıkarılırdı.

 nsan sesleri, at ki nemeleri, eşek anırmaları ve simsarların ba ır  ları birbirine karı ırdı. Kimi alıcı hayvanın di lerine bakar, kimi sırtını ve ayaklarını kontrol ederdi. Tecrübeli olanlar ise y r y  ne bakarak bile değerlendirme yapardı. Bazen bir hayvanın etrafında halka oluşur, herkes aynı anda fikir yürütürdü.

Zaman zaman hayvanlar  rker,  ahlanır ve kontrol edilmeleri zorla ırdı. Böyle anlarda insanlar hızla geri çekilir, sahibi yulara daha sıkı sarılırdı. Kısa süreli tela ın ardından pazar yeniden eski düzenine kavu urdu. Bir defasında pazarda dola tırılan atlardan biri aniden hır ınla mı tı.  nce ba ını sertçe salladı, ardından simsarin elindeki yuları çekip kurtuldu. Kalabalı ın arasına dalınca ortalık bir anda karı tı.

■ Beykapısı At Pazarı yakınında, günümüzde de at alım satımı, nal bakımı nadir de olsa devam ediyor. Beykapısı K pr i üzerinde bir nalbant çalışırken (2026)





■ Beykapısı çarşısında, bahçelere yakın olması nedeniyle günümüzde de at, eşek, inek gibi hayvanlar için kullanılan kemer, başlık, semer gibi malzemelerin satıldığı dükkanlar bulunuyor.

İnsanlar sağa sola kaçışmaya başladı. Kimisi kendini kenara attı, kimisi yakındaki hayvanların arkasına sığındı. Çocuklar korkuyla bağırıyor, bazıları ağlıyordu. Toz bulutu yükselmiş, herkes nefesini tutmuştu. Sonunda birkaç kişi birlikte hareket ederek atın önünü kesti. Sahibi de yularını yakalayınca ortalık yavaş yavaş sakinleşti. Birkaç dakika önce yaşanan telaşın yerini derin bir nefes alış ve gülümsemeler aldı.

Bir başka gün ise pazarda gülümseten bir olay yaşanmıştı. Sahiplerinden biri eşeğini, meydanda duran bir Anadolu otomobilinin yanına bağlamıştı. Herkes alışverişle meşgulken eşek arabanın bir köşesini kemirmeye başlamıştı. Durumu fark edenler önce şaşırılmış, sonra gülmeye başlamıştı. Arabanın sahibi koşarak geldiğinde köşedeki kısmın zarar gördüğünü görünce hayretler içinde kalmıştı. Kısa süreli bir tartışma yaşansa da olay büyümeden tatlıya bağlandı. Bu olay uzun süre pazarda anlatıldı; karşılaşanlar birbirlerine takılarak aynı hatırayı yeniden dile getirdi.

Alışveriş belirli kurallar içinde yürürdü. Son fiyatı veren kişi hayvanın yeni sahibi olurdu. Para elden verilir, satıcı ile alıcı tokalaşır. Ardından herkesin duyabileceği şekilde “Hayırlı olsun.” denirdi. Pazara gelenlerin çoğu erkekti. Köylüler, çiftçiler, hayvan yetiştiricileri ve simsarlar gün boyunca aynı meydanda bulunurdu.

Çocuklar ise biraz uzaktan olan biteni izlerdi. Özellikle güçlü ve gösterişli atlar onların ilgisini çekerek. Bir atın koşması ya da şahlanması, çevresinde hemen küçük bir

seyirci grubu oluştururdu. Öğleye doğru pazar yavaş yavaş dağılırdı. Satılan hayvanlar yeni sahipleriyle gider, satılamayanlar geldikleri köylere dönerdi. Bugün o pazar kurulmasa da gözümün önüne önce tozlu meydan gelir. Yularından çekilerek dolaştırılan atlar, yüksek sesle yapılan pazarlıklar, tokalaşan insanlar... Sonra yavaş yavaş herkes dağılır, meydan yeniden sessizliğe bürünürdü. Çocukluğumun perşembe günleri, hafızamda işte böyle kaldı.

Şeyh Şani Ziyareti

At pazarının biraz ötesinde Şeyh Şani Ziyareti bulunurdu. At meydanının sert ve tozlu havasından oraya geçildiğinde ortam birden değişirdi. Ziyaretin önünde bir pınar ve küçük bir taş havuz vardı. Su hiç değişmeyen bir ritimle akardı. Keçiboynuzu ve söğüt ağaçlarının arasından süzülen ışık, gölgelerin arasına dağılarak yere düşerdi. Yazın gölgesi serinlik verir, kışın ise yaprakların arasından görünen gökyüzü buraya



■ Şeyh Şani Ziyareti ve çeşmesi



ayrı bir sakinlik katardı. Burası gündelik hayatın dışında ama hayattan kopuk olmayan bir yeri.

Özellikle Cuma akşamlarında kalabalık artar ama sesler fazla yükselmezdi. Kadınlar ellerinde küçük kına paketleriyle gelir, dua ederdi. Kimi pınarın başında oturur, kimi ziyaretin çevresinde sessizce dolaşırdı. Yaşlı insanlar ağır adımlarla yürür, gençler ise büyüklerinin yanında daha sakin davranmaya çalışırdı. Çocuklar bile burada oyun oynarken seslerini alçaltırdı. Mumlar, kına ve dualar yıllardır tekrar edilen bir alışkanlığın parçasıydı. İnsanlar gelir, dualarını eder, bir süre oturur ve sonra sessizce ayrılırdı.

Pınarın suyu hiç eksik olmazdı. Bazıları ellerini ve yüzlerini yıkar, bazıları yanlarında getirdikleri kaplara su doldururdu. Pınarın çevresindeki taşlar yılların aşındırdığı pürüzsüz bir görünüm kazanmıştı. Akan suyun sesi ziyaretin ayrılmaz bir parçasıydı.

Çocukluğumda bu ziyaret bende hem merak hem de korku uyandırırdu. Büyüklerden çeşitli hikâyeler dinlerdik. Kimi burada kabul olmuş dualardan söz eder, kimi gece vakti görülen garip olayları anlatırdı. Çocuk aklımla bunların ne kadarına inanacağımı bilemezdim. Özellikle sabahın erken saatlerinde okula giderken buranın önünden geçmek zorunda kaldığım zamanlarda bu duygu daha da belirginleşirdi. Sokakta benden başka kimse olmazdı. O saatlerde yolun en belirgin duygusu yalnız-

lıktı. Adımlarımı hızlandırır, mümkün olduğunca o tarafa bakmamaya çalışırdım. Ama pınarın sesi karanlığın içinde bile değişmezdi; hep aynı ritimle akmaya devam ederdi. Bazen rüzgâr ağaçların dallarını hareket ettirir, çıkan sesler bana olduğundan daha büyük gelirdi.

Bir kış sabahı yine o yoldan geçerken ziyaretin hizasında önümde bir adam belirdi. Bana doğru geliyordu. Bir an nefesim kesildi. Yaklaştıkça yüzü daha belirginleşti ama bu belirginlik tanıdıklık getirmedi. İnsan mıydı, değil miydi, anlayamadım. Sadece yüzünü ve donuk bakışlarını seçebiliyordum. Korkudan dizlerimin bağı çözüldü, olduğum yerde kaldım. Bir süre öylece bekledim. Ne ileri gidebildim ne de geri dönebildim. O an bana çok uzun gelmişti. Sonradan onun mahallede kendi hâlinde yaşayan bir akıl hastası olduğu söylendi. Mezarlıkta bulunduğu eski lastikleri yakarak ısınmaya çalışmış. Yüzündeki karalık da o dumandan kalmış. Ama o sabah gördüğüm şey, açıklamadan önce gelmişti. O an yaşadığım korkuyu uzun süre unutamadım.

Bugün Şeyh Şani Ziyareti denildiğinde gözümün önüne önce pınarın başındaki taş havuz, söğüt ağaçlarının gölgesi ve dua etmek için gelen insanlar gelir. Sonra da o kış sabahı... Artık biliyorum; karşılaştığım kişi mahallede kendi hâlinde yaşayan bir akıl hastasıymış. Ama çocuk aklı bunu bilmiyordu. O sabah yaşadığım korku, yıllar geçmesine rağmen hafızamdan hiç silinmedi.

Buğday Pazarı (Arasa)

Sabah güneşi Arasa'nın taşlarına vurur, Arasa canlanmaya başlardı. Gün ilerlemeden sıcak kendini hissettirir, hava daha sabahın erken saatlerinde bile ısınırdu. İlk ses, dükkân kepenklerinin demire çarpan zincirlerinden gelirdi. Ardından kepenkler açılır, dükkânların önüne sabahın ilk yükleri indirilirdi. Çuvallar yarıldıkça buğdayın sarısı, mercimeğin kırmızısı, arpanın tozu toprağa karışır, ince bir toz bu-

■ Eski Buğday Pazarı yeri, günümüzde spotçular çarşısı ve iş yerlerinin bulunduğu pasaj.



lutu havaya yükseldi. Arasa'nın ortasında kare dükkânlar yan yana dizilir, geniş orta alan ise tahıl yığınlarıyla dolardı. Her dükkânın önünde ayrı bir yığın yükselir, hamallar ve alıcılar bu yığınların etrafında çalışırdı.

Güneş yükseldikçe yığınların üzeri sertleşir, toz daha ince ama daha yakıcı bir hâl alırdı. Gün ilerledikçe herkesin gözü tartı başlarına çevrilirdi. Çuval yere vurulunca demir kantar bir an sallanır, sonra bütün dikkatler orada toplanırdı. Bir hamal çuvalın yanına gelir, ter içinde eğilir, omzunu yükün altına verir ve bir an dururdu. Sonra o ağır yükü yerden kaldırırdı. Çuval kantara taşınır, kancaya bırakılırdı. Demir kol-lar yükselip inerken kantarın ibresi oynar, metalin tok sesi Arasa'nın sıcak havasında yankılanırdı. Herkes sonucu beklerdi. O an buğdayın içinden ince bir toz yükselir, yaz sıcağında havada asılı kalırdı. Birkaç saniye sonra denge sağlanır, kantarın ibresi dururdu. Hamal geri çekilir, boynundaki bezle yüzünü silerdi. Ter artık yalnız yüzünden değil, bütün bedeninden akıyor gibiydi. Güneş tepede durur, gölgeler iyice kısalırdı. Aynı hareket gün boyunca defalarca tekrarlanırdı.

Hamalların çoğu yirmi ile kırk yaşları arasındaydı. Şalvar giyer, birbirlerine isimleriyle hitap ederlerdi. Çuval taşırken yüzleri gerilir, omuzlarındaki yük bütün bedenlerini zorlardı. Ama iş bitip kısa bir mola verdiklerinde hemen eski hâllerine dönerlerdi. Gölge bir yere uzanır, sohbet

eder, bazen de şakalaşırlardı. Bir süre sonra yeniden kalkar, aynı ağır yüklerin altına girerlerdi. Komisyoncu hemen yanı başında bekler, tartı biter bitmez gözünü deftere indirir, hesabı hızlıca yapardı. Belediye görevlisi de elindeki defterle tartı başında durur, kantar her oynadığında kaydını tutardı.

Köylü, tarlasından getirdiği bir yıllık emeği birkaç saat içinde satardı. Sonra kalabalığın arasından çekilir, çay ocağına giderdi. Parayı sayar, tekrar sayar, cebine koyduktan sonra bile elini cebinden çekmezdi. Çay ocakları gün boyunca dolu olurdu. Köylüler ve tüccarlar küçük masaların etrafında oturur, çaylarını içerdi. Konuşmaların konusu çoğu zaman ürün fiyatları olurdu. Bu yıl buğdayın kaç para ettiği, mercimeğin değer kazanıp kazanmadığı, yağmurun yeterli olup olmadığı konuşulurdu. Herkes kendi köyünün ve tarlasının hesabını yapardı. Pazara gelen köylülerin çoğu puşili ve şalvarlıydı.

Urfa merkeze bağlı köylerden değil, ilçelerden de gelirlerdi. Kimi traktörle, kimi kamyonla ürününü getirirdi. Gün boyunca aynı meydanda buluşur, alışveriş yapar, haberleşir ve sohbet ederlerdi. Ürün satıldıktan sonra para alınır. Birçok köylü parayı hemen cebine koymaz, önce bir kese kâğıdına sarardı. Sonra dikkatlice katlayıp cebine yerleştirirdi. Aylarca süren emeğin karşılığı olan para onlar için çok kıymetliydi.

■ Eski Buğday Pazarı (sarı bina) değirmenler (eczane) ve Beykapısı durağı.





■ Eski Buğday Pazarı karşısında TMO silolarının bulunduğu yer (günümüzde petrol istasyonu).

İkindiye doğru pazar yavaş yavaş dağılırdı. Kamyonlar köylere doğru yola çıkar, Arasa'nın içi boşalmaya başlardı. Çuvalların bıraktığı izler, yere dökülmüş taneler ve güneşle kurumuş ince bir toz dışında geriye pek bir şey kalmazdı. İşte o günün en sıcak saatlerinde biz çocuklar ortaya çıkardık. Elimde bir sürahi, içinde buz gibi su ve birkaç cam bardakla: "Suuu!.. Buz gibi suuu!.." diye bağırdım. İlk günlerde sesim kısık ve titrek çıkardı. Kalabalığın içindeki herkes bana bakıyormuş gibi gelirdi. Utanırdım. Ama ilk suyu bir köylü aldı. Sessizce yanıma geldi, iki bardak suyu peş peşe içti. Sonra ilk parayı avucuma bıraktı. O an içimdeki utanç yavaş yavaş kayboldu. Suyu Şeyh Şani Ziyaretinin pınarından doldurdurdum. Buzu ise pazardaki buz satıcılarından alırdım.

Yaz sıcaklığında o suyun serinliği çok kıymetliydi. Cam bardaklarla servis yapar, bardak boşalınca hemen geri alıp yeniden doldururdum. Günde on ile on beş sürahi arasında su satardım. Sıcak günlerde bu sayı daha da artardı. Elimde sürahiyle pazarın bir ucundan öbür ucuna dolaşır, köylülerin ve hamalların arasına karışırdım. Zamanla onlar da beni tanımaya başlamıştı. Sonra artık pazarın her yerine rahatça gidiyordum. Köylülerin ve hamalların arasındaydım. Esnaf tarafına pek yanaşmazdım. Onların dükkânlarında su vardı, gölgeleri serindi. Benim müşterilerim güneşin altında çalışan insanlardı. Hamallar suyu alır, kana kana içer, ardından terlerini silerdi. O kısa anlarda yüzlerine gelen ferahlığı görmek mümkündü.

Bazen köylüler suyun tamamını peşin

satın alır, "Hayrımıza dağıt." derlerdi. Parayı verir, sessizce uzaklaşırlardı. Ben de: "Sebil!.. Sebil!.." diye bağırarak suyu dağıtırdım. Çünkü artık o su bana emanet edilmiş bir hayırdı. Bir günü hiç unutmam. Para peşin alınmıştı. Mutluydum hem paramı almıştım hem de içim rahatı. Son bardağa kadar suyu dağıttım. O gün hem kazandığım paranın hem de insanların duasını almanın sevincini birlikte yaşamıştım.

O yıllarda Buğday Pazarı bana yalnızca alışveriş yapılan bir yer gibi gelmezdi. Hamalların çuval taşıdığı, köylülerin ürün sattığı, komisyoncuların hesap yaptığı bu kalabalığın içinde ben de elimde su sürahiyle dolaşırdım. Bugün Arasa'nın sıcak taşlarını, havada asılı kalan buğday tozunu ve kantarın tok sesini hâlâ hatırlıyorum. Ama en çok elimde su sürahiyle pazarın içinde dolaşan o çocuğu hatırlıyorum. Şeyh Şani'nin pınarından doldurduğum suyu satarken hem insanları tanıyor hem de ekmeğin alın teriyle kazanıldığını öğreniyordum. Buğday Pazarı benim için yalnızca bir pazar değildi; çalışmayı ve emeğe saygıyı öğrendiğim ilk yerlerden biriydi.

Değirmenin Sesi

İçeride taşlar dönerken, dışarıda insanlar bu döngünün farklı yüzlerinde dururdu. Değirmene girer girmez insanın burnuna un kokusu gelirdi. Havada ince beyaz tozlar uçuşur, ışığın içinde belli belirsiz görünürdü. İçeride her şey durmadan hareket ederdi. Çalışanların üstü başı, kaşları, kirpikleri bile un olurdu. Bu yüzden mahal lede insanlar bazen, "Ben bu saçları değirmende beyazlatmadım." derlerdi. Bu söz bile buradaki emeği anlatmaya yeterdi. Değirmenci orta yaşlıydı. Saçları undan kırışmış, belinde kuşağı olan kısa boylu bir adamdı. Yıllar onun üzerinden geçmemiş, içine işlemişti. Un, yüzüne ve ellerine sinmiş, adeta onun bir parçası olmuştu. Gü-rültüye alışmıştı. Taşların sesi onun için günlük hayatın bir parçasıydı. Yanında çalışanlarla çoğu zaman konuşmaz, işaretlerle anlaşırdı. Çünkü içeride konuşmak kolay değildi. Yerinde duramazdı. Değirmenin

her tarafına bakar, bazen başını sağa sola sallar, kendi kendine konuşurdu. İçerideki düzeni sürekli kontrol ederdi.

Değirmende işler belli bir düzen içinde yürürdü. Her şeyin bir hesabı vardı. Öğütme ücreti kilo üzerinden değil, teneke hesabıyla belirlenirdi. Özellikle un, Batman üzerinden hesaplanırdı. Getirilen buğdayın kaç Batman geldiği, öğütüldükten sonra kaç Batman un çıktığı bu ölçüye göre takip edilirdi. Değirmenci bazen elini una daldırır, bir avuç alırdı. Unu avucunda ezer, dikkatle bakardı. Bazen yüzüne yaklaştırıp koklardı. Sonra hiçbir şey söylemeden geri bırakırdı. Taşlar döndükçe buğday yukarıdan dökülür, aşağıda una dönüşürdü. Görevli, boş çuvalı unun çıktığı oluğun altına iyice dayar, taze unla doldururdu. Çuval ağzına kadar dolunca onu çekip alır, ağzını sıkıca bağlardı. Hamal ise gün boyu çuvalların arasında dolaşırdı. Eski iş elbiselerinin içinde bir yükten diğerine koşardı. Un çuvalını ucundan kavrar, bir hamlede sırtına alırken “Ya Allah.” derdi. Çuval omzuna oturduğunda yüzü gerilir, boynundaki damarlar belirginleşirdi. Terle karışan un omuzlarında beyaz bir tabaka bırakırdı. Çuvalı eşiğin sırtına yerleştirdikten sonra palanını düzeltir, hayvana “Ço, ço, ço...” diye seslenirdi. Birkaç adım sonra yük yola koyulur, hamal da arkasından ağır ağır yürürdü.

Sabahın erken saatlerinden itibaren değirmenin önü hareketlenmeye başlardı. Merkeze bağlı köylerden gelen insanlar buğday çuvallarını at arabalarıyla, traktör-

lerle ya da eşeklerin sırtında getirirdi. Erkeklerin çoğu şalvarlı ve puşuluydu; kadınlar ise renk renk fistanlarıyla dikkat çekerdi. Değirmenin önünde sıra oluşur, herkes sabırla kendi sırasını beklerdi. Bazıları çuvalların yanında oturur, bazıları da hayvanlarının başında dururdu. Köylülerin yanında çoğu zaman çocuklar da bulunurdu. Bir yandan büyüklerine yardım eder, bir yandan da merakla değirmenin içini izlerlerdi. Kimi eşiğin yularını tutar, kimi çuvalların üzerine oturup etrafı seyrederdi. Sabahın serinliğinde başlayan bekleyiş, gün ilerledikçe değirmenin önünü küçük bir köy meydanına çevirirdi. Kapının dışında bekleyenler yalnız sıralarını takip etmezdi. Sohbet de eksik olmazdı. En çok hayat pahalılığı konuşulurdu. Bir torba unun kaç paraya çıktığı söylenir, ardından söz eskilere gelirdi. “Bizim zamanımızda bereket vardı.” der biri. Bir başkası mahsulün bol olduğu, yağmurun zamanında yağdığı yılları anlatırdı. Kimi buğdayından memnun olduğunu söyler, kimi kuraklıktan yakınır.

Kapı kenarında bekleyenler içeride dönen taşların sesini dinlerdi. Değirmenin çalıştığı o uğultudan anlaşıldı. Sıra bekleyen çocukların ilgisini en çok dönen taşlar çekerdi. Gözlerini onlardan ayıramazlardı. Sanki taşlar kendi kendine dönmüyor da görünmeyen biri çeviriyormuş gibi bakarlardı. Ağızları hafif açık, gözleri merakla büyümüş olurdu. Bir süre sonra üstleri başları un olurdu. Saçlarına, kaşlarına, kirpiklerine kadar un bulaşırdı. Sonra birbirlerine bakıp gülerlerdi. Onlar için bu,

■ Mahmutolu Kulesi, Papur Yolu ve sağda değirmenler.





■ Hayvan Pazarı'nın yeri günümüzde ŞUSKİ hizmet birimi olarak kullanılmakta. Hemen önünde ise daha önce Beykapısı köprüsü üzerinde tavuk, hindi, kaz, ördek, tavşan, keklik gibi kümes hayvanlarını satan satıcılar yer almakta.

sıradan bir iş değil, seyretmeye doyamadıkları bir görüntüydü.

Değirmenin en sessiz anı elektrikler kesildiğinde yaşanır. Bir anda her şey dururdu. Taşların sesi kesilince herkes birbirine bakar, elektriklerin gelmesini beklerdi. Birkaç dakika önce konuşmaları bastırıp uğultunun yerini alışılmadık bir sessizlik alırdı. Bugün o değirmenin sesi artık duyulmuyor. Taşların uğultusu sustu, un çuvaları da eskisi gibi omuzlarda taşınmıyor. Ama gözümün önüne hâlâ un içinde çalışan değirmenci, omzunda çuval taşıyan hamal ve sırasını sabırla bekleyen köylüler geliyor. Değirmeni hatırlayınca önce dönen taşları değil, o taşların etrafında çalışan insanları hatırlıyorum.

Hayvan Pazarı

Hayvan Pazarı, pazar günü dışında her gün kurulurdu. Sabah erkenden açılır, güneş yükselmeden köylüler hayvanlarını getirir, toprak zeminde ağır ağır bir kalabalık oluşurdu. Pazar tamamen açık alandı. Hayvanların giriş çıkışı için demir bölmeler vardı ama ne baraka ne de gölge bulunurdu. Kısa süre içinde meydan insan ve hayvan sesiyle dolardı.

Burada yalnız alışveriş yapılmazdı. Kimi borcunu kapatır, kimi süt verecek genç bir inek alır, kimi de kurbanlık arardı. Her gelenin ayrı bir hesabı, ayrı bir derdi vardı. Sabah ilerledikçe pazar daha da canlanırdı. Merkeze yakın köylerden gelen insanlar şalvarları, puşuları ve fistanlarıyla kalabalığın arasına karışırdı. Kimi hayvanını yularından çekerek getirir, kimi traktör römorkundan indirirdi. Yaşlılar bir kenarda bekler, gençler hayvanların başında dururdu. Mezat genellikle öğleye kadar sürerdi. Bu yüzden sabah saatleri pazarın en hareketli zamanıydı. Hayvanlar alınıp satılırken insanlar kalabalığın içinde sürekli yer değiştirirdi.

Bazen büyük hayvan tüccarları da gelir, sürülerin arasında dolaşarak hayvanları dikkatle incelerdi. Kasaplar çoğunlukla kırk yaşları civarında olurdu. Üzerlerinde günlük iş elbiseleri bulunurdu. Hayvanın yanına geldiklerinde acele etmez, önce genel görünüşüne bakarlardı. Sırtını elleleriyle kontrol eder, kaburgasına bakar, bazen de hayvanı yürütüp yapısını anlamaya çalışırlardı. Yanlarında mutlaka bir kalfa bulunurdu. Kasap kararını verdiğinde kalfası hemen hayvanı teslim almak için harekete geçerdi.

Simsarlar pazarın en hareketli insanlarıydı. Kimi pantolon, kimi şalvar giyerdi. Kalabalığın içinde sürekli dolaşır, satıcı ile alıcı arasında aracılık yaparlardı. Fiyat konuşulduğunda dönüp satıcıya sorar, onayını aldıktan sonra pazarlığı sonuçlandırırlardı. Çoğu insan birbirini tanıdığı için simsarın sözüne güvenilirdi. Pazarda herkes kendi yerini bilirdi. Kimse başkasının işine kolay kolay karışmazdı. İnsan sesiyle hayvan sesi açık havada birbirine karışırdı. Duvar olmadığı için sesler geniş alana yayılır, bazen bütün pazar tek bir uğultuya dönüşürdü. Satıcının sıkıntısı, alıcının tereddüdü, simsarın çağırısı ve hayvanların sesleri aynı havada birbirine karışırdı.

Mezatin çevresinde ciğerciler bulunurdu. Sabahın erken saatlerinden itibaren mangallar yanar, közlenen ciğerin kokusu pazarın içine kadar yayılırdı. Uzun yoldan gelen köylüler, işini bitiren tüccarlar ve satatlerdir ayakta duran simsarlar burada kısa bir mola verirdi. Büyükbaş bölümü daha ağır ilerlerdi. İnsanlar hayvanları uzun uzun inceler, kararlarını acele vermezdi. İnekler, danalar ve boğalar güçlü gövdeleleriyle yan yana dururdu. Küçükbaş bölümü ise sürekli hareket hâlindeydi. Toz kalkar, sürüler bir köşeden ötekine akardı. Hayvan sesleri hiç eksik olmazdı. Bir sürünün sesi diğerine karışırdı. Bazen doğudan illerinden gelen mor koyun sürüleri tozun içinde dalga dalga ilerler, pazarın bir köşesini bir anda doldururdu.

Alıcılar hayvanın yanına dikkatle giderdi. Sırtına bakar, bacaklarını yoklar, dişlerine kadar kontrol ederdi. Ama çoğu kişi hemen karar vermezdi. Bütün pazarı dolaşır, başka hayvanlara bakar, sonra yeniden aynı hayvanın yanına dönerdi. Acemi alıcılar hemen belli olurdu. Hayvanın yanına çekinerek yaklaşır, fiyatı duyunca “Çok.” der, sonra yanında duran birine bakarak onay arardı. Kararı tek başına vermekte zorlanırdı. Bu pazarda Türkçe, Kürtçe ve Arapça konuşulurdu. Nadiren Zaza’ca da duyulurdu. Ama dili bilmeyen biri bile kimin alıcı, kimin satıcı olduğunu anlardı.

Çünkü burada çoğu zaman sözden önce insanların tavrı konuşurdu. Çocuklar pazara büyükler kadar sık gelmezdi. Gelenler de çoğunlukla babalarının yanında olurdu. Kalabalık ve iri hayvanlar yüzünden babalar çocuklarının ellerini sıkıca tutardı. Özellikle küçükbaş bölümündeki bitmeyen koyun melemeleri çocukların ilgisini çekerdi.



Kurban Bayramı yaklaştığında büyükbaş bölümü olağan günlerden çok daha kalabalık olurdu. Kurbanlık almak isteyenler günler öncesinden pazara gelir, hayvanları dikkatle incelerdi. Ortak kurban alacak kişiler uzun uzun konuşur, karar vermekte zorlanırdı. O günlerde pazarın uğultusu da kalabalığı da kat kat artardı. “Kapak atma” meselesini pazarın eskileri iyi bilirdi. Hayvan iki yaşını geçince diş değiştirirdi. Buna kapak atma denirdi. Pazara ilk kez gelen biri bunu nereden bilebilirdi? Bazıları hayvanın kuyruğunu kaldırıp anlamaya çalışır, o anda etrafta kısa bir gülüş dolaşır. Bazen de hayvan sahibinin elinden kurtulurdu. Bir ipin çözülmesi ya da bir anlık dikkatsizlik bütün pazarı hareketlendirmeye yeterdi. Kaçan hayvan kalabalığın arasına dalar, insanlar yol açar, bazıları da yakalamak için peşine düşerdi. Satıcının yüzündeki telaş hemen fark edilirdi. Çünkü kaçan bir hayvan bazen büyük bir zarara yol açabilirdi.

Akşam olunca pazar yavaş yavaş boşalırdı. Hayvanlar yeni sahipleriyle gider, insanlar köy yollarına dağılırdı. Toprakta ayak izleri kalır, gün boyu süren uğultunun yerini yavaş yavaş sessizlik alırdı. Bugün

■ Hayvan Pazarı yanından Sancaktar (Sinekli) Mahallesi'ne giden yol.

o meydandan geçtiğimde gözümün önüne yine aynı görüntüler geliyor. Yularından çekilen hayvanlar, pazarlık yapan insanlar, ciğer kokusu, koyun sürüleri ve kalabalığın içinde oradan oraya koşuşturan simsarlar... Hayvan Pazarı'nı hatırlayınca aklıma önce o insanlar geliyor. Çünkü orası yalnız hayvanların alınıp satıldığı bir yer değil, hayatın bütün canlılığıyla yaşandığı bir meydandı.

Beykapısı Durağı

Papur Yolu üzerindeki en hareketli durak Bey kapısı durağıydı. İnsanlar çoğu zaman durağa sığmazdı. Köylüsü, şehirlisi, memuru, kadını, çoluğu çocuğu; herkes burada bir araya gelirdi. Şehirli memurlar ütülü pantolonları, kravatları ve boyalı kunduralarıyla beklerdi. Köylüler ise puşuları, şalvarları ve ellerindeki torbalarla durağın etrafında toplanırdı. Kadınlar genellikle erkeklerden biraz uzakta, durağın bir köşesinde beklerdi. Çoğunun yanında bir ya da iki çocuğu olurdu. Herkesin gözü uzaktan gelecek minibüs ya da belediye otobüsündeydi. Araç görüldüğü anda kalabalık birden hareketlenir, bekleyiş yerini telaşlı bir canlılığa bırakırdı.

Otobüs geldiğinde başka bir düzen başlardı. Yaşlılar oturur, çocuklar çoğu zaman ayakta kalırdı. Koltuklar kısa sürede dolar, ayakta yolculuk edenler olurdu. Keçiler ve kuzular da sahiplerinin yanında yolculuk ederdi. Bazen bir kuzunun sahibinin kucağında sessizce oturduğu görülürdü. İnsanlar tanıdıklarını görür görmez sohbete başlardı. Yol boyunca hâl hatır sorulur, mahallelerden haberler konuşulurdu. Bir düğün, bir cenaze ya da mahallede yaşanan bir olay kısa sürede bütün yolcuların diline düşerdi. Birbirini tanıyanlar arasında para hesabı da pek yapılmazdı. Bazen bir dost ya da arkadaş sonradan araca binerdi. Muavin para toplamaya geldiğinde cebine davranırdı ama daha önce binmiş olan arkadaşı hemen seslenirdi: "Onun ücretini ben verdim." Bazen de: "O benim misafirimdir." derdi. Bu kimseye garip gelmezdi. Dostluk ve arkadaşlık böyle gösterilirdi. Yolculuk yal-

nızca bir yerden bir yere gitmek değil, insanların birbirine sahip çıktığı bir paylaşım zamanıydı.

Belediye Şoförleri temiz giyinirdi. Beyaz gömlek, kravat ve göğüslerinde belediyenin amblemi olurdu. Ön tarafta camlı bir kumbara bulunurdu; herkes parasını oraya atardı. Yaşlılar ve memurlar ise parasalarını göstererek binerdi. Otobüslerde yazılı olmayan kurallar vardı. Yaşlı ya da kadın bir yolcu bindiğinde gençler hemen ayağa kalkardı. Hiçbir kadın ayakta bırakılmazdı. Kadın yolcular evlerine yakın bir yere geldiklerinde çoğu zaman durağı beklemezdi. Şoför uygun bir yerde aracı yavaşlatır, yolcu orada inerdi. Özellikle yanında çocuğu bulunan kadınlara bu konuda daha fazla kolaylık gösterilirdi. Kimse buna itiraz etmezdi; bu, hayatın doğal bir parçasıydı.

Otobüslerin yanında dolmuşlar çalışırdı. Asıl hareket çoğu zaman oradaydı. Dolmuş ağır ağır yaklaşırken muavin kapıdan sarkar, gideceği durakları yüksek sesle söylerdi. Yolcular binince dolmuş hareket ederdi. Muavin içeride dolaşır, ücretleri toplar, şoförün önündeki kutuya atar, para üstünü dağıtırdı. "Lütfen ücretler..." diye seslenirdi. Muavinlerin çoğu yaşlıydı. Kimisi benden bir iki yaş büyüktü. Üzerlerinde güneşten rengi solmuş bir gömlek ya da tişört bulunurdu. Pantolonlarının paçaları toz içinde kalır, ayaklarında çoğu zaman terlik olurdu. Sabahın erken saatlerinden akşama kadar çalışır; yolcu çağırır, ücret toplar ve para üstü dağıtırlardı. Kalabalık olduğunda sesleri daha da yükselirdi: "Koltukları dörtleyelim!" "Arkaya doğru ilerleyelim!" diye bağırırlardı. Dolmuşlar bazen iyice dolardı.

Şoför uzakta bir trafik polisi gördüğünde hemen: "Oturalım beyler, oturalım!" diye seslenirdi. Dolmuşların içi ayrı bir dünyaydı. Mavi koltukları vardı. Kapının yanında çoğu zaman küçük bir tabure bulunurdu. Muavin bazen oraya oturur, bazen de ayakta yolcuların arasında dolaşırdı. İn-



■ Bedendibi Sokağı

sanlar yan yana oturur, kimi zaman koyunlar ve keçiler de bu yolculuğa katılırdı. O yıllarda dolmuşta sigara içmek serbestti. En arkada oturanlar sigaralarını içer, yanlarında hayvanlar sessizce dururdu. Tütün dumanı, hayvan kokusu ve insan sesleri birbirine karışırdı. Ama kimse bundan rahatsız olmazdı. Herkes buna alışmıştı.

Dolmuşların bir başka vazgeçilmezi de müzikti. Şoförlerin çoğu teyplerini açar, yol boyunca arabesk şarkılar çalardı. En çok Orhan Gencebay, Müslüm Gürses ve Ferdi Tayfur dinlenirdi. Şarkılar yolcuların sohbetine karışır, bazen de bütün dolmuşu sessizliğe bürürdü. Motorun sesi çoğu zaman konuşmaların arasında kaybolurdu. Muavin durağa yaklaşınca yüksek sesle: “Var mı inen?” diye seslenirdi. Bazen kadın yolculara dönüp: “Abla, çocuğa sahip çık. Allah etmesin başına bir şey gelir.” derdi. Ben ise çoğu zaman camdan dışarıyı seyretmeyi severdim. Yol boyunca gelip geçen insanları, dükkânları ve mahalleleri izlerdim.

Kış günlerinde camlar kısa sürede buğulanırdı. İnsanların ayakkağılarıyla taşıdığı çamur dolmuşun tabanına yayılırdı. Yağmurlu günlerde yolcular şemsiyeleriyle biner, oturduktan sonra şemsiyelerini kapatıp yanlarına koyarlardı. Papur Yolu’ndan gelen insanların büyük bölümü Bey kapısı durağında inerdi. Kimi Arasa’ya yönelir, kimi de hayvan pazarına gider, kimi Karamusa Camii Deresi tarafına geçerdi.

Sabahın ilk saatlerinden akşam karanlığına kadar durağın çevresi hiç sakinleşmezdi. Hemen yanında Mahmutoğlu Kulesi yükselirdi. Pazara giden köylüler, okul yolundaki çocuklar, işine yetişmeye çalışan memurlar ve akşam evine dönen insanlar her gün onun önünden geçerdi. Bugün gözümü kapattığımda önce muavinlerin sesi gelir kulağıma: “Arkaya doğru ilerleyelim!” Ardından durağın kalabalığı, dolmuşların telaşı ve Bey Kapısı’nın hiç eksilmeyen hareketi gözümün önünde yeniden canlanır.



Papur Yolu zamanla değişti. Eski taş yol söküldü, yerine beton döküldü. Çevresindeki boş araziler de yıllar içinde binalarla doldu. Ama adı hiç değişmedi. Çünkü bu ismin de bir hikâyesi vardı. 1950’li yıllarda devlet burada bir demiryolu yapmayı planlamıştı. Bunun için halktan vergi toplandı. Urfalılar bu vergiye “papuriye” derdi. Parası olan vergisini parayla ödedi. Parası olmayan ise kazma kürek alıp çalışırdı. Üç gün çalışan borcunu ödemiş sayılırdı. O yılları yaşayan büyükler bunu sık sık anlatırdı. Demiryolu hiçbir zaman tamamlanamadı. Raylar döşenmedi, trenler geçmedi. Ama yolun adı insanların dilinde yaşamaya devam etti.

■ Karamusa Camii önü.

Ben çocukluğumda buraya neden Papur Yolu dendiğini bilmezdim. Büyükler anlatınca öğrendim. O günden sonra bu isim bana sıradan bir yol adı gibi gelmedi. Yarım kalmış bir hayalin, alın terinin ve insanların hafızasının adı oldu. Bugün yolun görünüşü eskisi gibi değil. Çevresi değişti, yeni yapılar yükseldi. Ama Urfalılar hâlâ oraya Papur Yolu demeye devam ediyor. Demiryolu yapılmadı belki; ama o günlerin hatırası, yolun adıyla birlikte yaşamayı sürdürüyor.

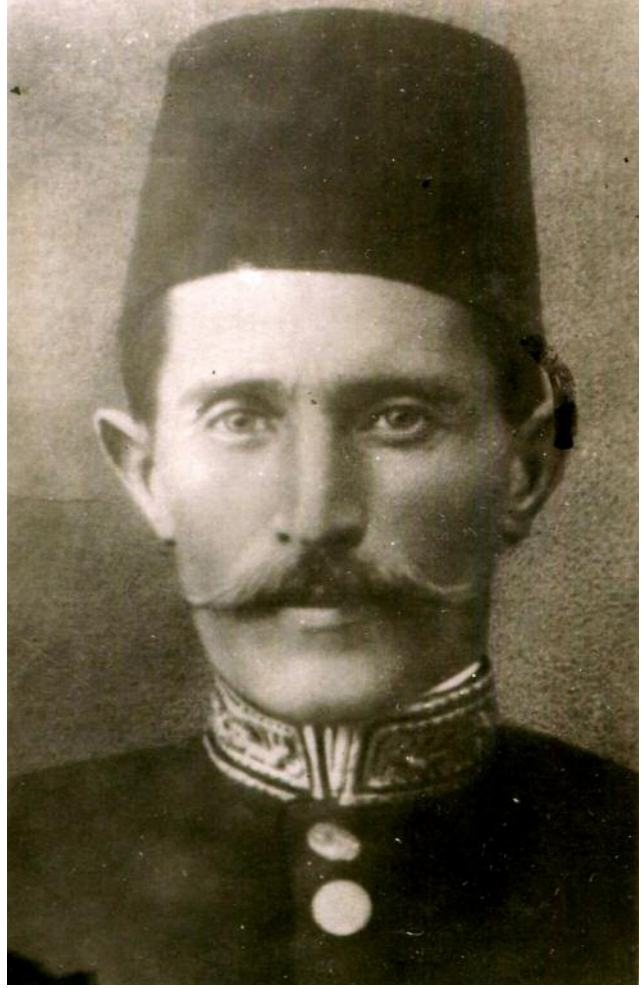
Kürkçüzade Osman Remzi'nin Hayatı ve Şiirleri¹

■ Mehmet KURTOĞLU

1 295/1879 yılında Urfa'da doğan Osman Remzi'nin annesi Emine Hanım, babası Hacı Bîcân Ağa'dır. 19. yüzyıl Urfa eşrafının önemli simalarından ve şehrin ileri gelenlerinden arşiv kaynaklarında 'sahibu'l-hayrat ve'l-hasenat', 'izzetlu' ve 'ağa' sıfatlarıyla kaydedilmiş bulunan Ahmed Bîcân Efendi² Urfa'nın köklü ailelerinden Kürkçüzâde ailesine mensuptur. Babası Kürkçüzâde Hacı Osman Ağa b. Seyyid Halil b. Hacı Mehmed Ağa'dır. Annesi, Sultan Hanım Süleyman kızı Gülbeyaz Hanım'dır. Kayıtlardan; Rahime, Hatice, Fatma ve Emine adlarında dört kız kardeşi ile kendisinden önce vefat eden Abdurrahman ve Şeyh Müslüm adında iki erkek kardeşi olduğu anlaşılmaktadır. Ticaretle meşgul olan Bîcân Efendi, varlıklı bir kimse olmanın yanı sıra hayır sahibi bir zattır. Urfa şehir merkezinde kendi adıyla anılan biri yıkılmış, diğeri ayakta olan iki han yaptırmıştır. Yine Nizip yakınlarındaki Sacur suyu üzerine bir köprü yaptırmıştır. Kitabesine göre Kutbeddin Cami'nin son cemaat yerini tamir ettirerek yükseltmiş ve bu camiye çeşitli vakıflarda bulunmuştur.

1304/1886-87 senesinde ise Suruç kazasında hükümet konağı bitişğine yine kendi ismiyle anılan bir cami inşa ettirmiştir. Hazırlanan vakfiye kaydına göre inşa ettirilen cami ve müştemilatı için 5 dükkân vakfetmiştir. Cami ve vakfiyesinin tamamlanmasından sonra camiye görevli tayinini de sağlamıştır. Aynı sene hac farızası için kutsal topraklara gitmiş ve kısa süre sonra Mekke'de vefat ederek buraya defnedilmiştir. Böylece vefatından kısa zaman önce, varlığı günümüze kadar gelen önemli bir sadaka-i cariyeye bırakmıştır.³

Sema Nur Abamor'un verdiği bilgiye göre Osman Remzi'nin dedeleri İstanbul'dan Urfa'ya kolağası olarak gönderilmiş, nesiller boyu Urfa'da kolağalığı yapmışlardır. Daha sonra ailenin bazı fertleri ziraatla uğraşmışlardır. Mü-



■ Kürkçüzade Osman Remzi Efendi

nevver bir aile içinde yetişen şair, orta derecede tahsil yapmıştır. Ziraatla geçinmiş, sakin bir hayat yaşamıştır.”⁴ Belediye Meclis Üyeliği yapan Osman Remzi'nin 1914-1916 yılları arasında Belediye Başkanlığı yaptığı söylenmektedir.⁵ Adil Saraç'ın verdiği bilgiye göre bu konuda bir netlik yoktur. 1904'de Belediye Başkanlığı, 1909'da Meclis-i Mebusan'da mebusluk yapan ve Osman Remzi'nin ağabeyi Ömer Edip ile karışmış olabileceğini belirtilmektedir.⁶ Osman Remzi kılıç kuşanmış, kendisine Osmanlı Devleti tarafından “Salise Rütbesi” tevcih edilmiştir.⁷

¹ Bu makale 2012 yılında Harran Üniversitesi'nin yapmış olduğu “Harran ve Çevresi” başlıklı sempozyumda bildirisi olarak sunulmuş olup yayımlanmamıştır.

² Urfa'da 19. asrın ikinci yarısında Ahmed Bîcân ismiyle müsemma olup meşhur olan iki kişi daha mevcuttur. Bunların ilki 1854-1855 yılları arasında Urfa Sancağı kaimakamı olan Rumeli beylerbeyi payeli Ahmed Bîcân Paşa'dır, *Urfa Şerhiye Sicili*, Defter No 204, s. 48, Belge 107. Bundan sonraki dipnotlarda şerhiye sicilleri aynı sıra ile kısaltılarak verilecektir (UŞS. 204/48-107); Diğeri ise aslen Siverekli olup bir müddet Urfa'da yaşayan ve 1905'te vefat etmiş olan şair Ahmed Bîcân'dır. Bedri Alpay, *Şanlıurfa Şairleri*, Şanlıurfa 1986, I, s. 33.

³ Yasin Taş, “Suruç Kazası Kürkçüzâde Ahmed Bîcân Efendi Câmii ve 1304/1887 Tarihli Vakfiyesi”, : İslam Tarihi ve Medeniyetinde Şanlıurfa Sempozyumu (25-27 Mart 2016), Tebliğler, Cilt II, Ankara, 2016, s. 263.

⁴ Semra Nur Abamor, *Mevlid-i Nebvi Kürkçüzade Osman Remzi*, Şanlıurfa, 2013, s. 5.

⁵ Fuat Rastgeldi, Hizmet Gazetesi Osmanlıdan Günümüze Kadar Urfa Belediye Başkanları, 06.03.2017

⁶ Kürkçüzade Osman Remzi, *Vamık u Azrâ* (Haz. Adil Saraç), Şanlıurfa, 2013, s.17

⁷ Osmanlı arşivinde yaptığımız araştırmada Osman Remzi'ye “Salise Rütbesi” tevcih edilmiştir. Söz konusu rütbe ile ilgili belgede;

“Bab-ı Ali

Daire-i Sadaret

Amedi-i Divan-ı Hümayun

3167

Devletli efendim hazretleri

Hükumete ait hususatta hidemat-ı haseneleri müşahit olunduğu Dâhiliye Nezaret-i

Bu unvanların Sultan V. Mehmet Reşad zamanında verildiği sanılmaktadır. Osman Remzî, Paşa unvanı almaya az bir zaman kalmışken 15 Şaban 1344 (28 Şubat 1926) yılında Urfa'da veremden vefat etmiş, Bediüzzaman Mezarlığına defnedilmiştir. Ölümünden önce yazdığı mezar kitabesinin mezar taşına hak edilmesini vasiyet etmiştir.⁸

[mefâ'ilün mefâ'ilün mefâ'ilün mefâ'ilün]

Dirîğâ bunca bin vehm-i hayâlâta düşüp insân
Kemâl-i acz ile her biri bir fikre eder hizmet

Ahadsin hem samedsin hem yelidsin ve lem yuled
Küfuv olmaz sana bir bin yakışmaz şânına şirket

İlâhî rû-siyâh mücrimü âsî vü günâhkârım
Fakat bir zerre yokdur kusurum afvına nisbet

Çok ammâ cürmüm olmaz katre bahr-i rahmete karşı
Habîbin hürmeti çün kıl beni şâyeste-i rahmet

Bu abd-i asgarın Remzî'yi rüsvâ etme mahşerde
Hata vü cürmüme tevbe ilâhî ta ebed-müddet⁹

Sarışın, zayıf bünyeli, nazik, mütevazı, hayırsever olan Osman Remzî, sadece edebiyat değil, musiki ve resim sanatlarıyla da ilgilenmiştir. Bilhassa at resimleri yaptığı ve iyi derecede piyano çaldığı bilinmektedir.¹⁰ Ayrıca yazmış olduğu Mevlid ve şiirlerindeki temadan dindar bir kişiliğe sahip olduğu anlaşılmaktadır. Şiirlerinde Rehavî ve Remzî mahlasını kullanan Osman Remzî klasik tarzda eserler yazmıştır. “Mevlid-i Nebevî”, “Vamık u Azra” mesnevisi, Bektaşî şairlerin şiirlerine yazdığı tahmisleri ve gazelleri bulunmaktadır. Yusuf u Züleyha adlı bir mesnevi ve adını bilmediğimiz pek çok eseri varislerinden birinin kâhyası tarafından kâğıt diye satılıp zayıf edilmiştir.¹¹ Adil Saraç'ın

Celilesinden işar olunan Urfa eşrafından ve Kürkçüzâde ahfadından Remzi Efendi'ye Salise Rütbesi tevcihi ve Kilis Ermeni Katolik reis-i ruhanisi Ohannes Efendi'ye Dördüncü ve Kevkeban Kazası beledi reisi Şeyh Mehmet Yahya Ebu Ali'ye beşinci rütbede mecidi nişan-ı zi-şanlı itası hususunda her ne veçhile irade-i seniyye-i cenab-ı hilafet-penahi şeref-müteallik buyurulur ise mantuk-ı münifi infaz edileceği beyanıyla tezkere-i senaveri terkim kıldını efendim. 23 Şevval 324, 26 Teşrinisani 322.

Sadrâzam

Maruz-ı çaker-i kemineleridir ki

Reside-i dest-i tazim olup manzur-ı alî buyurulan işbu tezkere-i samiye-i sadaret-penahileri üzerine mucibince irade-i seniyye-i cenab-ı hilafet-penahi şeref-müteallik buyurulmuş olmağla ol babda emr u ferman hazret-i lehü'l-emrindir.

20 Muharrem 325, 20 Şubat 322.

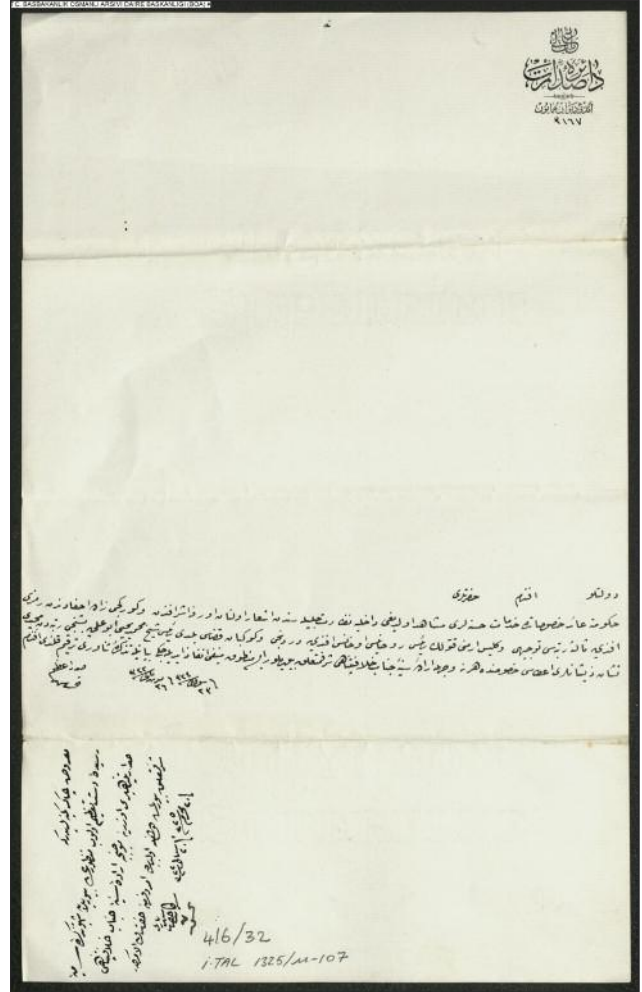
Serkatib-i hazret-i şehriyari" diye yazmaktadır.

⁸ Abamor, age, s. 5

⁹ Mahmut Karakaş, *Urfa Mezar Taşları*, Şanlıurfa Valiliği Yay, Konya 2012, s. 126.

¹⁰ Urfa'ya piyanonun tanınması büyük ihtimalle 1900'li yılların başında İhsan Şerif Saru'nun sürgün olarak gelmesiyle olmuştur. İsviçreli Dr. Andreas Vischer de hatıralarında Urfa'ya piyano getirdiğini ve sıcağından tellerinin koptuğunu yazmaktadır. Urfa çok sıcak olduğundan İhsan Şerif'in de getirmiş olduğu piyano bozulmuştur. Büyük ihtimalle Osman Remzi piyano çalmayı bu iki kişiden birinden öğrenmiş olmalıdır.

¹¹ Abamor, age, s. 7



■ Osman Remzî'ye “Salise Rütbesi” tevcih edilmesiyle ilgili belge.

araştırmalarına göre Urfa şairleri içinde ilk defa vatanî şiir yazan şairdir.¹² İstiklal Marşı yarışmasına katılmıştır.¹³ Adil Saraç, Osman Remzî'nin “Vamık ü Azra” ve dışında kalmış şiirleri üzerine yapmış olduğu incelemede bir takım noksanlıklar ve zayıflıklar tespit etmiştir.¹⁴ Örneğin Osman Remzî'nin bu iki eserinde görülmeyen acemiliklere karşın, bazı şiirlerinde vezinde tutarsızlık, ses yanlışları, kafiye hataları ve ifade yanlışları göze çarpmaktadır.¹⁵

Osman Remzî'nin Urfa'dan göndermiş olduğu mektubunu Ali Emîrî, Osmanlı Tarih ve Edebiyat Mecmuası'nda “Urfa'dan Mektub” başlığıyla OTEM'in 2/24 sayısında yayınlamıştır. Osman Remzî, yazmış olduğu mektubuna Ali Emîrî'yi öven;

Şimdi sorulsa kimdir üstâd-ı küll cihânda
Sensin alıyyülâla ser-âmedi Emîrî
Mîhr-i kemâlin olsun pertev-nisâr-ı âlem
Döndükçe çarh-ı gerdûn ey Amedî Emîrî

¹² Saraç, age, s. 17

¹³ Abamor, age, s. 5

¹⁴ Saraç, age, s. 21-25

¹⁵ Saraç, age, s. 22

diye bir dörtlükle başlamıştır. Ardından şu satırlara yer vermiştir:

“Şâir-i muhterem üstâd-ı ekrem efendim hazretleri

Baladaki kıtayı ziver-i lisan-ı musadakat ederek arz-ı mâfi'l-bâl eyliyorum. Memleketimizin vaziyeti dolayısıyla pek hicran yaşadım. Âlem-i edebiyat ve matbuata bigâne bulundum. Fakat fitraten edebiyata meraklı olduğumdan dolayı bazı asar mütalaa etmiş ve bazı tevarüdat-ı zihniyemi tesbit ve tahrir eylemişim. Zat-ı üstadene- lerinin neşr buyurdıkları Tarih ve Edebiyat Mecmuasını bu kere gördüm. Bana da bir gayret geldi. Ekseri gazeliyat-ı alileri olmak üzere tabiatıma muvafık gördüklerimi tahmis ve tanzir ettim.

Ancak gerek evvel ve gerek ahir sanihat-ı fikriyemin makbul-i alileri olup olmayacağı tereddüdündeyim. Eğer muvafık görülüyorsa mecmuanızda tab ve neşrini zat-ı edebiyat-pervânelerinden istirham eylerim. Takdim edilen eserlerin birkaç misli mahfuzen mevcuttur. Rağbet ve teşvikat-ı üstadanelerine mazhar olursa daha fazla söyleyeceğime ümitvarım. Eyadi-i keremkarilerini takbil ederim efendim. 4 Teşrinievvel 335.

Urfa'da Kürkçüzâde Osman Remzî"¹⁶

Osman Remzî'nin mektubunun akabinde, bu defa Ali Emirî, Osman Remzî ve Urfa'yı öven bir açık mektup yazmıştır. Ali Emirî, Osman Remzî'nin mektubunun büyük usta şair Yusuf Nâbî'nin güzel, belağat kokularını hissettirdiğini belirterek satırlarına başlamış ve şöyle yazmıştır:

“Hazret-i Nâbî-i üstadın maskat-ı re'si olan Urfa'dan gelen bu nesim-i hoşbu bize cenab-ı Nâbî'nin o güzel belagat kokularını işmam ve ıblağ eyledi. Bu zat-ı muktedir ise “Osmanlı Tarih ve Edebiyat Mecmuası'yla benim neşreylediğim ne kadar gazeller var ise üstadane ve mahirane bir surette tahmis eyledikten başka daha pek çok güzel gazeller ve nadide neşideler ithaf eylemiştir. İstanbul'umuzun tembel üdeba taslakları bazı eslafımızın ümmileri tarafından

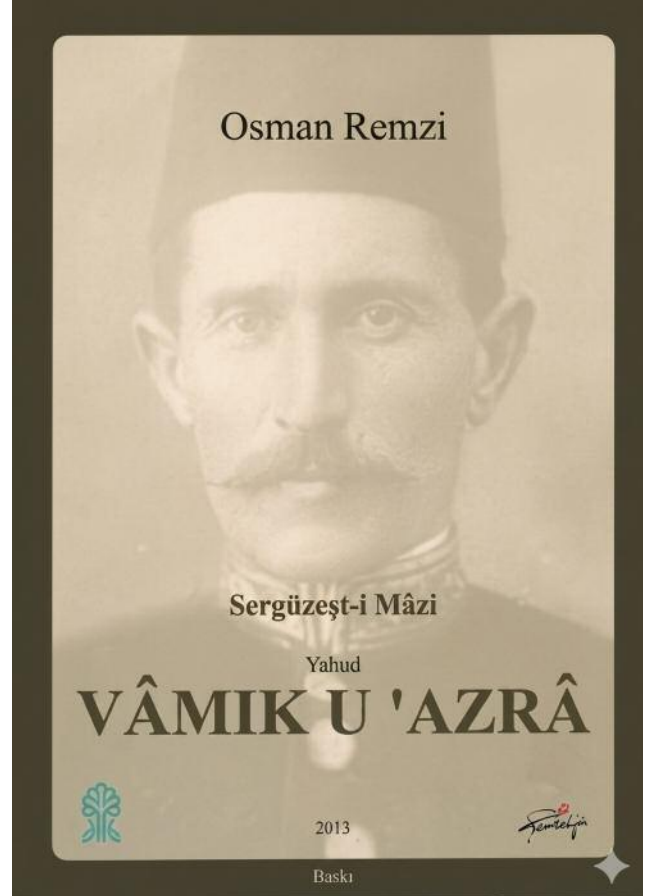
Damlara çıkma görürler

Al yeşil giyme tanırlar

Seni elimden alırlar

gibi sade sözlerine veyahut ellerinde birer saz kahveden kahveye dolaşan mektepsiz derbederlerin güftelerine heves ve taklit eylemekte oldukları halde sebatsız meslekleri habibiyle sanayi ve bedayiden ari o gibi sade sözleri de beceremiyorlar. Başlarında fuad-ı bî-fuad hâlde en âli ve en mukaddes ve hatta gıpta-fermâ-yı kâinat olan İstanbulu-

¹⁶ OTEM, 2/24, s. 604.



muzun, vatanımızın, Osmanlı lisanımızın şeref ve meziyetini bırakıyorlar da görmedikleri, bilmedikleri Altay Dağlarına, Belh ve Buhara, Kaşgar şivelerine koşmak istiyorlar. Hicaz'a gitmek için İstanbul'a şimdiye kadar bu kadar Belhli, Buharalı, Kaşgarlı hacılar geldi acaba bunların birisiyle Türkçe konuşulup ifade-i meram edilebildi mi? İşte muhterem çarşı ahali meydanıdır. Ya Arapça ya Farsice veya işaretle konuştular. Demek ki bizim Osmanlı lisanıyla onlara söz anlatmak bir vecihle mümkün olamadı. Hatta öteden beri bu beyler, efendiler tarafından sermayesiz ve serseri bir surette mestureler kesesinden çıkardıkları mecmualara kimse tarafından rağbet edilmeyip peyderpey tatile mecbur oldukları halde hâlâ hükümet paralarını suiistimal ederek konferanslar vererek asar-ı eslafı şöyle mevki-i rağbetten düşürdük ve böyle mahvettik diye tefahür-i batılanede bulunmaları ne kadar asar-ı cinnet ve gaflet ise bilakis düşürdükleri asar-ı muhtereme-i eslaf olmayıp zevk ve hiss-i müstakimleri olmadığı cihetle kendilerini enzar-ı ammede gülünç bir surette rağbetten düşüyorlar da gariptir ki farkına bile varmak istemiyorlar ve cehil ve temerrüt ve hayret âleminde puyan olup gidiyorlar Eslaf-ı kiramı beğenmeyip de müceddidiz, nev-zuhuruz diyenlerin yazdıkları saçmaların cümlesi bir araya toplansa şu kıta mealinden ibaret kalır:

Şimdi müceddidiz diyen erbab-ı nahvetin
Âşık Ömer kadar dahi yok bir neşidesi



■ Kürkçüzade Osman Remzi Efendi

Asar-ı nev-zuhura bütün halkı güldürür
Nefî gibi kadimimizin bir kasidesi

Benim mecmuam iki senedir devam eylemekte olduğu halde rağbetten düşürmek için vaki olan teşebbüslere bazı hamiyetsiz hasutların hatta birçok müstait gençlere mecmuama asar yazmamak ve okumamak için tebligat icra etmek yolundaki melanetlere rağmen günden güne rağbeti artmakta olduğu gibi iki sene evvel çıkarılan nüshalar için de pek çok rağbet hasıl olarak beher gün müracaat edilmekte olduğundan bitmek üzere bulunduğu cihetle ikinci defa olarak basılmaya lüzum görünmektedir.

Darülfünuna devlet bu müzayaka zamanında bile sen-evi külliyetli mebalîğ sarf etmekte olduğu ve birkaç yüz muallim binlerle liralar maaşlar aldıkları halde heyet-i mecmuasıyla beraber sekiz sahifelik bir mecmua çıkarmak hususundaki gayretleri mefkuttur.

Darülfununda bir iki sene evvel bir edebiyat mecmuası çıkarılmaya başlanmış idi ve umum muallim efendilerin makale-i edebiye yazması Maarif Nezaret-i Celilesince mecburiyet altına alınmış idi.

Çıka çıka ancak üç beş nüsha çıkarıldı öyle nüshalar ki

hefevat-ı müptediyane ve tıflanesi çocukları bile güldürdü. Darülfünunun meslek-i bî-devamı icabından olarak o mecmuada bu vazife-i bî-vazifeye kurban edildi.

Lehü'l-hamd ve'l-minne mecmuamı tek başına çıkarmakta olduğum halde bir buçuk sene evvel tertip ettiğim kırktan ziyade makalat ve otuzdan ziyade nezair vardır ki hâlâ neşrine sıra gelmemiştir. Bununla beraber her vilayetten tebrikler, takdirler almakta olduğum gibi bu kere Urfa'dan mecmuamızın neşrolunan nüshalarında münderiç bulunan umum gazellerin tahmis ve tanziri yolunda bir muhabbet-i alicenabane gösterilmesi vaki olan teveccüh ve rağbetin en büyük delail-i bahiresindendir. Binaenaleyh Urfa'dan gönderilmiş olan tahmislerin cümlesini bir mecmuaya dercetmek kabil olmadığından kemal-i fahr ve şükranla bu haftalık iki adedini neşr ediyoruz diğerlerini de peyderpey çıkacak mecmuamızla neşredeceğiz.

Görüyor musunuz ki sada-yı irfan ve hamiyet nerelerden yükseliyor. Biz hâlâ İstanbul'da gaflet döşeklerinde uyuyalım.”¹⁷

Ali Emirî bu mektubunda İstanbul'un tembel ediplerinin sade söz söylemesini dahi beceremediklerini, fakat irfan ve hamiyet sesinin Urfa gibi çok uzaklardan geldiğini belirterek, İstanbul'un gaflet döşeklerinde uyuduğunu belirtir.

Osman Remzî'nin Osmanlı Tarih ve Edebiyat Macmuası'nda yayınlanan şiirleri, Vâmık u Azrâ ve Mevlid-i Nebvî'deki şiirlerinden daha güçlüdür. Söz konusu iki eserindeki şiirlerinde acemilikler belirgin olarak göze çarparken, bu dergideki tahmislerinde güçlü bir söyleyişe sahiptir. OTEM 2/24 de yer alan tahmisini incelediğimizde, şairin acı ve hüznü duyularını dile getirdiğini görürüz. Bu şiirlerinde aşk, acı ve derdin yer almasının nedeni büyük ihtimalle şairin yakalanmış olduğu verem hastalığı olmalıdır. Örneğin;

“Olamam kayd-ı gamından feleğin âzâde
Çünkü her lahzada bin fitne gelür icâde
Âkıbet harman-ı ömrüm verecek bir bâde
Bir nefes râhat-ı dil yok mu bana dünyâde
Dem-be-dem böyle zebûn-ı gam u âşûb muyum

diyen şair, bu kıtasında gamın kendinden uzak olmadığını, her an bir fitnenin icat olduğunu, akıbet bitecek bu ömür kendisine bir bâdeden başka bir şey vermeyeceğini ve bu dünyada rahat olmadığını belirtir...

¹⁷ OTEM, 2/24, sh.605-607

Urfa'dan gelen nefis ve beliğ tahmislerden (mâ-ba'd)
yedinci nüshadaki gazelimizin tahmisi
[fe'ilâtün fe'ilâtün fe'ilâtün fe'ilün]

Fâş idüp ser-i hatın zülfüne maslûb muyum
Dimezem yüz sürececek hâkine cârûb muyum
Yûsuf'umdan beni dûr eyledi Ya'kûb muyum
Feleğin sabr iderim cevrine Eyyûb müyüm

Bu mihen-hâneye atfı beni ahkâm-ı kazâ
Çâk çâk itmede dâmân-ı dili dest-i cefâ
Dönüyor bîm ü ümîd ile günüm vâveylâ
Dâimâ gâlib-i mutlak mı bana ders ü belâ
Ne kadar derd ü belâ var ise mağlûb muyum

Olamam kayd-ı gamından feleğin âzâde
Çünkü her lahzada bin fitne gelür icâde
Âkıbet harman-ı ömrüm virecek bir bâde
Bir nefes râhat-ı dil yok mu bana dünyâde
Dem-be-dem böyle zebûn-ı gam u âşûb muyum

Mû-be-mû tîr-i elem eylemede cânıma kâr
Hâtıra şekl-i safâ gelse ider gamla güzâr
Düşmüşüm hasn-ı hasîn-i gama kâbil mi firâr
Benden ayrılmağa bir dem idemez sabr u karâr
Sû-i tâlî' nazarında o kadar hûb muyum

Eyledi kalbimi işkeste yine hasm-ı pelîd
Saçdı yahpâre gibi başıma gam çarh-ı anîd
Bu burûdetdir iden mihneti her dem tecdîd
Bana hem hasret ü hem gam idiyor hükm-i şedîd
Bilemem hasrete yoksa gam[a] mensûb muyum

Kâmetim oldu dü-tâ hicr ile Ya'kûb gibi
Görmedim fitne-fezâ çarh-ı dil-âşûb gibi
İdemem sabr bu âfetlere menkûb gibi
Âlemin derdi beni inledir Eyyûb gibi
Hiç ben yoksa cihân derdini mashûb muyum

Hâl olup tecrübeden geçmese ashâb-ı safâ
Ehl-i dil eyleyemez zerre kadar rağbet ana
Pâkdir gerd-i hasedden dil-i pâkîze edâ
Şimdi baş üzere beni gezidir erbâb-ı safâ
Âşıkâ yâr-ı selâm yazdığı mektûb muyum

Mâsivâ kaydına düşmez dil-i ulviyet-eser
Şahs-ı nâ-pâk ile ülfet idemez pâk-güher
Remzîyâ minnet-i çarhı çekemez ehl-i hüner
İtmedi bir gün Emîrî bana bir hüsn-i nazar

Nazarında feleğin fazl ile ma'yûb muyum"¹⁸

Yine yedinci nüshadaki diğer gazelimizin tahmisi
[fâ'ilâtün fâ'ilâtün fâ'ilâtün fâ'ilün]

Sînemi kıldım hedef müjgân-ı gaddâr uğruna
Cânımı bezl eyledim bir çeşm-i sehâr uğruna
Varımı itdim fedâ her lahza her-bâr uğruna
Ben neler çekdim neler dünyâda dildâr uğruna
Çeşm u ebrû uğruna zülf-i siyeh-târ uğruna

Zülfünü saçmış izâr-ı aline cânân bugün
Hâli dökmüş dâneves murg-i dili tehçir içün
Bu nasıl dâm u hiledir hep görenler söylesün
Çeşm u ebrû hüsne ziynetken bu dilberler niçün
Tîğ u hançer yaptılar uşşâk-ı gam-hâr uğruna

Öyle bir hercâî-meşreb yâre sen yâr olma âh
Nâfile âmâc-ı tîr-i ta'n-ı ağıâr olma âh
Büy yok bir gül için âzürde-i hâr olma âh
Aldanup her çeşm ü ebrûya giriftâr olma âh
Cân bağışla aşk hâinden haberdâr uğruna

Bir çözülmöz ukdedir her rişte-i hükm-i kader
Âşık-ı serbesteyi itmekde dâim derbeder
Aşk hâinden kim almışdır hakikî bir haber
Ben dimez miydin gönül bildirme aşkın cevri ider
Bu belâlar başına hep geldi ikrâr uğruna

Bağrı yanmış şem'a ol pervâneves ey dil karîn
Bî-vefâ bir gül için bülbül gibi itme enîn
Âşıkı ma'sûk-ı sâdık dâim eyler kâm-bîn
Âh bulsam lütfü çok ihsânî çok bir nâzenîn
Cânımı itsem fedâ öyle vefâ-kâr uğruna

Cem' olup bildiklerim geldikçe kabrim başına
İstemem gark itmesinler meşhedim gözyaşına
İsterem anlar sebep olsun bu sırrın fâşına
Ben ölürsem dostlar yazsın mezârım taşına
Terk-i cân itmiş bu âşık bî-vefâ yâr uğruna

Âkıbet olur peşimân cevrine ol dil-rübâ
Ekdiğin herkes biçer âlem budur dirler dilâ
Sıdkımı derk eyleyüp itmezse ger terk-i ezâ
Hidmet-i uşşâkı takdîr itmeyen bir bî-vefâ
Ömrünü itsin telef bir yâr-ı mekkâr uğruna

Ey sehî-i serv-edâ hayfâ ki yok lütf-i berrin
Böyle beyhûde hemân eflâke çıkmakda ser'in

¹⁸ OTEM,3/26, sh. 700-701

Kadri olmaz bâr-ı lütfü olmayan bir ‘ar’ arın
Bir gedâdan farkı yokdur bî-vefâ dilberlerin
Cân virir âşık olan yâr-ı kerem-kâr uğruna

Âhenîn bir kalbe kâr eyler mi efgân eylemek
Kâbil olmaz cevrdan anı peşimân eylemek
Gönlünü Remzî makedder böyle nâlân eylemek
Hey ne müşkilmiş Emîrî cânı kurbân eylemek
Kadr u kıymet bilmeyen şûh-ı dil-âzâr uğruna¹⁹

Urfa’dan gelen selis tahmislerden (mâ-ba’d) 12’nci
nüshadaki gazelimizin tahmisi
[fe’ilâtün fe’ilâtün fe’ilâtün fe’ilün]

“Pertev-i ‘ârızını şem’-i şebistân idelim
Dili pervâne gibi şevk ile sûzân idelim
Nakd-i ömrü dökelim pâyine yeksân idelim
Seni her emrini infâz ile şâdân idelim
Gel bize nazlı gülüm zevk-i firâvân idelim

Nice bir hasret ile sîne döküp saç yolmak
Sadme-i kahr-ı hazân ile gül-âsâ solmak
Ne ile mümkün olur çâre bu hâle bulmak
Elvirir nâz u edâlarla gürîzân olmak
Hânemi eyle müşerref seni cânân idelim

Dutma bu râh-ı haternâki kuzum başın için
Kurda teslîm eyle kendin bana oldun küskün
Şimdi tenhâda görünce seni kaldım düşkün
Ey güzeller güzeli sūd kuzusu hiç bir gün
Dimedin âşık bir bûsecik ihsân idelim

Bizi döndürme şeb-i zulmüne ey mâh batup
Koma bîdâr bizi sen mey-i gafletle yatup
Cisme kuvvet virelim la’l-i lebin cânâ katup
Ben dimem ki sadef-i câme-i rahşânı atup
Dürr-i yektâ gibi endâmını üryan idelim

Hüsn-i şâhânesi ey güher-i yektâ-yı ezel
Gül-i ruhsârına yok gülşen-i dünyâda bedel
Beşerin hâli bu herkesde olur gizli emel
Sevdiğin var ise bir cilveli bir nâzlı güzel
O gül-i nâza da da’vetci şitâbân idelim

Zülf-i Leylâ-yı dil-i Kaysa mı zincîr itdin
Bağladın bir kıla bir şîri ne tedbîr itdin
Bu ne mu’ciz eseri dehrde teşhîr itdin
Gönlümü mühr-i Süleymân gibi teshîr itdin
Seni biz kendimize nüsha-i irfân idelim

Bî-tevakkuf dönüyor zâl-i kühen-sâl-i fenâ
Gösterir vech-i safâ gâhi bir endâm-ı belâ
Müjde ol bahta ki lütf ile bula nâmı bekâ
Olamaz nâzlı güzel kimseye bâkî dünyâ
Elde fırsat var iken sohbet-i pinhân idelim

Olmasa feyz-i mürebbîye cihânda mahrem
Ne kadar âlî ise sâfil olur bir âdem
Cân bağışlar cesede nutk ile bir Îsâ-dem
Feyz-i kudretde olan sohbeti görsün âlem
Seni bülbül gibi bir mîr-i suhendân idelim

Sebkât itdi sana tâ tıfl iken ey şûh emeğim
İtdiğin cevri ü ezâ cümle helâl ola beğim
Bir keder virmeye Allâh sana sızlar yüreğim
Bana rahm itmez isen de yine var ol meleğim
Elimizden ne gelir gözyaşı rîzân idelim

Ağlarım görmez isem bir dem o yâri handân
Cân nasıl şâd olur olmaz ise cânân şâdân
Mâcerâ-yı dili yazdıkça olur bir destân
Okuyunca acabâ dir mi vefâlî cânân
Biz de insâfiderin terk-i güzîrân idelim
Oldun ey Remzî yine pîr ü üstâd-ı ferîd
Nazmını durma oku feyzini eyler tezyîd
Nerm olur böyle kelâmı okuyan tab’-ı anîd
Yine lütfünden Emîrî idemez kat’-ı ümîd
Gel bizim hâneye bir gün seni mihmân idelim”²⁰

Urfa’dan gelen selis tahmislerden (mâ-ba’d) 15’inci
nüshadaki gazelimizin tahmisi
[mefâ’ilün mefâ’ilün mefâ’ilün mefâ’ilün]

“O şûhun işvesi isterse nerm ü dil-nişîn olsun
Belâ-yı aşkı yâ isterse berk-i âteşîn olsun
Bu is’âf-ı ricâyâ himmet-i azmin metîn olsun
Gönül senden sipihre isterim ref’-i enîn olsun
Murâdım kubbe-i âlemde peydâ bir tanîn olsun

Benimçün nîş-i gamdan farkı yok şehd-i visâl olsa
Eğer yanımda ol şîrîn-zebânım pür-melâl olsa
Anı mes’ûd görmekçün gönül râzı ne hâl olsa
Bana cây-ı ikâmet gam değil saff-ı ni’âl olsa
Hemân sadr-ı safâ üstünde cânânım mekîn olsun

Gelince bezme yârim yaş akıtsın çeşm-i giryânım
Gubâr-ı râhdan tek olmasın âzürde sultânım
Bana gösterse yüz bir dem ana yüz kerre kurbânım
Benim hüznümle kesb-i ibtisâm eylerse cânânım

¹⁹ OTEM,3/26, sh. 702-703

²⁰ OTEM,3/27, sh. 746-748

O cânân dâimâ gülsün benim gönlüm hazîn olsun

Esîr-i zülf isen bahs eyleme âzâde-serlikden
Biraz dünyâyı bil beyhûde da'vâ itme erlikden
Ne buldun ye'sden gayri aceb bu bî-haberlikden
Bizimçün kurtuluş yok hâsılı zîr ü zeberlikden
Zemîn eflâke çıksun âsumân ister zemîn olsun

Olur câhillere devlet müyesser fâzıla zillet
Ne mümkündür bu hâl-i pür-melâle itmemek hayret
Değil hayretle durmak kâfi ey ihvân-ı ehliyet
Gerekdir unsur-ı fitratda bir tebdîl-i mâhiyet
Semender gülşen-ârâ andelib âteş-nişin olsun

Bütün meydâna geldi her ne kim itmişdik istib'âd
Ne suretler göründü görse hayretde kalır Behzâd
Bilinmez sırr-ı âtî belki Hakk esbâb ider icâd
Cihândan öyle bir sâhib-zuhûra gitti isti'dâd
Necât-ı millet olsun revnak-ı mihrâb-ı dîn olsun

Değişdi bir hevâ-yı mefsedetle tab'-ı ulviyet
Bakın âfâk-ı şevkâşevk-i dehre var mı sâfiyet
Niçin bilmem kapandı dide-i ehliyet-i millet
Îlâhî sen kerem kıl öyle bir rassâd-ı ehliyet
Uyûn-ı kalbi esrâr-ı cihâna hürde-bîn olsun

Belâ bârânı zann itme döker kan çeşm-i ma'sûmân
Dutar âyîne-i eflâki düd-ı nâle vü efgân
Bu hâletle zuhur itse aceb mi tâze bir tûfân
Yerinden oynadı seyl-i belâ yok men'ine imkân
Cenâb-ı Hâlık'ın imdâdı sedd-i âhenîn olsun

Eğer lutf itse dilber âşıkân gûyâ iderler id
Eğer kahr eylese artar fûrûğ-ı dide-i ümmîd
Bakın ol hüsn ü âna kudretü'llâhî ider te'yîd
Sanursın gösterir birkaç hilâli safha-i hûrşîd
O tünd-âver dilâr-âda hele çîn-i cibîn olsun

Gel ey tâlib kapılma hep hevâ-yı nefsi ta'cîle
Hatâdan geç çalış emr-i savâbı hatm ü tekmîle
Serâpâ dide olsa dehri görmez nice hakile
Nazargâhımda zulmetdir devâm itmezse tahsîle
Eğer her bir güzel isterse bir nûr-ı mübîn olsun

Ganî olsa yine keç-tab' olan mutlak çeker zillet
Hatâdır hâinân-ı memleketle eylemek ülfet
Ne emr itmiş hele üstâd-ı küll kıl Remzîyâ dikkat
Emîrî her kimi ben görmedimse sâdık-ı devlet
Tenezzül itmedim güftâra Allâh'a yemîn olsun"²¹

Ali Emîrî, Osman Remzî'nin mecmuanın 3/28 sayısında yayınladığı tahmisinden sonra uzun bir not düşmüş, Osman Remzî'yi takdir etmiştir. “Şimdiye kadar neşreddiğimiz ve bundan böyle de neşre edeceğimiz tahmislerinde büyük istidat ve iktidar gösteren Urfa hanedanından ve bülega-yı üdebadan Kürküzâde Remzî Beyefendi hazretlerine arz-ı teşekkür ve tab-ı tabnaklarındaki kabiliyeti cidden takdir ederim. Gerçi mekânın bu'dı hasebiyle kendileriyle mülakat vuku bulmamış ise de bir mektubunda sinnen kırk beş raddesinde olduğunu beyan etmiş idi. Cenab-ı Hak feyzini müzdat eylesin. İsviçre'de bulunan hakkımda (yakıştıramadığım bir şey varsa hiddetlerine pek ziyade mağlubiyetleri ve yazılarına dahi bunu mütemadiyen nakletmeleridir) buyuran Ahmed Cevdet Bey'e mukabil öz vatanımızın hanedan-ı kadirdân ve nadirü'l-emsal bülega-yı hamiyet-mendanı tarafından böyle samimi, vicdanî, berrak, pak iltifatlara, nüvazişlere mazhar olmak nezdimde Ahmed Cevdet Efendinin kesr-i şevk edecek garabet-alud sözlerinden bin kat kıymetli ve âlî ve mesleğimde zerre kadar fütur göstermeyip çalışmaklığım hususuna müşevvik ve badi olduğundan gerek müşarünileyh Urfalı Remzî Beyefendi hazretlerine ve gerek vilayet-i saire ile Dersaadet'teki üdebâ, bülegâ, kadirdanan taraflarından nail olduğum takdirlere ve tergiplere bu vesile ile de azim teşekkürler arz ve takdim ederim.”²²

Bu nottan anlaşılacağı üzere o sırada İsviçre'de bulunan Ahmet Cevdet kendisini eleştirmiş, o da bu eleştiriye karşılık vermiştir. Ali Emîrî, bu yazısında; “Osman Remzî'nin samimi, vicdanî iltifatlarına mazhar olmak nezdimde Ahmet Cevdet Efendi'nin şevkimi kırarak garabet sözlerinden bin kat kıymetlidir” demiş ve;

“Bıraksın Mîr Cevdet ibtilâ-yı kîn ü ağrâzı
Bu âlî sözleri derk eylesin de kâm-bîn olsun”
beytiyle bu eleştirisini tamamlamıştır.

Urfa'dan gelen selis tahmislerden (mâ-ba'd) yine 15'inci nüshamızda bulunan diğer gazelimizin tahmisi [fâ'ilâtün fâ'ilâtün fâ'ilâtün fâ'ilün]

Cânımı nezr eyledim gördükde sen cânânımı
Lutf idüp teşrîf kıldın külbe-i ahzânımı
İşte ben âmâdeyim teslim için kurbânımı
Gamze-i hûn-rizine emr it ki döksün kanımı
Dest-i Azrâil'e nevbet virme sen al cânımı

Dâğ dâğ sînemi benzetme ey gül yâreye
Seyr-i hüsnünçün o revzendir dil-i sad-pâreye

²¹ OTEM,3/28, s. 803-805

²² OTEM,3/28, s. 805-806

Mihr-i aşkın öyle aks itdi bu bahtı kareye
Döndü her laht-i ciğer bir mürg-i âteş-pâreye
Bir semender-hâne yaptım sîne-i sûzânımı

Bir ganî hüsnün gönül oldum fakîr-i aşkı kim
Ben gibi kim gördü böyle küşe-gîr-i aşkı kim
Dinleyin nev-dâstân-ı bî-nazîr-i aşkı kim
Öyle bir âhen-dilin oldum esîr-i aşkı kim
Dâimâ fevvâre eyler dîde-i giryânımı

Âh-ı âşıkdr semâda dem-be-dem ağlar sühâb
Aşk-ı cânândır viren gülzâr-ı dehre âb u tâb
Mâsivâ hayrân olurdu eylese ref'-i hicâb
Birbirinden şerm iderdi âfitâb ü mâh-tâb
Çekseler tâk-ı sipihre sûret-i cânânımı

Pîş-i enzârımda olsa bir dakîka cilveger
Telhî-i eyyâma aslâ eylemem atf-ı nazar
Böyle bir şîrîn-zebânı görmemiş çeşm-i beşer
Kasd-ı takdîr itse de kadd-i lebi telzîz ider
Yârdan ketm eylemem hâl-i dil-i pinhânımı

Ey habîb-i bî-misâl ey revnak-ı rahsâr u hâl
Nakş-ı hüsnün oldu zîb-i levh-i mahfûz-ı hayâl
Sâye-i aşkında imkân buldu her emr-i muhâl
Himmet-i aşkınla oldum arş-ı peymâ-yı visâl
Burc-ı eflâk üstüne dikdim livâ-yı şânımı

Afvını Remzî temennî eyle âh u zâr ile
Gonce-i eş'ârını incitme gülün hâr ile
Sen dur üstâdın disin ulviyet-i efkâr ile
Seyr-i gülzâra bugün gitdim Emîrî yâr ile
Eyledim dünyâya i'ân kudret-i sübhânımı"²³

Urfa'dan gelen üstadane belîğ tahmislerden (mâ-ba'd)
[fâ'ilâtün fâ'ilâtün fâ'ilâtün fâ'ilün]

Mushaf-ı hüsnünde dil bir nokta-i ra'nâ arar
İşte ol bir noktanın esrârını dünyâ arar
Sanma kim ehl-i hakâyık durmayup bî-câ arar
Ârifân her zerrede bin kudret-i Mevlâ arar
Meyl-i sûret eyler ammâ hikmet-i ma'nâ arar

Bu ne hikmetdir fenâyı bilmiş iken hâs u âm
Her kişi tûl-i emel kaydıyla eyler ihtimâm
Olmadı lâkin müyesser kimseye hâl-i merâm
Bî-sûkûn dünyâda teftîş bekâ bulmaz ihtimâm
Dâimâ keştî-nişînân sâhil-i deryâ arar
Sînem üzre çekdi bir hat tîğ-i müjgân-ı nigâr

Kalmadı nezdimde bir gülün hünerde i'tibâr
Zîver-i sadrumdır ancak şimdi şerh-i çâr-yâr
Pençe-i âl-i abâ olmuş çelenk-i iftîhâr
Âşıkân zann itme artık başka bir tuğrâ arar

Neşvedârân-ı eleste neş'e virmez câm-ı gül
Bâğbân-ı gülşen-i tevhîd ider mi meyl-i mül
Tut kulağın bak ne âlî söylüyor üstâd-ı kül
Ol kadar bulmuş safâ-yı genc-i vahdet kim gönül
Dilber başından bile âsâr-ı istiğnâ arar

Hak-perestân-ı muhabbet bilmez aslâ havf-ı cân
İşte anınçün temennâ-yı visâl eyler hemân
Görse bin mâni' döner mi matlabından âşıkân
Pây-mâl eyler kulûb-ı ehl-i hâli mukbilân
Ârifân şimdi zemînde âyet-i kübrâ arar

Gördü dünyâda aceb böyle şerîr-i mekri kim
Anlamak kâbil mi bu âteş-zamîr-i mekri kim
Hangi sîne olmamışdır dağ-gîr-i mekri kim
Öyle bir âhen-dilin olduk esîr-i mekri kim
Bilmez insâniyyeti her şeyde bir gavgâ arar

Zulm ile me'lûf olan zâlimleri terhib için
Mekr ile mecbûl olan mâkirleri ta'zîb için
Hâsılı hep hayra şerr-i âdemi taklîb için
Fırka-i fir'avniyân-i âlemi te'dîb için
Dest-i bî-tâbım asâ-yı mu'ciz-i Mûsâ arar

Münharif eyler mizâc-ı kâmilî çarh-ı 'anîd
Bir hevâ-yı mefsedet her gün olur zîrâ bedîd
Bak ne hikmetdir hele Remzî bu beyt-i nâ-şenîd
Unsûr-ı âlemden olmuşdur Emîrî nâ-ümîd
Bu 'anâsırdan müberrâ başka bir dünyâ arar"²⁴

Osman Remzî'nin OTEM'da yayınlanan ve kitapla-rına girmeyen bu şiirleri onun ustalık dönemine aittir. Şai-rin bu dergi dışında başka yerlerde şiirlerinin yayınlanıp yayınlanmadığını bilemiyoruz. Büyük ihtimalle o dö-nemde Urfa'da yayınlanan dergi ve gazetelerde şiirleri ya-yınlanmış olabilir. Şairin terekesinin kâhyası tarafından kâğıt diye satılması, onun başka şiir ve eserlerine ulaşma-mızı imkânsız kılmaktadır. Şairin yaşadığı dönemin ya-yınları tarandığında unutulmuş veya kaybolmuş şiirlerine rastlamak mümkündür. Osman Remzî hakkındaki bilgiler oldukça sınırlı olmasına karşın, Adil Saraç'ın yayınlamış olduğu "Vamık u Azra" ve Sema Nur Abamor'un "Mev-lid-i Ne-bevî" kitabında vermiş oldukları bilgiler oldukça önemlidir.

²³ OTEM,3/29, sh. 846-847

²⁴ OTEM,3/31, sh. 950-952

Mollazâde Abdulgani Efendi

■ Müslüm C. AKALIN

Buhara'dan Urfa'ya göç etmiş olan Bulemâ Mollazade Süleyman Efendi Dabakhane Mahallesi nüfusuna kayıtlı olup, 1889 yılında vefatıyla geride eşi Hadice Hanım'dan olma 5 oğlu ve bir kızı kalmıştır. Oğulları, Abdurrahman (1846 - 1923), Muhammed Faik Durak (1860 - 1916), Hacı Bekir (Kâmi) (1862-1939), Muhammed Salih (1864-1930) ve Hacı Mahmut (1866-1931), kızı ise İslim'dir. Soyadı Kanunu'nun yürürlüğe girmesi üzerine, ailenin Urfa'da yaşayan çoğunluğu ÖZBAY, İstanbul'da mukim Abdurrahman Bey'in evladı bulunanlar ise MOLTAY soyadını almışlardır.

Mollazade Süleyman Efendi'nin çocuklarından Muhammed Faik Durak, medrese tahsilini bitirdikten sonra ticaret ve ziraatla meşgul olmuştur. Hafif Süvari Alayları tertibinde Alay Kâtipliğine alınmış¹ Balkan ve 1. Dünya savaşlarına katılmıştır. Son olarak Kut'ül-Ammare muharebelerinde iki defa göğsünden yaralandıktan sonra üçüncü defa kalbinden kurşunla vurulmuş, kurtarılamayarak şehit düşmüştür². Güçlü şiirlerinin tasavvuf ağır-



■ Mollazâde Abdulgani Efendi, Rüştîye ve İdadî tahsilini Urfa'da tamamladıktan sonra girdiği Dar'ülfünun Hukuk Fakültesini bitiren ilk Urfalı talebelere dendir. (Ek 2)

lıklı olduğu, mürettep divanının kaybolduğu söylenmektedir³.

Tammah aşiretinden Fıdda (Fide) Hanımla evliliğinden 6 erkek (Abdülhadi, Abdurrezzak, Abdülhamit, Süleyman Sami, Abdülaziz) ve 3 kız (Behiye, Zeliha, Samiye) çocuğu olmuştur.

¹ BOA.DH SAİD 19 Z 1306 D:187, G:158.

² Urfa nüfusuna ölüm tarihi 15 Haziran 1916 olarak işlenmiştir. Kut'ül-Ammare savaşları için bkz. Townshend Charles

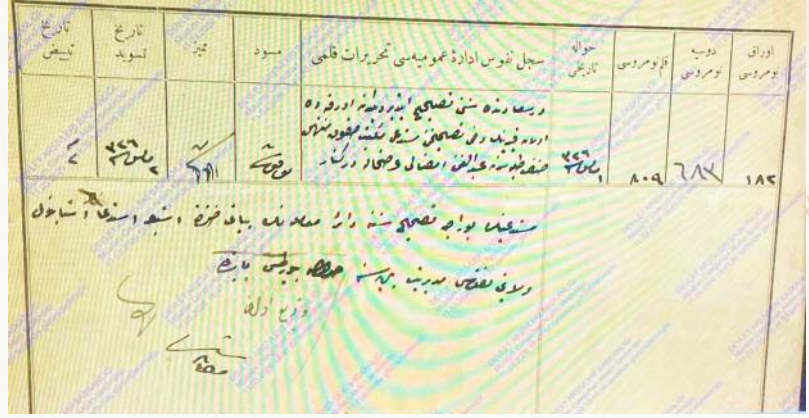
V.F, *Mezopotamya Seferim*, sf.371 vd. İstanbul 2012.

³ Alpay, Bedri. *Şanlıurfa Şairleri* Urfa 1986 sf.35.

Muhammed Faik Bey'in büyük oğlu Abdulgani 1889 doğumlu olup⁴, Urfa'nın Kurtuluş Mücadelesinde Müdafaayı Hukuk Cemiyeti olarak görev yapan ve 12'ler olarak bilinen Kuvayı Milliye teşkilâtının kurucularından olan Mollazâde Mahmut Efendi'nin yeğenidir. Urfa'da doğmuş⁵ Rüstiye ve İdadî tahsilini Urfa'da tamamladıktan sonra girdiği Dar'ülfünun Hukuk Fakültesini bitiren ilk Urfalı talebelerden biri olmuş⁶, meslek olarak Kaymakamlıkta karar kılmıştır (Ek-2).

1916 yılı yazında babasının Irak'ta şehit düştüğü haberiyle, bundan 1 ay sonra 1895 doğumlu Askeri Tıbbiye öğrencisi olan küçük kardeşi Abdulhadi'nin (Ek-3) Trabzon'dan gelen ölüm haberi⁷ Urfa'ya ulaştığında, o Suriye'de kaymakamlık görevindeydi. 1917 yılında Şam vilâyetine bağlı olan Akdeniz'e yakın Kuneytır kazasının kaymakamı iken İtilâf devletlerinin Suriye'nin kuzeyine doğru hareketlenmeleri üzerine istifa ederek aile ve arazilerinin bulunduğu Urfa'ya döndü. Amcası Abdurrahman'ın 1892 doğumlu kızı Halide'yle olan evliliğinden İbrahim ve Aliye adlı çocukları oldu.

Mondros Mütarekesi sonrasında Urfa'nın işgali hissedilince meydana gelebi-



lecek hadiselerde ortak çalışma yapmak ve seslerini duyurmak maksadıyla, Müftü Hasan Efendi başkanlığında toplanan Urfalılar tarafından İstanbul vaizlerinden Urfalı Hafız Hilmi Beyle birlikte delege olarak seçildi. 1919 yılı Şubat ayı başlarında, Sadrazamlık Makamına, İstanbul'da Vilâyet-ı Şarkiye Müdafaası İslâmiye Cemiyeti Başkanlığına, Adana Müdafaası Cemiyetine, İkdâm, Yeni Gün, Atı gazeteleri idarehanelerine yazılan mektup ile ekinde yer alan eleğelere ait "İtimatname" şöyleydi: "Bugünkü Mütareke ile sona eren bu Cihan Harbi'nin milli mukadderatımız üzerine tesir icra edeceği tarihi dakikalar yakınlıklaştıkça Mütareke statükosuna yakın bulunan Urfa livasının Osmanlı hisleriyle dolu olan Türk, Kürt bütün ahalisini büyük bir endişe sarmaktadır. Elim bir vaziyet ile karşılaşmadan önce mümkün olduğu kadar ulusal ve kültürel gayelerimizi medeniyet alemine karşı ilân ve müdafaası etmek üzere livamız adına **Mollazade Abdülğani Bey'le İstanbul Vaizlerinden Urfalı Hafız Hilmi Efendi**'yi vekil tayin ediyoruz. Haklarında gereken kolaylığın lütfu buyurulmasını ve Urfa livasının Osmanlılık haiz olduğu eski ve milli rabitaların sonsuza dek devamına ihtimam ve inayet buyurulmasını livamızın yüz elli bin nüfusu geçen ahalisi adına istirham ederiz".⁸

İngiliz ve Fransız işgallerinde amcası Mollazade Mahmut'la birlikte Kuvayı Milliye hizmetinde çalıştı.

Fransız işgalinin sona ermesi üzerine, talebi üzerine atanmış olduğu Besni Kay-

■ **Abdulgani Efendi'nin, Hukuk Mektebi son sınıftayken doğum tarihinin (1893) olarak düzeltilmiş olduğu hakkında İstanbul'dan Urfa'ya yazılan yazı.** (Ek:1)

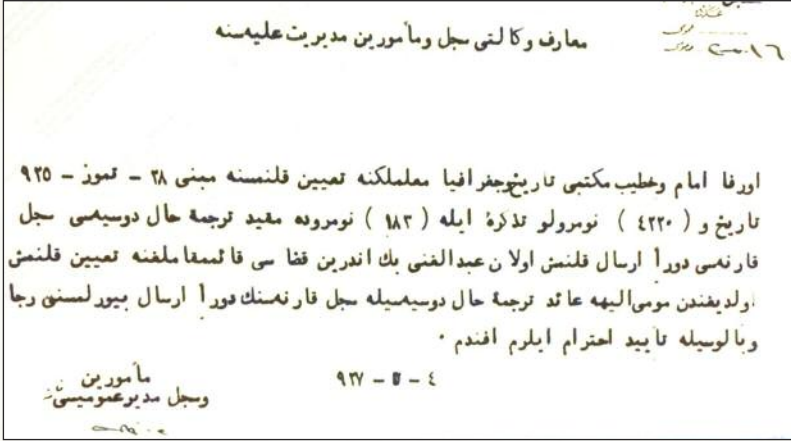
⁴ Hukuk Fakültesi son sınıftayken İstanbul'da yaşını 1893 olarak küçültmüştü: UŞS. 28 Mayıs 1910 DH.SN..THR 6/53 (Ek-1)

⁵ BOA.DH.SAİDD D:187-G:158 H.29.12.1306/28.8.1889. Abdulgani Efendi, Urfa doğumlu. Hafif Süvari Alay Kâtibi Mehmet Durak Bey'in oğlu. Hukuk Mektebi son sınıftayken doğum tarihinin (1893) olarak düzeltilmiş olduğu hakkında İstanbul'dan Urfa'ya yazılan yazı için bkz. UŞS. 28 Mayıs 1910 DH.SN..THR 6/53 H.18.05.1328/ M.28 Mayıs 1910

⁶ 1896 yılında Urfa'ya sürgün olarak gönderilen eğitmeni İhsan Şerif Saru, Meşrutiyet'in ilânıyla 1908 yılında İstanbul'a geri dönmüştü. Oğlu Kâmurân Şerif Saru babasının ve kendisinin anılarını kaleme aldığı kitapta Urfa İdadisi'nden mezun olup İstanbul'da Hukuk tahsil eden Urfalı iki öğrenciyi verdikleri desteği anlatmaktadır. Bu öğrencilerden Abdurrezzak adlı olanı daha sonra Urfa mebusu olan Av.Abdurrezzak Şükrü Nasih Akçar'dır. Diğeri ise, 1. Dünya Savaşı yıllarını yedeksubay olarak geçirdikten sonra Urfa'ya dönerek bilgisi ve hitabetiyle dikkati çekip öğretmenlik, kaymakamlık görevlerinde bulunan Mollazade Abdulgani Efendi'dir. Bkz. Saru, Kâmurân Şerif, "Eğitim Hizmetinde 50 yıl". MEB yayını İstanbul 1970, sf. 34-35

⁷ Abdulgani Efendi'nin, okuldan mezuniyetinden sonra, kuzeni Mehmet Tahir Ünver'le paylaştığı eve yerleşen küçük kardeşi Abdulhadi, liseyi bitirip Askeri Tıbbiye'ye kaydolmuştu. Mehmet Tahir Ünver, yayınlanmamış günlüğünde 6.3.1331 (1915) tarihiyle şu not yer almaktadır: "Dayım oğlu Abdulhadi, doktor mektebinin üçüncü sınıfında idi. Sıhhi heyet arasında Trabzon'a hareket etti. Gidiş o gidiş..". Şair olan Askeri Tıbbiye öğrencisi Abdulhadi, Trabzon'a Rus cephesine gidişinden kısa bir süre sonra M. 14 Temmuz 1916 tarihli şehitlik haberi Urfa'ya ulaşmıştı. Bkz. Bedri Alpay, *Şanlıurfa Şairleri* Urfa 1986 sf.

⁸ Açıkanal, Hasan *Urfa Kurtuluş Mücadelesi* Urfa 2001, sf. 27:



■ Urfa İmam Hatip Mektebi Tarih ve Coğrafya öğretmeni iken yaptığı başvuru üzerine Maraş/Andırın Kaymakamlığına atandığını gösterir belge. (Ek: 4)

makamlığından 1923 yılında TBMM 2. Dönem seçimlerine katılmak için istifa etti, ancak seçilemedi⁹. Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası'nın kurulduğu 1924 yılı Urfa'da ciddi bir siyasal hareketliliğe sebep olmuştu. Urfa'da şubesi açılmış olan Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası adaylarına yardım ettiği iddiaları üzerine partisinin yönetiminin savunması istenilen Abdulgani Bey¹⁰ cevap vermeyince Halk Fırkası üyeliği silindi. Daha sonra yapılan incelemede ise, “..bu konudaki ihbarın yeterli inceleme yapılmadan alınmış ve şahsi tepkilerle yapılmış olduğunun anlaşıldığı, Gani Bey'in Belediye seçiminde bağımsız adaylığını koymadığı gibi muhalif adaylar ve gerek onlara rey verenler arasında bulunmadığı başkaca hareketlerden uzak olduğu hususunda vicdani kanaat oluştuğu” gerekçeyle hakkındaki kararın kaldırılmasına karar verildi¹¹ ve üyeliği iade edildi¹².

Urfa Orta Mektep müdürlüğü yaptığı üç yıl boyunca toplantı ve törenlerdeki güçlü ve ateşli nutuklarıyla da tanındı. 1927 ilkbaharında “Reisicumhur Gazi Mustafa Kemal Paşa Hazretlerine tazimat arz eylemek üzere” Urfa Valisi Fuat Bey başkanlığında Ankara'ya giden heyet içindeydi¹³. 11 Nisan gününün Urfa “Kurtuluş Bay-

■ Babası Mollozade Faik Durak Efendi 1916 yazında Kut'ül-Ammare Muharebelerinde şehit düşen Abdulgani Efendi'nin, 1895 doğumlu Askeri Tıbbiye öğrencisi küçük kardeşi Abdulhadi de 14 Temmuz 1916'da Trabzon'da Rus Cephesi'nde şehit düşmüştür. (Ek: 3)

ramı” olarak kabul edildiği gün yapmış olduğu konuşmada şöyle diyordu: “**Urfa'nın sakinleri da tek ruh halinde kadını ve erkeği da dünya afatı olduklarını dosta düşmana karşı ispat ettiler. Olan oldu, mağlup bir milletin her türlü savunmadan mahrum bırakılmış insanları burada en son savaş aletleriyle ile ateş ve ölüm saçan şu kale gibi duvarlara karşı erkekli dişili, aslanlar gibi savaştılar ve zulmün vücudunu şu mübarek toprakların üzerinden kaldırdılar.**”¹⁴

1925 yılında, geride küçük çocukları İbrahim ve Aliye'yi bırakıp genç yaşında ölen eşi, amcası kızı Halide'nin mezar taşı kitâbesini tarih düşürerek kendisi yazmıştı:

“Sen esir-i firaş idin cânâ
Uyku görmezdi gözlerin asla
Halide yolcu der idin dâim
Ben inanmaz idim buna kat'a
Pür emel koştüğüm etibbâdan
Olmadı derdine devâ hayfa
Bâb-ı heştî çıkıp dedim tarih
Cennet-i adni dahili fihâ”¹⁵

⁹ Akalın, Müslüm. *Urfa Tarihinden Yapraklar*, ŞURKAV yayını, Ank. 1918. Sf. 215.

¹⁰ Akalın, Müslüm, *CHF Urfa Heyeti İdaresi Mukarrerat Defteri* Ank. 1999, sf. 31. 17 Kânun-ı Sâni 1341 / 75 s. karar.

¹¹ Akalın, Müslüm, *a.g.e.* sf. 64,65. 75 sayılı karara ek karar.

¹² Akalın, Müslüm, *a.g.e.* sf. 31. 23 Ocak 1925/79 s. karar

¹³ *Urfa Gazetesi* 2 Mart 1927: İçinde yer aldığı heyet, Belediye Reisi Ömer Nafi, Ticaret Odası Reisi Mustafa Reşit Kâmil, ‘Urfa’ gazetesi müdürü ve muharriri Nureddin Nabi, Sanatlar Ocağı Müdürü Naci Veli, Siverek kazası namına İrfan gazetesi sahip ve muharriri Siret, Birecik kazası namına Edip, Suroç kazası namına Vilâyet daimi encümeninden Muhammed Faik, Viranşehir kazası namına Mahmut ve Harran kazası namına Muhammed Beylerden oluşmuştu.

¹⁴ *Urfa Gazetesi* 11 Nisan 1927: “Orta Mektep Müdürü Gani Bey’in nutukları halk üzerinde büyük heyecanlar uyandırmış halkımızın ruhunda büyük galeyenler meydana getirmiştir.”

¹⁵ Alpay, Bedri. *Şanlıurfa Şairleri* Urfa 1986 sf.

(“Sen gözleri hiç uyku görmeyen yatak esiriydin ey sevgili, “Halide yolcu” derdin daima, ben katiyen inanmazdım buna. Ümitlerle koştüğüm tabipler derdine deva olmadı, yazık. Dedim tarih; çıktığım kapı Cennet bahçelerinin içindedir.”) “Dedim tarih” kelimeleriyle şiirde Ebced hesabıyla düşürülen ölüm tarihine işaret edilmiştir.)

GAZEL

Bülbül bu tarabhânede vuslat sana kalmaz
Bu bağ-ı muhabette şetaret sana kalmaz

Yaprak dökülür bu fasl-ı bahârın geçer
elbet
Güllerle teâtî-i meserret sana kalmaz

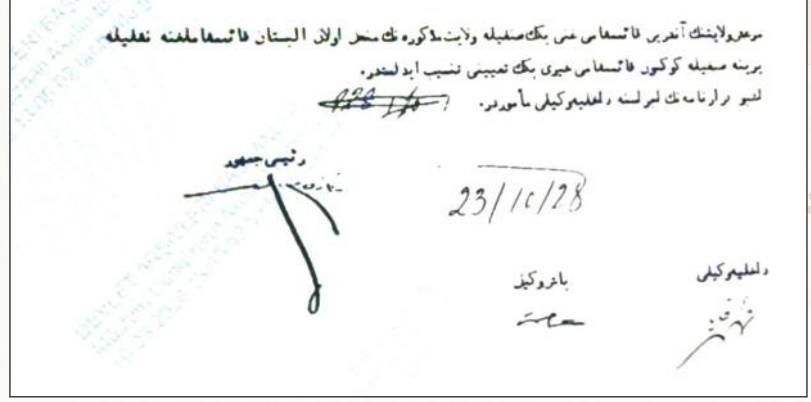
İmrenme bu hoş bûya bu elvân-ı zarife
Ey körpe çiçek böyle tarâvet sana kalmaz

Pâyâne erer mevsim-i firkat dahi bir gün
Gam çekme GANÎ ateş-i hasret sana kalmaz.¹⁶

(Bülbül, bu eğlence ve neş'e yerinde kavuşmak sana kalmaz, muhabbet bağında sevinmek sana kalmaz/ Yaprak dökülür bahar mevsimin geçer elbet, güllerle sevinçleri paylaşmak sana kalmaz/ İmrenme bu hoş kokuya bu zarif renklere, ey körpe çiçek böyle tazelik sana kalmaz/ Ayrılık zamanı da sona erer bir gün, gam çekme Gani, hasret ateşi de sana kalmaz).

Ziya Paşa'nın, son iki beytini aşağıya aldığımız «ihtilâf» redifli gazelini¹⁷ tahmininde de yaşadığı toplumda gördüğü insan davranışlarında işaret ettiği zayıflıklara si-temkârdır:

Düşmanlarımız uğraşırken ihtirâ için
İlmen kemâl siyaseten ittisâ için
Lâyık mıdır temâyüzümüz iftirâ için
İnsan denir mi anlara kim intifâ için
Bir anda ittifak ede bir anda ihtilaf



(Düşmanlarımız aslı olmayan şeyler için, ilmen olgunluk gösterip siyaseten yayılmak için, öne çıkmamıza iftira için uğraşıyorlar.

Çıkar ve fayda peşinde olanlara insan denir mi? Bir anda birleşirler bir anda ihtilaf çıkarırlar).

Hakk u hakikat etmelidir her dem itila
Hakk u hakikat uğruna her lahza can feda
Bir lahza Hakktan olmasın GANÎ cüda
Hayret veren bedâhete ta'rızdır ZİYA
Yoksa olur tabayi'-ı vicdanda ihtilaf

(Uğruna her zaman can feda olan Hak ve hakikat her zaman yükselmelidir, Hakk'dan bir an olsun, ayrılmasın GANÎ.

Bu, hayret verici apaçık duruma bir taşlamadır ZİYA, yoksa vicdanın tabiatında ihtilaf olur).

Güçlü şiirleri olan Abdulgani Bey Gani ve Nüzhet mahlasıyla şiirler yazmıştır: “Nüzhet” mahlasıyla yazdığı bir gazeline, İstanbul Vaizlerinden Urfa'lı Hafız Hilmi Efendi'nin, yazdığı nazirenin son iki beyti şöyledir:¹⁸:

Reng ü bûda güle kim gıpta-resandır suhanım
Urfanın çok mu disem şair-i nazükteriyem

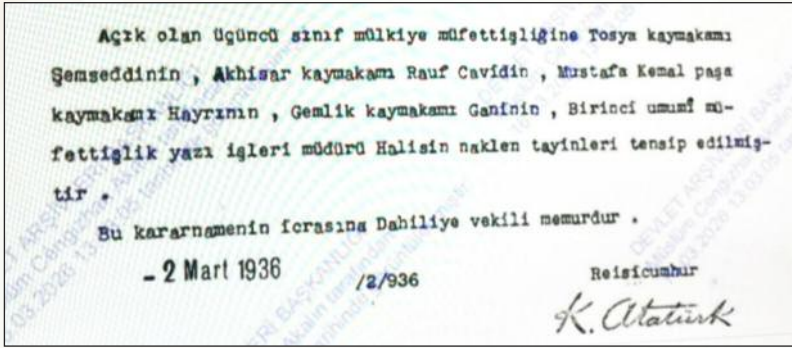
Gazel-i Nüzhet'i tanzire özensen Hilmi
Vechi var çünkü anın ben de eh-i ekberiyem

(“Sözüm gül rengi ve kokusu gibi im-

¹⁶ Alpay, Bedri. *Şanlıurfa Şairleri* Urfa 1986 sf.62.

¹⁷ Karaalioğlu, Seyit Kemal. *Ziya Paşa Hayatı ve Şiirleri*, İst. 1984 sf.92

¹⁸ Bektaş, Dr. Ekrem. *Urfa'lı Hilmi ve Reyahin'i*. İstanbul 2008 sf. 18:



■ *Abdulgani Efendi'nin, Gemlik Kaymakamlığı görevinden alınarak Mülkiye Başmüfettişliği'ne atandığını gösteren resmi yazı.(Ek: 6)*

rendirir/Urfa'nın çok nazik şairiyim desem çok mu/ Nüzhet'in gazeline nazire yazmaya özensem Hilmi/ Yeri var çünkü ben onun büyük kardeşiyim").

Urfa İmam Hatip Mektebi Tarih ve Coğrafya öğretmeni iken yaptığı başvuru üzerine Maraş/Andırın Kaymakamlığına (Ek-4), 23 Ekim 1928 tarihinde oradan Maraş/Elbistan Kaymakamlığına tayin olmuştur (Ek-5) . O yıl evlenmiş olduğu Hasan Hulûsi kızı 1909 doğumlu Nuriye Hanım'dan Necla ve Hadi adlı iki çocuğu daha olmuştu. 2 Mart 1936'da Bursa/Gemlik Kaymakamı iken Mülkiye Müfettişliğine atanmış (Ek-6) , o sıralar rahatsızlanıp tedavi için gittiği İstanbul'da 3 Nisan 1936 da 47 yaşında vefat etmiştir. Mezarı İstanbul Karacaahmet Mezarlığı'ndadır¹⁹.

Urfa'da sahibi ve başyazarı olduğu *Ulusal* Gazetesinin 15 Ağustos 1935 tarihli sayısında Ecz. Musa Kâzım Yazgan, "Ne yazık ki" başlıklı yazısında Gani Bey'in Urfa'dan 1928 yılında gidişini şöyle yorumlamıştı: "Gazetemizin son çıkan sayılarının baş yazılarını okuyanlar değerini verirler. Ne yazık ki bugün Türk basınının üzerine düşen görevde biz ileri atılı hareketler yönünden çalışmaktan ziyade bizi gerileten ve geriye çeken kuvvetlerle çarpışmak ve onları tükettikten sonra ileriye atılabilmek mecburiyetinde kalıyoruz. Ortada enerjiden kaybediyoruz zamandan kaybediyoruz. Bu Urfa'nın mukadderatına yazılmış bir şey, Urfa'nın nice yetişkin Darülfünun'lu, Mülkiyeli .. gençleri burada

nice uğraştılar, çalıştılar hep aynı kuvvetlerle karşılaştılar. İşte Cemal Nahit, ona da bir gece kurşun sıktılar. İşte Abdulgani, o da aynı âkıbetle karşılaşmak üzere iken kaçtı. Urfa'nın yetiştirdiği Doktoru, Eczacısı, Avukatı, Dişçisi.. olarak nice okumuşları vardır. Çoğu Urfa adını bile ağızlarına almak istemiyor. Kalanlar da kaçmanın bir yolunu arıyorlar" (Ek-7)



■ *Eczacı Musa Kâzım Yazgan'ın Urfa'da Ulusal adlı gazetede yayımlanan 15 Ağustos 1935 tarihli yazısı.*

Bu satırların kaleme alınmasından bir buçuk ay önce, bir gece vakti Ulu Cami çıkışında Karanlıkkapı'daki evine dönerken beş kişinin saldırısına uğrayıp yaralanmış olan Musa Kâzım Yazgan, olayda mukabele ettiği tabancasıyla yaralanmış olduğu eşraftan şahsın bir süre sonra ölümü üzerine Urfa'yı terk edip eczanesini Bursa'ya taşımıştır.

¹⁹ Alpay, a.g.e. sf. 62.

Urfalı Üç Şairin Çocuklarına Yazdığı Manzum Nasihatler

■ Prof. Dr. Ekrem BEKTAŞ

Özet

Öğüt veya nasihat türü, insanlık tarihi kadar eskidir. En iyi nasihat ediciler de peygamberlerdir. Dinin özü nasihat olduğu için peygamberler ilahi emir ve yasakları insanlara tebliğ etmekle mükellef kılınmışlardır. Gönderilmiş tüm semavi kitap ve peygamberlere rağmen insanoğlu içinde yaşadığı evrenin hadiseleri karşısında bazen çaresiz kalmış bazen ümitsiz olmuş bazen de şikâyet edip medet ummuştur. Edebiyatımızda ilk edebî ürünlerin ortaya çıkmasından bugüne kadar öğüt konusunda yazılmış yüzlerce müstakil eser ve binlerce manzume vardır. Bu bildiride Urfalı üç şairin Fâtih, Re'fet ve Müslüm Akalın'ın üç farklı nazım şekliyle kaleme aldıkları manzumeleri üzerinde durulacak, ortak ve farklı yönleri ortaya çıkarılacak ve türün tarihi seyri hakkında bazı neticelere ulaşılmaya çalışılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Öğüt, manzum öğütler, Urfalı şairler, çocuk.

THE IN VERSE ADVICES THE THREE POETS OF URFA WROTE FOR THEIR CHILDREN

Abstract

The advice or genre of advice is as old as the history of humanity. And the best advisors are the prophets. Since the essence of religion is advice, the prophets were kept responsible for announcing the divine commandments and prohibitions to the people. Despite all the heavenly books and prophets sent, mankind was sometimes desperate for the events of the universe he lived in, sometimes he was hopeless and sometimes he complained and expected. Since the emergence of the first literary products in our literature, there are hundreds of independent works and thousands of poems written in the field of advice. In this paper, it will be focused on three poets of Urfa Fâtih, Re'fet and Müslüm Akalın's poems which were written in three different verses and the common and different aspects of these will be revealed and some results will be reached on the historical course of the genre.

Keywords: Advice, in verse advices, poets of Urfa, children.

GİRİŞ

Türk edebiyatında belli başlı edebî türler vardır. Bu türlerden biri de nasihat-nâmelerdir. Sözlük anlamı “ibret verici ders, tavsiye, ihtar, öğüt” olan nasihat kelimesine bazı sözlüklerde “*Bir kimseye doğru yolu göstermek, yapması ve yapmaması gereken şeyler üzerine dikkatini çekmek için söylenen söz, öğüt, pend.*” [Kubbealtı:] anlamları verilmiştir. Nasihat-nâme ise belli bir hayat tecrübesinden geçmiş kimselerin insana doğru yolu göstermek, yapması veya yapmaması gereken şeyleri hatırlatmak üzere söyledikleri öğütleri içeren eserler olarak tanımlanabilir. Bu yönüyle nasihat-nâmeler iyiliği emretme ve kötülükten de uzaklaştırma amacıyla yazılırlar. Nasihat-nâmeler genel ahlâk konusunda öğüt vermek maksadıyla yazılabildiği gibi, dar anlamda çeşitli meslek sınıflarını uyarmak için de yazılabilir. Mahmut Kaplan’ın yaptığı tasnife göre nasihat-nâmeler konularına, nazım şekillerine, te’lif ve tercüme oluşlarına göre üç gruba ayrılır. Konularına göre nasihat-nâmeler dinî-tasavvufî, sosyal muhtevalı ve çeşitli ilimlerle ilgili olmak üzere üç alt gruba; nazım şekilleri göre de mesnevi, kaside, gazel ve terci’-bend şeklinde yazılan nasihat-nâmeler diye gruplandırılmıştır. [Kaplan 1995: 1-4]

“

Nâbî, hikemî tarzda söylediği manzumeleri ve özellikle de *Hayriyye*’siyle başta Urfalı şairler olmak üzere Osmanlı coğrafyasındaki birçok şairi etkilemiştir. Yusuf Nâbî, bu mesnevisiyle kendi çocuğu Hayrullah’a hitap ederek mesajlarını zamanın çocuklarına iletme istemekte, böylece devrin düşünce ve bilim anlayışını da ortaya koymaktadır.

”

Türk edebiyatında, yukarıda verilen tasnife uygun olarak yüzlerce nasihat-nâme kaleme alınmıştır. Türk dilinin ilk yazılı ürünlerinden *Kutadgu Bilig* sosyal muhtevalı ve mesnevi nazım şekliyle yazılmış ilk nasihat-nâmelerden sayılır. Adaletiyle meşhur Nûşîrevân’ın oğlu Hüzmüz için kaleme aldığı ve Ahmed-i Dâ’î (ö. 1421) tarafından Türkçeye çevrilen 115 beyitlik *Vasiyyet-i Nûşîrevân* isimli kısa mesnevi de çocuk muhatap alınarak yazılan ilk eserdir. [Kaplan 1991: 14]

Osmanlı sahasında te’lif veya tercüme olmak üzere yüzlerce nasihat-nâmenin yazıldığını ifade ettik. Özellikle hikemî şiir üslûbunun büyük temsilcisi Urfalı Nâbî (ö. 1712)’nin *Hayriyye*’si sosyal muhtevalı mesnevi türünün XVIII. yüzyıldaki en başarılı örneklerinden biri olarak kabul edilir. Nâbî, hikemî tarzda söylediği manzumeleri ve özellikle de *Hayriyye*’siyle başta Urfalı şairler olmak üzere

Osmanlı coğrafyasındaki birçok şairi etkilemiştir. [Turan-Küttük: 2009: 69] Yusuf Nâbî, bu mesnevisiyle kendi çocuğu Hayrullah’a hitap ederek mesajlarını zamanın çocuklarına iletme istemekte, böylece devrin düşünce ve bilim anlayışını da ortaya koymaktadır.

Bu bildiride Nâbî’den yıllar sonra Urfalı üç şair tarafından kaleme alınmış üç manzume üzerinde durulacaktır. Bu manzumelerin müellifleri sırasıyla Fâtih (ö.?), Siverekli İbrahim Re’fet (ö. 1938) ve Müslüm Akalın (d. 1955-...)’dır.

Fâtih:

Şairin hayatı hakkında bilgi veren tek eser Bedri Alpay’ın *Şanlıurfa Şairleri* [1986: 46]’dir. Burada verilen bilgiler çok kısadır. Asıl adı Muhammed ve şiirlerinde Fâtih mahlasını kullanan şair Abozâde ailesine mensuptur. 1870 yılında Urfa’da doğan şairin ölüm tarihi bilinmemektedir. Fâtih, Urfa’daki medreselerde öğrenimini tamamladıktan sonra bazı memuriyetlerde bulunmuş ve öğretmenlik yapmıştır. Şair İsmet’in amca çocuğu olan Fâtih’in hiciv alanında başarılı olduğu söylenir. [Alpay 1986:



46]

Divân şiiri geleneğine bağlı kalarak manzumeler söyleyen Fâtih’in günümüze ulaşan dört gazelinden biri nasihat-nâme özeliği taşımaktadır. Tamamı beş beyitten oluşan gazelin redifi “evlâdlarım” şeklinde çoğul kullanılmıştır. Şairin “evlatlarım” diyerek hitap ettiği kişilerin kendi evlatları olduğunu tahmin ediyoruz ancak gazelde dile getirilen bir kısım öğütlerin genel olduğu söylenebilir. Nazım tekniği ve anlam derinliği bakımından çok da başarılı olmadığını düşündüğümüz gazelin dili çevirisini şöyledir: “*Ey evlatlarım, dünyada istediğiniz gibi davranıp eşsiz olun. Cahilliğe lanet edip faziletli kimseler olun. Gönül ehlinin, cahil kimseye insan demesi çok yanlış/günah. Evlatlarım, insan iseniz utanın, çalışmaya gayret edin. Ey evlatlarım, gece gündüz ilim öğrenin, (çünkü) şan ve şeref ilim ile elde edilir. Her ilmi öğrenmek için çaba sarf edin.*”

Evlatlarım, konuşurken ve yazarken daima dilinizde tatlılık olsun. Derme çatma (gelişigüzel) yazıp konuşmayın. Evlatlarım, siz Fâtih'i dinleyin, rahmet okuyup onu anın. Derslerinize dikkat edin ve serbest olun.

Fâtih söz konusu gazelinin metni şöyledir:

[Fâ'ilâtünFâ'ilâtünFâ'ilâtünFâ'ilün]

Serbest ol âlemde siz yek-tâ olun evlâdlarım¹

Cehle la'net eyleyin fâzil olun evlâdlarım

Câhile insân demek erbâb-ı dile pek günâh

Âr edin insân iseniz sa'y edin evlâdlarım

Rûz u şebtahsîl edin şân ü şeref ilm iledir

Her feni tahsîl edin cehd eyleyin evlâdlarım

Söyler ü yazarken dâ'im olsun halâvet şîvede²

Derme çatma yazmayın konuşmayın evlâdlarım

Fâtih'i siz dinleyin rahmet ile yâd eyleyin

Derslere dikkat edin serbest olun evlâdlarım

[Alpay 1986: 46-48]

İbrahim Re'fet:

Üzerinde durulacak ikinci manzume İbrahim Re'fet'e aittir. İbrahim Re'fet, Siverek'te Kadirzâdeler olarak bilinen aileye mensup olup asıl adı İbrahim Hakkı'dır. 1875 yılında Siverek'te doğan Re'fet, ilk öğrenimden sonra Siverek'teki Fevziye Medresesine devam eder. Burada Müftü Zülfikar Zühtü Efendi ile kendi akrabası Kadirzâde Hacı Yusuf Samî Efendi'den Arapça ve Farsça'nın yanında dinî ve müspet ilimleri öğrenir. Siverek Nüfus Müdürlüğü'nde memurluğu başlayan Re'fet, 1906'da tahrirat kâtipliğine, 1908'de tahrirat evrak memurluğuna, 1909'da Siverek Adliyesi aza mülazımlığına, 1911'de noterlik ilavesiyle Adliye başkâtipliğine atanır. Şair 1916 yılında ticarete başlar ve 1924 yılında Urfa İl Meclisi azası ve buradan da encümen azası seçilir. Böylece Re'fet, şairlik, memurluk ve ticaretin yanında siyasetle uğraşır. Öğrencilik yıllarından itibaren şiir yazmağa başlayan İbrahim Re'fet 1938 yılında Siverek'te vefat eder. [Bektaş 2012: 12-20]

İbrahim Re'fet'in nasihat içerikli manzumesi daha önce tarafımızdan yayımlanan Siverekli İbrahim Re'fet Divânı'ndaki "Ahlâk Programı" [Bektaş 2012: 259-261] başlığını taşıyan murabba'dır. Tamamı on beş (15) bendden oluşan murabba, aruzun "Fe'ilâtün mefâ'ilün fe'ilün" kalıbıyla yazılmıştır. Daha çok evrensel ahlâk kurallarının işlendiği murabbain dilici çevirisi şöyledir: "Dünyanın



halini göz önüne alıp şahsi hislerine mağlup olma. Millet bugün birlik istiyor, herkesle fikir birliği eyle. Başkalarının yüksek makam ve mevkiini haset etme, rızıkına kanaat et ve hâline şükür et. Bu güzel vasıflarla huzur bul, o sapıklık (haset) yoluna gitme. Bu kibirli gösteriş, bu övünme ve gururlanma ile yer yarılmaz, başın da göğe ermez. Yaradılış mayasının ne olduğunu düşün, cömertlik (fitridir) olgun kişinin ruhuna girmez. Korkudan öteye beriye koşsan da aşağılık kimselerle dost olma. Her ne kadar eskiden alışkanlık idiye de kimseye baş eğme, dalkavuk olma. Dilini düşünceyi ifade etmek için kullan. Halkı incitip bir canı yakma. Kınamayı ayak altına al, insanlık hissi/duygusu böyledir. Haksızlık ve zulme meyletme, insanoğlunun hakkını yeme. Halka batıl/hurafelerin örneği olma. (Yoksa) mazlumun ahı/bedduası seni kahredip tüketir. Gıybet etme, başkasını kötülemekten sakın. Herkesin ayıbını yüzüne vurma. İnsanlar arasında laf taşıma, ayıp arama, bu kötü sıfatları terk et. Şaka, sohbet ortamına ferahlık/sevinç verse da aşırı şaka insanın değerini azaltır. Mizah ağırbaşlı kimselere yakışmaz ancak insan yaratılış gereği çılgılık atsa da tuhaf karşılamayın. Kadınlara karşı hislerine mağlup olup zaafa düşmek, mal ve cana büyük zarar verir. İhtiyacın kadar olursa korkma, bütün insanlar orta hâl/ölçülülük üzere yaşarlar. Öfkeni yut, hiddetlenmekten çekil çünkü bunların sonu pişmanlıktır. (Hatta) akla gelmeyecek kadar büyük felaketlerdir. Yumuşak huyluluk (ise) nurlanmanın önemli bir kısmıdır. Bira vücuda zarar vermezse de rakı, konyak ve şaraba düşkünlük, verem ve ölüme sebebiyettir. Özelle alkollü içkilerden sakın. İlim ve irfanı durmadan öğrenmeğe çalış. Cehalet aşağılık (bir) uçurumdur. Cehalet, insan ruhuna en büyük hastalıktır; kendini bilgi/sanat ile yücelt. Ey ikiyüzlü, işi hile olan hırsız! Başkasının fikirlerini gizli gizli çalma. Modası geçmiş bu utanç işi bırak, özün sözün gibi doğru olsun. Anne ve babana saygılı ol, öğretmenlerinin sözlerini dinle. Bunların/öğretmenlerinin rızasının havuzuna doğru git ki iki dünyada kumandan / mutlu olasın. Ey Re'fet! Nefsini azarla, güzel ahlâk kazan-

¹ Mısraın vezni aksaktır.

² Mısraın vezni aksaktır.

maya istekli ol, yazdığın aşk çocuğuna dâhil ol, kötü ah-lâktan sakın.”

Murabbain tamamı aşağıdadır:

AHLÂK PROGRAMI

[Fe‘ilâtünme‘fâ‘ilünfe‘ilün]

Edip ahvâl-i ‘âlemi der-pîş
Olma mağlûb-ı hiss-i şahsiyye
İttifâk istiyor bu gün millet
Eyle her-kesle hiss-i âmîziş
Gayrın ikbâlîne hased etme
Rızka kâni ‘u hâle şâkir ol
Şu meziyyet ile sa‘âdet bul
O tarîk-i dalâlete gitme
Yer yarılmaz başın dağa ermez
Bu [ne] nahvet-nisâr [u] fahr u gurûr
Mâye-i hulkın düşün ne o gör
‘Âtîfet rûh-ı kâmile girmez
Süflilere enîs olma³
Korkudan eylesen tekâpûda
Gerçi ‘âdetdi eskiden bu da
Ser-fürû etme kâse-lis olma

Halkı incitme yakma bir câni
Dilini sûy-i fikre tercih et
Ayak altında çene takbîh et
Böyledir işte hiss-i insânî
Mâ‘il-i zulm u i‘tisâf olma
Etme enbâ-yı insini mağdûr
Âh-ı mazlûm eder seni makhûr
Halka enmûzec-i hurâfolma
Gıybet etme sakın mezemmetden
Her-kesin ‘aybını yüze urma
Arada koğuculuk edip durma⁴
‘Ayb-cû olma geç bu hasletden
Kesr eder kadr-ı zâtı fart-ı mizâh
Olsa da meclise ferah-bahşâ
Değil o miknet-i vakâra sezâ
N’ola tab ‘-ı beşer görürse sıyâh

Olma mağlûb-ı iştihâ-yı zenân
Mâl u câna yapar hasâr-ı ‘azîm
İhtiyâcın kadar olursa ne bîm
İ‘tidâlle yaşar bütün insân

Gazabın yut çekil tehevvründen
Bunların âhiri nedâmetdir
Hâtıra gelmeyen felâketdir
Hilm bir şu ‘bedir tenevvürden

Bira vermez vücûda gerçi zarar
Rakı konyak şarâba inhimâk
Çoğu eyledi verem ile helâk
Hâsılı müskirâtdan eyle hazer

‘İlm ü ‘irfânı durma tahsîl et
Cehldir bir girîve-i zillet
Rûh-ı insâna en büyük ‘illet
Kendini ma‘rifetle tebcîl et

Ey riyâ-kâr hîle-kâr uğru
Perde altında çalma efkârı
Modası geçti boşla bu ‘ârı
Özün olsun sözün gibi doğru
Baba anana ol ri‘âyet-kâr
Hep mu‘âllimlerin itâ‘at et
Bunların havza-i rızâsına git
Olasın her dü-‘âleme serdâr

Re’fetâ nefsine ‘itâb eyle
Hüsn-i ahlâka sen de mâ‘il ol
Yazdığın pûr-ı şarâma dâhil ol
Sû‘-i ahlâktan ictinâb eyle
[Bektaş 2012: 259-261]

Müslüm Akalın:

Ele alacağımız üçüncü manzume ise Urfalı Müslüm Akalın [1918: 44-45]’a aittir. Müslüm Akalın’ın hayatı ve şairliği hakkında malumat *Cumhuriyet Dönemi Urfa Şairleri* [2006: 173-174] adlı kitapta yer almaktadır. Burada verilen bilgilere göre Akalın 1955 yılında Urfa’da doğmuş ilk ve orta öğrenimini burada tamamlamış, akabinde İstanbul Üniversitesi Hukuk Fakültesi’nden mezun olmuştur. Urfa’da serbest avukatlık yaparken bir ara aktif olarak siyasetle ilgilenmiş ancak bir müddet sonra tekrar avukatlık mesleğine geri dönmüştür. Yazı hayatına 1974 yılında *Urfa’nın Sesi Gazetesi*’nde fıkra türünde yazılar yazmakla başlayan Akalın, bir süre ulusal gazetelerin Urfa muhabirliğini de yapmıştır. Naci İpek’le beraber Anzılha Dergisi’ni çıkaran Müslüm Akalın, bazı şiirlerini bu dergide yayımlamıştır. Yerel tarih araştırmacısı kimliğiyle de tanınan Müslüm Akalın’ın bu konularda yayımlanmış birçok kitabı vardır. [Kaya 2006: 173; Akalın 2018: kapak]

Müslüm Akalın, *eski günlerden kalan şiirler* adlı şiir kitabının ön sözünde kendi şairliği ve şiiri hakkında şu değerlendirmelerde bulunur: “*Lise yıllarımda “Urfa’nın Sesi” gazetesinde başlayan yazı hayatım 1980’li yıllara kadar çok sayıda yerel gazete ve dergide yayımlanan, fıkra, makale ve şiirlerle devam etti... Ama bu uğraştan geriye,*

³ Mısraın vezni eksik.

⁴ Mısraın vezni aksak

şiiir defterlerime ve dosyalarımıdaki kâğıtlara yazılmış, zarflarda saklanmış notlar halinde şiiirler kaldı. Eldeki kitap 1969-1984 yılları arasında yazılan şiiirlerin bir araya toplanması amacını taşıyor.

Konu ve biçim bütünlüğü taşımayan ve hayattan alınmış çeşitli fotoğraf kareleri niteliğindeki şiiirlerde; serbest ve hece vezni yanında ve Divan Edebiyatı ve Halk Edebiyatı'nın küt'a, beyit, ruba'i, şarkı, nazire serbest müstezat, mensur şiiir, kıssa, koşma, mani, hoyrat gibi çeşitli nazım şekilleriyle birlikte batı formları olan sonnet ve akrostiş de kullanılmıştır.

Yazarına şair sıfatı veremeyecek olan bu mısralar bir edebiyatseverin hayatının gençlik döneminde yazılmış duygusal yoğunluğa sahip şiiir denemeleri olarak kabul edilmelidir." [Akalin 2018: 3]

Kendisini şair addetmeyen Akalin, adı geçen şiiir kitabında toplam kırk sekiz (48) şiiiri neşretmiştir. Şiiirlerini eski günlere başka bir deyişle gençliğe ait duygu yoğunluğunun tezahürü olan denemeler olarak görse de bu şiiirlerin doğuştan gelen yeteneğin ürünleri olarak incelenmeye değer oldukları söylenebilir. Bu mevzuu başka çalışmalara havale ederek şairin şiiir kitabında neşrettiği ve bizim tebliğimizle ilgili şiiiri üzerinde duralım. "Nasihatname: Oğluma" başlılığıyla yayımlanan şiiirin hangi tarihte yazıldığına dair bir bilgiye rastlanmamıştır. Şiiir hece vezniyle yazılmış olmasına rağmen beyitler şeklinde dizilmiştir. Dolayısıyla şiiir form olarak gazeli andırır ancak şiiirde vezin, matla ve mahlas bulunmamaktadır. Toplam on üç (13) beyitten oluşan şiiirin kafiye ve redifine (-an evladım) dikkat edilmiş ve böylece güzel bir ahenk sağlanmıştır.

Akalin'ın şiiirinde kullandığı redif (evladım) kelimesi, kendisinden yıllar önce aruz vezniyle yazılmış olan Fâtih'in gazelindeki "evlâdlarım" kelimesiyle aynı ise de ondan etkilenip etkilenmediği bilinmemektedir. Çünkü "evladım" kelimesi özellikle öğüt içerikli manzumelerde kafiye veya redif olarak çokça kullanılan bir kelimedir.

Şair Akalin'ın oğluna hitaben söylediği veya hatırlatmak istediği prensipler, insanlık tarihi boyunca üzerinde durulan ve nasihat-nâme türü eserlerde mutlaka işlenen evrensel ahlâk kurallarının birer özeti mahiyetindedir. Hukukçu kimliğinin de şaire kazandırdığı bazı hassasiyetlerle yazıldığı sezilen şiiirde şu hususlar dile getirilmiştir:

"Ey evladım, ömrün tevazu ve ihlasla geçsin, sakın edebi terk etme. Evladım, kendini nefsinin şerrinden koru, dünyanın aç gözlülüğü kötü/fenadır. Evladım, haksızlıktan



kaçın, güce güvenme, devran döner, gücün zamanı geçer. Evladım, başkasının kusurlarını görmede kör gibi davran. Kendi kusurlarını gör de sızlan. Ey evladım, bir düşmanı çok, bin dostu da az bil. Dostlarına sevgiyle davran. Evladım, rahatı dostuna ver, zahmete de sen al; samimi arkadaşlarının sırrına da katlan. Evladım, kimseye kin tutma, gücün yettiği kadar da affedici ol. Kalbin paslanıp katılaşsa bu senin için büyük zarardır. Evladım, cahillerden yüz çevir (onlarla oturup kalkma); vakit kaybetme, zaman en değerli şeydir. Evladım, verdiğin sözü mutlak yerine getir, merhametli ol, her zaman nefsini hesaba çekip sorgula. Evladım, gösteriştten uzak yaşa, ilminle amel et; süs ve gösteriş, amelin (dini emirle yaptığın iş ve hareketin) düşmandır. Evladım, kalbine/vicdanına sığmayan işlerden uzak dur. Elindeki ile yetinmek servettir; buna inan evladım. Evladım, en sağlam ip olan doğruluğa sarıl, doğruluk ipi kopsa da asla pişman olmazsın. Ey evladım, Allah'a/doğruya yakın durup adaletli ol. Bundan başka her şey yalandır/boştur." Şiiirin tamamı şöyledir:

NASİHATNAME: OĞLUMA

Ömrün tevazuyla ihlâsla geçsin,
Edebi terk etme aman evladım.

Nefsinin şerrinden koru kendini,
Dünyanın tamahı yaman evladım.

Haksızlıktan kaçın, güce güvenme
Zamanı geçer, döner devran evladım.

Kör ol başkasının kusurlarına,
Kendi kusurundan sızlan evladım.

Bir düşmanı çok bil, bin dostunu az,
Dostlara vefayla davran evladım.

Rahatı dostu ver, zahmeti sen al,
Dostların sırrına katlan evladım.
Gücün yettiğini affet, kin tutma,

Kalbin paslanırsa hüsrân evladım.

Cahilden yüz çevir, vakit kaybetme,
En değerli şeydir zaman evladım.

Ahde vefa göster, merhametli ol,
Nefsini hesaba çek her an evladım.

Gösterişten uzak, ilminle yaşa,
Şatafat amele düşman evladım.

Kalbine sığmayan şeyden uzak dur,
Kanaat servettir, inan evladım.

Doğruluğa sarıl, en sağlam iptir,
Kopsa da olmazsın pişman evladım.

Hakka yakın durup adaletli ol,
Bundan başka her şey yalan evladım.
[Akalin 2018: 44-45]

SONUÇ

XIX, XX ve XXI. yüzyıllarda Urfa'da yaşayan üç şairin farklı nazım şekilleriyle kaleme aldıkları manzumelerde dile getirdikleri hususlar aşağı yukarı birbiriyle örtüşmektedir. Tamamı beş (5) beyit olan Fâtih'in gazelinde şu kavramlar öne çıkmaktadır: Cehalet, fazilet, çalışmaya gayret etmek, ilim öğrenmek ve tatlı dilli olmak.

Fâtih'ten sonra yaşayan ve öğütlerini on bir bendlik murabba nazım şekliyle dile getiren Re'fet'in daha geniş bir perspektif çizdiği görülmektedir. Onun öne çıkardığı kavramlar şunlardır: Haset etmemek, kanaat etmek, kibirli olmamak, cömert davranmak, aşağılık kimselerle dost ol-

mamak, dalkavukluk etmemek, dili amacına uygun kullanmak, haksızlık yapmamak, zulme meyletmemek, gıybet etmemek, ayıpları yüze vurmamak, dedikodu etmemek, şakada ölçülü davranmak, mizaha yeltenmemek, hissi davranmamak, öfkeyi yutmak, yumuşak huylu olmak, ilim-irfan öğrenmek, cehalete düşmemek, ikiyüzlü olmamak, fikir hırsız olmamak, nefse uymamak ve güzel ahlak sahibi olmak.

Günümüz şairi olan Müslüm Akalın ise şu hususlara değinir: Tevazu sahibi olmak, ihlaslı ve edepli davranmak, nefsin kötülüğüne esir olmamak, aç gözlülük etmemek, haksızlıktan kaçınmak, güce güvenmemek, kusurları örtmek, düşmandan ziyade dost kazanmaya çalışmak, sır saklamak, kin tutmamak, affedici olmak, cahillerden yüz çevirmek, zamanın değerini bilmek, verilen sözü tutmak, merhametli olmak, nefsi hesaba çekmek, gösterişten uzak durmak, vicdanlı davranmak, eldeki ile yetinmek ve adaletli olmak.

Her üç manzumede dile getirilen hususlar, İslamiyet'in "iyiliği emretme, kötülüğten sakındırma" ilkesine ve Hz. Muhammed'in "Din nasihattir." hadisinde ifade edilen gerçeğe uymaktadır. Her biri birer altın değerinde olan bu öğütler; zamana, çağa ve mekâna bağlı olmaksızın her zaman, her yerde ve her toplumda geçerli olan prensiplerdir. İnsanlık tarihi boyunca toplumları ıslah etmek üzere gönderilen peygamberlerin ısrarla vurguladıkları bu hakikatler evrensel ahlak kurallarının temeli olduğu gibi faziletli birey ve toplumların da mayasıdır. Bu evrensel ahlak değerlerini yaşamak ve yaşatmak tüm insanlığın ortak görevidir.

KAYNAKÇA

- AKALIN, Müslüm, *eski günlerden kalan şiirler*, Özdal Matbaacılık Tesisleri Tic. Ltd. Şti., Şanlıurfa 2018.
- AKALIN, Müslüm, *19 ve 20. Yüzyıl Urfa Tarihinden Yapraklar*, ŞURKAV Yay., Ankara 2018.
- ALPAY, Bedri, *Şanlıurfa Şairleri I*, (Edisyon: Adil Saraç), Dal Yayıncılık, Şanlıurfa 1986.
- AKTI, Ümit, "Şair Nâbi'nin Şiirlerinde Döneminin Toplumsal ve Dini Hayatına Dair İpuçları", *Şair Nâbi Sempozyumu* (13-15 Kasım 2009, Şanlıurfa), Şanlıurfa Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü, Şanlıurfa 2009, s. 327-340.
- BEKTAŞ, Ekrem, "Siverekli İbrahim Re'fet ve Mevlid'i", Selçuk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Edebiyat Dergisi, Yıl: 2007, Sayı 17, Konya, s. 77-103.
- BEKTAŞ, Ekrem, *Siverekli İbrahim Re'fet Divânı*, Şanlıurfa Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Ankara 2012.
- GENÇ, İlhan, "Nâbi'nin Çağının Problemlerine Sunduğu Modelin Ahlakçı Boyutu", *Şair Nâbi Sempozyumu* (13-15 Kasım 2009, Şanlıurfa), Şanlıurfa Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü, Şanlıurfa 2009, 301-326.
- KAPLAN, Mahmut, *Hayriye-i Nâbi*, AKM, Ankara 2008.
- KAPLAN, Mahmut, *Hikmet Şâiri Nâbi*, Şanlıurfa Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yay., Ankara 2012.
- KAYA, S. Ahmet, *Cumhuriyet Dönemi Urfa Şairleri*, Şanlıurfa Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü Yay., Şanlıurfa 2006, 173-174.
- Kubbealtı Lugatı*, <http://www.lugatim.com/s/NAS%C3%8EHAT>
- TURAN, Lokman-KÜTÜK Rıfat, "Nâbi Muakkibi Şairler ve Bir Nâbi Takipçisi: Edirneli Örfi", *Şair Nâbi Sempozyumu* (13-15 Kasım 2009, Şanlıurfa), Şanlıurfa Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü Yay., Şanlıurfa 2009, s. 69-76.

Kitâbiyat

Osmanlı Urfa'sında Müslüman Kadın

■ Doç. Dr. İbrahim Halil TANIK

Giriş

Son yıllarda Osmanlı kadın tarihine yönelik çalışmaların artış göstermesine rağmen, taşra kadınlarının sosyal, ekonomik ve hukuki konumlarını yerel arşivler üzerinden ayrıntılı biçimde ele alan monografiler hâlâ sınırlıdır. Bu çerçevede Abdullah Ekinci ve Serkan Şenel'in ortak çalışması olan Osmanlı Urfası'nda Müslüman Kadın (1845-1915), Urfa şer'iyye sicillerini merkeze alarak geç dönem Osmanlı taşrasında kadınların hayat dünyasını analiz eden özgün bir inceleme sunmaktadır. Eser, taşra kadınlarının tarih yazımındaki görünmezliğini gidermeye yönelik nitelikli bir katkı niteliğindedir.

Yöntem ve Kaynaklar

Kitap, ağırlıklı olarak Urfa şer'iyye sicillerinden elde edilen veriler üzerine inşa edilmiştir. Yazarlar, sicillerde kadınlara ilişkin kayıtları tematik başlıklar hâlinde sınıflandırmış ve her kategori için hem birincil hem de ikincil literatürü karşılaştırmalı biçimde değerlendirmiştir. Bunun yanında Halep vilayet salnameleri, Rakka ahkâm defterlerinden seçilmiş hükümler, fetvalar, seyahatnameler ve dönemin fotoğraf arşivleri de çalışmayı destekleyen diğer kaynaklardır. Yazarlar metodolojik olarak hem

hukuk tarihinin hem de sosyal tarih yazımının araçlarını kullanmakta ve sicillerin sunduğu sınırlı bilgi düzeni içinde kadınların gündelik deneyimlerine ulaşmayı hedeflemektedir. Bu yaklaşım, Leslie Peirce'in önerdiği "mahkeme kayıtlarını maddi sonuçlarının ötesinde anlamlandırma" yöntemine bilinçli bir gönderme niteliğindedir.

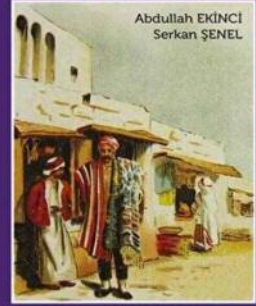
1. Bölüm: Aile Hukuku, Nişanlanma, Evlilik ve Boşanma

Ekinci ve Şenel, Urfa'da Müslüman kadınların aile içi statülerini sicil kayıtları üzerinden incelerken, kadınların hukuki kapasitesine ve mahkeme nezdinde etkin aktörler olduklarına dair güçlü bulgular sunmaktadır. Nişanlanma ve evlilikten başlayarak mehir uygulaması, çokeşlilik, talâk türleri, hul' yoluyla boşanma, nafaka ve hıdâne gibi başlıklar ayrıntılı bir biçimde ele alınmakta; kadınların haklarını koruma yönündeki bilinçli tutumları çeşitli dava örnekleriyle desteklenmektedir.

Çok eşliliğin yaygınlığına dair genel kanıların aksine, siciller bu uygulamanın sınırlı sayıda vakayla ortaya çıktığını göstermektedir. Kadınların darp ve hakaret gibi gerekçelerle mahkemeye başvurmaları, taşrada dahi hukuki özne olabildiklerinin önemli bir göstergesidir. Bu bağlamda eser, Osmanlı kadını pasif ve edilgen gösteren oryantalist söylemlerin yerel arşiv verileriyle çürütülmesine katkı sunmaktadır.

OSMANLI URFASI'NDA MÜSLÜMAN KADIN (1845-1915)

Statü ve Mahremiyet



Eser Adı:

Osmanlı Urfa'sında Müslüman Kadın (1845-1915): Statü ve Mahremiyet

Sayfa Sayısı: 173

Yayınevi: Hiper Yayın

Yayın Tarihi: İstanbul, 2021

Yazar:

Abdullah EKİNCİ

Serkan ŞENEL

2. Bölüm: Ekonomik Statü ve Kadının Mülkiyet İlişkileri

İkinci bölümde Urfalı kadınların miras payları, mülk tasarrufları, borç ilişkileri, vakıf kurma pratikleri ve ücretli çalışma biçimleri analiz edilmektedir. Siciller, kadınların mülk sahibi olduklarını, taşınmaz alım-satımı yaptıklarını, borç verip aldıklarını ve vakıf kurarak sosyal hayata kurumsal düzeyde müdahil olduklarını göstermektedir.

Buradaki bulgular, Osmanlı kadınlarının ekonomik açıdan erkeğe tamamen bağımlı olduğu iddiasını taşra ölçeğinde sorgulamaya açmaktadır. Kadınların ekonomik etkinliği, özellikle vakıf kuruculuğu ve borç ilişkilerindeki rolleri üzerinden güçlü örneklerle desteklenmiştir. Bu durum, Urfa'da kadınların ekonomik alanda görünür ve etkili olduklarını ortaya koymaktadır.

3. Bölüm: Mahremiyet, Sosyal Statü ve Mekân Kullanımı

Eserin en yenilikçi yönlerinden biri, kadınların mekân kullanımı ve mahremiyet pratiklerine dair yorumlarıdır. Ev, mahalle ve sokak ilişkileri üzerinden kadınların kamusal alandaki görünürlüğü tartışılmakta; kıyafet, takı, ev eşyası gibi maddi kültür unsurları kadının sosyal statüsüyle ilişkilendirilmektedir. Ayrıca kadınların unvanları, isimlendirilme biçimleri ve şahitlik süreçleri incelenerek, toplumsal hiyerarşinin cinsiyetle kesişen boyutları ortaya konmaktadır.

Mahremiyetin mekânsal sınırları üzerine yapılan değerlendirmeler, Urfa gibi taşra şehirlerinde toplumsal cinsiyetin nasıl mekânsallaştığını göstermesi bakımından literatüre özgün bir katkı niteliğindedir.

Eserin Literatüre Katkısı

Bu çalışma, Osmanlı taşra kadınlarının tarihsel deneyimini çok yönlü ve kaynak temelli bir incelemeyle görünür kılması açısından önemlidir. Özellikle: Yerel arşivlere derinlemesine nüfuz eden metodolojisi, taşra kadınının aile, ekonomi ve

mahremiyet eksenlerinde bütüncül bir profilini sunması, siciller üzerinden toplumsal cinsiyet analizine katkı sağlaması, oryantalist söylemlerin sorgulanmasına yönelik bulgular üretmesi, eserin kadın tarihi ve taşra sosyolojisi açısından değerini artırmaktadır.

Kitap, Ronald Jennings, Leslie Peirce, Madeline Zilfi ve Judith Tucker gibi araştırmacıların kadı sicilleri temelli çalışmalarının yerel bir devamı niteliğindedir; ancak Urfa özelinde sunduğu mikro-tarih yaklaşımı ile literatürdeki boşluğu doldurmaktadır.

Eleştirel Değerlendirme

Eserin güçlü yönleri kadar bazı sınırlılıkları da mevcuttur. Sicil kayıtlarının kalıp cümlelerle yazılmış olması, yazarların da ifade ettiği üzere, olayların arka planına dair daha ayrıntılı bir okuma yapmayı zorlaştırmaktadır. Ayrıca, kadınların mahkeme dışındaki gündelik deneyimleri kaynak yapısı gereği sınırlı biçimde yansıtılabilmektedir. Bir diğer sınırlılık, taşra ile merkez karşılaştırmasının yer yer kısa tutulmasıdır, ancak bu durum kitabın temel hedefi olan Urfa odaklı mikro-analizle doğrudan ilişkilidir ve eserin kapsamıyla çelişmez.

Bu sınırlılıklara rağmen çalışma, metodolojik tutarlılığı, zengin arşiv kullanımı ve yorum gücüyle literatürdeki önemli boşlukları doldurmaktadır.

Sonuç

Osmanlı Urfası'nda Müslüman Kadın (1845–1915), geç Osmanlı toplumsal tarihine ve kadın çalışmalarına disiplinlerarası bir katkı sunan, arşiv temelli yaklaşımıyla öne çıkan değerli bir eserdir. Hem bölgesel tarih hem de kadın tarihi alanında çalışan araştırmacılar için temel bir başvuru kaynağı niteliğindedir. İkinci ve Şenel'in bu çalışması, Urfa özelinden hareketle Osmanlı kadın tarihine yeni perspektifler kazandırmakta ve taşra kadınlarının tarihsel deneyimlerini görünür kılan akademik değeri yüksek bir monografi olarak nitelendirilebilir.

“ Bu çalışma, Osmanlı taşra kadınlarının tarihsel deneyimini çok yönlü ve kaynak temelli bir incelemeyle görünür kılması açısından önemlidir. Özellikle: Yerel arşivlere derinlemesine nüfuz eden metodolojisi, taşra kadınının aile, ekonomi ve mahremiyet eksenlerinde bütüncül bir profilini sunması, siciller üzerinden toplumsal cinsiyet analizine katkı sağlaması, oryantalist söylemlerin sorgulanmasına yönelik bulgular üretmesi, eserin kadın tarihi ve taşra sosyolojisi açısından değerini artırmaktadır. ”

Eski Urfa Evleri ve Müslüm C. Akalın'ın “Görünür” Redifli Şiiri

■ İbrahim TEZÖLMEZ

Evləri vardı eskiden bu şehrin, geçmiş zamanlardan güne uzanan. Nohut oda, bakla sofa değildi ; her biri köşktü, konaktı, saraydı sanki. Ferahlık ve huzur elenirdi gökyüzünden bu evlere adeta.

Evləri vardı bu kadîm şehrin; kapıları han kapısı gibi geniş, deve kervanları konaklardı develiklerinde İpek-yolu'ndan gelen. Hâtemü'l Tayy gibi ev sahipleri vardı...

Mahdumlar, kerîmeler, analar, babalar, nineler, dedeler ve torunlar bir arada yaşardı; üç kuşak bir arada olduğundan kuşak çatışması da olmazdı, sorun varsa mahallinde hallolur, psikolog, psikiyatr makulesinden kimselere ihtiyaç hasıl olmazdı. Ak sakallı dedelerin tespihleri, tabakaları, köstekli saatleri, kırk düğmeli yelekleri; ak saçlı ninelerin yeldirmeli yazmaları vardı. Dedeler meselleri, nineler masalları yüzyıllar öncesinden güne taşırdı...

Enikli kapılarından geçmeyegör, bambaşka bir dünyaya girerdin. Geniş avluların orta yerinde küpeli havuzları,

havuz kenarlarında firdolayı rengârenk mevsim çiçekleri; havada gül, karanfil , zakkum, reyhan râyihâları... Bahçede ağaçlar zeytindi, zakkumdu, incirdi, nardı. Yediveren asma avluya sâye salar, Muhammediye gülleri açardı. Bahçede ceylanlar tenezzüh eder, damlarda tavuskuşları salınarak gezerdi.

Avlunun bir köşesindeki çıkırlıklı kuyudan çekilen sular, çöl sıcağıyla yanan temmuz Urfa akşamlarına uzak diyarların pınarlarından serinlikler getirirdi.

Revakları, çardakları, eyvanları vardı evlerin. Eyvanlarında kilimli sap yastıklı kerevetleri vardı. Divanlarda bilgelik bağdaş kurardı. Sarı sıcak yazların ikinci sonrası serininde meyan balı, reyhan, gülnâr (nar çiçeği), anber şerbetleri eşliğinde maniler, türkülerle söyleşilir; uzun kış gecelerinde seylânî lebrenek çaylar, Yemenî siyahî dilber mırra eşliğinde muammalar, lügazlar sorulur; masallar, meseller, şiirlerle hemâhenk sohbetler edilir; gazel, şarkı, hoyrat sesleri göklere yükselirdi.

Sarı-beyaz nahit taşlardan yapılmış, eski aile yapısı gibi sağlam evlerdi bu evler, kuşlara bile estetik bağıışlardı. O güzelim kuş takaları – *ki kuş sarayı demek daha yaraşır bunlara* – eski zaman mimarisinin, “güzel” le nasıl hemhâl olduğunun özge yansımasıdır. Hele o oyma kapılar, künde-kâriler, kapı alınlıkları, kuyuların üstündeki işlemler...



Odaların içi ise ayrı bir çarşı... İnce neccârların elinden çıkmış sanat eserleri, camhâneler, dolaplar, sandıklar, seh-palar, duvar ve tavan nakışları...

Müslüm C. Akalın'ın *"Eski Evler"* şiiri; Urfa'da eski zaman güzelleri taş konakların yitip giden, elimizden kayıp giden güzelliklerine nostaljik bir sonbahar penceresinden bakan, geri dönmek üzere geçip gitmiş hatıralarda kalan zamanları besteleyen bir şarkı adeta...

ESKİ EVLER

*Buğulanmış camlarda geçen zaman görünür,
Düşlerde kalan yıllar küçülür an görünür.*

*Salkım salkım yalnızlık gezinir çardaklarda,
Küskün gezeneklere iner hicran görünür.*

*O eski rüzgâr mıdır sevişen yapraklarla,
Mahzun şarkılarından belli pişman görünür.*

*Yağmur damlacıkları yapraklarda gözyaşı,
Kırmızı karanfiller üstünde kan görünür.*

*Yıldızlı gecelerde üşüyen eyvanların,
Üstünden geçen her yıl birer ferman görünür.*

*Serin hayatlarda güz, ağlar yalnızlığına,
Değişen bütün şeyler ona düşman görünür.*

*Anılara dostturlar, artık bizlere değil,
Sisler yoğunlaştıkça hepsi yalan görünür.*

Akalın'ın yedi artı yedi duraklı, on dördü hece ölçü-süyle kaleme aldığı *"görünür"* redifli şiiri, eski zaman gü-zelleri Urfa evlerine dair *"hatırlamalar"*ın şiiridir. Şair, içinde doğup büyüdüğü, çocukluk ve ilk gençlik hatırala-rının geçtiği eve ilişkin tabloları, enstantaneleri hatırlamak-tadır. Bu anımsayışlara hüznün hâkimidir. Bu duygu, aynı havayı solumuş olan her Urfalıyı olduğu kadar Anado-lu'nun kadim kentlerinde benzer evlerde yaşamış herkesi sarıp sarmalar.

Şiir, eski konakların geçmişte kalan yaşantısına dair çağrışımlarla, hatıralarla gelişir. Her beyitte o günlere ait ayrı bir sahne canlanır gözümüzde. Bugün bize yıldızlar kadar uzak kalmış, elimizden kayıp gitmiş yaşam şekline

özlem her beyitte hissedilir. Acımasızdır zira zaman, namıdigeri “rûzgâr”dır ve zaman hafızada kalanı bir kat daha güzelleştirir. . .Geçmiş yaşamın izdüşümleri yansır mısralara.

Şiirdeki mevsim “güz”dür ; ağaçların gazel döktüğü mevsim, sararmış yapraklar mevsimi ve şiir divan nazmının gazel tarzıyla kurulmuştur. Tıpkı eski evler gibi unutulmaya yüz tutmuş bir güzel şiir formu. . .

Şair, “görünür” redifiyle sisler ardında kalanı, geçmişin sisleri arasında belirip kaybolanları, hatırlananları imlemekte. . Şiirde teşbih, teşhis, tevriye, tenasüp gibi edebi sanatlarla ağırlıklı olarak yer verilmiştir.

Camlar buğuludur, bir sisin arkasından görülenler belli belirsizdir. Rüya gibidir artık mazide kalan yaşanmışlıklar, hayal gibidir. Ne hayatlar yaşanmıştır kim bilir bu evlerde; sevdalar, ayrılıklar, doğumlar, ölümler, acılar, sevinçler. . . Ne kahkahalar çınlamıştır taş duvarlarında ne ağıtlar yankılanmıştır kim bilir. . . Şairin hafızasına akın eden yaşanmışlıklar, günler, aylar, yıllar. . . küçülerek gelip o an’a sığmıştır.

O güzelim evlerin terk edilişlerinin tanığıdır şair. Müslüm C. Akalın; doğup büyüdüğü, ilk çocukluk, gençlik yıllarının güzerân ettiği çardaklı, eyvanlı evleri ziyaret ettiğinde –*ki Cihat Kürkçüoğlu , Şahap Bakır evini (bugünkü Meclis Evi) birlikte gezdiklerinde Akalın’ın çok etkilendiğini ve bu şiiri o anın ilhamıyla yazdığını söylemektedir*- nostalji duygusuyla dolup taşmış olmalıdır. Evle birlikte şairi de saran salkım salkım katmerli bir yalnızlık duygusu çardaklarda gezinir, oradan bir zamanlar ev ahalisinin şen şakrak sesleriyle dolup taşan gezeneklere iner ve küskün evle birlikte şair de “hicran”, yani ayrılık acısı duygusuyla dolup taşar.

Bahçedeki yaprakları hışırdatan yel, sanki hüzzam bir şarkıyı lisanihâl ile terennüm etmektedir ve şair ; **“Bu o eski rûzgâr mıdır?”** diye sorarken rûzgârın diğer anlamını, yani **“zaman”**ı da kast etmiş olmalıdır ki eski güzel günlerin artık geri gelmeyeceğine işaret ederek bunun hüznünü, daüssılasını yaşamaktadır.

Bilindiği üzere şairler doğayı, içinde bulundukları hayatıruhiyenin adesesinden bakarak yorumlar. Burada da karamsar bir bakış açısı vardır; yapraklarda yağmur damlaları birer gözyaşına benzetilir, karanfillerin üstünde kan varmış gibi görünür. . .

Yıldızlı gecelerde –mevsim Urfa’da güz olduğu halde-

eyvanlar üşür. Geçmişin kalabalık sıcaklığı, çocuk sesleri, şenliği yoktur artık. Bu terk edilmişlik , sanki görünmez bir elin iradesiyle, fermanıyla her yıl tekrarlanmaktadır. Eylül, Ekim ayları, eski Urfa günlük hayatında hummalı kış hazırlıklarının yapıldığı vakitlerdir. Eyvanda, damda, kilerde (zerzembe), avluda (hayat) hayat dolu bir kalabalığın telaşlı hareketliliği vardır. Koşturmalar su seslerine, kuş seslerine eşlik eden cıvıl cıvıl çocuk sesleri. Haliha-zırda avlu, eyvan, bahçe bomboştur. Hava, soğumaya yüz tutmuş bir serinlik içindedir.

Avluyu asıl üşütense mevsim değil, terk edilmişliği, yapayalnız kalışıdır ve bu yüzden kırıncıdır, küskündür. Bu yüzden “değişen bütün şeyler”e düşmandır. O, artık geçip gitmiş güzel günlerin hatırasına sığınmakla bir nebze teskin olmakta, teselli bulmaktadır.

Ne yazık ki o eski zaman güzelleri beyaz sarı taştan evler, son yarım yüzyıl içinde idrak ettiğimiz sosyolojik, ekonomik değişim ve dönüşümlerin sonucu yerini gri kül-rengi demir beton yığını apartmanlara bıraktı. Üç kuşağın bir arada yaşadığı kale gibi sağlam aile yapısı da bir rüzgar karşısında hemen savruluveren “çekirdek aile”ye tahvil oldu. Göğes batan, yıldızları karartan, kuşları ürküten demir çelik yığını ruhsuz evler, şehrin fizikiğini değiştirirken kimyasını da dönüştüren evler, insanı da yalnızlaştırdı, bencil-leştirdi, yozlaştırdı.

Ev, barınma ihtiyacını aşan bir anlam taşır. Ev mimarisi, yaşam biçimiyle doğrudan ilişkilidir. Bir milletin hayat felsefesi, inancı, estetik anlayışı yaşadığı mekâna yansır. Tıpkı edebiyat gibi, müzik gibi mimarî de geleneksel kültürü , değerler manzumesinin taşıyıcısı, aynasıdır.

O halde , özellikle “yeni bir medeniyet tasavvuru” sözünün dillere pelesenk olduğu bu günlerde yapmamız gereken; bir an önce yatay mimariye geçip, günümüzün ihtiyaçlarına da cevap verecek bir ulusal mimarî sentezini uygulamaktır. Geleneksel kültürün değişerek devam etmesini, bunun kimliğimizden, özümüzden kopmadan sürdürülmesini temin etmeliyiz. Yahya Kemal Beyatlı’nın şiirde yaptığını, neo-klasik dediğimiz anlayışı mimarî de de müzikte de resimde de yapmak. . .

**Ne harâbî ne harâbâtıym
Kökü mâzîde olan âtıym**

Kültür-Sanat Faaliyetlerimiz

Şanlıurfa'nın zengin kültürel mirası içerisinde önemli bir yere sahip olan ehram kumaşı, modern tasarım anlayışıyla yeniden yorumlanarak geleceğe taşınıyor.

Kültürel Ehram Kumaş Koleksiyonu Tanıtım Programı Gerçekleştirildi

Şanlıurfa İli Kültür, Eğitim, Sanat ve Araştırma Vakfı (ŞURKAV) bünyesinde, GAP İdaresi Başkanlığı'nın katkılarıyla hazırlanan "Kültürel Ehram Kumaş Koleksiyonu Tanıtım Programı" gerçekleştirildi.

Programda konuşan Vali Hasan Şıldak, ehram kumaşının şehrin köklü kültürel mirasları arasında önemli bir yere sahip olduğunu belirterek, bu değerli geleneğin modern tasarım anlayışıyla yeniden yorumlanmasının son derece kıymetli olduğunu ifade etti. Yoğun ilgi gören programda, geleneksel ehram dokumacılığının estetik ve kültürel zenginliği, modern tasarım anlayışıyla harmanlanarak katılımcıların beğenisine sunuldu.



çanta, runner ve servis ürünleri, matara bezi, toka, kalemlik, kitap ayracı, magnet ve bez anahtarlık gibi farklı alanlara yönelik tasarımlar, ehramın geleneksel dokusunun günlük yaşama uyarlanabileceğini ortaya koydu.

Kadın emeği, sabır ve ustalıklı hayat bulan ehram kumaşının korunması, geliştirilmesi ve gelecek nesillere aktarılması amacıyla hayata geçirilen proje; aynı zamanda bu kıymetli kültürel mirasın ulusal ve uluslararası alanda tanıtılmasına katkı sağlamayı hedefliyor.

Üretilen ehram ürünlerinin daha geniş kitlelere ulaştırılması amacıyla www.emekvar.com adıyla bir online satış platformu oluşturuldu. Platform aracılığıyla, el emeği göz nuru ehram ürünleri doğrudan tüketiciyle buluşturuluyor. Böylece geleneksel üretim, dijital ortamda görünürlük kazanarak kalıcı bir satış kanalına dönüşüyor.

Koleksiyona ait kitaba, ŞURKAV internet sitesindeki "Yayınlar --> Kitaplar" bölümünden veya aşağıdaki kodu tarayarak ulaşabilirsiniz.



Program kapsamında, Harran Üniversitesi Öğr. Gör. İsmail Baltacı tarafından ehram kumaşı kullanılarak tasarlanan özel koleksiyon ürünler de sergilendi. Satranç takımı, şapka,

Şanlıurfa Ulusal Fotoğrafçılar Maratonu'nun Kazananları Açıklandı



Şanlıurfa'nın köklü tarihini, zengin kültürel dokusunu ve eşsiz yaşamını objektiflere yansıtmayı amaçlayan Şanlıurfa Fotoğrafçılar Maratonu tamamlandı. "Tarih, Turizm, Kültür, Sanat, Yaşam ve Mimari" temasıyla 9-12 Nisan 2026 tarihleri arasında gerçekleştirilen yarışmanın sonuçları kamuoyuyla paylaşıldı.

Türkiye'nin dört bir yanından fotoğraf sanatçılarının katıldığı maraton, Şanlıurfa'nın binlerce yıllık geçmişini ve çok katmanlı yapısını belgeleyen güçlü karelere sahne oldu. Şehrin

doğal güzelliklerinden tarihi mirasına, gündelik yaşamından mimari zenginliğine kadar pek çok unsur, yarışmacıların kadrainda hayat buldu.

Yarışma sonucunda TFSF Altın Madalya, "Kuşak" adlı eseriyle İzmir'den Hasan Uçar'ın oldu. TFSF Gümüş Madalya ise "Çocuk, Sürüsü ve Köpeği" isimli fotoğrafıyla Şanlıurfa'dan Bayram Karakeçili'ye verildi. TFSF Bronz Madalyayı, "İzler ve Tanıklar" adlı çalışmasıyla yine Şanlıurfa'dan İzzet Aran kazandı.

Yarışmada ayrıca üç eser mansiyon

ödülüne layık görüldü. Behiye Aran "04", Dilek Altun "Emekçi" ve Enes Top ise "Bazda" adlı çalışmalarıyla mansiyon ödülünün sahibi oldu.

Jüri Özel Ödülü ise Burdur'dan Adem Albayrak'ın "Şehir" adlı eserine verildi.

Şanlıurfa'nın kültürel ve sanatsal değerlerini görünür kılmayı hedefleyen organizasyon, aynı zamanda şehrin görsel hafızasına önemli katkılar sunarak, geleceğe kalıcı bir arşiv bırakma misyonunu da başarıyla yerine getirdi.

ŞANLIURFA ULUSAL FOTOĞRAFÇILAR MARATONU
9-12-11-12 NISAN
YARIŞMA SONUÇLARI

1. TFSF Altın Madalya
Hasan UÇAR / İzmir
Fotoğraf Adı: Kuşak

2. TFSF Gümüş Madalya
Bayram KARAKEÇİLİ / Şanlıurfa
Fotoğraf Adı: Çocuk, Sürüsü ve Köpeği

3. TFSF Bronz Madalya
İzzet ARAN / Şanlıurfa
Fotoğraf Adı: İzler ve Tanıklar

Mansiyon Ödülü
Behiye ARAN / Şanlıurfa
04

Mansiyon Ödülü
Dilek ALTUN / Şanlıurfa
Emekçi

Mansiyon Ödülü
Enes TOP / Konya
Bazda

Jüri Özel Ödülü (Brons)
Adem ALBAYRAK / Burdur
Şehir

ŞANLIURFA ULUSAL FOTOĞRAFÇILAR MARATONU
SERGİLEME ÖDÜLÜ KAZANANLAR

Ad Soyad	Fotoğraf Adı
Abdullah REZAK ELÇİ	Amazon Mosaik
Adem ALBAYRAK	Hatlet'i'de Gün Sonu
Bayram KARAKEÇİLİ	Tarihi Mangala Oyunu, Tarihe Uzman Eller
Çetin CANBAZDOĞU	İhale Hazırlığı
Derya ARIKAN	Park
Dilek ALTUN	Defin Emekçisi
Ebubekir BÜRCÜN	Gölge, Kumbet Evler
Enes TOP	Üniversite
Engin GÜNGÖRDÜ	Kadim Geometri
Fahreddin KARADAĞ	Şehat, Badem Çiçekleri ve Arıcılar, Güçler
Halil BEREKET	Köprü
Harun YALÇIN	Gölgeler ve Gerçek, Keçe
Hasan UÇAR	Bezoç Güvercin, Bendirci
İbrahim ŞİMŞEK	Urfa'nın Renkleri, Balıkçılık
İbrahim UTANIR	Tarihi ve Kültürel
İbrahim Halit EĞİLİS	Kadim Güç
İzzet ARAN	Geleneksel Küp Yapımı
Kamil SAYGIN	Prava
Kenan Nihat ELÇİ	Zamanın İki Ucu

ŞANLIURFA ULUSAL FOTOĞRAFÇILAR MARATONU
SERGİLEME ÖDÜLÜ KAZANANLAR

Ad Soyad	Fotoğraf Adı
Mahbube SÜZEN	Kalıntılarda Hayat
Mehmet DEMİRALP	Sabir Makamı
Mehmet Cengiz ÇİZMECİ	Köyde Yaşam, Yansımalar, Cami
Mustafa ÇAĞLAYAN	Hatlet
Mustafa TOPALAN	Tramvay'da Sanat, Divanyolu Tramvay, Harran'da Çoban, Urfa Kalesi
Nedim Yalçın KİREMITÇİ	Tarihin İçinde
Nuray KESKİN	Kalaycı, Keçe Yapımı, Manifaturacı
Nurten KAPLAN	Kumbet Evler
Ragıp SARI	Güvercin Satıcı, Balıkçılık Nostalji
Serap İKİYEK	Dövmeli Nene, Semazenler
Sercan KOYUNCU	Bakırın Kalbi, Feri'den Hayata, Kökler ve Yarımlar, Özgürlüğün Gölgesi
Serhat BÜRKE	Gülte Oyunu
Seyfettin TEMİZ	Gün Batımı Şanlıurfa
Şeyhmus ÇAKIRTAŞ	Temelsiz Ay Tırısı
Yalçın AKKAYA	Kumbet Evlerde Mangala, Urfa Kalesi, Balıkçılığın Sevimli Misafiri, Dergah Camii

Kültür-Sanat Faaliyetlerimiz

“Geçmişten Günümüze Tektek Dağlarında Kültür Varlıklarımız” Fotoğraf Sergisi Açıldı

Fotoğrafçı ve araştırmacı İzzet Aran'ın hazırladığı “Geçmişten Günümüze Tektek Dağlarında Kültür Varlıklarımız” adlı fotoğraf sergisi, 3 Şubat 2026 tarihinde Şanlıurfa İl Millî Eğitim Müdürlüğü Konferans Salonu'nda düzenlendi.



Sergide, Tektek Dağları bölgesinde yer alan tarihî ve kültürel miras unsurları, geçmişten günümüze uzanan bir perspektifle fotoğraf kareleri aracılığıyla sanat severlerle buluşturuldu. Bölgenin arkeolojik, tarihî ve kültürel zenginliğini yansıtan eserler, ziyaretçilere Tektek Dağları'nın taşıdığı kültürel değeri yakından tanıma imkânı sundu.

Araştırmaya dayalı fotoğraf çalışmalarıyla hazırlanan sergi, kültür varlıklarının belgelenmesi ve farkındalığın artırılması açısından önemli bir çalışma olarak değerlendirildi. Sergi boyunca ziyaretçiler, Tektek Dağları'nın sahip olduğu mirası inceleme fırsatı buldu.

ŞURKAV Türk Sanat Müziği Korusu “Aşk Masalı” Konseri Düzenlendi



ŞURKAV Türk Sanat Müziği Korusu tarafından düzenlenen “Aşk Masalı” konseri, sanatseverlerin yoğun katılımıyla gerçekleştirildi.

21 Mayıs 2026 Perşembe günü Şanlıurfa İl Millî Eğitim Müdürlüğü Konferans Salonu'nda düzenlenen konser, saat 20.30'da başladı. Koro Şefi Osman Avni Devocioğlu yönetiminde sahne alan koro, Türk Sanat Müziği'nin sevilen eserlerini başarıyla seslendirdi.

Duygu dolu anların yaşandığı gecede, aşk temalı eserler dinleyicilere

unutulmaz bir müzik ziyafeti sundu. Koro ve solistlerin performansları büyük beğeni toplarken, salonu dolduran sanatseverler eserlere uzun süre alkışlarla eşlik etti.

Türk Sanat Müziği'nin eşsiz nağmelerinin yankılandığı konser, izleyicilere hem nostaljik hem de duygu yüklü anlar yaşattı. Program sonunda Koro Şefi Osman Avni Devocioğlu ve koro ekibi, başarılı performanslarından dolayı dinleyiciler tarafından ayakta alkışlandı.



Kültür-Sanat Faaliyetlerimiz

ŞURKAV'dan Kültür Dolu “Halk Oyunları Gecesi”



ŞURKAV tarafından düzenlenen “Halk Oyunları Gecesi”, yoğun katılım ve büyük beğeniyle gerçekleştirildi. Şanlıurfa’nın kültürel mirasına katkı sunan programda Anadolu’nun farklı yörelerine ait halk oyunları sahnelendi.

M. Akif İnan Sergi ve Konferans Salonu’nda gerçekleştirilen geceye sanatseverler yoğun ilgi gösterdi. Program kapsamında Asbap Giydirme Geleneği, Fırat Mizanseni, Fasıl (Kılıç-Kalkan), Van Yöresi halk oyunları, Zeybek gösterisi, ritim performansları ve Urfa yöresine ait oyunlar izleyicilerle buluştu. Gecenin finalinde sahnelenen Atabarı gösterisi ise salondan büyük alkış aldı.

Genel Sanat Yönetmenliğini Şükrü Üzümcü’nün üstlendiği programın sanat yönetmenliğini Prof. Dr. Emine Teker, Ahmet Dağlar ve Berat Koşar gerçekleştirdi. Renkli kostümler, yöresel ezgiler ve sahne performanslarıyla izleyenlere unutulmaz bir kültür gecesi yaşatıldı.

Mahalleler Arası Halk Oyunları Yarışması düzenlendi

ŞURKAV tarafından düzenlenen Mahalleler Arası Halk Oyunları Yarışması, büyük bir coşku ve yoğun katılımı gerçekleştirildi. Şanlıurfa’nın farklı mahallelerinden gelen halk oyunları ekipleri, kültürümüzün zengin kültürel mirasını sahneye taşıyarak izleyenlere unutulmaz anlar yaşattı.

Yarışma öncesinde ekipler, Valilikte düzenlenen buluşmada bir araya geldi. Şehrin kültürel değerlerini yaşatmayı amaçlayan organizasyonda birlik, beraberlik ve dayanışma ruhu ön plana çıktı. Renkli kostümler, yöresel ezgiler ve geleneksel halk oyunları gösterileri programa katılan vatandaşlardan büyük beğeni topladı.

Mahalleler Arası Halk Oyunları Yarışmalarına katılan Hasan Şıldak, “ŞURKAV tarafından düzenlenen bu anlamlı organizasyonda ilimizin dört bir yanından gelen ekiplerimizle bir



araya geldik. Kültürümüzün zenginliğini yansıtan yarışmaya katılan tüm ekipleri tebrik ediyor; kültürümüzü yaşatmak ve gelecek nesillere aktarmak adına önemli çalışmalar ortaya koyan ŞURKAV’ı ve destek veren tüm kuruluşları kutluyorum.” ifadelerini kullandı.

Şanlıurfa’nın kültürel dokusunu güçlendiren etkinlik, halk oyunlarına gönül veren ekiplerin performanslarıyla adeta bir kültür şölenine dönüştü. Yarışma sonunda katılımcılara teşekkür edilerek kültürel faaliyetlerin artarak devam edeceği belirtildi.

*Yeni aydınlatmasıyla
Hz. İbrahim Halilullah
(Dergah) Camii*





*Yeni aydınlatmasıyla
Halilürrahman Gölü ve Rıdvaniye Camii*