

NEVZUHUR

EDEBİYAT KÜLTÜR SANAT

MAYIS 2018 / SAYI : 63



NEVZUHUR

EDEBİYAT KÜLTÜR SANAT
MAYIS 2018 / SAYI : 63

SAHİBİ:

MUSTAFA AKBABA

GENEL YAYIN YÖNETMENİ:

ALİ DEMİREL

YAYIN KURULU:

BEKİR KARA
HASAN TÜLKAY
MEHMET ERÇİN

ADRES:

Atatürk Cd. 1306 Sk.
Akbaba Apt. No: 1/2 ANTALYA

TLF : 0 (242) 241 80 62 - 63

BELGEGEÇER: 0 (242) 241 41 74

www.mustafaakbaba.com

e-posta: alidemirel47@hotmail.com

ISSN : 1308 - 1403

BASIM YERİ

TUNAHAN OFSET & MATBAACILIK

Tel : 0 (242) 248 90 88

www.tunahanmatbaa.net

info@tunahanmatbaa.net

tunahanofset@gmail.com

Sinan Mh. Atatürk Cd. 1254 Sk.

Rıfat Türkcan Psj. No: 14/7

Muratpaşa / ANTALYA

YAYIN TÜRÜ :

Yerel - Süreli

İki Ayda Bir Yayınlanır

NEVZUHUR da yayımlanan yazılar
kaynak gösterilerek iktibas edilebilir.

NEVZUHUR da yayınlanan eserlere
telif hakkı ödenmez.

NEVZUHUR

Bir kültür hizmeti olup, para ile satılmaz.

NEVZUHUR da

Yayınlanan bütün yazıların sorumluluğu
yazarına aittir. Gönderilen yazıların
yayınlanması, Yayın kurulu nun
kararına bağlıdır.

NEVZUHUR Yayınlarının tamamına
www.mustafaakbaba.com adresinden
ulaşabilirsiniz.

NEVZUHUR

BU SAYIMIZDA YAYINLANAN

PHASELİS ANTİK KENTİ FLORASI-1

Prof. Dr. R. SÜLEYMAN GÖKTÜRK



TAŞMAZIM

MUSTAFA AYVALI



SAHİPLENEMEDİKLERİMİZDEN BİRİ DAHA
MÜBARİZEDDİN MEHMET BEY
(ZİNCİRKIRAN)

ANDAÇ



TADIMLIK BİR YAZI

MUSTAFA AKBABA



PAZARCILIK

ALİ DEMİREL



DÖNÜP BAKTIM MÂZİYE

MEHMET ERÇİN



OKUYUCU İLE SOHBET

Değerli NEVZUHUR dostları;

Baharın bütün cömertliğini sergilediği şu günlerde biz de 63. Sayımızla huzurlarınıza çıkmanın mutluluğunu yaşıyoruz.

Prof. Dr. R. SÜLEYMAN GÖKTÜRK, sizleri *PHASELİS ANTİK KENTİ FLORASI-1* başlıklı yazısıyla selâmlıyor. Bu vesile ile tarih meraklıları Phaselis'i florası ile de tanımış olacaklar.

ANDAÇ, bu yazısında da Antalya-Kaleiçi'ne bir kapı daha aralıyor. *SAHİPLENEMEDİKLERİMİZDEN BİRİ DAHA! MÜBARİZEDDİN MEHMET BEY (ZİNCİRKIRAN)* başlığıyla sunulan bu yazıda başka bir bilinmezler yumağı çözülmeye çalışılıyor.

MUSTAFA AKBABA ise *TADIMLIK BİR YAZI* ile okuyucularına Girit mutfağından tadlar sunuyor. Bakalım siz de sevecek misiniz?

PAZARCILIK başlıklı yazısında ALİ DEMİREL, Pazar'ın tarihi serüvenine yolculuk yaptığı gibi günümüzdeki durumuna da dikkat çekiyor.

MEHMET ERÇİN hocamız; geçen sayıdan devamla *DÖNÜP BAKTIM MAZİYE* adını verdiği yazısını bu sayımızda sonlandırıyor.

MUSTAFA AYVALI da *TAŞMAZIM* unvanlı şiiriyle sayfalarımızı renklendiriyor.

Bir sonraki sayıda buluşmak ümidiyle hoşçakalın.

PHASELİS ANTİK KENTİ FLORASI -1

Prof.Dr. R. SÜLEYMAN GÖKTÜRK

Giriş: Ülkemiz, floristik açıdan oldukça zengin ve ilginç bir yapıya sahiptir. Ülkemizin, flora açısından sahip olduğu bu zenginlik ve ilginçliği, içerdiği endemik ve nadir türlerin sayılarının çokluğu ile açıklamak mümkündür. Zira ülkemizde yetişen toplam bitki türü sayısı, hemen hemen Avrupa kıtasındaki toplam tür sayısına yakındır. Bu zenginliğin başlıca sebepleri şu şekilde belirtilebilir: İklim farklılıkları, topografik çeşitlilikler, jeolojik ve jeomorfolojik çeşitlilikler, deniz, göl, akarsu gibi değişik su ortamı çeşitlilikleri, 0-5000 m'ler arasında değişen yükseklik farklılıkları, üç değişik bitki coğrafyası bölgesinin birleştiği bir yerde oluşu, birçok cinsin gen merkezinin Anadolu olması, Anadolu'da tür endemizminin yüksek olması ve birçok kültür bitkisinin anaç türlerinin Anadolu ve çevresinde bulunması¹. Türkiye'nin en önemli turizm merkezlerinden birisi olan Antalya, deniz, güneş ve tarihi eserler yanında floristik açıdan da ülkemizin en zengin illerinin başında gelmektedir. Bunun en güzel örneği Antalya'da yetişen endemik bitki türlerinin sayısı ile açıklamak mümkündür. Antalya'da yetişen endemik bitki tür sayısı 690 civarındadır². Bu 690 endemik türün 245 tanesi ise Antalya endemiğidir. Yani Antalya il sınırlarının dışında yetişmezler. Tüm bu sayılar endemik bitkiler açısından Antalya'nın Türkiye'de birinci sırada yer almasını sağlamaktadır.

Antalya il sınırları içinde 4 tane Milli Park yer almaktadır. Bunlar, Altınbeşik Mağarası Milli Parkı (Ibradı), Köprülü Kanyon Milli Parkı (Manavgat), Termessos Milli Parkı (Düzlerçamı) ve Olimpos-Beydağları Milli Parkı (Kemer)'dir. Olimpos-Beydağları Milli Parkı, diğer milli parklardan farklı olarak deniz ve ormanın iç içe bulunduğu bir milli parktır.

NEVZUHUR

Özellikle dağların denizin yakınlarından itibaren 2000 m'lere kadar yükselmeleri bu alanı bitkiler açısından özel korunaklı bir alan haline getirmiştir. Bu dağlar buzul devrinin soğuk ve öldürücü etkisinden kaçan bazı bitkiler için korunma alanı oluşturmuşlardır³ (Fig. 1). Phaselis antik kenti, yukarıda bahsettiğimiz 4 milli parktan Olimpos-Beydağları Milli Parkı sınırları içinde yer almaktadır. Phaselis antik kenti denizi, kumsalı, tarihi eserleri ve biyoçeşitliliği ile birlikte zenginlik oluşturmaktadır. Olimpos-Beydağları Milli Parkı'nda yapılan floristik çalışma sonunda alandan 823 takson tespit edilmiştir⁴. Değişik araştırmacılar ve tarafımdan değişik projeler kapsamında yapılan arazi çalışmaları sonucunda ilave edilen taksonlarla bu sayının yaklaşık 1000 civarında olduğu tespit edilmiştir.



Son yıllarda milli park sınırları içinden toplanarak bilim dünyasına tanıtılan yeni bitki taksonları da bulunmaktadır. Bunlara örnek olarak *Trigonella coerulescens* (M.Bieb.) Halácsy subsp. *kemerensis* Göktürk (kum çemenotu)⁵ (Fig. 2), *Glycyrrhiza flavescens* Boiss. subsp. *antalyensis* Sümbül, Ö. Tufan, O. D. Düşen & Göktürk (Antalya meyani) Materyal ve Metot Çalışma materyalini,

araştırma alanından 2012 ve 2013 yılında toplanan ve 2014-2016 yılları arasında toplanacak olan bitki örnekleri oluşturacaktır. Bu kapsamda 2012 ve 2013 yılında gözlenen ve adlandırılan bitkiler bu makalede listelenmiştir.

2013 yılında vejetasyon periyoduna bağlı olarak belirli aralıklarla arazi çalışması gerçekleştirilmiştir. Arazi çalışması esnasında bitki örnekleri mümkün olduğu kadar toplanmamaya çalışılmış, ancak arazide teşhisi yapılamayan örnekler alınmıştır. Bu örnekler toplanırken, teşhiste zorluk yaşanmaması için her familya'ya ait notlar tutulmuş ve mutlaka alınması gereken bitki kısımları alınmaya çalışılmıştır. Değişik lokalitelerden ve habitatlardan toplanan örnekler zarar görmemesi ve lokalitelerin karışmaması için ayrı ayrı poşetlere konulmuştur. Ayrıca arazide bitkilerin resimleri de çekilmiştir. Gözlemi yapılan ve toplanan örnekler ilk önce familya düzeyinde, daha sonra ise cins, tür varsa alt tür ve varyete düzeyinde teşhisleri yapılmıştır. Teşhis esnasında makroskobik ve mikroskobik özelliklerinden yararlanılmıştır. Bitkilerin teşhisinde, başta Türkiye Florası olmak üzere Avrupa Florası'ndan 9, İtalya Florası'ndan 10, çalışma alanına yakın diğer floristik çalışmalardan 11, bitkilerin resim ve şekillerinin yer aldığı renkli el kitaplarından 12 yararlanılmış olup ileride toplanacak bitkilerin de teşhislerinde yararlanılacaktır. Teşhisi yapılan örnekler teşhisin bitiminde, bitki türlerini bilimsel olarak tanıtan etiketleriyle birlikte 35x50 cm boyutlarındaki kartonlara yapıştırılmış, Akdeniz Üniversitesi Herbaryumunda (AKDU) muhafaza edilmektedir. İlerki yıllarda da toplanacak örnekler de bu şekilde toplanarak benzer işlemlerden geçirileceklerdir. Bulgular kısmında bulunan familyalar ve türler harf sırasına göre verilmiştir. Bitki listesi verilirken sırasıyla familya'nın Latince ve Türkçe adı, tür adı, yazarı, varsa alt tür veya varyete adı, yazarı, varsa endemiklik durumu verilmiştir. Daha sonra her bitkiye ait açıklayıcı özellikleri verilmiştir. En son olarak ise bitkinin ait olduğu Fitocoğrafik bölge verilmiştir. Bitki listesi hazırlanırken 2012 yılında yayınlanan "Türkiye Bitkileri Listesi"nden yararlanılmıştır. Bitkilerin Türkçe isimleri kısmında ise yine "Türkiye Bitkileri Listesi"nde yer alan isimler kullanılmıştır. Bulgular kısmında kullanılan kısaltmalar ise şunlardır: Akd. El.: Akdeniz Elementi; Ir.-Tur. El.: İran-Turan Elementi; Avr.-Sib. El.: Avrupa-Sibirya Elementi; ÇBFCB: Çok Bölge veya Fitocoğrafik Bölgesi Bilinmeyen Bulgular.

Şube: Pteridophyta (Eğreltiler)

Familya: Aspleniaceae (Saçakotugiller)

Asplenium ceterach L. (dalakotu)

Dik ve kısa rizomlu bitkiler. Yapraksız gövde kümeli, 8-20 cm boyunda, pinnatifid parçalı parçalar ise dikdörtgenimsi, tabanda geniş. Spor keseleri şeritsi. Nisan ayında sporları olgunlaşan bu tür, kuru duvarlar üzerinde, kireçtaşlı ve metamorfik kayalıklarda yetişir. ÇBFCB.

Familya: Equisetaceae (Atkuyruğugiller)

Equisetum telmateia Ehrh. (deredoruk)

Verimli ve verimsiz gövdeye sahip bitkiler. Verimsiz gövdeler 200 cm'ye kadar boylanır, dik ve yeşilimsi beyaz renkli. Dalcıklar çok sayıda, 4 yivli. Verimli gövdeler 40 cm, soluk kahve renkli, çok sayıda. Yapraklar küçük. Bu tür, yetişme ortamı olarak deniz seviyesinden 1200 m'ye kadar yüksekliklerdeki bataklık kenarlarını ve nemli yerleri tercih eder. ÇBFCB.

Familya: Pteridaceae (Baldırıkaragiller)

Adiantum capillus-veneris L. (baldırıkara)

Sürünücü rizomlu bitkiler. Yapraksız gövde 10-40 cm boyunda, 2 pinnat parçalı, uç segmentleri ince. Spor keseleri yaprak kenarlarının loplarda kıvrılmış durumda. Sporları ocak-ekim aylarında olgunlaşan bu eğrelti, 800 m'ye kadar

olan yüksekliklerdeki kireç taşlı kayalık yarıklarında ve besince zengin topraklarda yetişir. ÇBFCB.

Şube: Magnoliophyta (Tohumlu Bitkiler)

Altşube: Pinophytina (Açık Tohumlular)

Altsınıf: Gnetidae

Familya: Ephedraceae

Ephedra foeminea Forssk. (borotu)

Sürünücü gövdeli, zayıf dallı, dallar bükük veya tırmanıcı bitkiler. Yapraklar çoğunlukla dökülücü veya pul şeklinde indirgenmiş. Erkek çiçekler yarı küremsi veya dikdörtgenimsi kozalağa benzeyen şekillerde, dişi çiçekler karşılıklı dizilmiş veya nodumlarından çıkan 3-4 adet kozalağa benzeyen yapının eksenini boyunca bulunur. Karpel ve periyant yaprakları etlenerek meyveye benzeyen yalancı ve etli bir meyve oluşturur. ÇBFCB.

Altsınıf:

Familya:

Pinidae

Cupressaceae (Servigiller)

Cupressus sempervirens L. (servi)

30 m'ye kadar boylanabilen tek evcikli ağaçlar. Yapraklar pulsu, basık. Erkek kozalaklar dal uçlarında, silindirik şeklinde, en fazla 7 mm boyunda. Dişi kozalaklar 2-3 x 2-2.5 cm, önce yeşil, olgunlaşınca kahverengimsi-gri renkli. Meyve odunsu kozalak, küresel veya eliptik. Tohumlar reçinesiz ve kanatlı. Akdeniz Bölgesi'nin tipik bir ağacı olan serviler, 300-1200 m'ler arasındaki yamaçlarda ve kireçtaşlı kayalıklarda yetişir. Akd. El. **Juniperus oxycedrus L. subsp. oxycedrus var. oxycedrus (katran ardıcı)**

4-6 m'ye kadar boylanabilen iki evcikli ağaçlar veya çalılar. Yapraklar mızraklı, seyrek, 6-25 mm boyunda, uçları sivri ve batıcı, üst yüzeyi orta damar ile ayrılmış beyaz iki stoma bantlı. Üzümsü kozalaklar, küre şeklinde, önceleri mavi-puslu, daha sonra koyu kırmızı veya mor ya da parlak kahve renkli, 6-8 mm çapında. Her kozalak 2-3 adet tohumlu. Bu alt tür, deniz seviyesinden 1300-1800 m'ye kadar olan yüksekliklerdeki çam ormanlarını, meşe çalılıklarını ve makilikleri yaşama ortamı olarak tercih eder. ÇBFCB.

Familya: Pinaceae (Çamgiller)

Cedrus libani A. Rich var. libani (katran ağacı, Toros sediri) (Fig. 4)



Uzun boylu, her dem yeşil ağaçlar. Dallar yere paralel pozisyonda. Yapraklar 1-4 cm boyunda, iğnems, kalıcı, uzun sürgünlerde dağınık, kısa sürgünlerde ise bir daire etrafında dizili. Erkek kozalaklar dik ve silindirik. Olgun dişi kozalaklar dik, yumurtamsı, 6-9 cm boyunda. Kozalak pulları odunsu, olgun halde düşücü. 1000-2000 m'ler arasında yetişen bu tür

baskın bir ağaçtır veya diğer ağaçlarla karışık yetişir. Akd. El.
Pinus brutia Ten var.

Brutia (kızılçam)

25 m'ye kadar boylanabilen her dem yeşil ağaçlar. Yapraklar kısa sürgünlerden çift halde çıkar, 18 cm'ye kadar boylanır ve açık yeşil renkli. Tomurcuklar reçinesiz. Kozalaklar uzun, kahve renkli, sapsız veya çok kısa saplı. Tohumlar kanatlı. 1200 m yüksekliklere kadar yayılış gösteren bu ağaç ülkemizde kuzey, güney ve batı Anadolu'da yayılış gösterir. Akd. El.

Pinus nigra Arn. subsp. pallasiana (Lamb.) Holmboe var.

Pallasiana (karaçam)

Her dem yeşil ve 30 m'ye kadar boylanabilen ağaçlar. Yapraklar kısa sürgünlerden çift halde çıkar, 7-18 cm boyunda ve koyu yeşil renkli. Tomurcuklar reçineli. Kozaklar yumurtamsı, dik veya eğik tırmanışlı. Tohumlar kanatlı. Bu alt tür, Güney Anadolu'da 1000 m'nin üzerindeki yüksekliklerde, kızılçam'ın yerini alır. Orta Anadolu'da ise 3 lokaliteden bilinmektedir. ÇBFCB.

Altşube:

Sınıf:

Familya:

Magnoliophytina (Kapalı Tohumlular)

Magnoliopsida (Dikotiller)

Anacardiaceae (Menengiçgiller)

Cotinus coggyria Scop. (peruka çalısı, duman ağacı)

5 m'ye kadar boylanabilen yaprak döken çalılar. Yapraklar saplı, ters yumurtamsı, geniş eliptik veya dairesel. Sepaller yaklaşık 1.5 cm boyunda. Petaller beyazımsı-yeşil renkli. Drupa meyve oblik ters yumurtamsı. Nisan-haziran ayında çiçeklenen bu tür, yetişme ortamı olarak deniz seviyesinden

1300 m'ye kadar olan yüksekliklerdeki makilikleri, çalılıkları ve ormanlıkları tercih eder. ÇBFCB.

Pistacia lentiscus L. (sakız ağacı)

1.3 - 5 m boyunda, her dem yeşil ağaçlar veya çalılar. Yapraklar paripinnat, derimsi; yaprakçıklar dikdörtgenimsi veya dikdörtgenimsi mızraksı. Çiçekler tek eşeyli. Eriksi meyve 1 tohumlu, oblik. Fig. 4. Cedrus libani var. libani Deniz seviyesinden 200 m'ye kadar olan yüksekliklerdeki makilikleri yetişme ortamı olarak tercih eden bu tür, mart ve nisan aylarında çiçeklenir. Akd. El.

Pistacia palaestina Boiss. (çöğre)

2 - 3 m boyunda çalılar veya 6 m'ye kadar boylanabilen ağaçlar. Yapraklar dökülücü, imparipinnat veya paripinnat parçalı; yaprakçıklar yumurtamsı dikdörtgenimsi veya dikdörtgenimsi-mızraksı. Çiçekler tek eşeyli. Drupa meyve küresel veya geniş ters yumurtamsı. Bu alt tür, ülkemiz dışında Kıbrıs, Lübnan ve Filistin'de de yayılış göstermekte olup, mart-mayıs aylarında çiçeklenir. Yetişme ortamı olarak ise 50-1500 m'ye kadar olan yüksekliklerdeki kayalık yamaçları, makilikleri, yalancı makilikleri ve kızılçam ormanlarını tercih eder. Akd. El.

Rhus coriaria L. (sumak)

3 m'ye kadar boylanabilen çalılar. Yapraklar pinnat parçalı; yaprakçıklar geniş mızraksıdan eliptiğe kadar değişen şekillerde, dişli kenarlı. Eriksi meyve küresel, kırmızımsı, tüylü. Haziran-temmuz aylarında çiçeklenen bu tür, yetişme ortamı olarak ise 600-1900 m'ler arasındaki çalılıkları ve ormanlıkları tercih eder. ÇBFCB.

Familya: Apiaceae (Maydanozgiller)

Ammi visnaga (L.) Lam. (hıltan)

Dik ve sağlam yapılı, 15-100 cm boyunda, iki veya çok yıllık otsu bitkiler. Yapraklar 2-pinnat parçalı, üçgenimsi-yumurtamsı; loplar şeritsi veya şeritsi-ipliksi. Şemsiyemsi çiçek durumu uzun saplı, saplar 30-150 adet. Petaller beyaz renkli. Merikarp meyveler dik dörtgenimsi. Yetişme ortamı olarak deniz seviyesinden 700 m'ye kadar olan yüksekliklerdeki tarlaları, yol kenarlarını ve düzlükleri tercih eden bu tür mayıs-ağustos aylarında çiçeklenir. Akd. El.

(devam edecek)

TAŞMAZIM

MUSTAFA AYVALI

Eski toprak yüreğin
Paslı demir kızılı damarlarında
Kol gezerken karayel,
Gün düşmez saçağa kilitlenmiş
Dizginde yaftasız bakışlar.

Gölge yüklenmiş toprak
Alev alıyor,
Aldanışa ah edişlerin,
Tokat vuruşları
Ardından.

Adı konmamış esrarın
Hikâyesi sararken asumanı,
Göçer gönül içre.
Sızlar omurlar.
Bir bulut durur gözlerde,
Geçit vermez vefasızlar
Yürüyorken keyfe keder.

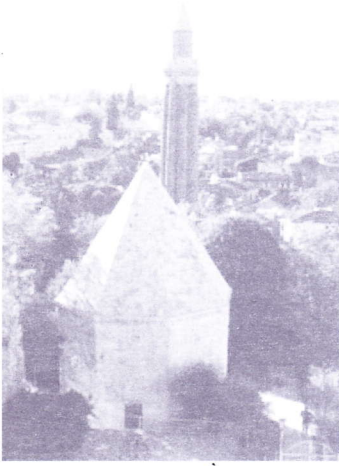
Yok mu şu insan savdası
An gelir cefası,
An gelir de düğümleir boğazda,
Kılçık döken başaklar gibi
Elvedası.

Bu neyin vebali,
Neyin cenderesi
Günah gibi omza yüklenen.
Gel gör ki ne de uzunmuş ömür,
Bu sevda burada bitsin.
Bak kucak açıyor ulvi dağlar!
Öyleyse şair vazgeç,
Vazgeç! Sen de unut gitsin.

SAHİPLENEMEDİKLERİMİZDEN BİRİ DAHA! MÜBARİZEDDİN MEHMET BEY (ZİNCİRKIRAN)

ANDAÇ

Antalya, kışı görememiş, bahara girmenin sancılarını yaşıyorken, sabahın ilk saatlerinde Kaleiçi'nin mahmur manzarasına dalmıştım. İlerideki hurma ağacının arkasında bir hayli ilginç yapılarıyla, Yivli Minare ve kapı komşusu sivri külahıyla Zincirkıran Mehmet Bey Türbesi, yine gözlerime takıldı.



Zaten bu ikili her zaman gören gözlerin dikkatini çekerler. Bu dikkat çekici birlikteliğin aynı zamanda komşu yardımlaşmasının bir örneğini sergilediklerine de bir not düşerek konumuza ısınalım. Antalya'yı ilk seferinde yenilerek kaybeden Mehmet Bey, Korkuteli'ne çekilmiştir. Tam 12 yıl sonra 6. Kez Antalya'yı Kıbrıslılardan geri almıştır. Bu sevinçle yeni bir yapı yaptırmakansa, Yivli Minare'nin baştan başa bakım ve onarımını yaparak şehre ilk imzasını atmıştır.

Şimdi bu zarif ikiliyi seyrederken; Bir önceki sayımızda yazdığım Karatay Medresesi'nden sonra bu sene Kaleiçi'ndeki benzer kadere sahip tarihi yapıların arasında dolaşmaya niyetlenmiş olacağım ki, ikinci olarak bu türbeyi yazmayı uygun gördüm.

Kaleiçi'nin tarihi yapılarına baktığımızda bilinmezler yumağı halinde karşımıza çıktıklarına ve gerekli ilgiden uzak bulunduklarına şahit oluruz. Ve de diğerlerine her dokunacağımız zaman aynı sıkıntılarla karşılaşacağımıza hazırlıklı olmalıyız.

Şimdi şehrin, Bizans ve Selçuklu zamanındaki durumuna bir bakalım.

Antalya, tarihinde kendisi ve çevresi için Bizans ve Türk devirlerinde bir miktar sınai üretime sahip olmakla birlikte onun asıl büyük özelliği bir liman, yani dış-ticaret merkezi oluşudur. O devirlerde Mısır ve Şam diyarları (Suriye) ile deniz ulaşımı buradan yapılmakta idi. Bu arada Bizans zamanında İstanbul ile Mısır arasında da en kısa yol üzerinde idi.

Fırtına ve ani korsan saldırılarına karşı korunaklı hale getirilmiş Antalya Limanı, Bizans ve Selçukluların önemli bir ticaret kapısı olmuştur. Bu özelliği sebebiyle özellikle limana komşu kesimde çeşitli milletlerden tacirler bulunuyordu. Buradaki ticaret hayatı, dikkate değer insan ve iş gücünü buraya çekmiştir. Şimdi tarihine yaklaşabiliriz.

Biraz gerilere gidersek; Bizans devrinde Doğu

Akdeniz'in en önemli ticaret limanlarından biri olan bu şehir 11. Yüzyıl sonlarından başlayarak Bizanslılarla Türkler arasında sürekli olarak el değiştirmiştir. Şehrin ilk kez Süleyman Şah tarafından 1085 yılında fethedildiği bilinmektedir. Bu tarih tartışmalı olmakla birlikte, Türk nüfusunun sadece Antalya'da değil, genel olarak Anadolu'da da güçlenmesi üzerine Alexis Comnenos'un Batı ve Güney Anadolu'ya tekrar askerî seferler düzenlemesine bakılırsa, Antalya'nın dâhil olduğu söz konusu uç bölgelerinin, 11. Yüzyılın sonları ile 12. Yüzyılın hemen başlarında Bizanslılarla Selçuklular arasında devamlı gerilimli bir siyasî ve askerî çekişme konusu oluşturan, güvenlikten yoksun bir bölge haline geldiği görülür.

Şimdi bizi ilgilendiren Selçuklu dönemine yaklaşalım.

Sultan Gıyasettin Keyhüsrev Antalya'yı kuşattığında, kurtarmak için Kıbrıs'tan ağır silahlanmış 200 piyade askeri yardıma geldiler. Gelenlerin başında Kıbrıs Kralının varisi Gautier de Montbeliard bulunuyordu. Sultan Keyhüsrev, kenti zapt etmekten vazgeçip, civardaki tepeleri tutarak kenti kuşatmayı tercih etti. Kuşatma kısa sürede etkisini gösterdi. Kentte sıkışıp kalan Rum halkı ile kentin idarecileri ve Kıbrıslılar arasında anlaşmazlık çıktı. Bu durum kentin 5 Mart 1207'de Selçuklu Sultanına geçmesine neden oldu.

Kıbrıs komutanı Gautier de Montbeliard da esir edildi. Ancak sonradan sultan onu affedip serbest bıraktı. Bunun üzerine bu kumandan 1212 yılında Kıbrıslıların yardımıyla Hristiyan halkı isyana teşvik ederek, Antalya üzerine yeni bir sefer düzenledi ve kenti zapt ederek, bütün Türkleri kılıçtan geçirdi ve kenti 4 yıl daha bağımsız yaptı. Ancak bu istila uzun sürmedi. Sultan İzzettin Keykavus, kenti savaşıarak 1216 yılında kalıcı olarak geri aldı ve başta Gautier de Montbeliard da olduğu halde bütün Hristiyanları öldürdü. Kentin Bizans tarihi böylece son buldu.

Antalya Selçukluların eline geçtikten sonra ticari gelişmesi yönünden çeşitli çalışmalar ve Venediklilerle ilk ticari anlaşma yapıldı. Kentte kültürel tesisler, camiler inşasına başlandı. Önce kaleler restore edilmiş ve bazılarına ekler yapılmış; ayrıca bazı bölümlerde yeniden kaleler, köşkler, köprüler, camiler, türbeler, medreseler, imaretler ve hanlar yanında Hadrianus Kapısı'nın kuzey tarafındaki kule Selçuklular tarafından yeniden inşa edilmiştir. Bu arada rıhtım ve mendirekler (Kız Kulesi ve Mendirek Kulesi) yapılmış ve bir tersane kurulmuştur. II. Gıyaseddin Keyhüsrev dönemine (1237-1247) ait 1239 tarihli Atabey Armağan Medresesi'nin kapısı ve 13. Yüzyılın ilk yarısına tarihlenen İmarek Medresesi ile Çaybaşı Mahallesindeki 1238 tarihli Şeyh Suca Türbesi; Salçuklu Mahallesi, Mermerli sokaktaki Ahi Yusuf Mescidi ve Türbesi ile Salçuklu Mahallesi Kaba dayı sokaktaki 1250 tarihli Karatay Medresesi (Dar'üs Sülehası) dır. 40 yıla yakın Emir-üs-Sevahil'lik ve Atabeylik (Valilik) yapan Ertokuş'tan sonra bu göreve Bahaddin Ömer onun yerine geçti. Halk bunlara, sadece 'Sahil Beyi' demekle yetinmiş, bu kelime Bizans kaynaklarında 'Salbeg' şeklinde geçmiştir.

Selçuklu Devletinin yıkılmasından sonra Isparta ve Antalya arasındaki topraklar Teke Aşiretinin bir kolu olan Hamidoğulları'nın egemenliği altına girmiştir. 14. yüzyılın başlarında Antalya'yı ele geçiren İlyasbeyoğlu Dünder Bey, buraları kardeşi Yunus Bey'e bıraktı.

TEKEOĞULLARI BEYLİĞİ

1)Yunus Bey: (1300-1324), 2) Mahmud Bey: (1324-1328), 3) Hızır Bey: (1328-1335), (Bir saplantı yapacak olursak; İbn Batuta 1332'de Anadolu'ya ayak basmıştır.) 4) Sinaneddin Bey: (1335-1358), 5) Dadı Bey: (1358-1360), 6) Zincirkıran Mehmet Bey: (1360-1380), 7) Osman Çelebi Bey: (1380-1362 / 1402-1423)

Hamidoğulları, Selçuklular tarafından, Bizans sınırına yerleştirilen bir Uç Beyliği idi. Beyliğin kurucusu Feleküddin Dündar Bey, Hamid'in torunudur. Beyliğe, büyükbabasının adını vermiş kurduğu beyliğin sınırları, bütün göller bölgesini içine alacak kadar genişlemişti.

Dadı Bey'den sonra Antalya Beyliği'ne Mahmud'un oğlu Mübarizeddin Mehmet Bey (Zincirkıran) geçmiştir. Bölge, 1427 tarihinde Osmanlı hakimiyetine girmiştir.

ZİNCİRKIRAN MEHMET BEY:

Değerli bir insan olan Mehmed Bey ömrünü Kıbrıslılara karşı mücadele ile geçirdi. Onun zamanında, Antalya'nın kaybının acısını bir türlü unutamayan Kıbrıs Kralı Pierre¹, 114 parçadan meydana gelen bir donanma ile ani olarak Antalya'yı denizden ve karadan kuşattı ve bir gün sonra da Antalya'yı ele geçirdi. Kıbrıs Kralı Pierre, bu sayede bir buçuk yüzyıl sonra şehri, tekrar Türklerden almış oldu. Antalya'nın 1361-1373 yılları arasında Kıbrıs Krallarının elinde bulunduğu Paşa Camisi'nin kuzeyinde fakat bugün yıkılmış olan bir kuledeki yazıttan anlıyoruz. Yazıtta "Tanrının yardımı ile güçlü Kıbrıs ve Kudüs İmparatoru Pedro 1361 yılında Ağustosun 24 üncü gecesi olan Salı günü güçlü askeri ile Antalya'yı aldı" denilmektedir.

Fakat Zincirkıran Mehmed Bey bu kayıptan yılmadı. Korkuteli'ne çekilerek savaşa devam etti. Arada geçen yıllar içinde kuvvetlerini çoğalttı, yetiştirdi. Her ne olursa olsun Kıbrıslıları bu güzel limandan kovmayı kafasına koymuştu.

Mehmed Bey'in hazırlanması uzun bir zaman aldı. Tam on iki yıl sabırla hazırlandı ve emek verdi. En sonunda, 1373 yılında Kıbrıslıları kentten kovmayı ve Antalya'yı tekrar Türk egemenliğine sokmayı başardı. Bu, Antalya'nın Bir Türk kumandanı tarafından altıncı kez olarak alınışıdır.

Zincirkıran Mehmed Bey'in zaferden sonra Antalya'ya girişi o kadar görkemli oldu ki, bu güne kadar Antalya'da hiçbir kumandan bu kadar coşkuyla karşılanmamış, bu kadar sevgiye ulaşmamıştı. Mehmed Bey, buna o kadar sevindi ki, bir şükran ifadesi olarak cami yaptırmaya karar verdi. Bu isteğini, şükran hisleriyle dolu olduğunu kanıtlarcasına gayretlerini sonuna kadar kullanarak; Kale içinde Yivli Minare Cami diye anılan camiyi, baştanbaşa tamir ve iyileştirmek suretiyle gerçekleştirdi.

Zincirkıran Mehmed Bey, Antalya'yı kurtarışından sonra ancak beş yıl yaşadı ve 1378'de vefat etti ve Yivli Minare Külliyesi içinde genç yaşta ölen oğlu Ali için yaptırdığı altıgen planlı kümbet şeklinde türbeye gömüldü. Mehmed Bey'in ölümünden sonra yerine Osman Bey geçti. Osman Çelebi Bey, 1392'ye kadar Antalya'da hüküm sürdü. Osman Çelebi Bey devrinde Tekelioğlu Beyliği'nin eski gücü ve önemi kalmamıştı. Sultan I. Murat 1387'de Karamanoğlu Alâeddin Bey'i yenerek Beyşehir'e geldiği zaman, Tekeoğulları'nın çok zayıf durumda olması nedeniyle, Teke üzerine sefer yapmaya gerek görmedi.

Yıldırım Beyazıd 1390'da Osman Çelebi'nin oğlu Mustafa Bey'in elinde bulunan Antalya üzerine yürüdü. Mustafa Bey Mısır'a kaçtı ve kent Osmanlıların eline geçti (1392). Antalya Muhafızlığına Firuz Bey tayin edildi ve daha sonra Teke bir Şehzade Sancağı oldu.

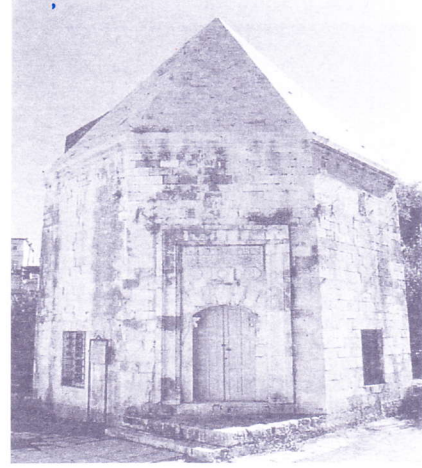
ZİNCİRKIRAN MEHMET BEY TÜRBESİ:

Kaleiçi'nde, Yivli Minare Camisi'nin kuzeyinde ve Güzel Sanatlar Galerisi'nin de doğusundadır.

Güney-batı cephesindeki kapısında yer alan iki satırlık nesih yazılı mermer kitâbeye, "Bu kutsal kubbe"nin "Mübarized-devle ve'l-dunyâ ve'dîn" lâkaplı "Yunus Bey oğlu Mahmud oğlu Mehmet" tarafından merhum oğlu Ali için, H.Şaban ayı sonları 779/M.Aralık ayı sonları 1377 tarihinde

inşa ettirildiği yazılıdır. "Allah'tan başka her şey helâk olucudur. Devlet, dini ve dünyanın savaşçısını, âlim ve fikirlerin terbiyecisi büyük emir Mehmet Yunus Bey oğlu Mehmet'e779 h. (1377) senesi Şaban ayının sonlarında merhum ve mâfur. Emirzade Ali için-Allah kabrini nurlandırısın, şu şerife kubbenin inşasını emir etti. Mülkü halkı, ebedi olsun".

Hamidoğulları zamanında, 1377 tarihinde inşa edildiği anlaşılan ve "görmesinde İlhanlı modasının etkisinin görüldüğü" iddia edilen türbe, cephe düzenlemesindeki farklılıklar hariç, plan ve konstrüksiyon (yapı) açısından, Isparta-Eğirdir Şeyh Mehmet Duduki Kümbeti (1357) ile benzerlik göstermektedir.



Resim 128: Zincirkıran Türbesi kuzey cephesi

Bugün kapalı olan türbe 8.30 x 8.30x0.40 m. ebadındaki kare bir subasman üzerinde yükselmektedir. Sekizgen gövdeli olup, içte kubbe ile örtülü türbenin üst örtüsü, sekizgen piramidal bir külâhla örtülüdür. Gövde ile külâhı birbirinden ayırmak üzere, profili bir saçak korniş, bütün cepheleri çepeçevre dolaşmaktadır. Bina, bütünüyle kesme taşlarla inşa edilmiştir. Zeminin dörtgen tuğlalarla kaplı yapı içinde Zincirkıran Mehmet Bey'in sandukası ile birlikte iki sanduka daha bulunmaktadır. Bunlardan birinde de oğlu Emirzade Ali medfundur.

Kaynaklarda çinili olduğu yazılı olan bu sandukalar bugün çinisizdir. İç mekânda, pencerelerden üçünün üzerinde İslâm Peygamberi Hz. Muhammed'in bir olay karşısındaki görüşlerine açıkladığı ve Hadis-i Şerif olarak adlandırılan ifadeler yazılıdır.

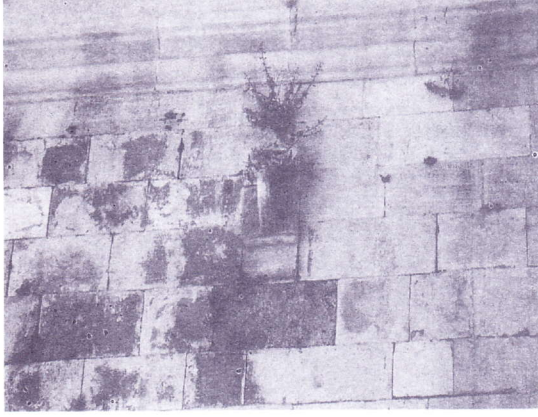
Gövdeyi oluşturan kenarların ölçüleri 3.49-3.53 m. arasında değişmektedir. Güney batı cephesi hariç, diğer cephelerde subasman seviyesine yakın düzey dikkörtgen formlu ve demir parmaklıklı birer pencere bulunmaktadır. Bunlardan doğu, batı ve güney cephelerinde yer alan pencerelerin üzerinde, saçak kornişine yakın bir mesafede kalan ve yekpâre taş bloklar üzerine oyulmuş bazı süslemeler dikkati çekmektedir.

Güney-batı cephesinde portal yer almaktadır. Portal kütesinin üzerinde, cephenin ortasında ve saçak kornişine yakın bir seviyede, profilili bir konsol izlenimi veren bir eleman daha dikkati çekmektedir. Yekpâre taşlan oyulmuş bir kulp veya halka görünümündeki bu parçanın Türbenin bânîsi olan Mübarizeddin Mehmed bey'in, Antalya'nın 1373 yılında Lusignan'lardan geri alınışı sırasında gösterdiği başarı nedeniyle kendisine izafe edilen "Zincirkıran" lâkabının sembolik bir ifadesi olduğu iddia edilmektedir.

Teknik mimari konularının detaylarına fazla girmeden türbede bulunan çini parçalarından kısaca bahsederek (kaynağı hakkında çeşitli fikirlerin oynadığı yazılara bakarak) konumuzu bitirelim.

Antalya'da bir bahçe içinde bulunduğu bilinen bazı çini parçaları ile blok şeklindeki çini kaplamalar, öteden beri pek çok araştırmacının ilgisini çekmiş; bunların, Zincirkıran Mehmed bey Türbesi ile ilişkisi kurulmaya çalışılmıştır.

Muhtemelen 1925 yılından önce bulunup, o vakitler müze olarak kullanılan Sultan Alâeddin Camisine getirilen bu örnekler, ilk kez 1930'lu yılların başında, Antalya'yı ziyareti sırasında Riefstahl'in dikkatini çekmiş ve bunlar üzerinde bir Suriye etkisi aramıştır.



Resim 130: Zincirkıran Türbesi çini kaplaması.

Söz konusu çiniler, 1957 yılında yayınlanan kitabında Otto-Dorn tarafından tekrar ele alınmış; bunların Zincirkıran Mehmet Bey Türbesi'ne ait olduğu ve 14.yüzyılın sonundan kaldığı iddia edilmiştir.

Selçuklu dönemi için alışılmışın dışında bir örnek teşkil eden ve haç kolları ile nöbetleşe dizilen kare formu çiniler, Otto-Dorn'a göre, her şeyden önce figürlü dekorları ile şaşırtıcıdır ve bu özellikleri de "ancak, geç devir eseri olmaları ile izah edilebilir". Çinileri "Selçuklu figür etkisinin uzantısı" olarak yorumlayan Otto-Dorn, "bu figür sevgisi"ni, "demek ki dini sanatta da duraksamamıştır" şeklinde değerlendirmektedir.

1959 yılında yayınlanan bir makalesinde Erdmann; "buluntu yerinin Selçuklu sarayının mevkii olduğu" iddiasında bulunmuştur.

1966 yılında meseleyi tekrar ele alan O.Aslanapa, harçlarıyla birlikte blok halinde kalmış olan bu çinilerin, diğer Selçuklu çini kaplamalarından farklı olduğuna işaret etmiş; bunların, 13.yüzyılın sonuna ait yıkılmış bir türbeden veya diğer bir ihtimalle yıkılmış bir medreseden kalmış olduğunu düşünmüştür.

Bir çalışmasında bu çinilere de yer veren G.Öney, bunların tamamıyla Selçuklu saray çinileri tipinde olduğunu belirterek, isimsiz bir Selçuklu sarayından getirilmiş belki de türbede yeniden kullanılmış olabileceğini ileri sürmüştür.

Çinilerin getirildiği yer konusunda şüphesi bulunmakla birlikte, Ş.Yetkin de, Selçuklu sanatı içinde böyle bir çini kaplamaya ilk defa rastlandığını vurgulamaktadır.

Öyle anlaşıyor ki bugün Antalya Müzesi deposunda bulunan ve müze kayıtlarında da hakkında fazla bir bilginin mevcut olmadığı bu çinilerin buluntu yerlerini tespit etmek imkânı olmadığı gibi, bunların türbe ile nasıl irtibatlandırılmış oldukları da bilinmezliğini korumaktadır. Bir ihtimal, Sultan Alâeddin Camisi'ndeki ilk müze, sonradan Yivli Cami civarına taşındığında, bu çiniler de türbeye nakledilip muhafaza altına alınmış; dolayısıyla türbeye ait kaplamalar gibi nitelendirilmişlerdir.

Söz konusu çinilerin, şimdiki halde, bazı araştırmacıların da isabetle belirttikleri gibi, türbeye, hattâ türbe içindeki sandukalara ait olmaları kesinlikle düşünülemez. Bunlar, kimi parçaların üzerindeki ibarelere

bakılırsa, tamamıyla farklı bir kaplama düzenine sahip olmak üzere, Salçuklu döneminden kalma sivil bir binaya ait olmalıdırlar. Şimdilik kaydıyla, bu binaların Erdmann ve Öney'in de haklı olarak işaret ettiği gibi, ilk inşaatı, en erken, Antalya'nın I. Keyhüsrev tarafından ilk veya hiç değilse oğlu I. Keykâvus tarafından ikinci fethine kadar inen bir Selçuklu Sarayı olduğunu kabul etmemek için hiç bir sebep yoktur.

Kaynakça:

Bir Ortaçağ Türk Şehrinin Mimarlık ve Şehir Dokusunun Gelişimi (16. Yüzyılın Sonuna Kadar) Dr. LEYLA YILMAZ
Türk Tarih Kurumu Basımevi- ANKARA 2002
Antalya Merkez Eski Eser Fişleri (1955) - Kemal Turfan
Suna-Inan KIRAÇ Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü-1997

TADIMLIK BİR YAZI

MUSTAFA AKBABA

NEVZUHUR'la ünsiyeti olan ve orada neşredilen yazılarımı takip eden dostlarımızın hatırlayacağı gibi, baba tarafım Girit kökenlidir. Yeri geldikçe bunu yazılarımda belirtmişim.

Malûm olduğu üzere; Osmanlı fethettiği yerlerin denetimini kontrol altında tutabilmek, Türklüğün ve Müslümanlığın yayılmasını sağlayabilmek adına, oralara Anadolu'dan insanlar gönderirdi. Daha önce de yazdığım gibi, benim dedem tarafı Darıca'dan, babaannem tarafı Konya'dan gitmişler. Bunlar bize büyüklerimiz tarafından defaatle söylenmişti. Tabii burada şunu da belirtmekte fayda var; O günkü Konya Vilayeti, bugünkü Konya Vilayeti sınırlarından çok daha geniştir. O zaman Antalya dahi Konya'ya bağlı bir sancaktı.

Bazıları bilmeyerek veya kasıtlı olarak Türkiye'ye gelen Giritlilerin, Girit'in fethinden sonra Müslüman olan yerli halk olduğunu söyleseler de gerçek yukarıda izah edilen şekildedir. Osmanlı kayıtlarında zaten bunlar tescillidir.

Ancak, şurası da bir gerçektir ki Anadolu'dan giden Türklerle, fetihden kısa bir zaman sonra Müslüman olan adanın yerli ahalisi arasında kaynaşma olmuş, iki kültür birbirine karışarak yeni bir kültür, "Girit Kültürü" doğmuştur. Giritlilerin dönüşüyle de bu kültür Anadolu'ya getirilmiştir.

Geri dönüş katliam yıllarında başlamış, mübadeleyle sona ermiştir. Benim dedem ve babaannem mübadeleden önce, katliam yıllarında Anadolu'ya avdet edenlerdendir. Babam 1904 Antalya doğumludur.

Değerli okuyucularımız Girit konusuna niçün tekrar kapı araladığımı merak etmiş olabilirler. İzah edeyim efendim ama lütfen gülmeyiniz. Zira hayatında yumurtadan başka yemek pişirmesini bilmeyen bu fakir size Girit yemeklerinden bahis edecek.

Niye böyle bir konuya girdiğimi soracak olursanız; üçüncü kuşak olan bizler hayat sahnesinden çekilmek üzereyiz. Yeni nesillerin farklı yemek anlayışı, özellikle fesfut tarzı yiyeceklerin yaygınlaşması yemek kültürünün de kaybolmasına zemin hazırlamaktadır. Sağlıklı Akdeniz Mutfağının bir parçası, hatta ta kendisi olan Giritli yemeklerinin önde gelenlerinden bazılarını, pişiriliş şekilleriyle beraber yazarak zapt u rapt altına alıp ileriki kuşaklara aktarmak istadim.

Az önce de belirttiğim gibi, ben yemek pişirmesini bilmem. Bu konuda değerli eşimden destek alacağım.

Eşim, her ne kadar Girit kökenli bir aileden olmasa da Girit kökenli bir aileye gelin gelmesi hasebiyle rahmetli annemden öğrendiklerini aktaracaktır. İşin garibi, annem de Girit kökenli bir aileden değildi. O da kayınvalidesinden öğrendiklerini aktarmıştı.

Biz bu konuda önce şunu söyleyelim ki Girit Mutfağının üç ana gıda maddesi vardır.

- 1-Zeytinyağı
- 2-Balık
- 3-Yenebilen hüdainabit (tabiatla kendiliğinden yetişen) otlar.

Bunlar Giritlilerin olmazsa olmaz gıdaları arasında yer alır.

Üçüncüsüyle yani otlarla ilgili şöyle bir söylence vardır:

Bir çiftlik sahibi, arazisi içersinde dolaşan yabancı bir adamla otlayan bir dana görür. Bunlar neyin nesidir diye kâhyasına sorar. Kâhya; dananın yayılırken tesadüfen girdiğini, adamın da ot toplayan bir Giritli olduğunu söyler. Çiftlik sahibi kâhyasına, adamı arazisinden dışarı çıkartmasını, yayılan danaya da dokunmamasını emreder. Kâhya şaşırır, sebebini sorunca; "Dana otun üst kısmını yer ama Giritli köküyle kazır" cevabını verir.

Giritlilere dokundurulan bu ince ironinin gerçekliği inkâr edilemez. Amma velâkin o güzel yemekleri yiyebilmek için de bazı otların köküyle çıkartılması gerekmektedir.

İşte, köküyle çıkartılan ilk ot yemeğimiz.

Askolibrus (Şevketibostan)

Kökünden bir miktar kesilerek topraktan çıkartılan bitkinin, dikenli yapraklarının kenarları sıyrılmış, sadece yaprağın ortasındaki damar bırakılmış vaziyette satışa sunulur. Kilo hesabı satılır.

Piştirilişi: Doğranmış soğan zeytinyağında kavrulur. Kuşbaşı veya küçük kemikli et parçaları ilave edilir. (Salça ve kırmızıbiber kullanılmaz). Ayıklanmış, doğranmış ve iyice yıkanmış olan otlar tencereye konur. Üzerine yeteri kadar su ve limonsuyu ilâve edilip pişmeye bırakılır. Arzu edilirse ineceğine yakın bir kaşık un ile terbiye yapılır.

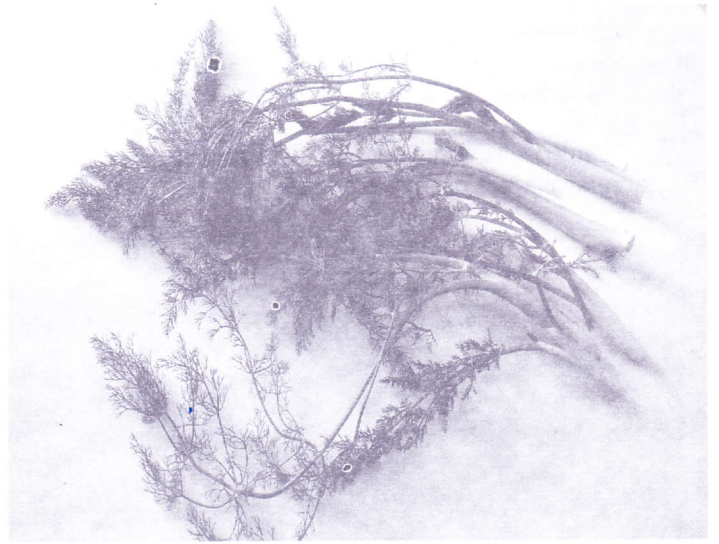


Marata (Rezene/Melatura/Arapsağı)

Kökünden bir miktar kesilerek topraktan çıkartılır. Son yıllarda ticarî olarak üretimi yapılsa da makbûl olanı hüdainabit olarak yetişenidir. Kilo hesabı satılır.

Piştirilişi: Aynı Askolibrus (şevketibostan) gibi pişirilir, ancak terbiye yapılmaz.

Bazı yerli Antalyalılar, ince ince kıyıp kabak mücveri gibi mücverini yaparlar.



Avronez (Kuşdurmaz)

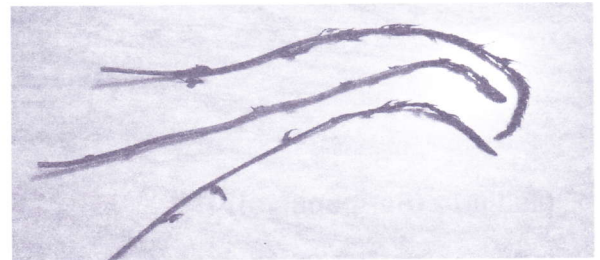
Köküne dokunmadan kesilen filizler, pazarda bağ hesabı satılır.

Piştirilişi: Filizler uç kısmından alta doğru kibrit çöpü uzunluğunda kırılır. Kıрма işlemi saplar sertleşmeye başlayınca bırakılır, geri kalan dip kısım atılır.

Doğranmış soğan zeytinyağında kavrulur. İyice yıkanmış olan otlar tencereye ilâve edilir. Kısık ateşte kendi suyu ile pişmeye bırakılır. Otlar yumuşayınca isteğe göre limonsuyu veya sirke konarak ateşten alınır.

Kıbrıs'da bunun ispanak gibi yumurta ile kavrulup üzerine sade yoğurt konarak yendiğini duydum. Denedik, O da güzel oluyor.

Avronez'i yerken ağzınızda hafif bir kinin acısı hissedersiniz.



Radika (Hindibâ)

Kökünden bir miktar kesilerek topraktan çıkartılır. Kilo hesabı satılır. Salata olarak tüketilir. Kırmızı damarlı olmayan radika ile yapılan salatalarda hafif bir kinin acısı hissedersiniz. Kırmızı damarlılarda bu acılık yoktur. Giritliler için acı olanı makbuldür.

Piştirilişi: Ayıklanmış, doğranmış ve iyice yıkanmış olan otlar, tencerede kaynamakta olan yeterli miktardaki suya atılır. (Kaynayan suya atılan otlar rengini kaybetmez.) Pişen otlar tabağa alınır, bir miktar kendi suyundan da ilâve edilir. Üzerine limonsuyu ve zeytinyağı eklenerek servis yapılır.

Girit'de yediğim radika salatasında otlar çok az haşlanmış, oldukça diri bırakılmış idi.



Vuruvez (Turp otu)

Bazan kökünden bir miktar kesilerek topraktan çıkartılır, bazan de taze dalları kesilerek toplanır. Pazarda baş hesabı satılır. Salata olarak tüketilir.

Piştiriliş şekli ve servisi aynı radika gibidir.

Ayrıca, avronez'de olduğu gibi yumurta ile kavrulup yemek olarak da yenir.



Madilirez (Sarıpatatya)

Yeni çıkan, henüz çiçeği açmamış olan sarıpatatyalar kökü toprakta bırakılarak kesilir. Kesilen sapların yaprakları tamamen yolunur, sadece en uçta bir-iki küçücük yaprak bırakılır. Kibrit çöpü uzunluğunda kesilir. İyice yıkanan otlar aynı radika (hindibâ) ve vuruvez (turp otu) gibi pişirilir ve servis edilir. Salata olarak tüketilir.



Giritlilerin ana gıdaları arasında balığın da olduğunu söylemiştik. Şimdi de bir balık yemeğinin tarifini verelim. Bu yemek için tercih edilen balık orfoz veya grida (lahoz) dır. Özellikle de orfoz olmasına dikkat edilmelidir. Ancak son yıllarda bu balıkların avlanmasının yasak olması sebebiyle Akya (kuzu) veya Levrek gibi balıkları da kullanabilirsiniz. Tam o lezzeti alamazsanız da idare eder. Orfoz ve grida ile yapılan daha özlü, daha lezzetli olur.

Piştirilişi: Dilimlenmiş balıklar tencereye yerleştirilir. Üzerine tuz ve karabiber serpilir. Yeterli miktarda limonsuyu, zeytinyağı ve az miktarda su konularak pişirilir. Suyu ile birlikte servis edilir.

Giritliler kurabiye yapımı konusunda da oldukça mahirdirler. Girit seyahatimiz esnasında (Bakınız; NEVZUHUR Dergisi sayı 49) Agios Nikolaos'da dolaşırken rehberimiz Katilena Hanım'a kurabiye alabileceğimiz bir yerin olup olmadığını sorduk. Üşenmeyip ve büyük bir zevkle eşim ve beni bulduğumuz noktadan hayli uzakta ve rampa çıkılan bir yolun ucundaki fırına götürdü. Değişik kurabiyelerden aldık. Şimdi aşağıda tarifini vereceğim Giritli kurabiyesini bilip bilmediğini sorduk, bilmiyordu. Girit aşığı, Girit ve kültürü hakkında çok şey bilen Katilena Hanım bunu bilmediğine göre, demek ki bu orada unutulmuş, yapılmıyor. Bu tarif onun için önem arz ediyor.

Tarifi, 5 kgr. un üzerinden veriyorum. Daha az yapmak isteyenler oranlarını yarı veya dörtte bir nispetinde azaltarak yapabilirler.

5 kgr.un.

1kgr.'dan 1 su bardağı fazla zeytinyağı.

1,5 kgr. toz şeker.

Toz tarçın (isteğe göre ayarlanır, bol olması tercih edilir.)

1 Ekmek mayası

Bütün malzemeler küllü su ile yoğrularak sert bir hamur elde edilir. (Hamurun yumuşak olmaması gerekiyor.) Hamur bir müddet mayalanmaya bırakılır. Mayalanmış hamura istenilen şekiller verilerek fırında pişirilir. Kuluraça (Küllür) adı verilen bu kurabiyenin hamurunun mutlaka küllü su ile yoğrulması gerekmektedir. Bir miktar temiz odun küllü üzerine su konur. Bir süre bekletildikten sonra dibe çöken küllü kabartmadan su tülbentten süzülerek bir kaptan toplanır. Hamur bu su ile yoğrulur.

Pişen kurabiyeler biraz serttir. Protez kullananların dikkatli yemeleri gerekir.

Değerli kârî, size Girit mutfağından bazı tarifler sundum. Girit yemek kültürü elbette bunlarla sınırlı değil. Biz bu kadarını yazıya döktük. İmkânlar nispetinde en azından bunları denemenizi tavsiye ederim.

Şimdiden afiyet olsun...

PAZARCILIK

ALİ DEMİREL

Pazar, alıcısıyla – satıcısıyla, üretici – tüketici ve nakliyecisiyle hatta belediye ve vergi dairesiyle toplumsal faaliyetler ve de etkileşimler toplamı durumundadır. Alışveriş dolayısıyla pazarcılığın ne zaman başladığı ve nasıl bir gelişme gösterdiği tam olarak bilinmemektedir. Şurası bir gerçek ki; bilinen tarihlerden beri hatta tarih öncesinde de insanlar arasında ve de toplumlar arasında alışveriş olgusu hep süregelenmiştir. Alışveriş ta tarihler öncesinde var olduğuna göre başlangıçta para yoktu. Paranın henüz icat edilmediği o çağlarda insanlar takas yoluyla ticaret yapmaktaydılar. Yani mala karşılık mal veya gıda, gıdaya gıda veya mal değişimi yapılmaktaydı. Böylesi bir ticareti bazı kişiler çok ilkel bulmaktalar. Asırlar önceden para icat edilip kullanılmaya başlanmış, para kıymetli metallerden, kâğıt banka notlarına (banknot – zamanımızda Merkez Bankası Notu) dönüşmüş hatta günümüzde sanal ortamda (elektronik banka kartları) kişiye özel kartlarla alışveriş yapılmaktadır. Takas usulü ticaret ise “taş devrinde kalmıştır” denilmekte. Bu söylem o kadar da doğru değil. Kişiler arasındaki takas usulü ticaret günümüzde var mıdır? Afrika'daki gibi ilkel toplumlarda kullanılmakta mıdır? Toplumlar arasındaki takas yoluyla ticaret yakın zamanımıza kadar var olduğu bilinmektedir. O kadar ki devletlerarasında bile takas usulü ticaretin yapıldığı günlerden daha bir asır bile geçmemiştir. Bunları, söz konusu ticaret usulü ile ilgili resmi kayıtların var olmasından biliyoruz. Avrupalılar bu ticaret şekline “CLEARİNG” demişler. Kliring (Cleàring) kadim alış-veriş usulü olan, biz Türklerin verdiği ad ile TAKAS, sanıldığı gibi çok çok eskilerde, kişiler arasında uygulanan bir alış-veriş şekli değildir. Ülkelerarası ticarete kullanılan bir ödeme şeklidir. Bunda ödeme, döviz kullanılmadan mahsup veya takas yoluyla gerçekleştirilir. Anlaşmayı imzalayan ülkelerdeki ithalatçılar satın aldıkları malın bedelini kendi ülkelerinde bulunan kliring kurumuna kendi para birimleriyle öderler... Yani takas kişiler arasında değil, kişiler adına devletlerarasında yapılmış olur. Geçtiğimiz yüzyılda dahi uluslar arası uygulama alanı bulan bu ticaret şekli ülkemiz tarafından yakın geçmişte de uygulanmıştır. Türkiye Cumhuriyeti İkinci dünya savaşı sırasında; dışarıdan yeteri kadar gerekli mal bulunamayınca, paranın hatta altının bile değeri çok düşmüştür. Dahası Amerika Birleşik Devletleri ve İngiltere Türkiye'ye, kendi taraflarında savaşa girmiyor diye ambargo uygulamaya başlayınca ekonomik durum çok daha gerilemiş, zamanla ekmek dahi karneye bağlanmıştı. Tarımda çalışan nüfusun büyük bir bölümü, olası savaşa karşı askere alınmış böylece tarımsal üretim düşmüştür. Ayrıca sayısı bir milyona varan askerin beslenmesi için, dahası Türkiye'ye saldırı olur da savaşa girmek zorunda kalabiliriz diye buğday stoku yapmak zorunda da kalınmıştır. İşte böylesi zor bir durumda Türkiye, o en eski alışveriş usulü olan takasla (kliring) dış ticaret yapmıştır. Günümüzdeki bazı ticari uygulamalar da takası çağrıştırmaktadır mesela; 'doğal gazı sen bana ver ben de sana domates vereyim' gibi...

Takas usulü ticaret yakın zamana kadar kullanılıyordu ama aynı zamanda para da bir ticaret aracı olarak, ikisi birlikte uygulanmaya gelmiştir. Zaman içinde para daha öne çıkarak ticarete başat hale gelmiştir. İnsanlar arasındaki mal ve hizmet alışverişinde paranın ilk ne zaman ve nerede kullanıldığı açık ve net olarak bilinmemektedir. Bu konu da bazı tarihi verileri kısaca irdeleyelim:



Lidya Parası

Lidyalılar İ.Ö. yedinci yüzyılda parayı icat eden bir millet olarak anılır. Metal – sikkelerin (paraların) darphanede basımı için altın - gümüş karışımı 'elektrumun' kullanılmıştır. Bu karışımı yani 'elektrumun'u Lidyalılar herhangi bir metalurji tekniği ile elde etmemişlerdir. Alivyonlu tortuların içinde bulunmakta ve çıkarılmakta idi. Yani bir altın – gümüş karışımı olan Lidya altını elektrik, doğal ortamında bulunduğu şekliyle, kıymetli maden olarak para basımında kullanılmıştır. Aslında bu uygulama; elektrik bulunmazdan önce da paranın var olduğunu ve alışveriş aracı olarak kullanıldığını göstermektedir.



Sümer Parası

İkincil ya da plaser (alüvyon/maden yatağı) altını da denilen bu maden, çok ünlü olarak antik kentin içinden geçen Paktolus Çayı'nda, ayrıca Tmolus Dağı'nın (Boz Dağ) kuzey tarafındaki diğer akarsuların yataklarında olmak üzere Sardeis (Sart-Manisa) bölgesinde bulunmaktadır. Daha sonraları elektrik içindeki altın ve gümüşü ayırıştırma teknikleri geliştirilmiştir. Lidyalıların elektrikten bastıkları paraları sadece ticari mal alım ve satımında kullanmadıkları, başka amaçlarla da kullandıkları anlaşılmıştır. Mesela: Özellikle Lidyalı zenginler, Didim'deki Apollon Tapınağı'na giderek oradaki rahiplerden 'Orak' aldıkları (Trans haline geçen rahip sorulan sorulara ruhsal ortamdan aldığı cevapları – bilgileri aktarır) bunun karşılığında çeşitli hediyelerin yanı sıra altın para verdikleri bilinmektedir. Hele rahibin gelecek ile ilgili verdiği bilgiler doğru çıkarsa, tekrar tapınağa giderek daha çok altın verdikleri de biliniyor (Herodot Tarihi)...



Göktürk Parası

Her ne kadar paranın ilk kullanılışı Lidyalılara mal edilmekte ise de bu görüş pek de tutarlı değil. Mesela; Liman Tepe Kazı Heyeti Başkanı Prof. Dr. Hayat Erkanal bakın ne diyor: "5 bin sene önceki ekonomik gelişme, ürün fazlası ürünlerin ticareti sonucu büyük boyutlu 'kış sarayı' gibi yapıları ortaya çıkardı ve ilk kez para kullanımını doğurdu. İlk kullanılan para maddeleri altın, gümüş ve diğer madenlerden yapılmış olan halkalardı. Bunlar gelişerek aynı madenlerden külçelere dönüştü. Sonuçta, bu ilk kullanılan para birimi Sümerler'in 5 bin yıl önceki icadıydı. Lidyalılar döneminde ise paranın üzerine baskı yapılarak sikkeler üretildi." Sadece bu değil, Çinliler ipekten paralarını hangi çağda kullanmaya başladılar? Günümüzden 1500 yıl öncelerine tarihlenen (kurgan kazılarında bulunan) Türk Bil (Göktürk) paraları herhalde o gün icat edilmemişlerdi! Türk paraları üzerindeki ay-yıldız tamgası kaç bin yıldır vardı?..



Göktürk Parası

Alışveriş ister takas usulü olsun isterse bir değerli nesne (para) değişim aracı olarak kullanılmış olsun, insanlardaki alışveriş geleneği ezelden beri vardır. Tarih öncesinde alışveriş için nasıl bir yol izlendiği pek belli değil ama bazı bilinenler de var. Tarihte en çok bilinen ve sözü geçen Panayırlar bunlardan biri. Bilindiği gibi panayırlar her zaman her yerde kurulmazlar. Senenin belli aylarında, belli yerlerde ancak yılda bir veya iki defa kurulurlar. Panayırlar bir obayı veya bir boyu kapsamaz, pek çok köyü ve ilçeyi

kapsadığı gibi ilçe ve il dışından da katılımlar olur. Panayırlar ağırlıklı olarak alışveriş ağırlıklıdır ama bununla sınırlı değildir. Pek çok kültürel faaliyetler, hazır seyirci ve dinleyici bulunmuşken, boy gösterir. Hemen her çeşit mal ve ürünün alınıp satılmasının yanı sıra; cambazlardan sihirbazlara, halk ozanlarından destan yazıp okuyan ve satanlara kadar çok çeşitli toplumsal faaliyetlerin boy gösterdiği birer şöendir panayırlar. Tarihimizde, Orta Asya'dan Anadolu'ya, Altaylardan Batı Avrupa'ya kadar, alışverişin ötesinde bir kültürel değer olarak insanlığa değerler manzumesi sunulmuştur... Yine Orta Asya'dan Sümerlere oradan da Arap Yarımadasına ulaştırılan bu panayır geleneği Araplar arasında çok önem kazanmıştır. Arap Yarımadasındaki en ünlü panayır, Mekke'de kurulanıdır. Yakın ve uzak çevreden hatta yabancı ülkelerden bile akın akın, kervan kervan Mekke panayırına gelirlerdi. Alışveriş ve kültürel faaliyetlerin ötesinde din ve inanç bazlı bir buluşma ve karşılıklı bilgi alışveriş yeri idi. Bu panayırda en dikkat çeken kültür faaliyeti, yazarları tarafından kendi şiirlerinin halka okunmasıydı. En ünlü şairler sırf bu panayır için aylarca hazırlık yaparak bu panayıra gelirlerdi. Mekke panayırını; çok fazla katılımın olması, uzak ülkelerden gelen ticari malların halka satılması ve asıl büyük olanı, tüccarlar arasında birbirlerine satışları – takasları ile o çağda çok büyük bir ticari ve de ekonomik organizasyondur. Söz konusu panayır Mekke şehrini ve oranın yöneticilerini hem zengin ediyor hem de ünlerine ün katıyordu. Aynı üne sahip olmak ve aynı kazancı sağlayabilmek için diğer Arap kavim ve toplulukları bu uğurda savaşılmaya her zaman hazırды. Arap yarımadasında panayırlar yüzünden pek çok çatışma ve savaş olduğu biliniyor, bunlardan en ünlüsü: Habeş Kralı, Yemen valisi Ebrehe'nin meşhur fili ve ordusuyla Mekke'ye saldırmasının sebebi de panayır ve ticari merkez olan Mekke'yi yıkarak aynı özellikleri Yemen'e taşıması...



Gelelim günümüze ve kendi ülkemize. Yaklaşık elli yıl öncesine kadar; her ilçede hatta her kasabada haftanın belirli gününde Pazar düzenlenirdi, hâlâ da böyledir. Belediyelerin düzenleyip yönettikleri pazarlara çevredeki köylerden pek çok kişi gelirdi. Orta Anadolu'da, ya da sadece hububat yetiştirilen yerlerde çiftçi pazara tahılını götürüp satardı. Ayrıca; yumurta, süt, yoğurt, tereyağı hatta köy ekmeği satardı. Elde ettiği para ile de kendinde olmayan çeşitli maddeleri, sıvı yağ, gazyağı, kibrit, şeker, çay ve kahve gibi şeyler alırdı.



Ayakkabı ve mevsimine göre çiftçilik araç – gereçleri alırdı. Kıyı bölgelerimizde ise çiftçiler sebze, meyve ağırlıklı ürünlerini pazara çıkarırlardı.



Her Pazar gününden bir gün önce hayvan pazarı kurulur. Üreticiler ellerindeki fazlalık koyun – keçi ve sığırını bu mal pazarına getirir. Bazı köylüler elinde fazlalık mal olmasa bile ihtiyaçtan dolayı zorunlu olarak ihtiyacını karşılayacak miktarda mal satardı. Mal alıcıları genelde kasaplar olurdu. Az da olsa damızlık mal alan ve satan da olurdu...



Pazara gelen köylüler şehirliyle özellikle de alışveriş yaptıkları şehirli esnafla arkadaşlık kurarlardı. Arica çeşitli köylerden gelen akraba, dünür hatta bir vesile ile tanıdıkları olan kişilerle pazarda karşılaşılır, sohbet edilir, bir kahvede oturup birbirlerine çay ısmarlarlar...



Sonraları işler değişmeye başladı. Nüfus arttıkça kırsal kesimden kentlere göçler başladı. Köylerdeki, olabildiğince kendine yeterli olabilmek adına çeşitli ürün yetiştirme geleneği, ticari amaç öne çıkarılarak tek ürün ve de tek hayvan çeşidi (süt inekçiliği gibi) üzerine odaklanmaya başladı. Nüfusu artan kentlerde gıda ihtiyacı sürekli büyüdü, nüfus sürekli arttı. Üreticilerin ürettiklerini kentlere – pazarlara taşımaları hele uzaktaki büyük kentlere taşımaları imkânsız hale geldi. İşte tam da bu ortamda yavaş yavaş yeni bir ticari kesim piyasaya çıkmaya başladı 'aracılar'...



Aracılar zaman ilerledikçe başat hale geldiler, üretici ve tüketici arasında bükülemez bir güç odağına dönüştüler. Belediyelerin düzenleyip organize ettiği pazarlar aracılarının tekeline geçti. Her ne kadar pazarların kıyısında köşesinde, küçük üreticiler; yerlere çuvala koydukları sebze ve meyvelerini pazarlamaya çalışsalar da artık iş onların elinden çıktı...

Küçük üreticilerin yanı sıra küçük üretici seviyesindeki gariban pazarcılar şimdilik hâlâ pazarların kıyısında köşesinde yer almaktalar. Tüketiciler ki genellikle kadınlardan oluşmakta; ellerinde Pazar arabaları ile semt pazarını bir uçtan öbür uca birkaç sefer dolaşırlar. Sebze ve meyve satıcılarının dışında; çapıt ve çapıt ürünleri satanlar, ayakkabı ve terlik satanlar, küçük basit ev-mutfak araç ve gereçlerini satanlar, balık satanlar, çiçek satanlar, peynirciler... Pazara çıkan bir ev kadını bütün bu tezgâhları gezer. Bu arada mahalleden hatta aynı apartmandan komşuları ile karşılaşılır, karşılıklı dedikodu sohbetleri uzunca sürer...

Pazara şöyle geriden bakıldığında eğlenceli gibi görünür ama insanlara yaklaşıp araştırdığınızda: Üretici

ürettiklerini neredeyse maliyetine, emeğini de hesaba katarsanız zararına satmaktadır. Tüketiciler ise günler aylar geçtikçe aynı paraya daha az mal alabildiğinin farkına varmıştır. Aynı ürünün üreticiye ödenen birim fiyatı ile tüketicinin aynı ürünün birimine ödediği fiyat aralığı çok artmış durumdadır. Üretici de tüketici de durumun farkına varmıştır. Duyurulur...



DÖNÜP BAKTIM MAZİYE

MEHMET ERÇİN

(devam)

Okul ve kitap.. Işıl ışıl gözler.. Sizi özlemişler, size inanmışlar. Saf, temiz bakışlar. Yüreğinize doğru sıcak akışlar. Masumiyetle açan güller. Hep temiz yürekleri bekler. Geleceğe umut olacak, yol yordam gösterecek rehber bekler. Aynı masumiyeti hisseden kalbin sahibi olmalı rehber. Ders de vermeli, ders de almalı.

İbret ile bakabilen dersini de alır, ezberini de yapar. Karanlık gecelerin aydınlık sabahı elbet vardır. Derler ya "kara gün kararır kalmaz". Gece, hep gece olmaz. Bir ışık gelir boğar karanlığı, dağıtır. Ortalık güllük, gülistanlık olur. Yolumu da görürsün aydınlıkta. Herkesi görürsün.. Tabii ki görürsün de.. İşte tam da burada rehberin işaretini hissedersen, sese kulak verirsin. Hem kulağını hem kalbini okşayan, yönlendiren o ses herkesedir. "Okul ve kitap", "Işıl ışıl gözler" dedik. Bunu hisseden hakkını vermeli. Bu masum yavrulara "rehber" olabilecekse olmalı. Hakkını veremeyecek olan başka işler bulmalı. Helâl dairesinde yapılacak çok iş ve de elbette hizmet var.

Yarınların güzel dünyasına yelken açma arzumuz; lise yıllarımızda biraz şekillenince "öğretmen" olabilme düşünceleri ağır bastı. Allah-ü tealânın yardımı ile işler kolaylaştı. Nasip oldu, göreve başladık. Çocuklardaki masumiyet ve kalbî muhabbetler kendiliğinden oluştu. Hatta hayal ettiğimizden daha başka; belki çok da farklı güzellikler oluştu. Aşkımız, şevkimiz coştı. Aynı bir anlam kazandı. Bu manâdaki "tad" manen bizi sardı, kapladı.

Hakkını ya veremezsem korkusu ile çok yüreğim hopladı. Güzel hatıralar, hatırlanmalar, bazen gözyaşları ile de buluşunca, anlayamadığımız manâlara ulaştı. Ufkumuz da açıldı. Bilgimizin yetersiz olduğunu bile anladık.

Ortaokul ve lise yıllarımızda bizlere verilmesi gereken eğitimin, öğretimin tastamam olmadığını da

sonradan idrak ettik. Zaman, tecrübe, doğru örneklerden istifade, doğru kaynaklara yönelme, kararlılık, gayret derken hedefe doğru emin adımlar ile yürüdük.

Güzel duygular içinde, güzel hedeflere inşallah niyeti ile ilk görev köyümün yolunu tuttuğumdaki samimi heyecanımı unutamıyorum. Köyümü görmeden adı ile başlayan şiirimi bile yazmıştım. İdeallerimi bu köyde "Çobanpınarı Köyü"nde yaşamak için adımladığım tozlu yollar, asfalt yollar gibi hoş gelmişti bana. Köyün uzaktan görünüşü, evleri, gezen tavukları, sokaklarında oynayan çocukları, öz vatanımın dost esintileriydi.

Köye yaklaştıkça sanki kendimden uzaklaşıyor, çocukluğumun birikmiş tozlu hatıralarına sığınıyordum. O zamanlar daha traktör yoktu köylerimizde. Karasaban, pulluk, çapa dönemi.. Traktörün bir günde süreceği tarla üç haftada, hatta bir ayda tamamlanabilirdi. Öküzlerle, atlarla, mandalarla yapılabilen tarla ekimleri gözlerimin önünden hızla geçerken; karasaban ile kara kağınının tekerleklerinin çıkarttığı gıcırtilı sesler, kulaklarımda uğultu yapmaya başlamıştı. Babalarımız öküzlerle çift sürer, bizler de çocuk halimizle öküzlerimizi ovada, merada otlatır, gücümüzce katkıda bulunurduk. Ekin biçme zamanı gelince; orak ile tırpan ile bu da sürer mi en az bir ay. Temmuz güneşinde, sabahtan akşama geçmez saatler.. Bitmiş tükenmiş halde eve dönersin yürüyerek..

Hatırlayabildiğim hatıralarım 1955'li yıllara kadar iner. Köyler arası hatta şehirler yolların ham toprak, bazen kumlu olduğu dönemlerdi. İçinde koyun, kuzu, tavuk olan, geri kalan yerleri de insanlarla dolan kamyon ile de otobüs ile de çok yolculuklar yaptık. O günkü otobüslerin üstlerinde bagaj olurdu. Sebze sepetleri domates kasaları, süt bidonları hep bu bagajda taşınırdı. Şehre inince de o günlerin taksileri olan at arabaları ile nakliye işleri yapılırdı. Pazarlardan alınan ne varsa aynı yöntem ile köylere geri dönülürdü. Pazar ekmeği (fırın ekmeği), 3-4 kg.lık leğenler içinde susamlı çöğen helvası ve bir sandık lokum muhakkak alınırdı.

Ortaokul için babamın beni Antalya'ya götürüşü aklımdan hiç çıkmaz. Benim için sanki yeni bir çağın başlangıcı oldu. Farklı bakmaya, farkı da görmeye başlayınca; dünyanın pek büyük olduğunu anlayabiliyordum.

Geçmiş anılarımı tozlu rafa kaldırıp, göreve başlayacağım ilk günün heyecanı ile okuluma yöneldim. İlk derslerimizdeki tanışmalarımız, çocukların tatlı bir heyecan içinde can kulağı ile dinlemeleri, güzel saygıları ve beklentileri; o ışıl ışıl gözlerde okunuyordu.

Meslek hayatımızın bir kısmını bu şartlar içerisinde gerçekleştirdik.

Böyle bir vatanın hizmetinde olabilen hizmet erlerine selâm olsun..

ANTALYA ENDEMİK VE NADİR ÇİÇEKLERİ

Centaurea lycia: Yörük düğmesi

-Antalya Endemiği-

Centaurea lycia, dünya üzerinde sadece Antalya sınırları içinde yetişen ve birkaç lokaliteden bilinen endemiklerimizdendir. İlk örnekleri Elmalı'da keşfedilen tür, Antalya- Korkuteli güzergâhında yoğun popülasyonlar oluşturur. Bir önceki sayfada sunulan *C. Luschaniana*'ya morfolojik olarak oldukça yakın olan *C. lycia*, bu türden ilk bakışta involukrumun daha geniş olmasıyla ayrılır. Tipik bir kaya bitkisi olan tür, haziran-temmuz aylarında 600-1800 m'ler arasında çiçeklenir. Keçemsi tüylerle kaplı, 25-50 cm boyunda, çok yıllık bitkilerdir. Bitkinin taban ve alt gövde yaprakları basit veya lir şeklindedir. Lir şeklindeki yaprakların uç parçası mızraksı biçimli ve 10-30 mm enindedir. Bu yapraklar 1-2 adet yan yaprakçıklara sahiptir. Üst kısımdaki yapraklar ise 2-5 mm enindedir. İnvolukrum 11-15 mm uzunluğundadır. Bitkinin belki de en göz alıcı kısmı ekleridir. Bu ekler oldukça iri ve tabana kadar uzanıcı, dairemsi şekilli, kenarları dişli veya parçacıklı, uçta küçük-sivri-çıkıntılıdır. Çiçekleri gül pembesi-mor tonlardadır.



Centaurea pamphylica: Çakırca

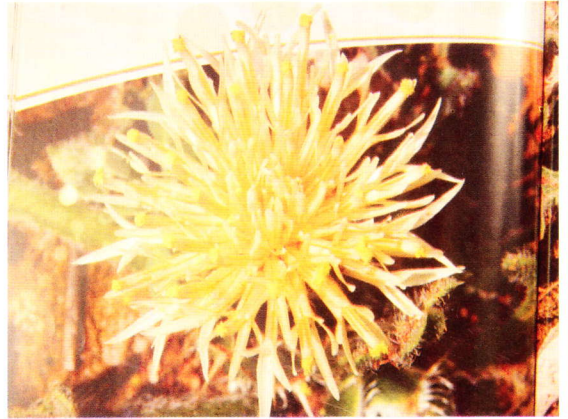
-Antalya Endemiği-

Antalya Körfezi'nin doğu kıyısı boyunca uzanan verimli ova bölgesi antik dönemde Pamfilya olarak anılmıştır. Dağlardan beslenen akarsuları ve verimli topraklarıyla her dönem göç alan Pamfilya Bölgesi'nin ismi 'her yerden gelenlerin yurdu' olarak tanımlanmaktadır. Bölgenin doğusunda Alanya, batısında ise Antalya yer alır. Çakırca'nın bilimsel ismindeki pamphylica, bitkinin yetiştiği yörenin antik adına izafeten verilmiştir. İlimize özgü *Centaurea pamphylica* deniz kenarına yakın alanlarda yayılış gösterir ve yaz aylarında çiçeklenir. Tek veya iki yıllık, 20-100 cm boylanabilen bitkilerdir. Yapraklar seyrek tüylüdür. Alt kısımdakiler saplı, tüysü parçalı veya lir biçimlidir. İnvolukrum ovattan fincan şekline kadar değişen biçimlerde. Orta kısımdaki filleriler 16-20 mm uzunluğunda sert yapılı bir dikene sahiptir; iç kısımdakiler ise şeffaf ve 5-6 mm genişliğindedir. Bu türde pappus bulunmaz.

Centaurea pestalozzae: Bodur sarıbaş

-Antalya Endemiği-

Türe ait ilk örnekler 1846 yılında, Akdağ'dan (Kaş/Antalya) toplanmıştır. İlimize endemik olan *Centaurea pestalozzae*, dağlık alanların yüksek kesimlerinde 2300 m'ye kadar olan taşlık yamaç ve yığınlarda yetişir. Yaz mevsiminin gelmesiyle çiçeklenmeye başlayan tür, temmuz ayında Kızlar Sivrisi'nden (Elmalı/Antalya) fotoğraflanmıştır. Gövdesiz veya oldukça kısa gövdelere sahip olan çok yıllıklardır. Kapitula 1-3 adettir. Yapraklar rozet formunda, uzun-batıcı tüylerle kaplı, mızraksı biçimli, tüysü parçalı ve her parçası 3-5 mm genişliğindedir. İnvolukrum 22-25x15-20 mm ebatlarında, dikdörtgensel-ovat biçimlidir. Ekler küçük, saman renginden kahverengiye kadar değişen tonlarda, kısa dikenli olup her iki tarafında 1,5-3 mm uzunluğunda 5-10 sil bulunur. Çiçekler sarımsı renklidir. Akenler 7-7,5 mm; pappuslar ise 7,5-10 mm'dir.



Centaurea wagenitzii: Adrasan düğmesi

-Antalya Endemiği-

Dünya üzerinde sadece Beydağları Sahil (Olimpos) Milli Parkı'nda yayılış gösteren ve Antalya'ya özgü türlerden birisi olan Adrasan Düğmesi, Çıralı-Adrasan arasındaki denize yakın ormanlık, makilik ve kayalık alanlarda yetişir. Yaz döneminde çiçeklenen tür, sahip olduğu çiçek renkleri ve farklı yapısal özellikleriyle hemcinslerinden ayrılır. Dallanmış ve odunsu kazık kök yapısına sahip, çok sayıda basit gövdesi bulunan, yaklaşık 30 cm boyunda çok yıllık bitkilerdir. Bitkinin genç döneminde yapraklar beyaz-keçemsi tüylerle kaplıyken ilerleyen dönemlerde tüysüze yakındır. Tabandaki yapraklar tüysü parçalı veya lir biçimli olup 1-2 çift yan segmente sahiptir. Gövdenin orta ve üst kısmında yer alan yapraklar ise şeritsi biçimli ve yaklaşık 1 mm enindedir. İnvolukrum ovat-dikdörtgensel biçimlidir. Ekler şeffaf, merkez kısmı koyu kahverengi, dikdörtgen biçimli ve 2-4 mm uzunluğunda narın yapılı bir dikencikle sonlanır. Gül pembesi ve mor renklerdeki anter tüplerine sahip

