



ARALIK 2020, SAYI 3

ANTALYA'NIN KAYBOLMAYA YÜZ TUTMUŞ DEĞERLERİ

BU SAYIDA

Kış Günlerinin Geleneksel
Lezzeti: Helva

Yörük İşi Geleneksel Motifler:
Yün Çorap Örmeciliği

Mutfakların Vazgeçilmez
Parçası: Tahta Kaşık



2020 YILINI GERİDE BIRAKIRKEN

Aylık olarak yayınladığımız ve her sayısında şehrimizin kaybolmaya yüz tutmuş değerlerini sizler ile buluşturduğumuz e-dergimizin üçüncü sayısını yayınlamanın mutluluğu ile hepimizi en derin Rotaract sevgi ve saygılarımız ile kucaklıyoruz.

Her birimiz için oldukça zorlu bir yıl olan 2020 yılının son ayının içerisindeyiz.

Bu yıl daha önceki yıllarda olmadığı kadar evlerimize kapandık, arkadaşlarımızdan, dostlarımızdan ve en yakınlarımızdan ayrı kaldık.

En önemlisi ise bizler veya sevdiklerimiz dünya tarihinde önemli bir yeri olan Covid-19 bulaşıcı hastalığı nedeni ile zorlu bir tedavi süreci geçirdi.

Daha önceki sayılarımızda olduğu gibi bu sayımızda da sizler ile Antalyamızın kaybolmaya yüz tutmuş üç farklı değerini ve bu değerlerin kıymetli hikayelerini ve ilginç yönlerini sizler ile buluşturacağız.



2020 YILINI GERİDE BIRAKIRKEN

Toplum olarak evde kalmamızın değerinin gittikçe arttığı bu günlerde bizlerde evlerinize dergimiz ile konuk olmak ve evde kaldığınız bu değerli süreye dergimizde yer alan içerikler ile bir nebze de olsa katkı sağlamak istedik.

2021 yılının bizleri buluşturacağı umut dolu, sağlıklı ve huzurlu günlerde görüşmek dileği ile...

*Antalya Perge Rotaract Kulübü
Meslek Hizmetleri Komitesi*



KIŞ GÜNLERİNİN GELENEKSEL LEZZETİ

Gelenek ve göreneklerimize göre doğumlarda, ölümlerde, asker uğurlamalarında, hac dönüşlerinde, çocukların okula başlamasında, yeni bir eve sahip olduğunda, mezun olduğunda, yağmur duaları sonrasında, süt kuzularının sütten kesilme günü olarak kutlanan "yoğurt bayramlarında" ve ilk çiğdemin görüldüğü gün olduğuna inanılan "çiğdem düğününde" çeşitli helvalardan biri yapılır eş, dost ve komşulara dağıtılır.

İslam dini içerisinde yer alan inançlara göre üç aylar olarak bilinen hicri Recep, Şaban ve Ramazan aylarının ilk gününde ev helvası yapılarak küçük kaseler içerisine konulur ve hiçbir kapıyı atlamadan bütün komşulara dağıtılır.

Gelenek ve göreneklerimizdeki önemli yerinden bahsettiğimiz helva, Türk mutfağında ve pek çok Orta Doğu ülkesinin mutfağında yaygın olarak yapılan bir tatlıdır ve birçok farklı ülkede birçok çeşitte yapılmaktadır.

Türk mutfağında özellik ile yaygın olan helva çeşitleri un helvası ve irmik helvasıdır.



KIŞ AYLARININ GELENEKSEL LEZZETİ

Türk mutfağında yapılan helvaların temel malzemeleri yapılacak helvanın çeşidine göre un veya irmik olmak ile birlikte yağ, şeker, süt ve kaymaktır.

Farklı kültürlerde farklı helva çeşitlerine rastlamak mümkündür. Örneğin irmik unu, şeker, su, tuz ve tarçın ile yapılan çeşidi özellik ile Orta Doğu ve Ön Asya mutfaklarında yaygın olarak yapılan ve sevilen bir tatlı çeşittir. Sözü edilen çeşit dışında Balkanlar'da ve Orta Doğu'da tahin ile yapılan çeşitleri ve Hindistan'da ve Bangladeş'te bezelye ve havuç kullanılarak kıvamlı bir akıcı şeklinde yapılan çeşitleri de vardır.

Yöresel mutfağımızın en önemli parçalarından biri olan tahinin bir başka formu da tahin helvasıdır. Sade, çikolatalı ve fıstıklı çeşitleri ile tatlı veya atıştırmalık olarak tüketilebilen ve ülke mutfağımıza ait tatlılar arasında önemli bir yere sahip olan tahin helvasının ana malzemesi de yine Antalya topraklarından gelmektedir.

Kaş, Serik ve Manavgat ilçelerinde yetiştirilen susamlar ayıklanıp yıkandıktan sonra kabuklarından ayrılır ve değirmenlerde işlenerek tahin haline getirilir.

Şeker ile karıştırılan tahinin karılması ile de bu leziz helva oluşturulur.

Lezzetli bir tahin helvası yemek için Eski Sanayi'de Akdeniz ve Hayfa Barut ile Doğu Garajı'nda Zamora'yı ziyaret edebilirsiniz.



YÖRÜK İŞİ GELENEKSEL TÜRK MOTİFLERİ

M.Ö. Beşinci yüzyılda Altay dağlarındaki Pazarlık kurganında bulunan keçe çoraplar, Türklerde çorap geleneğinin çok eski tarihlere dayalı olduğunu kanıtlar.

Ayrıca günümüzde ayakkabı astarı olarak da adlandırılan malzeme örgüler ile yapılmış çorapların bir türü olabilir.

M.S. İkinci yüzyıldan başlayarak keçeden ya da hayvan postundan kesilerek dikilen, ama esnek olmayan çorap benzeri giyeceklerin üretildiği de bilinmektedir.

Anadolu kültüründe yer alan çorapların benzerlerini Balkan ülkelerinde, Türkmenistan'da ve Yunanistan'da ve özellik ile sürüleri ile yaşayıp oradan oraya dolaşan göçebe topluluklarında da görebilmekteyiz.

Türkçemizde kullanılan çorap sözcüğü Farsça kökenlidir ve "Gorab" sözcüğünden gelmektedir.

El örgüsü çorapların günümüzdeki biçimine ulaşması, 17.Yüzyılda William Leey tarafından örgü makinesinin icat edilmesi sayesinde gerçekleşmiştir.



YÖRÜK İŞİ GELENEKSEL TÜRK MOTİFLERİ

Ardından ipek çorapların üretimi başladı. 1930'lu yıllarda naylon kullanımının başlaması ile birlikte sanayileşmiş üreticiler ipek çorap üretme bağımlılığından kurtulmuş ve dayanıklılığı nedeni ile naylon çoraplar yavaş yavaş piyasaya sürülmeye başlanmıştır.

Antalyamızda Döşemealtı ilçesine özgü bir sanat olan yün çorap örücülüğü, Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras İl Envanteri Tespit ve Halk Kültürü çalışmaları kapsamında incelenmiş ve kayıt altına alınmıştır.

Ana malzemesi kıl, yün veya pamuk iplik olan bu çorapları örerken iğ adı verilen beş küçük şiş kullanılmaktadır.

İğler yaklaşık 10-15 cm uzunluğunda bir ucu çengelli çelikten yapılmış şişlerdir. Düz demir çubuklar eğe ve zımpara yardımı ile pürüzsüz bir yuvarlak haline getirilir. Daha sonra iğün ucuna eğe yardımı ile çengel şekli verilmektedir. Şişin ucundaki bu çengel, çorapların daha hızlıca örülmesine fayda sağlamaktadır.

El örgüsü ile yapılan bu çorapların çışanalı, yoz, alalı, sinek kanadı ve kaydırma gibi başlıca modelleri vardır.



MUTFAKLARIN VAZGEÇİLMEZ PARÇASI

Bir diğer unutulmaya yüz tutmuş değerimiz için Akseki ilçesinin Bademli köyüne doğru yol alıyoruz.

Akseki ilçesinin Bademli köyü ülkemizde kaşıklık geleneğinin yaşatıldığı en önemli merkez konumundadır.

Bu mesleği icra eden ustalar kaşıkcı veya kaşık ustası gibi adlar ile anılır.

El yapımı kaşıklar, yemek kaşığı olarak kullanılmasının yanı sıra süs kaşığı veya oyun kaşığı olarak da üretilip kullanılabilir.

Tahta kaşık yapımında kullanılan temel malzemeler testere, keser, törpü, zımpara, bıçak ve sıyrığı iken tahta kaşık yapımında en çok tercih edilen ağaçlar şimşir, Karaağaç, meşe ve ardıçtır.

Günümüzdeki son kaşık ustalarından birisi olan Hasan Ünal, geçmişte Bademli köyünde yaşayan herkesin geçimini kaşıklık ile sağladığını, bir günde 1000 desteden fazla tahta kaşık yaptıklarını, buna rağmen siparişleri yetiştiremediklerini anlatıyor.

Yük hayvanlarına yüklenip çevre il ve ilçelere pazarlanan kaşıklar, günümüzde ne yazık ki rağbet görmemektedir.

Dolayısı ile ustalık isteyen bu mesleğe ilgi de kalmadığından, günümüzde kaşıkcı çırağı da bulunamaz olmuştur.