

MUSTAFA KARA KİTABI

DERGÂH YAYINLARI 1112

Armağan Kitap 15

Sertifika No 49170

ISBN 978-625-6839-98-4

1. Baskı Ekim 2024

Kitap Editörü

İsmail Kara
Abdurrezzak Tek
Betül Kara

Kapak Tasarımı

Ayşe Nurgül Kabasakal

Sayfa Düzeni

Ayten Balaç

Baskı

Ana Basın Yayın Gıda İnş. Tic. A.Ş.
Mahmutbey Mah. Devekaldırımı Cad.
2622. Sok. No: 6/13
Bağcılar/İstanbul
Tel: (212) 446 05 99

Matbaa Sertifika No 52729

Dergâh Yayınları

Mimar Sinan Mah. Selamiali Efendi Cad.
No: 13/A Üsküdar/İstanbul
Tel: (216) 391 63 91-93
www.dergah.com.tr/bilgi@dergahyayinlari.com

Mustafa Kara Kitabı'nın yayın hakları Dergâh Yayınları'na aittir.

Anbetname

Yahut Mustafa Kara'nın Doğduğu Yere Dair...

İsmail Kara

Belki hâlâ o besteler çalınır
Gemiler geçmeyen bir ummanda

...

Çayırın gülmesi/gülümsemesi nedir bilir misiniz? Annem gözelerden suları verilmiş eğimli otluklara, ışıldayan damlalara karşı yakadan veya yandan bakıp “çayır culeyi” der, otların iki üç merhale sonraki gümrâh ve yemyeşil halini görür gibi keyiflenirdi¹. Tabiatla haşır neşir olmanın zevk ve bereketlerinden sadece biridir bu...

Yağmurun çokça yağdığı bir memlekette sulu çayır-kuru çayır ayırımı olur mu demeyin. Arklarla (mahalli dilde *harkla*) sulanmayan otluk çayırlarda ot (*çimen*) hem kısa ve seyrek hem de az olur. Çünkü dipleri kabarmaz ve güçlenmez. Bu sebeple kuru çayırdaki yüksek ve sapı kalın olanlar (*karanes*, *pamboğoti* meselâ) başta olmak üzere her ot yetişmez. Hayvanlar ve geçimleri büyük ölçüde onlara, süt ürünlerine (*süt kısmine*) bağlı olan ev halkı kışı nasıl geçirip bahara erişecek?!

Mart ayında küçük derelerin, ırmakların bile suyu bol olur. Dağlardan, tepelerden kar suyu iner, ırmaklar, dereler giderek gürleşip çağıldar, taşıdığı toz toprak ve tabii gübre yerine geçen kuru yaprak oranı artar. Soğuk ve berraktır... Yüksek yerlerin kuzey kısımlarında ve sık, gümrâh ormanların yapraklarla, çalı çırpı ile örtülü alt kısımlarında hâlâ kar parçaları vardır. Onlar bir müddet daha dereleri, ırmakları serin ve bereketli sularıyla besleyecektir. Bir de kuzey ve kuytu yerlerde buz kesip iyice sertleşen kar adacıkları olur... Derelerin güneş görmez derin kısımlarında bazen köprü vazifesi bile görürler. Bunlara mahalli tabirle *zam* denir ve derelerin üstünde olanlar aynı zamanda geçerken çökme tehlikesi taşır. Dikkat ister.

Rahmetli annem Anbet deresinde, hamile olan genç bir kadının, Hala Çingana'nın gelininin (babamın teyzesinin torunu oluyor) sırtındaki yaş ve ağır *karamış* (taze inek yiyeceği olarak dağlık yerlerden yapılan bir tür yabancı taflan yaprağı) yüküyle *zama* düştüğünü ve çıkamayarak orada derenin, suyun içinde boğularak vefat ettiğini anlatırdı.... Haber vermişler, dedem gitmiş çıkarmış onu.

Mart ayı sulu çayırın olanlar için hark açma zamanıdır. Çoğunlukla erkeklerin yaptığı bir iştir bu. Kazma, kürek, *vara* (büyük çekiç)... omuzda erkenden yola çıkılır ve bir,

1 Mahalli dilde hem mısır ekilen tarlalara hem de otluk bahçelere *çayır* denir. Tarla ve bahçeler birden fazla ve birkaç yerde olduğu için hususi adlarıyla anılanlar da olur; yaka, tarla, yafan, güneysi, kuzeyi, evin altı, karşı, ırmakbaşı, koropun üstü... *Ot* daha ziyade kışın hayvanlara verilmek üzere kurutulmuş mısır gövdesi ve yapraklarına, *çimen* ise yaş ve kuru her türlü ota denir.

birbuçuk saatlik mesafedeki çayıra, harkın başına, derenin, ırmağın ağızına varılır. Su soğuktur ama temiz ve boldur. Karın-kışın ve bollaşan suyun sürükleyip getirdikleri harkın başını bozmuş, suyu harka doğru çeviren taşları yerinden etmiş, duvarımsı yerleri yıkmıştır. Harkın içi de toprakla, çalıcırpı ile, kuru yapraklarla dolmuş, birbuçuk-iki metre aralıklı ve suyu *harktan* çayıra dağıtan gözeler tıkanmıştır.

İlk iş olarak dere ağzından suyu tekrar harka bağlamak için irili ufaklı taşları düzmek, duvarımsı kısımları yapmak, suyun sızarak akıp gitmemesi için taşların arasını sert toprakla, ot dipleri/kökleriyle (*poççalarla*), geniş ve sert yapraklarla doldurmak lazım. Bir değirmen çevirecek kadar su bazen 150-200 metre uzunluğundaki harka girdi mi onu takip etmek yeter; hem ağzı geniş kazma (*çağan kazması*) ile onun önünü açacak hem de soğuğa aldırılmadan ellerinizi de kullanarak onlarca gözeeye bir bir paylaştıracaksınız...

Hayli eğilimli arazide gözelerden henüz yeni yeni yeşillenmeye başlayan ot köklerinin (*kulçilerin*) diplerine doğru yürüyen su ve damlalar güneşin altında gümüşü ışıltılar saçarak akmaya, damlamaya başlamıştır. Karşıdan yahut yan taraftan bakan için çayırın gülmesi işte tam da budur.

*

Mustafa Kara köy işlerinin çoğuna ilgisizdir, Güneyce'deki günlerinin esas işi de okumak, yazmaktır. Hakkını yemiyelim, bir de işe giden ev halkına yemek pişirmek, yüksek meyve ağaçlarına çıkıp armut, elma toplamak... Fakat sevdiği bir iki işten biri hark açmak, su akıtmaktır, Hele Anbet deresinin harklarından biri olursa... Onu aşk derecesinde bir şevkle yapar. Bir diğeri ot çayırlarındaki bodur ağaçları budamak. İkisi de esas itibarıyla Anbet işi...

Çünkü o Anbet doğumludur.

Ona elbette temas edeceğiz, mühim bir hadise... Fakat kaderin bir cilvesi olarak *zaman* üstünde ölü olarak bulunan bir başka kişi de dedemizdir, *zama* düşüp ölen gelini çıkararak kişi... Hem de kendisinin açtığı, her yerini tanıdığı harkları açmaya gitmişken... Bu sebeple "Anbet deresi garip (*kerip*) akar; garip sesler çıkarır" derdi annem. O anlatıyor:

Mart başı idi. Kaynatam bana birkaç şey söyleyerek sabah erkenden yola koyuldu: Ben Anbet'e gidiyorum, bir iki günde harkları verip geleceğim, Büyük Cami'nin inşaatında çalışacağım. Akşam orda yatarım, sabah ineği sağ, bana getir...

Sabah evin işlerini yaptım, ineği sağıp yanına aldım, iki yaşına henüz varmamış Mustafa'yı, birkaç aylık Züleyha'yı kayınvalideme bırakarak Anbet'in yoluna koyuldum. *Korop'a* (mezre yeri ve oradaki ev) vardığımda bir gariplik içimi sardı. İki kapı da açık. Akşam orda yatıldığına, ateşin yakıldığına dair bir işaret yok... Bağırırsam bir işe yaramayacaktı çünkü kaynatamın kulakları ağır işitirdi. Ayrıca ne tarafa bağırıacaktım!... Ne yapacağım, onu nerede arayacağım? Hark da bir tane değil ama aynı ırmak üzerinde... Sütü tereğe koydum, peştemalımı bıraktım, orağım belimde, sadece ipimi yanına alarak büyük yafana çıkayım, oradan harkı takip ederek ırmağın başına doğru giderim, bakarım dedim.

Büyük yafanın harkına çıktım, beni ilk karşılayan yeleşti oldu, yabani armutun dalında asılı. Oralarda çalışırken saatinin de cebinde olduğu yeleşti bu armuta asardı, Tarla'nın yolu da oradan yukarı çıkıyor... Harkın suyu verilmemiş, halbuki dünden beri gürül gürül akması lazımdı. Saatine baktım, saat 12.00'de durmuş, akşamdan kurulmamış demek ki... (çalışırken yeleştiğin bir yere asılması biraz da saati korumak içindir).

Öğleyin yemek üzere yanına aldığı ve yumuşasın diye suya koyduğu mısır ekmeği de iyice etrafa dağılmış...

Şüphelerim, endişelerim giderek artıyor, nefesim daralıyor. Issız dağlar, etrafta kimse yok. Derenin uğultusu da gittikçe garipleşiyor. Aşağıımızdaki İzzetler'in koropunda adam var ama oraya inerek vakit kaybedemem, bağırarak dert anlatmak da mümkün değil, ne dediğin anlaşılmaz. Harkın başına doğru gideyim ölüsüne dirisine tesadüf ederim herhalde diyorum içimden ama ürperiyorum. Korkak biri değilim ama cesaret işe yaramıyor böyle zamanlarda.

Harkın ortalarını geçip ırmağa yaklaştığımda kazmasına, küreğine, varasına tesadüf ettim. Fakat hepsi bir tarafa saçılmış vaziyette. Anlamaya çalışıyorum: Bayır bir yer burası, çalışırken kazmayı vuruyor, çekerken kayıyor, kendine hakim olamayıp yuvarlanıyor ve 30-40 metre aşağıdaki ırmağa iniyor... Irmağın birçok yeri *zamlı* kaplı.

Bir şey görebilir miyim diye parmaklarımın üzerine yükselerek yukarıdan aşağıya, ırmağa bakayım derken ayaklarımın tırnaklarından başlayıp kafamın tepesinden çıkan sert bir ürperti ve uyuşma (*mimiças*) ile sarsılıyorum, titriyorum... O herkesin övdüğü cesaretim kayboluyor. Ben şimdi ne yapacağım? Oraya inemem, iner de *zamn* üstünde ölüsüyle karşılaşsam köye gidip haber de veremem, canlı olma ihtimali artık yok, dün öğle yemeğini bile yememiş... diyorum içimden... Hark boyu geldiğim yoldan geri dönüyorum, armut ağacından yeleğini alıp koropa iniyorum. Kapıları kapatıp yola çıkıyorum.

İzzetler'in koropuna indiğimde Çakır'ın Kâzım'la karşılaşıyorum. Bir şeyler olduğunu hemen anlıyorum. Bu saatte ve sırtım boş olarak buradan geçmediğimi bilir. Ona anlatıyorum... "O cesur adamdır, ona bir şey olmaz, yine de sen git haber ver, ben de çıkar, bakarım" diyor. (Sonradan öğreniyorum, o da korkudan yukarı çıkamıyor, hatta ne olur ne olmaz diye kapıyı kapatıp, köye iniyor)...².

Anbet'in dereleri, ırmakları garip akar derdi annem, bu iki vefat dolayısıyladır.

*

Köylünün çoğunlukla üç evi vardır. Biri köyün içindeki evi. Ev dendiği zaman aslında bu anlaşılır. Taş-ahşap karışımı bu evler umumiyetle üç katlıdır. En altta ahır katı vardır; hayvanlar kalın tahtalarla döşenmiş bu katta barınırlar. Ahırın yarıya yakın kısmı sonbaharda *hezel* (gazel) denen kuru yapraklarla tıka basa doldurulur. Bu kuru yapraklardan bir miktar her sabah hayvanların altına serilir, hem kuruluk, sıcaklık hem de yumuşaklık yapar. Ertesi sabah bunlar dişli kürekle (*virka*) tezek olarak ahırın dışına atılır.

Yazdan hayvanların kuru yiyeceklerinin (çimen, ot, yaprak vs.) depolandığı ikinci kata hanbağı denir. Büyükse kuru odun, tahta vs. de konur bu kata.

Üçüncü (varsa dördüncü) kat oturma katıdır ve esas itibariyle eviçerisi ve hayat kısımlarından oluşur. Bu katın üçtebirini dolduran eviçerisinde ateşlik, külhan, oturma-yeme mahalli, kaplık, kısmi bir odunluk ve bazen yan tarafta yer odası bulunur. Hayat kısmında en az iki oda, bir anbar, ayakolu, ara hol ve katın dışında holden çıkılan tek veya iki taraflı balkon (*yazluk*) vardır.

2 Bundan sonraki safahatı babam anlatıyor. bk. *Kutuz Hoca'nın Hatıraları-Cumhuriyet Devrinde Bir Köy Hocası*, ilaveli 4. bs., İstanbul, Dergâh Yay., 2015, s. 32-33.



Dedemizin Nacar marka saati ve Anbet'te koropun avlusunda namaz kıldığı taş namazgâhı. Hâlâ yerinde duruyor, gidince biz de kılıyoruz.

Ahırın tamamı, hanbağının iki-üç tarafı, eviçerisinin toprak yahut üst-yol tarafı taş duvardır. Hayat kısmının iç duvarları tamamen çam tahtasından ahşaptır. Alt ve üst taşıyıcı keresteler, dikmeler (*bağacı, lata, istilar*) kestaneden, döşemeler ise gürgen ağacındandır. Hayatın ve odaların dış kısımları ise çoğunlukla çatma-yığıma denen ve içi tahta perde, dışı çatmalar arasının taş ve çamurla doldurulduğu duvarla çevrilidir veya nisbeten daha kalın tahta ile ve *boğaz/geçme* usulüyle yapılmış duvardır. (Aslında köydeki kullanımda duvar kelimesi sadece taştan yapılan kısımlar için kullanılır. Tahtadan olanların farklı adları vardır). Diğer iki eve gidildiği zaman da merkez ev burasıdır. Ailenin bir kısmı daima burada kalır. Kış mevsimi, iki baharın yarısı tamamen ve birlikte burada geçilir.

İkinci ev yayladır, ahır olarak kullanılan alt basık kısmı kuru-yığıma taş duvar, üst kısmı ise köşeleri boğaz/geçme usulüyle yapılmış kalın ahşaptandır. Üst kısmında toprakla kaplı, eni yaklaşık 1,5 m.lik bir ateşlik ve oturma alanı ve tahta ile döşeli, çoğunlukla odasız bir hayat kısmından müteşekkil sade bir yazlık evdir. Hayat kısmında umumi-yetle yere serilen bir, iki basit şilte-yatak, bazen de şiltenin-yatağın serilip kaldırıldığı bir kerevet (*kevret*) bulunur. Bir de köşelerden birinde dar bir *haniça* odası. Burada da peynir ve yağların konulduğu ahşap kaplar (*putinalar*), süt ve kaymak tekneleri, yayık ve leğenler, yoğurt ve ayran tasları, sukabağından yapılan ve yine süt ürünlerinin bulunduğu *fiçukolar* bulunur.

Yayla evleri sadedir fakat kışın sert rüzgârlarına dayanabilmesi için taşıyıcı kerestesi (*domuzlukları*), dış duvar tahtaları köydekilere göre kalındır ve çatısı muhkem yapılmak, önce çam tahtası parçalarından (*hartoma*), sonraları sacı yapılan çatı örtüsünün üstüne konan taşlarla kuvvetlendirilmek zorundadır.

Bizim de yokuş yukarı iki, iki buçuk (sırtında yükle veya hayvanlarla üç, üç buçuk) saatte çıkılabilen yayla evimiz vardı fakat babaannem erken göçtüğü, evde de annemden başka köyün işlerini ve köyde kalacakların hizmetlerini yapacak kadın (elti, görümce...) olmadığı için çocukluğumuzda hiç yayla açamadık. Yaylamızı kiralık olarak kullanan Hala Pilit'e bazen kira karşılığı bir inek de biz verirdik, o hayvanı *çikim* (çıkım) zamanı

yaylaya götürmek, *enim* (inim) zamanı getirmek için ablamlarla bir iki defa yaylaya gittik fakat kalmadan döndük³. Onun için yayla kültürümüz yoka yakındır.

Üçüncü ev *koroptur*. Hem yer ve uzaklık bakımından hem de yapı ve imkânları itibariyle yayla ile ev arasındadır. Yayla gibi altı-ahır kısmı taş duvar, üstü umumiyetle ahşap olmak üzere iki katlıdır ama yayladan daha geniş ve daha muhkem bir binadır. Eve/köye yakın olan veya 4-6 ay kalınan koropların az bir kısmı ev gibidir, bizimkinde yoktu ama hayat kısmında bir, iki odası bile olabilir, daha korunaklıdır. Korop yapıları aynı zamanda eve taşınacak kuru otların, hayvanların altına serilecek kuru gazellerin, kuru ağaç yapraklarının (*hezeli*), mısır ve kabakların ve orman (*meşe*) arıcılığı malzemelerinin bulunduğu yerdir.

Köyün, mahallelerin korop semtleri yayladan farklı olarak ayrı ayrı yerlerdedir: Anbet, Mişta, Maçi, Fundukluk, Lazes, Şimarloroz, Furunlar, Şoşoz, Hannar, Irmakbaşı, Boşınak, Af, Hakupağara, Erukbayırı, Paşipoli, Çulluk, Han, Çonzona, Fosa, Çavlaka...

*

Bizim koropumuz Anbet idi. Samridağı'nın altında, iki ırmak arasındaki, uzunlamasına daha geniş dağlık-orman arazinin Kutuzler tarafından sahiplenilmesinin tarihi çok eskilere gidiyor olmalıdır. Tabii sınırlar derin yarıklar ve yakalar meydana getiren dereler/ırmaklardır. Bir dere tarafından ve aşağıdan Çakırlarla (sonra Vahitlerle), diğer dere tarafından da Balçılar-Çahparlarla komşuyuz. Çakırlar ve Balçılarla uzak akrabalık münasebetlerimiz de var. Muhtemelen daha geriye gidildiğinde bu üç ailenin kullandığı geniş dağ yamacı aynı ailenin, birkaç nesil önceki dedelerimizin tasarrufunda idi.

Orman arazinin boy ve kutur itibariyle büyük ve kerestelik ağaç varlığını gürgenler, kızlağaçlar (kızılağaç), kestaneler ve daha az miktarda çamlar meydana getirir. Kestane ağacı bölgenin suya ve rutubete karşı en dayanıklı ağacı olduğu için ahşap binaların taşıyıcı ana kerestesine, yağmura açık dış kapıların tahtası, pencerelerin doğraması, anbarlar umumiyetle ondan olur.

Kestane ağacının rayihası sarhoş edici çiçeği arıcılık ve bal açısından da bereketlidir. Yörenin çok dayanıklı olmayan çam ağacı cinsi daha ziyade döşeme tahtası, perde ve çekmece, dolap türü eşyaların yapımında ve kısmen kereste olarak kullanılır.

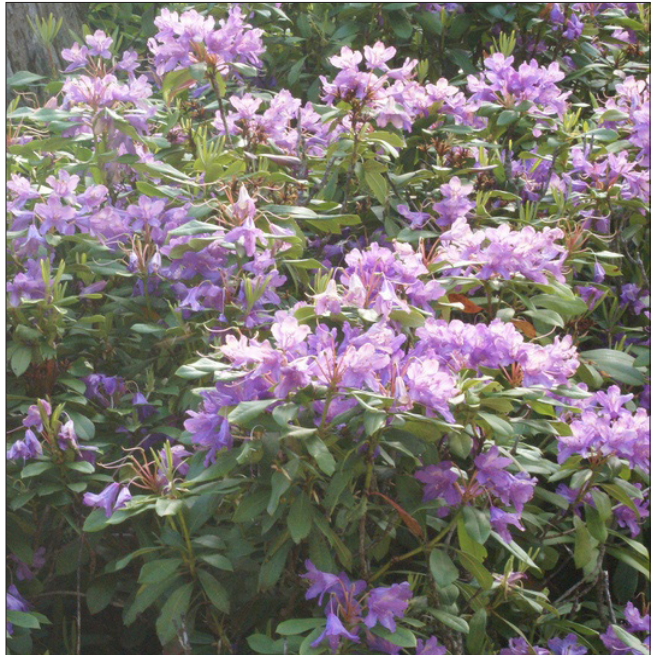
Kızılağaç çabuk büyüyen bir ağaç olmakla beraber dayanıksız, ev yapımı ve odun için fazla tercih edilmeyen bir ağaçtır. Yaşlı (*kart*) olanlarından bazen tahta, perde elde edilir. Fakat tekne (ekmek teknesi, süt teknesi, yıkanma teknesi, abdest teknesi ...) ve kaşık, kepçe yapımı için elverişlidir. (En kaliteli kaşık ve küçük kepçe şimşir —*çimçir*— ve *komar* ağacından yapılır).

Kereste, tahta ve odun için çok elverişli bir ağaç olan, 1,5 m. kutrunun ve 30-35 m. yüksekliğe kadar çıkan heybetli gürgen ağaçları orman arıcılığı de için vazgeçilmezdir⁴.

Ormanların bodur ve çalı cinsinden ağaç varlığı çok çeşitlidir. Bunlar arasında arıcılık ve bal bereketi açısından çok kıymetli olan *komar* (orman gülü) çalısı çok boldur ve

3 Yaylamız Keler, Samri (Ağaçseven) ve Komes (Şimşirli) köyleriyle müşterek kullandığımız bir yayla idi ama bizim köyün adıyla *Varda Yaylaları* olarak bilinirdi.

4 Müstakil olarak yazılması gereken bu gürgenlere dair bazı temalar için şimdilik bk. İsmail Kara, "40'lı Yıllarda Bir Doğu Karadeniz Köyünde Mütevazı Miras Taksimi", *Tarih ve Toplum*, sayı: 224, Ağustos 2002, s. 51-54.



Arıcılık ve bal bakımından çok bereketli olan *komar* (orman gülü) çiçeği ve istisnai büyüklükteki gürgen ağaçlarında 5-6 m. yükseklikte arı kovanları, 15-20 m. yükseklikteki üst kısımlarında oğul için boş kovanlar.

yakacak odun bakımından da değerlidir.

Ya Anbet'in bitki örtüsü, binbir türlü çiçekleri, kuşları, yabani hayvanları, börtü böceği...

Dedemiz Kutuz Hüseyin'e kadar bu arazide korop evi, ekili arazi ve otluk/çayır yokmuş. Hark da açılmamış tabii. Kendi ifadesiyle "20 yıl tahra sallayarak" buraları ihya ve abad etmiş (mahalli dilde de ormanı açarak ekili arazi yahut otluk haline getirmeye *ehya* denir). Koropun altında bir, üstünde peşpeşe iki bahçeyi mısır tarlası haline getirmiş. Tarlanın içinde veya dışında fasülye, patates ve kabak ekilen yerler de vardır. Annem gelin geldiği zaman burada —taze iken yedikleri, gelip geçene ikram ettikleri hariç— beş kile (yaklaşık 200 kg.) mısır ürettiklerini söylerdi.

Dağ başında ve ormana bitişik bir yerde mısır tarlasını, fasülye ve kabakları ayı ve çakallardan korumak çok zordur. Bunun için mısır koçanları *tanelemeye* başladığı andan biçildikleri zamana kadar geceleri mısır tarlasının ortasında, direkler üstünde yapılan ve üzerinde ateş de yakılan, bir insanın oturup kısmen yaslanabileceği bir düzenekte (*kalifta*) gece boyu nöbet tutmak, bağırıp çağırmak, ateşi harlamak gerekir.

Mısır tarlaları dışında, onların birkaç katı büyüklüğünde, dedemizin herbirine dereden hark bağladığı sulu çayırlar vardır. Buradaki otlar yaz sonuna doğru kesilecek, kurutulacak, bağ bağ bağlanacak, koropta ve *dalda* (dulda; yağmurdan korunaklı) kısmı olan büyük taşın altında yığılacak, sonra da ineklerin kış yiyeyeceği olarak kadınlar tarafından yük yük köye taşınıp hanbağına yahut *otanaya* (othane) yığılacaktır.

Dedemiz korop binasını da bu *ehya* çalışmaları arasında yapmış. Yerini tayin eden esas etkin unsur ise içme suyu. Her taraf su ama tadı ve soğukluğu vasıflı ve miktarı yeterli olan içme suyu kaynağını bulmak ve koropa yakın bir yere arkla taşımak lazım. Koropun çivi, menteşe, kilit gibi bir iki malzemesi hariç gerisi; taşı, kerestesi, tahtası, perdesi, orada hazırlanmış, kiremitleri ise yarı yoldaki Furunlar semtinde imal edilmiş. Duvar ustalığını Sungur'un Meksut'un babası yapmış.

*

Burayı çok severmiş dede Kutuz Hüseyin. Sevgisinin ilk sebebi muhtemelen her şeyine; taşına, toprağına, meyvelerine, sebzelerine, *koropuna*, suyuna... çok emek vermiş olması ve her bakımdan iyi ürün almasıdır. Bir de annemin aktardığına göre "evim yol üstünde, yaylam yol üstünde, bir burada rahatım, getirin avluda yiyeyeğim" dermiş. Belki de avlu kısmını bunun için hayli geniş tutmuştur. Taş namazgâhı da avlunun üst kısmında, duvarın üstünde idi. Köyden veya işten geldiği zaman da daha ziyade avluda otururmuş.

Anbet'te doğan Mustafa Kara'yı da daha ilk gününü doldurmadan bu avluda kucağına vermişler, kulağına ezanı burada okumuş, oğlundan köyde olan ilk torunuyla ilk neşeli sohbetini burada yapmış...

Annem anlatıyor:

İlk çocuğum 7-8 aylıkken "karnımda kesilmişti"⁵, o da Anbet'te düştü, ölü doğdu. O sene Mart ayında, boş arı kovanlarını gürgen ağaçlarına çekmek için Hoca'ya yardım etmiş, aşağıdan halatlara asılmıştım. Çocuğum "kesilmesi"ni ondan bilirim. Koropun üstünde, sağdaki bir yere, gürgen *femisinin* dibinde onu defnetmiştik. Oradan her geçişimde içinde bir yer sızlar.

5 Mahalli kullanımda çocuğın ana karnında ölmesi ve düşmesine *kesilme* denir. Belki de ana karnında göbek bağı kesildiği için çocuğın öldüğü düşünülmemektedir.



Anbet'teki koropumuzun arı kovanlarımızın olduğu Meşe'den (solda) ve üstten görünüşü. Her iki fotoğrafta koropun alt ve üstünde gözüken araziler mısır tarlası idi. Sağdaki fotoğrafta çocukların bulunduğu kısım kabak ekilen yerd.

Sol taraftaki korop amcaoğullarımız Süleyman ve Ekrem Kurt'a ait. Bizim çocukluğumuzda yoktu, 70'li yılların başlarında yapıldı.

Ve kapının açıldığı, birçok hatıranın “gömülü” olduğu avlu. Dedemin taş namazgâhı da sağdaki fotoğrafta avlunun sağ tarafında parlıyor.

Meşhur Anbet suyu ise sağda 20-25 metre daha ileride. Soldaki fotoğrafta suya ve meşeye giden yol biraz seçilebiliyor. O yolun altı ve ağaçların kapattığı kısım Cevizlerin Altı dediğimiz yerdir ve hayvanlar burada otlayacaktır.

Bir iki gün sonra büyük görümcem Hediye ile Dursun (Terzi) enişte koropa geldiler. Çok iyi bir insandı eniştemiz, bana nasihat etti, “üzülme gelin, Allah sana nice hayırlı evlatlar verecek, daha yaşın genç...” gibi sözler söyledi. O yakınlığımı hiç unutmam.

Mustafa da Anbet'te, bu ıssız dağlarda sabaha karşı doğdu. Eski hesap Mayıstan on gün vardı. (Demek ki 1949 yılı Haziranının üçüncü günü). Yeri nur olsun kayınvalidem ebe idi, çokça çocuk tutmuştu, ayrıca birçok şeyden anlar, eski tedavi usullerini bilirdi. Onun için rahattım. Bir de yanımızda görümcem Hediye'nin ortanca oğlu Nazım vardı, beş yaşlarında. Kayınvalidem ona “bu gelin ne doğuracak?” diye sorar, “uşak” (erkek çocuk) demesi üzerine de sevinir, “uşak doğursa sana çumur yahut hoşmer yapacağım” derdi.

Gece sancılarım başlayınca kayınvalidemi uyandırdım, hemen kalktı, çok *yonluk* bir kadındı, ateşi yaktı, başka işiğe ihtiyaç olmayacak kadar koropun ateşlik kısmının

tamamı aydınlandı. Her ihtimale karşı küçük gaz fenerini de yaktı. Suya gidip geldi, hem abdest aldı hem de güğümü doldurdu. Köşede kuru otlar sererek yer yatağını hazırladı, sıcak su için güğümü ateşin üstüne astı, bir taraftan da dulalar okumaya başladı, en sık tekrarladığı “Ya rabbi gafuru rahimsin, bu dağ başında işlerimizi kolaylaştır, çocuğumuz ayıpsız kusursuz doğsun” duasıydı.

Mustafa kolay doğdu. Ağlama sesleriyle korop ve dağlar şenlendi. Çocukluğunda zaten çok ağlardı, biraz da nazlılıktan... Kayınvalidemin neşesine diyecek yoktu. Bana süt ısıtıp verdi. Daha ortalık aydınlanmamıştı. Nazım da sabah kalkınca hak ettiği çumuru yedi...

Biz koropun içinde iken kaynatam köyden yahut buradaki işlerinden geldiği zaman hemen içeri girmez, avluda oturur, omuzundaki tahrayı veya kazmayı yere atmasından sesini duyar, geldiğini anlar, toparlanırdık. Bazen dışarıdan seslendiği de olurdu. Mustafa'nın doğduğu gün de kuşluk vakti köyden gelmiş, avluda oturmuştu. Kayınvalidem, “bak biz bu akşam ne ettik?” diyerek sıkı sıkıya bağlanmış kundak (*kopelekundi*) içindeki çocuğu kucağına vermişti. Koropun iki kapısı da açık, aralarında geçen konuşmayı içerde ben de dinliyorum:

- Asiye, nedir bu (çocuğun cinsiyeti nedir)?
- Uşak (erkek çocuk)...
- Ola aferin. Buna babamın adını vereceğim; Mustafa...

Hafız Mustafa deyip kulağına ezan okumaya başlamış... Bir daha olursa ona da kendi adımı vereceğim. Asiye, bir daha olursa ona da sen ad verirsin...

Kayınvalidemin neşeli konuşmayı sürdürmek ve takılmak için,

- Bu gelin hep uşak mı doğuracak? demesi üzerine de,
- Ooo Asiye, kötü koyun iyi kuzu eder/doğurur, demiş tebessüm ederek⁶.

Sonra Kutuz Hoca'nın kendisine aldığı ve gözü gibi esirgediği mahfazalı cep saatini de Mustafa'ya vasiyet etmiş. Körpe çocuğun ad ve ezandan sonraki ilk büyük varlığı...

Ertesi günü Hediye halamız, eşi Dursun ve çocukları da gelmiş. Büyük torun Kâmil'i, anneannemize ve diğer halamız Fatma'ya haber vermek için Han'a ve Erukbayırı'na göndermişler.

*

Annem de koropun avlusunu dinlenmek, biraz nefes almak dahil birçok şey için rahatlıkla kullanırdı. Otları kurutmak, kalın odunları yarmak için de uygun bir yerd burası. Çamaşır yıkamak, yırtıkları yamamak, yemek malzemesini hazırlamak gibi bazı işlerini de burada yapardı.

Bunlardan biri de *kurun kurmaktı*. Çarşaf, astar, *forotiko* gömleği, havlu gibi büyük ve beyaz çamaşırıları, eşyaları iyice yıkamak, beyazlatmak için bunlar yekpare ağaçtan yapılmış boş bir arı kovanının (*kurunun*) veya büyük bir sepetin içine konur, üstüne harar bir bez gerilerek ona bir *kot* (dört beş kilo) kadar temiz kül dökülür ve 3-4 gün külün üzerinden bolca kaynar su dökülerek kül suyu ile çamaşırıların ağarması

6 İkinci çocuk kız doğunca “Ooo, Ömer ağa (anneme babasının adıyla Ömer ağa dermiş) sırayı bozdu” demiş ve isim vermeyi babaanneme, babama bırakmış. Züleyha adı babamın tercihi. Üçüncü çocuk doğduğunda dedemiz vefat etmişti ama adı belli idi; Hüseyin. Ben doğduğumda ise adımı babaannem koymuş. Büyük kayınının oğlu İsmail'i (Çengelköy Talimhane'de bir cami yaptırın İsmail Kurt'u) çok severmiş, onun adını vermiş.

sağlanır. Sonra çamaşırlar temiz su ile yıkanır ve kurutulur. (Kendirden iplik üretimi ve bez dokuması –*forotiko*– yapıldığı zamanlarda iplik ve bezlerin ağartılması için de bu işlem yapılırdı)⁷.

Köyde, *eviçerisinde* bunu yapmak daha zor olduğu için annem bu tür çamaşırları Anbet'e getirir ve avluda, kapıdan çıkınca sağ tarafta kurduğu kurunda, diğer işlerinin arasında rahatlıkla bu işi de yapardı. Odun bol, kül çok, avlu da müsait... Bu çamaşırları kurutmak için koropun etrafına serdiği, bazılarını astığı zaman her taraf bembeyaz kesilir, karşı yakadan, Mişta yolundan geçen kadınlar anneme daha çok seslenirlerdi. Furunlar'da, yollarımızın keşiştiği yerde karşılaştıklarımız da karşıdan görülen bu beyaz manzaradan anneme keyifle, bazen gıpta ile bahsederlerdi.

*

Anbet faslı harkların açılmaya başlaması, kıştan çıkan arı kovanlarının yoklanması gibi ilk gidip gelmelerle Mart dokuzunda başlar, “*ahır güz*”e, kar yağınca kadar devam ederdi. Kuru otlar, kuru odunlar, mısır ve kabaklar taşınacak... Fakat ev halkının bir kısmıyla ve ineklerle birlikte Anbet'e çıkılması, çoğu geceler orada kalınması Haziran ayında başlar, Ağustos sonlarına doğru biterdi. Dedemin sağlığında daha fazla kalırlarmış, nerede ise beş, altı ay. Bazen yayladan önce buraya geliriz, buradan Furunlar-Samrıdağı-Pohar yolu takip edilerek yaylaya çıkılır, yayladan tekrar buraya geliriz, bir müddet kaldıktan sonra köye inilirmiş.

Koropa gitmek için sabah erkenden hayvanlarla birlikte yola koyulacağımız günün akşamında annem sepetini itina ile hazırlamaya erken başladığı. Unutulmaması gereken mühim eşyalar arasında birkaç kat beze veya giysiye sarılmış dedemin mahfazalı saati (sonraları masa saati), bir kutu kibrit, bir kalıp sabun... O dağ başında, özellikle de kapalı ve yağışlı günlerde saatiniz olmazsa –ki 60lı yıllarda çoğu evin cep veya masa saati yoktu, bazı delikanlıların, yaşlı erkeklerin saati olurdu– ve Çıbişlerden Hafız Muhamet'in epeyce uzaktan okuduğu ezanları yağmurdan yahut rüzgârdan duymazsanız günü ve namaz vakitlerini kestirmeniz zor olabilirdi. Köyde kibritiniz olmasa da komşudan ateş alabilirsiniz ama Anbet'te öyle bir imkân ve ihtimal yok. En yakın korop git gel 25-30 dakikalık mesafededir ve oradan ateş getirilemez. Ancak emanet kibrit alabilirsiniz. Bir de çatı damlaması veya bir şekilde su değmesi neticesinde kibritin rutubet alıp (*zeyalanmak* denir ona) ateş almaması tehlikesi var, onun için ateşliğin üst yan kısmında duvar arasında uygun bir boşluğu konur. Sabunun dağ başındaki düşmanı faredir, ne hikmetse mübarek hayvan sabunu unlu mamuller kadar sever. O da uygun bir yere konmalıdır.

Sepette daha çok şey vardır. Korop yeni açılacağı için orada düzeni kurana kadar yiyecek şeyler, ekmek, un, tuz, bulgur vs. ilaç kabilinden sirke, ilaçlık ve yemeklik bal, ağzı kuru mısır koçanı parçasıyla (*kutunla*) sıkı sıkıya kapatılan ve iple sepetin dışına bağlanan bir şişede fener için gazyağı... Bir miktar eski ve sade giyecek, birinci sınıf yatak fonksiyonuna sahip kuru ve kokulu otların üzerine serilecek bir iki eski çarşaf

7 Esmer kızlar için yakılmış türküsü bile var bu “kurun kurma”nın ve ağartmanın:
Kara deyiler seni
O kadar kara misun
Kosam seni *kuruna*
Acap beyazlar misun

vs. Koropta zaruri kap kaçak ve alet edevat hep vardır ama yine de bir iki ek tabak, kaşık olabilir. Ablam Züleyha'nın yükü belki ekmeçlik undur...

Bir Haziran günü sabah erkenden yola koyuluruz. Hayvanlar uzun zamandır dışarı çıkmadıkları için, özellikle yaşlıları veya acemi danalar yola girmekte isteksizlik veya şaşkınlık gösterirler. Besmele ve dualarla yola çıkan annem sırtında sepet yaklaşık iki saat sürecek yol boyunca pür dikkat ve bütün cesaretine rağmen heyecanlıdır. Çünkü yolun bazı kısımları taşlık, kayganlık, darlık gibi sebeplerle hayvanlar için tehlikelidir. Biz büyüüp belimize bıçak takıncaya kadar babam da bu çıkış merasimine katılırdı, o zaman annem daha güvende ve sakin olurdu. (Belde bıçak meselesi mühim; köylü kadınlar yayla ve mezre yollarında hayvanın yuvarlanması gibi kötü ve tehlikeli durumlarda hayvanı besmele ile kesebilecek birinin olmasını haklı olarak önemser). Köyün başından sonra yol neredeyse tamamen ormanın içinden geçiyor ve Furunların Aykırısı hariç büyük ölçüde yokuş yukarı tırmanarak, bir kısmı iniş halinde koropa ulaşıyor.

Koropa ulaşıp hayvanları cevizlerin altında otlamaya bırakınca annemin üzerinden büyük yük kalkmış olur. Uygun bir yere oturur, sepetinden çıkar, yüzünün terini çenberi veya peştemalıyla siler, sesli şükreder, neşelenir ve birimizden “o kurban uşağuma, sedekene bağa bi su cotur” ifadesiyle taze su ister. Hakkıdır. Su da hemen üstte akmaktadır. Ona hemen koroptan alıp geldiğimiz bakır tasla ahşap oluktan akan su getiririz... Saplı bakır bardak [maşaba] onu kesmez çünkü... Berrak ve toprağın altından yeni çıkan buz gibi su bakır tasın dışını terletir... Bir yudumda tası bitirir. Sonra şükür ve dua...

Sonra koropa geçer. İlk yaptığı iş ateşi yakmak (*dumanı vermek*) olur. Burada odunun her türü boldur ve özel bir mesaiyi gerektirmeyecek kadar yakındadır. Sadece ırmağın getirdiklerini kenara alıp kuruduktan sonra yaksanız o bile ihtiyaçlarınızı karşılar. Ayrıca etraf kuru odun parçalarıyla doludur. Yılanın çıyanın kokusundan kaçması, yabani hayvanların farketmesi için ateşe lastik türü şeyler de atar. Karşı yakada, kuş uçuşu 3-4 km. mesafedeki Terzolarının Meşesi'nden yahut Mişta yolundan koropun çatısından yükselen dumanı gören kadınlar, kızlar anneme neşe ile ve haykırarak seslenirlerdi.

Artık yaklaşık üç ay boyunca her sabah sağımdan sonra 4-5 hayvan Cevizlerin Altı dediğimiz, ırmağın kenarında ve içme suyumuzun altındaki bu kısımda doyuncaya kadar otlayacak, normal olarak sütlerinin miktarı, kıvamı, rayıhası ve kaymak-yağ oranı da artacak, lezzeti ziyadeleşecektir. Herbiri ailemizden birinin adını taşıyan 7-8 dip büyük ceviz dedem tarafından dikilmiştir. Babamın anlattığına göre bu ceviz fidelerini köyde külün içinde dikerek büyütmüş, belli bir büyüklükten sonra da koropa götürüp altı taşlık olan dere kenarındaki bu otluk kısma dikmiş.

Temmuz ayının sonlarına doğru hayvanlar burada otlarken biz de o akşam düşen cevizleri toplarız. Herkes kaç tane topladığını sayar ve bir müddet ayrı yerde saklar. Rüzgârlı ve yağmurlu zamanlarda daha fazla ceviz yerlere düşecektir. Bir kısmını yer, bir kısmını da kurusunlar diye koropun döşemelerinin üstüne sereriz. Bir zaman daha sonra cevizlere çıkacak, uzun fındık çubuklarıyla bütün cevizleri silkeleyecek, ardından yerden toplayacağız.

Cevizlerin koropun döşemesinde kurumaları yetmez, tamamen kurumaları için Gülizar teyzemin kalın iplerle ördüğü ve 15 kilo civarında alan filelere doldurup ateşin üstüne gelecek şekilde çatı ağacına asılacaklar. Yanan ateşin sıcaklığı ve duman cevizleri tamamen kurutacaktır.

*



Annem koropun altında ot biçmeye ara vermişken torunu Zehra ile ağabeyim Mustafa'nın objektifine bakıyor. Soldaki korop bizim, sağdaki Süleyman ve Ekrem abilerin. Koropların sağ taraflarındaki perdeden yapılmış kısım ayak yoludur, sol taraflarında ise yazluk dediğimiz ahşap balkonları var. Bizim koropun altındaki yabani armut da gözüküyor. Bu armut çocuklar için aynı zamanda salıncak mahalliydi.

Dedem çok sevdiği Anbet dağına sadece cevizler dikmekle yetinebilir mi? Koropun altında iki aşılı armut ağacı vardı, kutru yaklaşık 40-45 cm. civarında olan büyük armutlardan biri Harnap'tı. Armutu köydeki benzerlerine göre daha küçük, daha az sulu olmasına rağmen dağ başında çok kıymetli bir meyveydi. 1966 yılındaki büyük rüzgârda bu iki armut ağacı da yıkılmıştı. Ot tarlalarında ve orman içinde aşısız (yabani) armutlar da vardı, bunlar ancak güz aylarında yenebilir hale gelirdi. Bazen onları ham ve sert halde toplar, güğüm veya kazanda pişirerek yedik. Dağ başında pişmiş sert armut çok lezzetli olur bilir misiniz?! Siyah kokulu üzüm asması da getirip dikmişti. Bu üzümler tam siyahlamaz ve tatlanmaz, kırmızı ile bordo arasında bir renkte yenilir hale gelirdi. Fındık ve erik meyveleri de vardı.

Annem yemeği değil ama meyveyi çok severdi lâkin Anbet'in meyveleri onu kesmezdi. Onun için üç kardeş de köyden Anbet'e annemin yanına meyvesiz, hususen armutsuz pek gitmezdik. Bereketli senelerde Haziran ayından Ağustos sonlarına kadar köyde birçok armut yetişirdi, onlardan toplar yola koyulurduk.

Daha epeyice yol olmasına rağmen Çarukçı'nın Sırtı'ndan, kuş uçuşu 2-3 km. mesafeden bazen annemi tarlada ot keserken görür, ona seslenirdik. Bizi duyar ve ses verirdi. 25-30 dakika sonra güğüme doldurduğumuz taze buzlu su ve meyvelerle birlikte yanında olurduk. Şenlik, sevinç, öpüşmeler...

Köy işlerinde ablamdan sonra annemin en büyük yardımcısı Hüseyin ağabeyimdi, ablam erken evlendiği için köy işlerinden daha iyi anlayan ve bünyesi de iş kaldıran ortancamız öne çıkmıştı. Fakat annem (muhtemelen bütün anneler) her çocuğunu farklı hususiyetleri üzerinden ve farklı ifadeler, benzetmeler, sevgi ifadeleri ve şakalarla severdi. Bu ömrünün sonuna kadar devam etti. Altmış yaşlarına gelmiştik ama anne yine hep o anne idi...

Bizim çocukluğumuzda sadece koropun üstündeki tarla tabii gübre ile kazılır ve mısır ekilirdi. Onun yukarısındaki hafif tümseğin üstüne ise kabak ekilirdi. Buranın hem mısırı hem de kabağı istisnai denebilecek kıvamda ve tattaydı. Mısır koçanları köydekilere göre küçük sepeti bazen sadece bir kapak alırdı. Taze fasülye ve patates de ekerdi annem. Ot kesiminin yoğunlaştığı zamanlarda bir küçük kazan taze mısır ve kabak *felisi*, bir kazan da patates pişirir, tuzlu peynir ve balla bunlardan yerdik.

Sadece biz değil bazen bizimle kalan amcaoğullarımız Hala Fadika ve çocukları, Halam Hediye ve çocukları, ayrıca bizim oradan geçerek yukarı yamaçlardan ineklerine taze yiyecek yapmaya giden ve çıkınında kuru mısır ekmeği ve bir parça peynir yahut çökelekten (*minziden*) başka bir şey olmayan köylümüz (hususen Vanca mahallesinden olan) yaşlı kadınlar, hamile gelinler ve genç kızlar da bunlardan rahatlıkla alır, iştahla ve hevesle yerlerdi. Onlar için beklenmedik bir ziyafet gibi idi bu. Annem gelip geçenler için bu pişmiş sebzeleri tahta sofranın üstüne dizip avluya koyarken dedemin ve babaannemin ruhunu özellikle anar, sonra da ev halkının sadakasına sayardı.

Buranın yemekleri tamamen tabii ve sadedir. Kabak, süt ve bir miktar undan yapılan *sütli* yemeğini ekmele yiyerek öğün kesebilirsiniz. Buna taze fasülye de katabilirsiniz, o zaman *pifoli* olur, o da çok lezzetlidir. Ekmek köyde olduğu gibi *peçide* (pileki) pişer, aynı undan, aynı tuzdandır fakat suyundan mıdır, havasından mıdır bilinmez, tadı çok güzel olur. Annem burada pişecek ekmeğin altına ve üstüne taze ceviz yaprağı da koyar, bu ekmeğe başka bir rayiha ve lezzet verir.

Süt ürünleri ve balla birlikte ekme buradaki yemeklerin hem padişahı hem de ana malzemesidir. Bazen taze pişmiş sıcak ekmeğin ortası açılır, içine tereyağı, bal ve tuzsuz taze çökelek konur ve üstü kapatılır, birkaç dakika sonra açıldığında eriyen yağ karıştığı bal ve çökelekle ayrı bir lezzet halinde ekmeğin kenarlarına doğru yayılır. Artık elle koparıp banarak yiyeceksiniz... Yanında yayıktan yeni çıkmış, üstünde sarımtırak tereyağı parçacıkları olan taze ayrıran olsa yeter. Küçük kazanda (*hakiçça*) demlenerek pişen bol tereyağlı bulgur pilavının dünyanın başka bir yerinde bulunması herhalde ihtimal dışıdır.

*

Anbet deyince suların bahsetmemek reva ve seza değil. Mahzâ küfrân-ı nimet olur. Köyümüzün her tarafı bölgenin diğer köyleri gibi sularla, dereler ve ırmaklarla doludur. Köyün üst kısımlarında ırmak ve derelerin suyu da içilir(di). Bu sebeple çocukluğumuzdan itibaren ebeveynlerimiz dere ve ırmakları kirletmemek için bizi uyarırlardı. Fakat Allah'ın bir hikmeti, yayla ve korop yolları üzerinde lezzeti ve soğukluğu birbirinden farklı, yerden kaynayıp çıkan tatlı nefis sular olurdu.

Hayrat sahipleri de bunları çıkıp kaynadığı yerden yol kenarına kadar getirir, arkasında yük olan kadınların da rahatlıkla içebilecekleri yükseklikte ve uzunlukta ahşap olukla hizmete sokar, Mart başlarında da arklarını ve oluklarını temizleyip kontrol ederlerdi.



Anbet'te birkaç neslin binbir hatıralarıyla dolu mezre evimizin (*korop*) su ve meşe tarafına bakan kapısı. Diğer kapı da açık ve gözüküyor. Kapıda annem, ağabeyim Mustafa ve birbuçuk saatlik yolu yaya kat etmek için lastiklerini giymiş iki torun; Tuba ve Hamdiye. 1988 yazı...

Kapının solunda en iyi Hüseyin ağabeyimin kullandığı tırpan (*çerenti*).

Sağda aynı kapının önünde kızlağaçtan mamul ekmeğe, abdest ve yıkanma tekneleri, ateş zinciri. Çocukken yazın sıcak günlerinde annem bizi avluda yıkanma teknesinde oturtur yıkardı. Binbir bağrışma ve gülüşme arasında...

Anbet yolu üzerinde de birçok su vardı. Şoşoz'un suyu, Hafız Şaban'ın suyu, Rahnika'nın suyu, Çarukçi'nun suyu... Fakat bunlardan ikisi çok lezzetli idi. Diğerlerinde yüz yıkanır, abdest alınır, ağız çalkalanır, gerekirse içilir ama kana kana su içmek Furunlar'daki Hafız Şaban'ın suyuna ve bir miktar da oluğu iyi olmayan Rahnika'nın suyuna bırakılırdı. Su başları aynı zamanda oturma, yükten çıkma, bir şeyler atıştırma, namaz kılma ve dinlenme mahalleriydi. Buralardaki namazgâhlar kıbleye çevrilen büyük ve düz taşlardı.

Fakat bizim için unutulmaz en iyi su, Anbet'te koropumuzun suyu idi. Dedemizin bulup çıkardığı, iki parmak kalınlığındaki bu su hem soğukluğu hem de tadı itibarıyla istisnai idi. Koroptan 30-35 m. uzaklıktaki bu su, orada olduğumuz zaman gece gündüz demeden yalınayak gidip geldiğimiz, devamlı akan bir nimet, bir şifa kaynağıydı. Gece ay ışığında gitmenin ayrı bir zevki vardı bizim için. Kapıdan çıkınca yüksek sesle bağırarak, haykırmak adettendi, ıssız dağlarda sesimizi kendimiz ve ahırdaki inekler, belki yabancı hayvanlar ve gece kuşları duyardı.

2013 yılı yazında son gittiğimizde onu kimsesizlikten usanmış olarak dikenlerle ve

yüksek otlarla üstünü kapatmış olarak bulduk. Yolunu bile belirsizleştirmiş, bütün izlerini silmişti. Hüzünlendik... Etrafını budadık, açtık, sonra da kenarda duran oluğunu taktik. Küskünlüğünü sürdürmedi, neşelendi, çoştı, birkaç dakika sonra tozdan topraktan arındı, o eski letafette akmaya, konuşup şakımaya başladı. Kenarına oturduk, buralardan gelip geçenlere rahmetler okuyarak içtik, içtik, içtik..., göçenlerin ruhu için de nûş ettik...

Biz döndükten sonra tekrar karalar bağlamış, örtülerine bürünmüştür...

*

Annemle köydeki son Ramazanımız yüksek tahsilimin son senelerinde, yazdan sonbahara doğru geçerken yaşanan tatlı bir mevsimde bütün letafetiyle akıp geçmişti. 1975 yazı olmalı. Evde ikimizdik, babam camideydi. Haftanın birkaç günü sabahın serininde birbuçuk saatlik Anbet'in yolunu yokuş yukarı, tatlı ve buz gibi suların arasından, binbir türlü yeşilliğin refakatinde geçerek kat ediyor, ikinci sonrası, aldığımız nefeslerin sesini boğazımızda hissederek ve o serin sularla yüzümüzü ve kollarımızı yıkayarak dönüyorduk.

Topladığım ekşi elmalardan annemin yaptığı kompostoların içine mısır ekmeğinin kabuk kısmını doğrayarak, sadece onlarla yaptığımız iftarların tadı hâlâ damağımdadır.

Kalan belki de anne tadıdır.

*

Anbet bizim için aynı zamanda orman (*meşe*) arıcılığı yaptığımız mekândır. Apayrı bir sevdadır o. Babam dedemizden devraldığı bu bereketli ve zevkli mirası hevesle ve ustalıkla geliştirmiş ve sürdürmüş, belli bir yaştan sonra bize devretmiştir. Hüseyin ağabeyimle ben bu meslekte de pederin takipçisi olduk. Elbette bir zamana kadar. Meşe oğlu aldığımız son yıl 1988 olmalı. Sonbaharda onu Lanzi adındaki devasa gürgen ağacının yukarı kısmından indirmiş ve arı kovanlarının olduğu gürgen ağacındaki *peteklike* çekip yerleştirmiştik. Üç kardeş birlikte idik.

O dağlarda şimdi bir tane arı kovanı yok. Yeni nesil özel bir maharet ve terbiye isteyen gürgen ağaçlarına tırmanmayı da, bu tür arıcılığı da yapmayı öğrenmiyor artık. Kimden ve nasıl öğrenecek?! O çiçekler, o bereket, o rayiha her sene açılıp saçılıyor ve dökülüyor, tabiatın gelip tabiata gidiyor.

Gelenekleri ve kültürüyle, görselleriyle müstakil kitabı yazılması gereken bir bahis de odur⁸.

*

Bizde kalan bir zevk-i tahattur...

Hayvanların koroapta olduğu zamanlarda her akşam orada kalmazdık. Hayvanları o dağ başında yalnız bırakacağımız zaman annem hususi tedbirler alır; ahırın kapısına dışardan ve içerden kalın kütükler yaslar, ayrıca korkuluk kabilinden (*aşto*) kapılara büyük

8 Orman (*meşe*) arıcılığı için şimdilik bk. Hüseyin Baran, "Meşecilik: Varda'da Orman yahut Karakovan Arıcılığı", *Rize Defteri*, sayı: 3, 2016, s. 74-88.

Semih Kaplanoğlu'nun Doğu Karadeniz'de çekilen o harika Bal filmindeki gürgen ağaçlarında arıcılık sahneleri bilgi eksikliği ve acemiliklerle doludur maalesef. Hele halatla gürgene tırmanma çekimleri...



İzzetler'in koropunun önünde Hala Penbe'nin erkek evlatlarından Mustafa Çakır ağabey ile (solda), Bünyamin (Terzi), İhsan, Ali, Bilal, İsmail Kara. Herkesin elinde tabii bir değnek...

beyaz bez parçaları veya iç çamaşırlar asardı... Bunlar yabani hayvanlara karşı alınmış tedbirlerdir. İçten gelen bir sesle “Allah’a emanet, Rabbi’ye emanet...” diye dualar okur, bir daha geriye bakarak son kontrolleri yapar ve besmele ile yola koyulurduk. Sabah erkenden, güneş dağlara vurmadan gelecek, kapıyı açıp hayvanlara seslenecektir. Bazen yanında bizden biri olarak, sabah namazını yolda kılarak...

Bir yaz günü, herhalde 6-7 yaşlarında iken güneş döndükten hayli zaman sonra annemle Anbet’ten köye doğru yola çıkmıştık. İkimizdik. Arkasında 10 bağdan havaleli bir *çimen* yükü. Benim omuzumda küçük bir kuru odun parçası. Anbet’ten boş gitmek olmaz... İzzetler’in koropuna indik, annem karar değiştirerek Hala Pembe’ye seslendi. “O kurban halama, abu zabun ayaklar yarun sabah abu yokuşleri cene vuramaz, yatsun senlen, sabah alurum oni...” Hala, nur içinde yatsın, tereddütsüz “tabi uşağum benlen kalacak” diyerek beni yanına, koltuğunun altına aldı, annemi yola vurdu.

İçeri geçtik, ateş yanıyor, bir şeyler de pişiyor, feli, kolıfa, yarama...

Beni erkenden *kevretinin* duvar tarafına yatırdı. Suyla çalışan ve yabani hayvanları kaçırmak izin ses çıkaran *çalçakanın* sesi geliyor. Hayattan arka tarafa, ekili araziye ve ormana bakan kapı tamamen açıktı. Hala arasına *yazluğa* çıkıyor ve *ihtibanı*, bir başka gürültü yapan mekanizmayı çekiyor, yüksek sesle bağırıp çağırıyor, tekrar ateşlik kısmına gidiyor. Biraz sonra tekrar...



Birkaç sene ara verdikten sonra 2013 yazında kapanmış yolları açarak *koropa* vardığımızda onu çökmüş vaziyette bulduk. Hatıralarımızın üstüne kapanmış, kapaklanmıştı...

Fani dünyanın ahvaline karşı ne yapabildik, biraz ağlaştık, sonra kadere rıza verip avluya oturduk ve daha önceki hatıraları yad ederek, göçenleri rahmetle anarak ahşap yer sofrasını kurduk, getirdiğimiz nevaleleri yedik, sudan içtik.

Soldan: Nazım Terzi, Mustafa, Hüseyin, İsmail, Ali Kara, Yakup'un Mustafa Alemdar...

Günler gelip geçmedeler / Kuşlar gibi uçmadalar demiş şair.

Ben kim bilir hangi hülyalar ve rüyalar arasında, bazan halanın sesleriyle hafif uyana-
rak dalmışım. Hala o gece kaç saat uyudu, kaç defa kalktı acaba? O yaşta! Geçim zor,
ekinler dışarda ve yabani hayvanların tehdidi altında...

Bu ısrarlı mücadeleye rağmen ormana bitişik mısırlığa yabani gelir, kırıp geçirir, yer-
miş. Annem sonraları da taklit ederek anlatırdı, yabani çayıra girdiği zaman, biraz
üzüntüsünden biraz da zararın büyüklüğünü anlatmak için “kol kadar cirdi bağa o
celin” dermiş hala.

Annem sabah geldiğinde ben hâlâ yatıyordum. Geldi bana seslendi, “halanun duşę-
ni mi sevdun, nedur verdun uykıyı, o kivili...”

Ben uyanıp kalkıncaya kadar onlar avluda hala ile biraz konuştular.

Sonra ver elini korop...

Hepsine rahmet olsun⁹.

Mezra/Korop Destanı

MUSTAFA KARA

Yayla destanı yazdı Ademođlu Ziya Bey
Mezraların destanın ben de yazmak isterim
Hayvancılığımızın temel bir direğidir
Bunun için onları tek tek saymak isterim

Samridağı'nın altı Anbet'in bölgesidir
Halkapınar'ın suyu sıhhatin belgesidir
Çoncona manzarası sorma neyin nesidir
Maçı'dan Fundukluk'a ben de çıkmak isterim

Şoşoz'dan Furunlar'a yol gider patikadan
Boşınak koroqları görünmez bu yakadan
Çavlake'ya gidelim aşk ile Likopor'dan
Dedemin koropunu hemen görmek isterim

Yedipınar çayını demleyerek içelim
Irmakbaşı'na gidip çimenini keselim
Lazes'in yollarını bilmeyeni nidelim
Annemin izlerine tekrar basmak isterim

Af'tan geçener gider Fosa denen mezraya
Yıldızların altında ibadet et Huda'ya
Tabii hayat güzel aldanmayın modaya
O hayatta var olan zevkı tatmak isterim

9 İtalik olarak verdiğimiz mahalli kelimeler ve kullanımları hakkında teferruatlı bilgiler için bk. İsmail Kara, *Güneyce-Rize Sözlüğü: Bir Doğu Karadeniz Köyünün Hafızası ve Nâtıkası*, genişletilmiş 2. bs., İstanbul, Dergâh Yay., 2014.



Hoca ağabey kardeş talebe ile.
Bursa, 8 Mayıs 2015. Foto: Selime Terzioğlu Kara.

Mısır, taze fasulye ve güzelim patates
Meyvenin her çeşidi toplansın yesin herkes
Koroplar âh koroplar derin bir âh ve nefes
O güzelim günleri ben de anmak isterim

İşte geldik gideriz nerde dedelerimiz
Koropların şenliği nerde ninelerimiz
Ölüm kuyruğundayız işte kabirlerimiz
Hesap gününe ben de hazır olmak isterim

Göçüp giden herkese rahmet dilemeliyiz
Helâl temiz işlerden fire vermemeliyiz
Doğru söyleyenleri asla yermemeliyiz
Bu şiire nazîre hemen duymak isterim

Güneyce 23. 07. 2008