



**BİNGÖL'DEKİ GELENEKSEL MESLEKLER
ÜZERİNE HALK BİLİMSEL BİR İNCELEME**

Mustafa ÇELEN

Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı

ERZURUM 2023

Her hakkı saklıdır.

YÜKSEK LİSANS TEZİ ONAY SAYFASI

Mustafa ÇELEN tarafından hazırlanan Bingöl'deki Geleneksel Meslekler Üzerine Halk Bilimsel Bir İnceleme adlı bu çalışma 28.08.2023 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda ☒ oybirliği / ☐ oyçokluğu ile başarılı bulunarak jürimiz tarafından Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Türk Halk Edebiyatı Bilim Dalında **yüksek lisans tezi** olarak kabul edilmiştir.

Jüri Başkanı	Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ Erzurum Teknik Üniversitesi	İmza
Danışman	Dr. Öğr Üyesi M. Emin ALTINIŞIK Erzurum Teknik Üniversitesi	İmza
Jüri Üyesi	Dr. Öğr Üyesi Zehra KIMIŞOĞLU Kafkas Üniversitesi	İmza

Mustafa ÇELEN tarafından hazırlan Bingöl'deki Geleneksel Meslekler Üzerine Halk Bilimsel Bir İnceleme başlıklı yüksek lisans tezi kabul edilmiştir. 28.08.2023

Prof. Dr. Serap BEDİR KARA

Enstitü Müdürü

TEZ ETİK VE BİLDİRİM SAYFASI

Tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada kullandığım her türlü kaynağa eksiksiz atıf yapıldığını, aksinin ortaya çıkması durumunda her tür yasal sorumluluğu ve tezin erişim sürecine ilişkin aşağıdaki beyanımı kabul ediyorum.

04/10/2023

Mustafa Çelen

- ☐ Tezle ilgili patent başvurusu yapılması / patent alma sürecinin devam etmesi sebebiyle Enstitü Yönetim Kurulunun ../../.... tarih ve sayılı kararı ile teze erişim 2 (iki) yıl süreyle engellenmiştir.
- ☐ Enstitü Yönetim Kurulunun ../../.... tarih ve sayılı kararı ile teze erişim 6 (altı) ay süreyle engellenmiştir.
- ☐ Enstitü Yönetim Kurulunun ../../.... tarih ve sayılı kararı ile teze erişim süresi ile ilgili bir kısıtlama bulunmamaktadır.

T.C.
ERZURUMTEKNİKÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANA BİLİM DALI

**BİNGÖL'DEKİ GELENEKSEL MESLEKLER ÜZERİNE HALK
BİLİMSEL BİR İNCELEME**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Mustafa ÇELEN

Tez Danışmanı

Dr. Öğretim Üyesi Muhammet Emin ALTINIŞIK

ERZURUM 2023

İÇİNDEKİLER

ÖZET	V
ABSTRACT	VI
KISALTMALAR.....	VII
RESİMLER DİZİNİ.....	VIII
ÖN SÖZ	V
BİRİNCİ BÖLÜM.....	1
1.1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ.....	1
1.2.ARAŞTIRMANIN KAPSAMI VE SINIRLILIKLARI	2
1.3.ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....	2
1.4.LİTERATÜR TARAMASI.....	4
1.4.1.Kitaplar	4
1.4.2. Tezler	6
1.4.3. Makaleler ve Bildiriler	8
1.5. BİNGÖL HAKKINDA GENEL BİLGİLER	11
İKİNCİ BÖLÜM.....	14
2.1. SANAT, ZANAAT VE GELENEKSEL MESLEK KAVRAMI	14
2.1.1. Meslek Folkloru ve Ahilik	21
2.1.2. Küreselleşme ve Kültür Turizmi.....	24
2.1.3.Somut Olmayan Kültürel Miras.....	28
2.1.3.1. Yaşayan İnsan Hazineleeri Türkiye Ulusal Envanteri	30
2.1.3.2. Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye Ulusal Envanteri.....	32
2.2. UYGULAMALI HALK BİLİMİ.....	34
2.3.HALK BİLGİSİ ÜRÜNLERİNİN DEĞİŞİM VE DÖNÜŞÜMÜ	36
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM.....	39
3.1. BİNGÖL'DE YAŞAYAN GELENEKSEL MESLEKLER	39
3.1.1. Terzilik.....	40
3.1.1.1. Mesleğin Geçmişi.....	41
3.1.1.2. Mesleğin Bugünü	42
3.1.1.3. Mesleğin Geleceği.....	45

3.1.2.Yorgancılık	46
3.1.2.1. Mesleğin Geçmişi.....	47
3.1.2.2. Mesleğin Bugünü	48
3.1.2.3. Mesleğin Geleceği.....	49
3.1.3. Demircilik	50
3.1.3.1.Mesleğin Geçmişi.....	52
3.1.3.2. Mesleğin Bugünü	55
3.1.3.3. Mesleğin Geleceği.....	58
3.1.4. Kalaycılık.....	59
3.1.4.1. Mesleğin Geçmişi.....	60
3.1.4.2. Mesleğin Bugünü	60
3.1.4.3. Mesleğin Geleceği.....	62
3.1.5. Tenekecilik-Sobacılık	62
3.1.5.1. Mesleğin Geçmişi.....	63
3.1.5.2. Mesleğin Bugünü	64
3.1.5.3. Mesleğin Geleceği.....	65
3.1.6. Semercilik-Palancılık.....	66
3.1.6.1. Mesleğin Geçmişi.....	68
3.1.6.2. Mesleğin Bugünü	68
3.1.6.3. Mesleğin Geleceği.....	69
3.1.7. Nakkaşlık	70
3.1.7.1. Mesleğin Geçmişi.....	72
3.1.7.2. Mesleğin Bugünü	72
3.1.7.3. Mesleğin Geleceği.....	74
3.1.8. Çobanlık.....	74
3.1.8.1. Mesleğin Geçmişi.....	80
3.1.8.2. Mesleğin Bugünü	82
3.1.8.3. Mesleğin Geleceği.....	86
3.1.9. Arıcılık.....	88
3.1.9.1. Mesleğin Geçmişi.....	88
3.1.9.2. Mesleğin Bugünü	89
3.1.9.3. Mesleğin Geleceği.....	95
3.1.10. Değirmencilik	95
3.1.10.1. Mesleğin Geçmişi.....	96
3.1.10.2. Mesleğin Bugünü	97
3.1.10.3. Mesleğin Geleceği.....	99

3.2. BİNGÖL’DE KAYBOLAN GELENEKSEL MESLEKLER.....	99
3.2.1. Kadayıfçılık.....	99
3.2.1.1. Mesleğin Geçmişi.....	100
3.2.1.2. Mesleğin Bugünü	102
3.2.2. Köşgerlik.....	103
3.2.2.1. Mesleğin Geçmişi.....	104
3.2.2.2. Mesleğin Bugünü	105
3.2.3. Çanak-Çömlekçilik	106
3.2.3.1. Mesleğin Geçmişi.....	107
3.2.3.2. Mesleğin Bugünü	108
3.2.4. Kilim Dokumacılığı	109
3.2.4.1. Mesleğin Geçmişi.....	109
3.2.4.2. Mesleğin Bugünü	110
3.3. BİNGÖL’DEKİ GELENEKSEL MESLEKLERİN KÜLTÜREL BOYUTU	111
SONUÇ VE ÖNERİLER	123
KAYNAK KİŞİ LİSTESİ	125
EKLER	143

ÖZET

YÜKSEK LİSANS

BİNGÖL'DEKİ GELENEKSEL MESLEKLER ÜZERİNE HALK BİLİMSEL BİR İNCELEME

Mustafa Çelen

Tez Danışmanı: Dr. Öğretim Üyesi Muhammet Emin Altınışik

2023, 163 sayfa

Jüri: Dr. Öğretim Üyesi Muhammet Emin Altınışik (Danışman)

Prof. Dr. Yusuf Ziya Sümbüllü (Üye)

Dr. Öğretim Üyesi Zehra Kınışoğlu (Üye)

Kültür gelenek sayesinde aktarılır. Geleneğin maddi ürünler ve sözlü anlatımlar ile hayat bulduğunu da belirtmek gerekir. Geleneksel meslekler kültürün maddi boyutunu gözler önüne serer. Milletlerin kültürel belleklerinde önemli yer tutan el sanatlarıyla ilişkili olan meslekler geleneksel uygulamaları ile kültür aktarımını sağlar.

“Bingöl'deki Geleneksel Meslekler Üzerine Halk bilimsel Bir İnceleme” adlı bu çalışma, asırlardır Bingöl şehrindeki halk ekonomisini yansıtan mesleklere yönelik olarak hazırlanmıştır. Üç bölümden oluşan çalışmanın Birinci Bölümü'nde Bingöl tarihi hakkında bilgiler yer almaktadır. Ayrıca çalışmanın tanımı yapılarak amacı ve öneminden bahsedilmiş, kapsam ve sınırlılıkları belirlenmiştir. İkinci Bölüm, geleneksel meslekler hakkında kavramsal çerçeveyi çizmek ve Somut Olmayan Kültürel Miras ve Kültür Turizmi açısından değerlendirme yapmak için ayrılmıştır. Üçüncü bölüm ise kaynak kişilerle yapılan mülakatlarda elde edilen bilgileri içermektedir. Mesleklerin geleneksel boyutunu yordamaya çalıştığımız çalışmanın son kısmı mesleğin geçmişi, bugünü ve geleceği hakkında değerlendirmeleri içermektedir.

Anahtar Kelimeler: Geleneksel Meslek, Kültür, Bingöl, Halk Bilimi.

ABSTRACT

MASTER’S THESIS

A FOLKLORIC RESEARCH ON TRADITIONAL WORKS IN BİNGÖL

Mustafa Çelen

Advisor: Dr. Öğretim Üyesi Muhammet Emin Altınışık

2023, 163 pages

Jury: Dr. Öğretim Üyesi Muhammet Emin Altınışık (Counselor)

Prof. Dr. Yusuf Ziya Sümbüllü (Member)

Dr. Öğretim Üyesi Zehra Kımışoğlu (Member)

Culture is transmitted through tradition. Additionally, it should be indicated that the tradition comes to life with tangible products and oral narrations. Traditional occupations reveal the tangible dimension of culture. Handicraft-related occupations, which have an important place in the cultural memory of nations, provide cultural transmission through their traditional practices.

This study, titled “A Folkloristic Study on Occupations in Bingöl” has been prepared for the occupations reflecting the local economy that have been carried out in this city for centuries. This study consists of three sections: In the first section, brief information about the history of Bingöl is given. Besides the definition, purpose, and importance of the study, the scope and limitations are also determined. The second section is devoted to drawing a conceptual framework for traditional occupations and making an evaluation in terms of intangible cultural heritage and cultural tourism. The contribution of these occupations to the tourism of the city is handled. The third section includes the information obtained from the interviews with the masters. The experiences gained from the masters are evaluated, and the traditional dimension is investigated. It includes evaluations about the past, present, and future of the traditional occupation.

Key words: Traditional Occupation, Culture, Bingöl, Folkloristic

KISALTMALAR

a.s.	: Aleyhisselam
H.z.	: Hazret
HEM	: Halk Eğitim Müdürlüğü
K.K.	: Kaynak kişi
No.	: Numara
SODES	: Sosyal Destek Programı
SOKÜM	: Somut Olmayan Kültürel Miras
TDK	: Türk Dil Kurumu
t.y.	: Tarih yok
UNESCO	: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
vb.	: ve benzerleri
vd.	: ve diğerleri
YİH	: Yaşayan İnsan Hazinelele
PİKOM	: Pilot Üniversite Koordinasyon Merkez Birimi
KOSGEB	: Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve

Destekleme İdaresi Başkanlığı

RESİMLER DİZİNİ

<u>Resim No</u>	<u>Resim Adı</u>	<u>Sayfa No</u>
1	Mehmet Emin Yalçın'ın terzihanesi.....	41
2	2009'da yılın ahisi seçilen Mehmet Emin Yalçın	46
3	Seyfettin Fenkli'nin oğlu yorgan yüzü dikiyor	49
4	Çaytepe (Walyer) köyündeki demirci atölyesinde işlemeli dare.....	53
5	Ömer Alantar'ın Demirciler Sokağı'ndaki sıcak demir dükkânı.	54
6	Ali (Paşa) Alantar mesleğini icra ederken.....	55
7	Demircilerin ürettiği tırpan örsü (sundun).....	56
8	Kığı'nın tek kalaycısı Koç Ali Korkmaz kazanı kalaylarken. (URL3).....	61
9	Semih Usta tarafından üretilen un ambarı	65
10	Yörede hala kullanılan palan (palun)nın yapımı.	67
11	Palan diken Hamdullah Akyol	69
12	Nakkaş Sıddık Korkutata'nın cami tavanına işlediği motif (URL8).....	73
13	Başçoban Latif Karakulak koyun sürüsünü otlatırken	78
14	Çoban Orhan Aksu merada koyun otlatırken	79
15	Ümit Borak ve eşi yaylada sağım (beri) yaparken	87
16	Karbasan Yaylası'nda konaklayan Bingöllü gezgin arıcılar	93
17	Geleneksel ağaç (kütük) balı çıkaran balcı(URL12).....	94
18	Tavz Bölgesi'nde Yenisu köyünde faaliyet gösteren su değirmeni	98
19	Kadayıf yapımında kullanılan hamurun döküldüğü sac.	102
20	Bingöl'de 90'lı yıllarda ayakkabı imalatı yapan Nurettin Kılıç.....	106
21	Arakonak Beldesi'nde 1977 tarihli dokuma halılardan bir motif örneği	111

ÖN SÖZ

Değişen dünyada bir milletin kültür unsurlarını gelecek nesillere aktarmak önem arz etmektedir. İnsanın temel ihtiyaçlarına cevap veren kültürel tepkilerden en önemlisi üretimdir. Kültürün üretime ve bilhassa tüketime dönük şubelerinden biri de geleneksel mesleklerdir. El sanatlarına dayanan ve toplumun kültürel uygulamalarını yansıtan meslekler artık kent merkezlerinde yaşama şansı bulmuştur. Seri üretim ve teknolojinin gelişimine bağlı olarak son yıllarda gittikçe azalan bu tür faaliyetlerin geleceği hakkında olumlu değerlendirmeler yapmak neredeyse imkânsız hale gelmiştir. Usta-çırak geleneği sayesinde öğrenilen bilgi ve becerilerin günümüze kadar taşınması aslında bir kültür fenomenini yansıtır. Her toplum deneyimlerini sonraki kuşaklara aktarma çabası içindedir. Bu sözlü de olabilir uygulamalı olarak da yapılabilir. Ancak toplumda bu mesleklere eski rağbetin olmaması, ustaların çırak bulamaması, mesleğin sanat yönünü ihmal eden ustaların artması gibi nedenlerle bir kısmı kaybolup gitmiş kimisi de son demlerini yaşamaktadır.

Dünyanın küçük bir köy olarak düşünüldüğü günümüzde kültürel imgelerin silikleştiği görülmektedir. Küresel dünyada toplumlar kültürel imgeleriyle var olur. Bu cümleden hareketle çalışmada kültürel tepki olarak birçok ritüele, anlatıya ve zengin bir birikime sahip olan geleneksel mesleklerin kültürel izlerine ulaşılmaya çalışıldı. Meslek ustalarından öğrenilen halk bilgisi ürünlerinin sözlü kültürde yaşadığı tespit edilerek bu anlatılar bağlamında mesleklerin kültürel önemi belirlendi. Bunun yanında Bingöl'de yöre insanının kullandıkları aletlerin, nesnelerin yapım aşamalarına ve kültürel bağlamına yönelik çıkarımlar yapıldı.

Çalışma konusunun belirlenmesinde ve bu çalışmanın ortaya çıkmasında yardımlarını esirgemeyen danışmanım Dr. Öğretim Üyesi Muhammet Emin Altınışik'a şükranlarımı sunuyorum. Ayrıca bana değerli vakitlerini ayıran geleneksel mesleklerin ustalarına da teşekkürü borç bilirim. Tüm tez sürecimde desteklerini hissettiğim sevgili eşim Neslihan Erdoğan Çelen'e minnettarım.

Mustafa ÇELEN
ERZURUM-2023

BİRİNCİ BÖLÜM

1.1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Bingöl’de geleneksel meslekler ile uğraşan ve el sanatlarının günümüze ulaşmasına katkı veren ustaların üretim, üretim süreci ve aktarımlarını belirlemek için yaptığımız bu çalışma ile kendi kaderine terk edilen meslekleri gün yüzüne çıkarmak amaçlanmıştır. Bu alanda Bingöl’de herhangi bir çalışma yapılmamıştır. Halkın ihtiyaçlarını karşılamak maksadıyla yapılan el sanatları ve bünyesinde folklorik öğeleri barındıran çobanlık, arıcılık gibi mesleklerin Bingöl’de önemli bir çalışma konusu olacağı düşünülmektedir. Halk bilimi alanında, 19. asırdan itibaren folklor çalışmalarında yeni çalışma alanları gündeme gelmiştir. Kent ortamında *maden ocakları, asker kışlaları gibi topluluklarda eski inançların tesirinde özgün folklor ürünlerinin verileceği fikri* (Boratav, 1982: 117-119) sebebiyle Halk bilimciler kent merkezlerini çalışma alanı olarak görmüştür. Bu bağlamda kent ortamında dönüşüm geçirerek günümüze ulaşan geleneksel mesleklerin geçmişi ve geleceği hakkında değerlendirmeler yapılmıştır. Bu sayede mesleklerin kültürel bir hazine, meslek ustalarının kültür taşıyıcısı olduğu belirlenmiştir. Bu çalışma, Bingöl’de geleneksel mesleklerin sözlü kültür ürünlerinden tutun da gelenek haline gelmiş uygulamalarına dikkat çekmeyi amaçlamaktadır.

Folklorun ekonomiyle yakından ilişkisini yansıtan geleneksel meslekler canlı ve değişen yapısıyla günümüzde önemli bir boşluğu doldurmaktadır. Halkın uğraşlarından birçoğunun gereksinim duyduğu bu mesleklerin kültürel zeminde folklorun taşıyıcısı konumunda olduğu bilinmektedir. Meslek ustalarının sözlü ve sözsüz iletişimde davranış biçimlerinin araştırılması gittikçe önem kazanmaktadır. Bu bağlamda yapılan çalışma Bingöl’de halk bilimi, kültür ekonomisi, kültür turizmi alanlarında yapılacak çalışmalara ön ayak olacak niteliktedir.

Bazı mesleklerin uzun geçmişine rağmen modern toplumda kendine yer bulması folklorun çağımızdaki işlevsel yönünü göstermektedir. Uzun yıllar icra edilen tamamen geleneksel yöntemle sürdürülen geleneksel mesleklere ayrı bir pencereden bakılması gerekmektedir. Bu çalışma Bingöl’ün kültür turizmine katkıda bulunacağı gibi Bingöl’de düzenlenecek etkinliklerin çoğuna zemin oluşturacaktır.

1.2.ARAŞTIRMANIN KAPSAMI VE SINIRLILIKLARI

Araştırmaya konu olan Bingöl'deki geleneksel meslekler saha araştırmasıyla tespit edildi. Merkez, Genç, Kiğı, Solhan, Karlıova, Adaklı, Yayladere, Yedisu ilçelerinde halkın ihtiyaçlarına cevap veren ustalar ve kültürel değer taşıyan meslekler, Halk Eğitim Müdürlükleri ve kentin ileri gelen insanlarıyla iş birliği içinde belirlendi. Geçmişte icra edilen ancak artık sürdürülmeyen bazı mesleklerin olduğu ve bazı ilçelerde geleneğin son ustalarının vefat ettiği öğrenildi. Bu çalışma için Bingöl'de hala sürdürülen demircilik, arıcılık, kadayıfçılık, terzilik, nakkaşlık, kilim dokumacılığı, çanak-çömlekçilik, köşgerlik, tenekecilik, semercilik-palancılık, kalaycılık, yorgancılık, değirmencilik, çobanlık mesleklerine ulaşıldı. Bu mesleklerin Bingöl'de kültürel değere sahip olduğu görüldü. Görüşme yapılacak ustaları seçerken de mesleğin ehli, halk tarafından parmakla gösterilen kaynak kişilerle görüşme yapıldı. Bu bağlamda Bingöl'ün ilçelerindekiler de dâhil olmak üzere 37 kaynak kişiyle görüşme gerçekleştirildi.

Bu tezde geleneksel mesleklerin bir çerçevesi hazırlandı. Çalışmaya el sanatlarının yanı sıra el sanatlarının belirgin olmadığı ancak yörede geleneksel izler taşıyan sanatlar da değerlendirmeye tabi tutuldu. Nitekim kültürel özellikler taşıyan bir mesleğin geleneksel birçok el sanatıyla, halk ekonomisiyle, halk botaniği, halk zoolojisiyle, halk hekimliğiyle ya da geçiş dönemleriyle ilişkili olduğu bilinmektedir. Çalışma mesleğin kültürel boyutları ve geleneğin ustalarının tespit edildiği meslekler ile sınırlandırıldı. Halk biliminde yapılan saha çalışmalarındaki zaman, doğal ortam, kaynak kişi, coğrafi ve iklim şartlarındaki zorluklar bu çalışmanın sınırlılıklarının belirlenmesinin nedenleri arasındadır. Özellikle bazı mesleklerin mevsimlik olması ve çalışmanın sınırlandırılmasında önemli bir etkidir.

1.3.ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Halk bilgisi ürünleri derlenirken görüşme yöntemi tek başına kullanılmaz. Derlemeci görüşme sırasında aynı zamanda gözlem de yapar. Metin Ekici; *Her derlemeci ideal olarak bir halk bilgisi ürününü, o ürünün geleneksel bağlamı; geleneksel olarak yaratıldığı zaman ve yerde derlemeyi tercih eder* (Ekici, 2019: 74) şeklinde belirtir. Bağlamı merkeze alan kuramlarda halk bilgisi ürününün üretim süreci ve mekân bir bütün olarak değerlendirilmelidir.

Bir kültür ürününün icrası sırasında farklı boyutlarını değerlendirmeye imkân tanıyan yöntem, “Performans” veya “İcra” yöntemi olarak da adlandırılan Bağlamsal Kuram’dır. Halk bilgisi ve halk edebiyatı ürünlerinin yaratımı ve çeşitli özelliklerinin

incelenmesinde birçok kuramsal anlayış metnin bağlamını ve icracının içinde bulunduğu çevreyi göz ardı etmiştir. Geleneksel mesleklerde ustaların mesleğe dair bilgi birikimini çırağa aktarmasını etkileyen birçok faktör vardır. Bu yüzden metin sadece yazı ve sembollerden ibaret olamaz. Sanatkâr bir ustanın elinden çıkan ürün de yapım teknikleri, yapım süreci ve işlevi yönüyle metin olarak değerlendirilmelidir. Performans Teori yaklaşımında *ürünü değerlendirmek için ürünün yaratıldığı kültürü, ürünün yaratıldığı şartları ve zemini dikkate almak gerektiği fikri ortaya* (Oğuz, 2000: 18) çıkmıştır. Son yıllarda bağlam merkezli yaklaşımların önemi gittikçe anlaşılmış ve bu yönde çalışmaların sayısı artmıştır. Buradan hareketle kaynak kişilerin bu mesleği kimden öğrendikleri, mesleğin bu yörede nasıl bir kültürel değer taşıdığı önem arz etmektedir. Geleneksel bir kültür ürününü icra edenleri ve ürünün icrasına katılanları, icra ortamını bir bütün halinde anlamak oldukça zordur. Bu yüzden ürünün kültürel bellekte neyi ifade ettiği ve hangi işlevsel öneme sahip olduğuna karar verilmelidir. Bunun için geleneksel mesleklerin geçirdiği değişim ve dönüşümü ele almak gerekmektedir. Mesleklerin değişim ve dönüşüm nedenleri bunun gerekliliği ve bu değişimi gerektiren şartların kültüre etkisi açıklanmalıdır. Sözelimi Bingöl’de tenekecilik (sobacılık) mesleğini icra eden ustalar, un ambarı, ekmek sobası gibi ürünler üreterek mesleği dönüştürmüş ve yöredeki insanların ihtiyaçlarını önceleyen ürünler vermiştir. Bu ürünler kent ortamında evlerin kiler bölümünde hâlâ kendine yer bulmaktadır. Folklor bu sayede kendini sürekli yenilemekte ve geleneğin taşınmasını sağlarken farklı boyutlar da kazanabilmektedir.

Çalışmada ilk olarak geleneksel meslekler hakkında yapılan çalışmalar incelenmiş, Bingöl’ün tarihi, kültürü ve coğrafyası hakkında yazılan kitaplara ulaşılmıştır. Literatür taramasından sonra Bingöl’de tarihi geçmişe sahip kültürel unsurlar barındıran meslekler tespit edilmiştir. Bingöl’de geleneksel meslekleri incelediğimiz bu çalışmada kaynak kişilerle bizzat üretimin gerçekleştiği mekânda önceden hazırlanan sorularla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşme yönteminde, *Derlemecinin önceden hazırladığı sorular veya görüşme sırasında kendiliğinden doğan sorular, derlemeci tarafından, “kaynak kişi” adı verilen anlatıcı-icracıya yöneltilmesi şeklinde gerçekleşir. Gerek sorulan sorular ve gerekse alınan cevaplar ya yazılmak suretiyle ya da ses (teyp) veya ses ve görüntü (video kamera) kaydediciler kullanılarak kaydedilir* (Ekici, 2007: 71). Önceden hazırladığımız görüşme sorularını meslek ustalarına sorarak düşünceleri kaydedilmiştir. Sorular hazırlanırken soruların anlaşılır olmasına özellikle dikkat edilmiştir. Soruların

hazırlanmasında ise Metin Ekici'nin *Halk Bilgisi (Folklor) Derleme ve İnceleme Yöntemleri* adlı eserinden yararlanılmıştır.

1.4.LİTERATÜR TARAMASI

1.4.1.Kitaplar

Bahattin Ögel tarafından hazırlanan Türk kültür tarihine ait değerlerin yer aldığı “Türk Kültür Tarihine Giriş” adlı ansiklopedik eser 9 ciltten oluşmaktadır. Bununla birlikte eserde, tarihin farklı dönemlerinde Türklerde yaylak-kışlak kültürü, ev kültürü, el sanatları, kullandıkları araç ve gereçler hakkında bilgiler yer almaktadır.

Sedat Veyis Örnek tarafından yazılan ve 1995 yılında yayımlanan “Türk Halkbilimi” adlı eserde halkbilimimize ait genel ve özel konular hepsi ayrıntılı bir şekilde ele alınmaya çalışılmıştır. Üç bölümden oluşan kitabın birinci bölümünde Türk halk bilimine ilişkin genel bilgiler, ikinci bölümde sosyal normlar, üçüncü bölümde ise geçiş dönemleri hakkında bilgiler yer almaktadır.

“Küreselleşme ve Uygulamalı Halkbilimi” adlı eser, M. Öcal Oğuz tarafından hazırlanan 3. baskısı Akçağ Yayınlarından 2019 yılında çıkan bir eserdir. Bu eserde küreselleşme ile ilgili detaylı bir bilgi verilirken aynı zamanda kaybolan değerlere de dikkat çekilmiş, bunun sonucunda da bu değerlerin korunması ve yaşatılması için yapabileceklerimiz hakkında çıkarımlarda bulunulmuştur.

M. Öcal Oğuz, Emine Aydoğan, Nilgün Aytuzlar, Tuba Saltık Özkan'ın birlikte hazırladıkları “Türkiye'de 2004 Yılında Yaşayan Geleneksel Meslekler” adlı eser 2005 yılında yayımlanmıştır. Eser Mustafa Arlı'nın “Kullandıkları Ham Maddeye Göre El Sanatlarının Sınıflandırılması” çalışmasından esinlenerek düzenlenmiş, kimi durumlarda uygun alt başlıklar geliştirilirken derlenen meslek gruplarına uygun olarak bu tasnif üzerinde bazı değişikliklere gidilmiştir. Tespit edilen geleneksel mesleklerin ustaları ve yapım süreçleri hakkında bilgiler yer almaktadır.

M. Öcal Oğuz ve Ezgi Metin'in editörlüğünde yayımlanan “2005 Yılında Çorum'da Yaşayan Geleneksel Meslekler” adlı kitap 2006 yılında yayımlanmıştır. Bu eser Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi tarafından işaret edilen El Sanatları Geleneğinin gelecekte koruma altına alınması gereken geleneksel meslekleri belirlemeye yönelik bir envanter çalışması niteliği taşımaktadır.

“Kaybolan Meslekler ve Son Ustalar” adlı çalışma M. Ali Diyarbakırlıoğlu tarafından hazırlanmış ve 2010 yılında İstanbul Ticaret Odası aracılığıyla basılmıştır. Kitabın 2019 yılında genişletilmiş ikinci baskısı yapılmıştır. Bu ansiklopedik çalışma Türkiye genelinde unutulmaya yüz tutmuş meslekleri, mesleklerin üretim şekillerini, mesleklerin icrası esnasında kullanılan araç ve gereçleri toplamış ve kitapta meslek ustalarıyla yapılan görüşmeler yer almıştır.

M. Ali Yolcu tarafından hazırlanan “Nevşehir Yöresinde Yaşayan Geleneksel Meslekler” adlı eser 2014 yılında Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Yayınları tarafından basılmıştır. Eserde Giriş, İnceleme ve Sonuç olmak üzere üç bölüm bulunmaktadır. Giriş bölümünde geleneksel meslek kavramı üzerinde durulmuştur. İnceleme bölümünde ise tespit edilen 27 meslek kullanılan ham maddeye göre sınıflandırılmıştır. Sonuç bölümünde tespit edilen mesleklerle ilgili yapılmış çıkarımlara yer verilmiştir. Eserde geleneksel mesleklerin gelenek boyutu hakkında önemli bilgiler verilmektedir.

Mustafa Aça tarafından hazırlanan, “Denizin Çocukları-Giresun ve Trabzon Yöresi Balıkçılarının Meslek Folkloru” adlı eser de 2020 yılında yayımlanmıştır. Eserde incelenen yörelerde önemli bir meslek olan balıkçılığın, kültürel mirasımız açısından önemi ve tarihsel serüveninden, bu bağlamda yörede yer alan sosyal ve mesleki hayattan, meslekle ilgili yörede uygulanan inanış ve uygulamalardan bahsedilmektedir. Bu çalışma Giriş, İnceleme ve Sonuç bölümlerinden oluşmaktadır.

Antalya Valiliği, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından 2015 yılında yayımlanan “Antalya’da Yaşayan Geleneksel Meslek, Sanat ve Zanaatlar” adlı kitap Mahmut Davulcu, Mustafa Tokat ve Selma Yörür tarafından hazırlanmıştır. Kitapta, 2012-2014 yılları arasında yapılan alan araştırmasında Antalya ilinde yaşayan geleneksel meslek, sanat ve zanaatlar tespit edilerek halk bilimsel açıdan incelenmiştir.

2019 yılında İbrahim Ethem Arıoğlu tarafından kaleme alınan “Geleneksel Meslekler Halk Kültürünün Üretime Taşınan Yönü Olarak Zanaatlar ve Zanaatkârlar” adlı eserde halk kültürünün üretime taşınan yönleri zanaatlar ve zanaatkârlar konusu ele alınarak, konu geleneksel meslekler yönüyle değerlendirilmiştir. Çalışmada sahada kullanılan derleme yöntemleri kullanılarak yapılmış derlemeler de yer almaktadır.

Adem Öger ve Recep Tek’in editörlüğünü yaptığı “Risale-i Muze-duzluk (Ayakkabıcılık Risalesi)” adlı çalışma 2017 yılında Gazi Kitabevi tarafından basılmıştır.

Çalışmada, Geleneksel Meslek Kavramı ve Fütüvvetnameler, Uygurlarda Risalecilik Geleneği ve Risalelerin Özellikleri, Uygurlarda Ayakkabıcılık, Risale-i Müze-düzlük ve Özellikleri, Transkripsiyonlu Metinler başlıkları bulunmaktadır.

Emine Gürsoy Naskali'nin editörlüğünde hazırlanan “Çoban Kitabı” 2011 yılında yayımlanmıştır. Çobanlık kültürü hakkında önemli bilgilerin yer aldığı kitap çobanların kullandıkları eşyaları ve çobanlığın kültürel boyutunu ele alan çobanın mitolojik kaynağına ışık tutan bir çalışma olarak dikkat çekicidir.

Ticaret Bakanlığının 2021 yılında yayınlamış olduğu “Geleneksel Meslekler Ansiklopedisi” adlı çalışma iki cilt olarak düzenlenmiştir. Prof. Dr. Aysen Soysaldı editörlüğünde hazırlanan “Geleneksel Meslekler Ansiklopedisi”, Alem yapımı, kispetçilik, kutnu dokumacılığı, telkâri sanatkarlığı, yüncülük-hallaçlık, Siirt battaniye dokumacılığı, köşkerlik (yemenicilik-çarıkcılık), bakırcılık, bastonculuk, çömlekçilik (çanakçılık), keçecilik, çinicilik konularında hazırlanan makalelerin toplandığı hacimli ve ayrıntılı bir çalışmadır.

1.4.2. Tezler

Aycan Özentürk Tezgel'in “Samsun İlinin Vezirköprü İlçesi'ndeki Geleneksel Meslekler” adıyla 2008 yılında tamamladığı yüksek lisans tezinde bölgede devam ettirilen bakırcılık, semercilik, kalaycılık, semavercilik meslekleri tespit edilmiş, küreselleşmenin bu geleneksel meslekleri etkileyip etkilemediği incelenmeye çalışılmıştır.

Zümrüt Çavaş tarafından hazırlanan “Samsun İli Taraklı İlçesinde El Sanatları ve Zanaatları” adlı yüksek lisans tezi 2008 yılında hazırlanmıştır. Çalışmada demircilik, kaşıkcılık, mutfaklık, dokumacılık, saraçlık, semercilik ve kunduracılık meslekleri tespit edilmiş ve incelenmiştir. Çalışmada Taraklı'da var olan ancak kaybolmaya yüz tutmuş el sanatlarının son temsilcileri ile görüşülerek el sanatları çevresinde kümelenmiş tüm maddi ve manevi unsurlar derlenmeye çalışılmıştır.

Mustafa Duman'ın “Gaziantep'teki Geleneksel Meslekler Üzerine Halkbilimsel Bir İnceleme” adıyla 2011 yılında tamamlamış olduğu yüksek lisans tezinde Gaziantep ilinde varlığını sürdürmekte olan bakırcılık, sedefçilik, kutnuculuk, kilim dokumacılığı, zurnacılık, yemenicilik, küpçülük ve aba dokumacılığı gibi geleneksel meslekler ele alınmış ve bu mesleklerin güncel bir formda yorumlanması üzerinde durulmuştur. Mesleklerin günümüze gelene kadar uğradıkları değişim-dönüşüm vurgulanmıştır.

Duygu Kiremitci'nin “Cumhuriyet Döneminde (2005'ten Günümüze) Bursa İrgandı Köprüsü'ndeki Geleneksel El Sanatları Üzerine Halk Bilimsel Bir İnceleme” adıyla 2011 yılında tamamladığı yüksek lisans tezinde hızla kentleşip küreselleşen toplumda, Bursa İrgandı Köprüsünde yaşatılmaya çalışılan, Türk halk kültürünün önemli birer parçası olan geleneksel el sanatları üzerine bir inceleme yapılmıştır.

Dilan Gültekin Önder'in 2014 yılında tamamladığı “İsparta İlinde Yaşayan El Sanatları” isimli tezde Isparta ili ve çevresinde devam etmekte olan halıcılık, yorgancılık, bakır işlemeciliği, oyacılık, işlemecilik, çorapçılık, keçecilik, semercilik, minyatür at arabası yapımıcılığı, demircilik, dericilik, ahşap işlemeciliği ve kaşıkçılık meslekleri tespit edilmiş ve incelenmiştir.

Ercan Genç tarafından 2015 yılında tamamlanan “Elâzığ İli El Sanatları” adlı yüksek lisans tezinde, yörede halen sürdürülmekte olan halıcılık, çit baskıcılığı, iğne oyacılığı, semercilik ve bakırcılık incelenmiştir. Bu mesleklerin ham maddeleri, yapımında kullanılan araç ve gereçler ile yapım teknikleri hakkında bilgiler verilmiştir.

Gamze Akkurt'un “Kütahya El Sanatı Ustalarının Yaşayan İnsan Hazinesi Bağlamında Değerlendirilmesi” adıyla 2018 yılında tamamlamış olduğu yüksek lisans tezinde Kütahya el sanatlarını etkileyen küreselleşme ve teknolojik gelişmelerin getirdiği olumsuzluklar eleştirilmiş ve el sanatlarına olan ilginin azalmasının önüne nasıl geçileceği üzerine öneriler sunulmuştur.

Gökhan Orhantekin, 2019 yılında tamamladığı “Uşak'taki Geleneksel Meslekler Üzerine Halk Bilimsel Bir İnceleme” adlı yüksek lisans tezinde, teknolojinin gelişimiyle kaybolan değerlerimizin zamanla toplumumuzu derinden sarsacağına farkında olarak değerlerimizi gelecek kuşaklara aktarmak üzerinde durmuştur. Orhantekin, tezinde çalışma sahası olarak Uşak'ın geleneklerini devam ettirmeye çalışan 35 köyünü seçmiş ve bu köylerden 54 kaynak kişiye ulaşmıştır. Bu çalışmanın sonucunda, bölgede yaşatılan 16 geleneksel mesleği tespit etmiş ve bu meslekleri ham madde kullanımına göre kategorize etmiştir.

Fatih Oran, 2020 yılında tamamladığı “Kula'da Son Ustalarıyla Yaşatılan Geleneksel Meslekler” adlı yüksek lisans tezinde, bölgedeki geleneksel mesleklerin son ustalarını belirlemek ve onları kayıt altına almak maksadıyla tezini oluşturmuştur. Oran, araştırmasında bakırcılık, keçecilik, saraçlık, semercilik ve yorgancılık mesleklerinin

yaşatıldığını gözlemlemiş ve bu meslekleri icra eden kaynak kişiler ile görüşerek çalışmasını hazırlamıştır.

Yasemin Güneş, 2022 yılında yazılmış olan, “Edirne’deki Zanaatlar ve Geleneksel Meslekler” adlı çalışma, Halkbilimi alanında yazılmış bir yüksek lisans tezidir. Çalışma Giriş, İnceleme ve Sonuç bölümlerinden oluşmaktadır. İnceleme kısmında ise üç bölüm yer almaktadır. Çalışma Edirne yöresinde yapılmış, geleneksel meslekler ve zanaatlar üzerine yapılmış bir derleme çalışmasıdır. Çalışmada Saraçlık, Saraciyelik, Kispet Yapımı, Yorgancılık, Fayton ve Talika Yapımı, Misk Meyve Sabunu, Badem Ezmesi ve Kavala Kurabiyesi Yapımı, Aynalı Süpürge Yapımı, İpek Böcekçiliği, Bıçakçılık, Edirnekâri, Kıryama gibi geleneksel meslekleri ve zanaatları tespit etmiş ve bunları Somut olmayan kültürel miras açısından değerlendirmiştir. Kalemişi, Sayacılık ve Ayakkabıcılık, Sepetçilik gibi mesleklerin yok olduğu da belirtilmiştir.

“Giresun Yöresinde Geleneksel Meslekler” isimli tez çalışması Hülya Sinir Şahin tarafından 2022 yılında hazırlanmıştır. Çalışma üç bölümden oluşmaktadır. Çalışmada çobanlık, arıcılık, kemençe yapımı, fırıncılık, değirmencilik, ahşap balıkçı teknesi ve kayık yapımı, terzilik, berberlik gibi mesleklere yer verilmiştir. Çalışmada geleneksel meslek ustalarıyla yapılan görüşmeler aktarılmış ve meslek sorunları üzerinde durulmuştur. Ürünün yapılışı ve kullanım alanları ve mesleğin gelenek boyutu da incelenmiştir.

1.4.3. Makaleler ve Bildiriler

2019 yılında Mehmet Özdemir tarafından hazırlanan, “Geleneksel Meslekler ve Bir Ustanın Hikâyesi: Giresun’da Demircilik” adlı çalışmasında, bir demirci ustasının meslek hikâyesinden yola çıkılarak, demircilik ve bu mesleğe bağlı olarak geleneksel bilgilerin aktarımı sağlanmıştır.

Fatih Balcı tarafından 2020 yılında yayımlanmış olan, “Unutulmaya Yüz Tutmuş Meslekler, Ustalar, Teknikler ve Mesleki Anlatılar: Kayseri-Develi Örneği” adlı çalışmasında, burada adı geçen mesleklerin günümüz şartlarıyla değişim ve dönüşüm gösterilerek devam ettirilebilmesi için önerilerde bulunulmuş ve bölgede yapılan araştırmalar doğrultusunda bahsi geçen mesleklerin bölgedeki son durumları aktarılmıştır.

Melda Özdemir ve Fatma Yetim tarafından hazırlanan ve 1997 yılında Türkiye’de El Sanatları Geleneği ve Çağdaş Sanatlar İçindeki Yeri Sempozyumunda sunulan “Günümüz Ekonomisindeki Geleneksel El Sanatlarının Yeri ve Önemi” bildiride,

geçmişten geleceğe kültür aktarımında bir köprü görevi gören el sanatlarının son dönemlerde ekonomik anlamda yaşadığı etkilenmeden söz edilmektedir.

Mücella Kahveci tarafından 1998 yılında yayımlanan “21. Yüzyıla Gिरerken Geleneksel Türk El Sanatları” adlı makalede, çağın getirdiği yenilikler karşısında geleneksel Türk el sanatlarının durumu tartışılmış, teknoloji karşısında bu sanatların nasıl ayakta kalabilecekleri hususunda fikirler öne sürülmüştür.

M. Öcal Oğuz tarafından hazırlanan “Ulusal Kalıtın Küreselleşmesi ve Türk El Sanatları” adlı makale Milli Folklor dergisinin 54. sayısında yayımlanmıştır. Bu çalışmada, el sanatlarının halk kültürünün görsel verimlerden olduğu, bunların geleneksel ve çağdaş yönleriyle ulusal kalıta kazandırılması ve halk kültürü müzeciliğinin yaygınlaştırılması konuları üzerinde durulmaktadır.

M. Öcal Oğuz tarafından yazılan ve 2013 yılında Milli Folklor dergisinin 100. sayısında yayımlanan “Terim Olarak Somut Olmayan Kültürel Miras” adlı makale SOKÜM hakkında kapsamlı bilgi vermektedir. SOKÜM’ün kapsadığı alanı belirtmeye çalışan Oğuz, yapılan çalışmaların da önemine değinmektedir.

Mustafa Aça’nın, 2015 yılında Uluslararası Türk Dünyası Kültür Araştırmaları Dergisi’nde yayımlanan “Meslek Folkloru Araştırmaları Tarihine Bir Bakış” adlı makalesinin girişinde, “Meslek folkloru” teriminin neleri kapsadığından söz etmektedir. Aça, dünyadaki meslek folkloru çalışmalarının gelişim süreçlerini incelemiştir ve bu konu üzerine yapılan ilk araştırmaların kültürel ve ideolojik ilişkilerinin bulunduğunu tespit etmiştir. Türkiye’deki meslek folkloru araştırmalarını da açıkladıktan sonra hem dünyadaki hem de Türkiye’deki çalışmaları değerlendirmiştir.

Halide Sarıoğlu, Milli Folklor dergisinin 66. sayısında yayımlanan “El Sanatlarını Milli Değer Olarak Algılamak” adlı makalesinde, kültür ve milli kültür unsurlarının oluşumunu açıklamış, bu bağlamda el sanatlarına milli bir kültür unsuru olarak gereken önemin verilmesi konusunda yapılabilecekler dikkat çekmiştir.

Ayşegül Koyuncu Okça’nın 2016 yılında Akademik Bakış dergisinde yayımlanan “Denizli’de Kaybolmaya Yüz Tutmuş Kimi Geleneksel Meslekler” adlı makalede kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel mesleklerin tanıtılması, kimler tarafından ve nerelerde en çok icra edildiklerinin belirlenmesi ve günümüzdeki durumlarını tespiti yapılarak geçmişten günümüze bu mesleklerde yaşanan değişikliklerin saptanması amaçlanmıştır.

Çalışmada dokumacılık, yorgancılık, bıçakçılık, körüklü çizme yapımı, bakırcılık, debbağlık, demircilik, semerci, hasır dokumacılığı gibi meslekler hakkında önemli bilgiler yer almaktadır.

M. Öcal Oğuz tarafından kaleme alınan ve Milli Folklor dergisinin 77. sayısında yayımlanan “UNESCO ve Geleneğin Ustaları” adlı makalede, UNESCO tarafından "Yaşayan İnsan Hazinesi" olarak tanımlanan geleneğin ustalarının somut olmayan kültürel mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması hususunda yapacakları katkılardan söz edilmektedir.

Ali Duymaz ve Halil İbrahim Şahin tarafından hazırlanan ve 2010 yılında Milli Folklor Dergisi’nin 87. sayısında yayımlanan “Meslek Folkloru Kapsamında Geleneksel Mesleklerdeki Pir İnancı ve Hikâyeleri Üzerine Bir Değerlendirme” adlı makalede, ilk önce “Meslek folkloru” kavramı açıklanmıştır ve Türkiye’de meslek folkloru üzerine yapılan bazı çalışmalara yer verilmiştir. Duymaz ve Şahin, belirli meslek gruplarının kendi içlerinde oluşturdukları bir “Meslek pîri” olduğunu ve bu pîrlerin, meslek gruplarının özelliklerini belirlediklerinden söz ederler. Özellikle geleneksel mesleklerde pîr inancının kuvvetli bir şekilde tesirinin hissedildiğini, bu meslekleri icra eden kişileri de şekillendirdiğini ifade eder. Duymaz ve Şahin’in birlikte hazırlamış oldukları bu makalede, geleneksel meslekler üzerine farklı bir bakış açısı ile yaklaşmıştır.

Ferhat Arslan, İlker Mümin Çağlar ve Cengiz Gürbıyık tarafından yazılan “Kültürel Miras Kapsamında Kaybolmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Meslekler: Turgutlu Örneği” adlı makale 2017’de yayımlanmıştır. Çalışmada Manisa iline bağlı Turgutlu ilçesinde yapılan saha çalışmasının sonucunda tespit edilen 14 meslek kaleme alınmış ve değerlendirilmiştir.

Canser Kardaş’ın 2018 yılında İçtimaiyat adlı dergide “Zamanın Yükü: Muş’ta Geleneksel Semerciliğin Son Temsilcisi Burhan Usta” başlığıyla yayınladığı makalede semercilik mesleğinde kullanılan alet ve edevat ayrıntılı olarak aktarılmış, mesleğin güncel değişimleri ele alınmıştır. Somut bir kültür ürününün geleneksel uygulamaları çalışmanın özünü oluşturmuştur.

Ruhi Ersoy’un, 2021 yılında Ötüken yayınlardan çıkan Gelenekten Geleceğe Türk Kültür Dünyası (Makaleler/İncelemeler) adlı kitapta “Gelenek/Değişim ve Kıbrıs’ta Türk Kimliği” ile başlığıyla yayımlanan makalede, “Gelenek” kavramı kapsamlı bir şekilde açıklanmaktadır. Kültürler arası etkileşimin geleneklere yansması üzerinde durulmuştur. Aynı kitapta yayımlanan “Folklorda Üçüncü Boyut Meselesi ve Avustralya

Koalaları Örneği” isimli makalede Ersoy; ulusal kalıt, kültür turizmi gibi konularda önemli değerlendirmeler yapmıştır.

1.5. BİNGÖL HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Doğu Anadolu Bölgesi’nin Yukarı Fırat Bölümü’nde yer alan ve Erzurum, Erzincan, Tunceli, Elâzığ, Muş, Diyarbakır illeri ile komşu olan Bingöl’ün çevresi yüksek dağlarla çevrilidir. Bu da ekonomik faaliyetleri belirleyici olmuştur. *İlin kuzeyinde Karagöl ve Şeytan Dağları, batısında Karaboğa Dağları, güneyinde Akçakara Dağı, doğusunda Şerafettin Dağları ve kuzeydoğusunda Bingöl Dağı yer almaktadır* (Avcı vd., 2018: 11). Engebeli bir coğrafyaya sahip olan Bingöl’ün akarsuları Murat Nehri, Göynük Çayı ve Peri suyudur.

Evliya Çelebi’nin de belirttiği üzere Bingöl’de türlü nebatatın yetiştiği yaylalar vardır. Hayvancılıkla uğraşan göçerevli ve arıcıların kullandığı yaylalar şunlardır: *Şekeran Yaylası, Firuz Yaylası, Göynük Yaylası, Erler Yaylası, Solhan Yaylası, Dolutekne Yaylası, Dallitepe Yaylası, Haydar Eskiçimen Yaylası, Asmakaya Yaylası, Yağmurlu ve Kurtyurdu Yaylalarıdır* (Şimşek, 2001: 11). Bunlardan gayri Karbasan, Cilligöl yaylaları da zikredilebilir. Bu yaylalarda hayvancılık faaliyetleri yoğun bir şekilde yapılmaktadır. Türlü bitkilerin yetiştiği yaylalar gezgin arıcıların tercih ettiği önemli bir merkez durumundadır.

Bingöl’de ekonomik faaliyetlerden en önemlisi hayvancılıktır. Çok sayıda yayla ve geniş meralara sahip ilde koyun ve keçi üretimi önemli bir uğraştır. *Sürülerle koyun ve keçilerin Halep, Şam, Urfa ve Diyarbakır’a ihraç edilmesi* (Doğan, 2023: 87) bölgenin hayvancılık potansiyelini göstermesi açısından önemlidir. Bu potansiyele rağmen saman fiyatlarının pahalı olması, yem fiyatlarının sürekli artması, çoban yetişmemesi gibi nedenler yüzünden üreticiler son yıllarda oldukça zorlanmaktadır (KK25). Son yıllarda Bingöl’de özellikle Bingöl Üniversitesinin çalışmaları neticesinde arıcılık da ekonomik bir değer kazanmıştır. Kırsalda hayvan yetiştiriciliği yapan hemen hemen her evde arı kovanı görmek mümkündür (KK14). Geçmişte ticari kaygılarla yapılmasa da artık bir marka haline gelen Bingöl balı Bingöl Üniversitesi’nde PİKOM ’un çalışmaları sayesinde dünyaya tanıtılmıştır.

Efsanelere konu olan Bingöl ismi hakkında çok sayıda rivayet vardır. Kabul gören anlatılardan ilki Evliya Çelebi’nin Seyahatnamesinde geçer: *Bingöl Dağları’na ava giden bir avcı, uzun uzun takipten sonra istediği bir kuş vurur. Taze avını hemen yemek niyetinde olan avcı, kuşu yakındaki bir gölün suyunda temizlemek ister. Tüylerini yolduğu kuşu gölün*

suyu ile yıkamaya başlar. Kuşun cansız olduğunu bildiği için de fazla sıkı tutmaz. Fakat kuşu daha suya daldırır daldırmaz canlanıp elinden uçup gider. Hadise karşısında şaşırان avcı, bu gölün, öteden beri işittiği hayat suyu ile dolu olduğunu anlar. Fakat göl, bu sırrı anlaşılınca bin parçaya bölünür, her bir göl ayrı bir özellik taşımaya başlar (Sakaoğlu, 2020: 187). Sakaoğlu'nun aktardığı ikinci anlatıda: Bu bölgede savaşmakta olan iki ordudan birinde su sıkıntısı başlar. Savaşın nispeten hafiflediği bir sırada su sıkıntısı çekmekte olan ordunun bir kolu, su bulmak için dağlara çıkar. Nitekim güzel bir su bulur ve içerler. Diğer arkadaşları için de bir miktar yedeklerine alıp yola çıkarlar. Fakat bir dahaki sefere kolay bulunması için de suyun yanına bezden bir işaret koyarlar. Birliklerine dönen askerlerin yerine diğer bir kol su içmek için dağlara tırmanmaya başlar. Başındaki komutan bir tepeye çıkıp da yüzlerce gölü aynı anda görünce hayretini şöyle ifade eder: Burası bir göl değil, bin göl. Ve böylece o savaşın yapıldığı bölgedeki şehrin adı Bingöl olarak söylenmeye başlar (Sakaoğlu, 2020: 185-186).

Evliya Çelebi, *Bingöl'de aslında bin göl değil nice bin gölün burada olduğunu ifade eder. Çelebi 24 gölün ismini zikir etmekte bunlardan 20 tanesi hakkında da bilgi vermektedir (Çapak, 2009: 201). Bu göllerin bazı rahatsızlıklara iyi geldiğine dair bilgiler de vermiştir. Bingöl'ün en önemli gölleri: Kerkis gölü, Zırlır gölü, Sar gölü, Kuş gölü, Haren gölü, Er gölü, Kıllı göl, Manastır gölü, Belli göl, Karlı göl, İçme gölü, Sakaören Gölü, Karagöl, Kırklar Gölü, Göltepesi Gölü, Sülüklü Göl olarak belirtilmektedir.*

Evliya Çelebi, *Seyahatname'sinde Çabakçur'un İskender Zulkarneyn tarafından kurulduğunu ve bu ismi de onun koyduğunu aktarmıştır. Folklor derlemelerinde büyük bir öneme sahip olan Seyahatname'de İskender-i Zulkarneyn'in iki boynuzunun ağrısından uyuyamadığı derdine çare bulmak için gezip dolaştığı, hekimlerle görüştüğü belirtilir. En sonunda "ab-ı hayat" aramaya kalkıştığı anlatılır. Ab-ı hayat bulabilmek için epeyce uğraşan sonunda kaynağın kendisi olmasa da ondan beslenen bir pınardan içip ağrılarından ve boynuzlarından kurtulmuş. Faydasını gördüğü suya "Makdis Lisani" üzere "Cennet Suyu-Temiz Su" anlamına gelen "Çabakçur" adını verir. Hekimlerinden Filkos'u yanına çağırıp demiş ki: "Bu kadar zamandan beri benim nedimlerimdiniz ve ağrıma bir ilaç bulmaya kadir olmadınız. İlacını Cenâb-ı Allah Cennet nehirlerinden verdi. Tez burada benim için bir kale inşa edip ismini "Çabakçur" koyunuz." Bu emir üzerine Murat nehri kenarında üç yüz on beş günde Çabakçur Kalesi inşa edilmiştir (Çelebi, 2006: 309-310). Bingöl'de su kaynakları hakkında çeşitli anlatılar bulunmaktadır. Bunlardan birinde*

de Koroğlu'nun atının da Bingöl'de ölümsüzlük suyunu içtiği ve Bingöl Dağları'nda gezdiği anlatılmaktadır. Bingöl adının su ile ilgili bir anlam taşıdığı düşünülmektedir.

Tarih boyunca çeşitli uygarlıkların yönetiminde kalan Bingöl daha önce Palu ilçesine bağlı Çoliğ, Çewlik adıyla anılan bir yerleşimdi. İlin eski adı olan Çevlik, Anadolu halk ağızlarında, dere kenarında bulunan bağlık, bahçelik yer anlamında kullanılmıştır. Bugün birçok kişi, özellikle kırsal kesimde Bingöl isminin yanında, Çolig adını kullanmaktadır. Cennet suyu anlamına gelen Çabakçur 1936 yılında il statüsü kazanır. Bingöl, Cumhuriyetin ilk yıllarında Genç'e bağlıyken ilçe olarak Elazığ'a, sonra da Muş'a bağlanmıştır. 1936 yılında kurulan Bingöl ilinin merkezi yapılan "Çapakçur"un adı, 1945 yılında efsanelere konu olan göllerinden esinlenerek "Bingöl" olarak değiştirilmiştir.



İKİNCİ BÖLÜM

2.1. SANAT, ZANAAT VE GELENEKSEL MESLEK KAVRAMI

Kültürün maddi boyutunu yansıtan geleneksel mesleklerin toplum ihtiyaçlarını karşılamak üzere üretilen unsurlarını kapsamlı bir şekilde araştırmak gerekir. Bölgelerin kültür ürünlerindeki çeşitliliği bulmak, bunu ortaya koymak ve zenginleştirmek değerlidir. Halk bilgisinin sirayet ettiği her türlü mesleki uğraş, toplumların yaşantılarına açılan bir kapı vazifesi görür. Bu maddi unsurlar araştırılmadan kültüre dair her türlü tanımlama eksik kalacaktır. Bu alanda yapılan çalışmalarda her zaman birbiri yerine kullanılan sanat ve zanaat kelimelerinin anlamlarının ortaya çıkarılması gerekmektedir. Bu açıdan sanat kelimesi Türkçe Sözlük'te şu şekilde açıklanır; *1. Bir duygu, tasarı, güzellik vb.nin anlatımında kullanılan yöntemlerin tamamı veya bu anlatım sonucunda ortaya çıkan üstün yaratıcılık. 2. Belli bir uygarlığın veya topluluğun anlayış ve zevk ölçülerine uygun olarak yaratılmış anlatım. 3. Bir şey yapmada gösterilen ustalık. 4. Bir meslekte uyulması gereken kuralların tümü. 5. Zanaat* (Türkçe Sözlük, 2011). Orhan Acıpayamlı Halkbilim Terimleri Sözlüğü'nde; *[Alm. Kunst] [Fr., İng. Art]: İnsanoğlunun iç ve dış dünyasının etkisinde kalarak oluşturduğu duyulara yönelik, beğenisel ve güzelduyusal (estetik) yönleri, yararlı yönlerinden daha çok olan nesne ya da onun bir bölümü* (Acıpayamlı, 1978: 84) olarak açıklar. Sanat denince herkesin aklına el sanatları gelir. Savaş sanatı, konuşma sanatı vb. kullanımlar da yaygın olmakla birlikte sanatta güzellik ve beceri kavramları ön plana çıkmaktadır. Zanaat ise Türkçe Sözlük'te *1. İnsanların maddeye dayanan gereksinmelerini karşılamak için yapılan, öğrenimle birlikte deneyim, beceri ve ustalık gerektiren iş, sınaat. 2. El ustalığı isteyen işler* (Türkçe Sözlük, 2011) olarak tanımlanabilir. Zanaat, insan ihtiyaçlarına dönük ve deneyim gerektiren faaliyetler için kullanılır.

Birbiriyle ilgili olmakla birlikte sınırları keskin biçimde çizilememiş olan sanat ve zanaat kavramlarını açıklamak gerekirse; sanat özellikle estetik yaratıcılığı vurgularken zanaat ise işlevsel öğrenme ve ihtiyaçların karşılanmasını vurgulamaktadır. Sennett'e göre; *zanaatkâr kendi topluluğunun dışına dönüktür, sanatçı ise kendi içine dönüktür* (Sennett, 2019: 89). Hakikaten toplum ihtiyaçlarını ön planda tutan zanaatlar sosyal ortamda bir aile veya örgütlenmiş insan topluluğunu barındırmaktadır. Her üyenin yapacağı iş bellidir. Örneğin demircilik mesleğinde bir kişi körüğü sürekli çeker, iki kişi ise sıcak demiri döver. Sanat ise özgündür, tektir, tekildir. Sanatçının bireysel yaratıcılığına dönük bir eylemdir. Zanaatkâr yaptığı üründen ihtiyaç olduğunda tekrar yapabilir ancak sanatta bu pek

mümkün değildir. Zanaat üretime dayanır, sanat yaratmaya dayanmaktadır. Zanaatın en önemli özelliği öğrenme sürecidir. Bu süreç zanaatı aktarmayı mümkün kılmıştır.

El sanatları kültürlerin tek olma özelliği taşıyan kültürel değerleridir. Toplumlar bireysel zevklerini ve yaratıcılıklarını el sanatlarına işlemiştir. *El sanatı ürünü, motiflerine ve renklerine yüklenen anlamlarla duyguları ifade etmede bir anlatım aracı olma görevi de üstlenmiştir. El sanatları bu yönleriyle, geçmişten geleceğe atılmış bir kültürel köprü niteliğindedir* (Sarıoğlu, 2005: 72). Bu yönüyle geleneksel ürünler kültür taşıyıcısı misyonu üstlenmiştir. Geçmiş ve gelecek arasında kültürel iletişimi sağlaması yönüyle değerlendirilmiştir. Öğrenmeye dayalı olan bu iletişim yolu kültürün devamlılığını da sağlar.

Günümüzde turistik alanda önemli bir ekonomik kazanç sağlayan el sanatları ürünleri, kültür turizmini öne çıkaran kentlerde halkın ekonomisini olumlu yönde etkilemektedir. *Ekonomik faydanın yanı sıra el sanatları, iş gücünün değerlendirilmesi için yararlı bir uğraş ortamı yaratmakta; kişiyi maddi ve manevi açıdan eğiterek, sosyal kalkınmaya da katkıda bulunmaktadır* (Akpınarlı, 2004: 25). El sanatları geçmişin tarihi izlerini taşır. Bu izleri takip edenler zengin bir kültür mirasıyla karşılaşır. Kültür değerlerini sonraki kuşaklara aktarmak bu sürecin en önemli aşamasıdır.

El sanatları; belirli araçlar ile toplum kültürünü yansıtan, el becerisi gerektiren, kültürün maddi boyutunu merkezine alan üretim biçimlerini ifade etmektedir. *El sanatlarının genel özellikleri şu şekilde gösterilmektedir:*

- 1- *El sanatları kişisel bilgi ve beceriye dayanır.*
- 2- *Bu bilgi ve beceri ustadan çırağa iletilir.*
- 3- *Bilgi iletimi ve üretimi süreklidir. Böylece geleneksel özellik kazanır.*
- 4- *Kırsal üretimlerde hammadde yöreseldir.*
- 5- *Üretim kişiseldir, ya da küçük işletmelerde gerçekleştirilir.*
- 6- *Ürünler o toplumun üretim ve yaşayış biçimiyle ekonomik düzeyinin aynısıdır.* (Sümerkan, 2008: 9).

Farklı fonksiyonlara sahip olan el sanatları ürünleri geleneksel uygulamaların sürdürüldüğü alanlardır. Bir ustanın elinden çıkan kültürel ürün estetik duygularla yapılmıştır. *Zanaatçının, ustanın, sanatçının amacı günlük ve tören eşyaları yapmak, bu eşyaları süslemek böylece kazanç sağlamanın yanısıra tabiatteki güzellikleri yansıtmak, iç dünyalarını aktarmak ve bazı mesajlar vermektir* (Barışta, 1988: VII). Bu yönüyle

sanatkârın elinden çıkan ürünün sosyal ve ekonomik değerinden ziyade milli sanat değerinden bahsedebiliriz. Demirciler hâlihazırda Bingöl’de iki çeşit dare¹ üretmektedir. Üretilen darelere nakışlar vurulmaktadır. Süsleme amacıyla yapılan bu işleme ustanın yaptığı ürüne kendi imzasını atması şeklinde yorumlanmalıdır. Ancak şunu da belirtmek gerekir ki el sanatları ürünlerinde estetik dokunuşlar gitgide yok olmaktadır. Ürünlerde dayanıklılık ve ucuzluk unsurları daha önemli hususiyetler haline gelmiştir.

El sanatları ürünleri artık meslek olarak ticari kaygılarla sürdürülmektedir. Bu noktada meslek kelimesi; *Arapça yer, yol, gidiş manasındaki “sülûk” sözcüğünden türeyerek* (Develioğlu, 2006: 749) dilimize yerleşmiştir. *Bir kimsenin kendine temel çalışma alanı edindiği, geçimini sağlamak için yaptığı sürekli iş* (Püsküllüoğlu, 2003: 640) anlamındadır. Meslek kelimesi Türkçe Sözlükte: *1.Belli bir eğitim ile kazanılan, sistemli bilgi ve becerilere dayalı, insanlara yararlı mal üretmek, hizmet vermek ve karşılığında para kazanmak için yapılan, kuralları belirlenmiş iş: 2.Uğraş. 3.Öğreti 4.Dizge. 5.Çığır, okul, ekol:* (Türkçe Sözlük, 2011) şeklinde açıklanmaktadır. Meslekle ilgili bilgi ve becerilerin öğrenilmesi kadar günümüzde meslekle ilgili sertifika ve belge sahibi olmak daha da önemli hale gelmiştir. Çıraklık okulunda öğrenim gören gençler kalfalık ve ustalık belgesi almak için bir ustanın yanında çalışmak zorundadır. Bu usta-çırak öğrenmesine olanak sağlayan sistem bazı kişiler tarafından kötüye kullanılmaktadır. Bazı kimseler çalışmadığı halde sadece belgeyi almak için ustanın yanında çalıştığını beyan ediyor ancak mesleğe dair hiçbir şey öğrenmeden belge sahibi olmaktadır. Bunu M. Emin Yalçın şu sözlerle açıklamaktadır: Çıraklık eğitimi kâğıt üstünde kalıyor, adam geliyor beni çırak göster ne çalışıyor, ne ediyor. Çıraklık belgesi alıyor sonra kalfalık en sonunda usta oluyor (KK5). Bu bize gösteriyor ki belge sahibi olmak mesleği öğrenmek anlamına gelmiyor. O meslekte pişmek gerekiyor. Meslekte “çekirdekten yetişmek” ve mesleğin püf noktalarını öğrenmek önemlidir. *Meslek, insanlara yararlı mal ya da hizmet üretmek ve karşılığında para kazanmak için yapılan, belli bir eğitimle kazanılan sistemli bilgi ve becerilere dayalı, kuralları toplumca belirlenmiş etkinlikler bütünüdür* (Kuzgun, 2003: 15). Mesleğin niteliğine göre bilgi ve becerilerle donatılmış bir usta sanatını icra ederken keyif almaktadır. Meslek ustaları insanlara hizmet ettikleri için değer görmektedir. Ancak şimdilerde geleneksel meslekleri sürdüren ustalar bu tavrın değiştiğini belirtmişlerdir.

¹ Farsçada “dehre” şeklinde geçen kelime, Türkçenin ağızlarında “tahra, dahra” olarak geçmektedir. Bingöl’de bu alete verilen isimde kelimenin Türkçe söylenişine oldukça yakındır.

Uzun zamanlardan beri sanat ehli kimselerin uğraşlarına verilen bir isimken sonradan geçim sağlamak için yapılan her türlü işe meslek kavramı kullanılmaya başlanmıştır. Meslek sahibi ustaların çevrelerinden itibar gördüğü söz sahibi bir konumda olduğunu ifade etmek doğru olacaktır. Ancak günümüzde bu durum değişmiştir. Artık meslek sahibi olmak eski günlerdeki önemini yitirmiştir.

Mesleklerin tasnifi yapılırken bir uğraşın meslek olarak nitelendirilmesi için şu özellikler taşıması gerekmektedir.

- *Ortak bir bilgi bütünü,*
- *Üzerinde uzlaşmış performans standartları,*
- *Üyeleri temsil eden meslek örgütü,*
- *Bir meslek olarak kamuoyu tarafından kabul edilme,*
- *Etik ilkeler,*
- *Meslek belgesi (diploma, sertifika vb.) (Şahin, 2007: 264).*

Bir uğraşın meslek olarak adlandırılmasında mesleğin kendine özgü bilgi ve becerisi, mesleki bir hiyerarşiye sahip olması (çıraklık-kalfalık-ustalık), kazanç getiren bir faaliyet şeklinde sürdürülmesi önem arz eder. Mesleklerin kültür boyutunu anlamak için gelenek kavramı üzerinde durmak gereklidir. Çünkü her meslek kendi çağının kültür yapısını tamamlayan bir parça gibidir. Gelenek kavramı *bir toplumda, bir toplulukta eskiden kalmış olmaları dolayısıyla saygın tutulup kuşaktan kuşağa iletilen, yaptırım gücü olan kültürel kalıntılar, alışkanlıklar, bilgi, töre ve davranışlar, anane, tradisyon* (Türkçe Sözlük, 2011) şeklinde tanımlanmıştır. Sedat Veyis Örnek, *geleneği sözlü ve yazılı olmak üzere iki bölüme ayrılan ve bir toplumda kuşaktan kuşağa geçen kültür kalıtları, alışkanlıklar, bilgiler, töreler, davranışlar* (Örnek 1973: 29) olarak tanımlar. Dinamik yapısı geleneğin çağları aşmasına yardımcı olan nitelik olarak değerlendirilmelidir. Toplumlar sözlü kültür ürünlerini naklederek bugüne ulaştırır. Yaşar Kaya ve Taner Tatar'a göre gelenek, (...) *genel olarak intikâl etme dairesi içerisinde izah edilmektedir. Nitekim kelimenin İngilizce karşılığı olan "tradition" da nakletme ile alakalıdır. Nakletme, bilgiyi uygulamayı, teknikleri, hukukları, şekilleri, sözlü ve yazılı birçok diğer, özelliği kapsar. Bu bakımdan gelenek yaşayan bir varlık gibidir; iz bırakır ama bu ize indirgenemez* (Kaya ve Tatar, 2008: 37-38). Toplumların köklerinden getirdikleri bu öğretiler aramızda yaşayan bir varlık etkisine sahiptir. Gelenek kişiyi, aileyi, komşuları, akrabalık ilişkilerini derinden etkileyecek bir sistemin kendisidir. *Nakledilme süreçlerinde ise, geçmişten geleceğe doğru*

akıp giden dinamik zaman içinde toplumsal tecrübelerden oluşan birikimle, toplumların bugününü ve yarını şekillendirirken; aynı zamanda, temsil ettikleri toplumlar için bütünleştirici, öteki için de farklılaştırıcı bir işleve sahip olurlar. Gelenekler toplumsal yapıların farklılığını ve ait olduğu toplumların yaşam biçimini anlamayı sağladıklarından veya büyük ölçüde yardımcı olduklarından (Ersoy, 2006: 135) işlevsel olarak milli bir yapıda olduğu söylenebilir. Geleneğin nakledilme sürecinde toplumsal bir hüviyet kazanması bir toprak parçası üzerinde yaşayan insan topluluklarını millet olma bilincine kavuşturan önemli bir mekanizmadır. Milletin değerler sisteminde karşılığı olan gelenekler yaşar, aktarılır. Bu sistem böyle sürer, gider. O yüzden gelenekteki değişimin sınırını toplum kendisi belirler.

Bu aktarma süreci maddi kültür ürünlerinde de aynı şekilde kuşaktan kuşağa nakledilir. Aksi halde günümüzde değişen toplumun gelenekten söz etmesi mümkün olmayacaktır. Bir milletin birleştiren ve farklılıklarını korumasına olanak veren gelenek kavramını Dursun Yıldırım şöyle açıklamıştır: *Milletlerin hayatında, tarih sahnelerinde görünmelerinden bu yana, varlıklarını, bütünlüklerini ve farklılıklarını koruyan, ihtiyaçlarını her anlamda karşılayan düzenler görülür. Süreklilik vasfına sahip bu düzenlerin hepsine biz, gelenek adını veriyoruz. Bunların sayısı, fonksiyonları ve yapı özellikleri, ait oldukları milletin gelişme durumlarına ve ihtiyaçlarına göre değişir. Sayıları, özellikleri ve fonksiyonları ne olursa olsun, bir milletin hayatında yer alan geleneklerin tümü, o milletin kültürünü meydana getirir* (Yıldırım, 1998: 81-82). Yıldırım'ın gelenek hakkındaki görüşlerinden anlaşılan o ki geleneğin kendine has, özgün bir tarafı vardır. Bizi biz yapanla yakından ilişkilidir. Toplumda gelenek yaşatılan ve milletin istikbalini belirleyecek nitelikte aktarımları ifade etmektedir.

Metin Ekici gelenek kavramını, *eskiden beri devam edip gelen, gayriresmî yol ve yöntemlerle kazanılan ve kuşaktan kuşağa aktarılan ve zamanın ihtiyaçlarına göre her kuşakta belli ölçüde bireysel yaratıcılığa ve değişmeye ve de gelişmeye izin veren bilgi, hareket ve materyal ürünleri üretme ve kullanma tarzı* (Ekici, 2007: 20) olarak tanımlamaktadır. Her toplum geleneğini şekillendiren formeller kullanılmaktadır. Bu aslında geleneği şekillendirmekten ziyade nesilleri eğitmek, yönlendirmek biçiminde görülmektedir. Resmi olmadığı için de doğal olarak değişmeler ve icracıya bağlı olarak üslupta farklılıklar olmaktadır. Yaşanan değişimler geleneğin aktarılması için büyük öneme

sahiptir. Değişmeyen kendini tekrarlayan gelenekler bir zaman sonra çağa uygun ihtiyaçlara cevap veremediği için ortadan kaybolmaktadır.

Geleneksel üretim biçimlerinin yanı sıra basit araçlar ve makineler ile seri üretimin ortaya çıktığını belirtmeliyiz. *Sanayi devriminin sonucu olarak ortaya çıkan bu durum, ilk bakışta geleneğin veya geleneksel olanın yok oluşu gibi görülebilir, ancak geleneğin durağan değil, dinamik bir yapı olduğu gerçeği dikkate alındığında bunun doğal bir süreç olduğu anlaşılabacaktır* (Duymaz ve Şahin, 2010: 101-102). Bu yapı geleneğin yaşamasına sebep olan özelliğidir aynı zamanda. Bingöl’de kadayıf yapımında geleneksel olarak kıyf² atan usta kalmamıştır. Hepsi dökme makinesi kullanmaktadır. Teknolojinin gelişmesi geleneksel kadayıfçılığın olumsuz etkilenmesine sebep olmuştur. Günümüzde geleneksel uygulamaları ve üretim biçimleriyle geleneksel meslekler birçok geleneğin bugüne gelmesini sağlamıştır. Geleneksel meslek *geçmişten beri yaşayagelen, halk estetiğini ürünlere yansıtan, geleneksel yollarla çırak yetiştiren, el sanatlarıyla ilişkili meslek, akla gelmektedir. Geleneksel meslekte endüstriyel üretim koşullarından ziyade basit el aletleri ve kol gücü ön plana çıkmaktadır. İnsanların ihtiyaçları ölçüsünde ortaya çıkan bu mesleklerin öğrenme süreçleri halk kültürünün yarattığı bilgilerle inşa edilir* (Yolcu, 2014: 1-2). El sanatlarıyla ilişkili olması bir mesleği tek başına geleneksel kategorisine yerleştirmesin. Estetik kaygıların günümüzde geri plana atıldığını da hesaba katarsak bir mesleğin halk kültürüne yansması ve gelenekselleşmesi önem kazanmıştır. Bir meslek yörenin yerleşim biçimini, yeme içme alışkanlıklarını, sözlü ürünlerini, üretim ve tüketim ilişkilerini vb. etkilemiş bir özelliğe sahipse geleneksel olabilir. Geleneksel meslek, insanoğlunun eğitim-beceri-üretim denkleminde ihtiyaçlarına cevap veren bir anlayış olarak gelişmiştir. İnsan ihtiyaçlarının karşılanması sırasında belli bir ticari etkinlik olarak düşünebileceğimiz meslekler özellikle usta-çırak eğitimi ve kültürün akislerini görebileceğimiz bir alanı da karşılamaktadır. Bingöl’de çobanlık mesleği el sanatlarıyla ilişkili değildir ancak bu yörenin kültür hayatında derin izler taşıdığı için geleneksel meslek olarak değerlendirilmiştir. *Mesleği geleneksel kılan unsur, geleneksel eğitim süreci olmakla birlikte esasında bunun da özünü ‘geleneksel bilgi’ oluşturmaktadır. Geleneksel bilgi sadece bir ürün ortaya koymak için gereken teknik bilgiyi değil, söz konusu mesleğin niteliğine göre gerçek duyulan her türlü bilgi olarak karşımıza çıkmaktadır* (Karataş, 2017:

² Kıyf: Kadayıf yapımında kullanılan farklı ebatlarda olan ve alt yüzeyi delikli sıvılaştırılmış hamuru saca dökmek için kullanılan bir alet.

42-43). Bu bağlamda Bingöl’de önemli bir meslek olan arıcılık da el sanatı olarak nitelendirilmez. Arıcılık da üretim biçimleri, geleneksel uygulamaları ile geleneksel meslek olarak değerlendirilmiştir. Geleneksel meslek tabiri *belli bir geleneği olan, usta-çırak ilişkisine dayanan, bireysel yaratıcılığa yer veren, toplum tarafından kendine ait olduğu kabul edilmiş, eski zamanlardan beri varlığını sürdüren meslekleri kapsar* (Duman, 2011: 15). Burada en önemli özellik olarak usta-çırak ilişkisine dayanan öğrenme yöntemidir. Bu mesleklerde yazılı olmayan kurallar ve gizli bir anlaşma yapılmıştır.

Çobanlık günümüzde göçrevli toplumlarda hala geleneksel uygulamalarıyla sürdürülen ve karakteristik özellik taşıyan geleneksel bir meslektir. Bingöl’de çobanlık Karlıova ve Solhan’da eski günlerdeki kadar büyük çaplı olmasa da hala sürdürülen bir meslektir. Yöredeki özellikle küçükbaş hayvanlara çobanlar tutulmaktadır. Kimi hayvan sahipleri ise nitelikli çoban bulamadıkları veya çobanın masrafından kurtulmak amacıyla kendi hayvanlarına çobanlık yapmaktadır.

Bingöl’de arıcılık, palancılık, çobanlık, kadayıfçılık gibi mesleklerin kültürel bilgi ve birikimi kültürel bellekte önemli izler taşımaktadır. *Bu mesleklere mensup meslek erbabı, bulunduğu şehrin ekonomik ve toplumsal yapısının anlaşılması yanında, kültürel kimliğinin şekillenmesinde rol oynarlar* (Arioğlu, 2019: 16). Kadayıfçılık özellikle Yamaç (Musyan) bölgesinde bir geçim kaynağı halini almıştır. Yamaç ve çevre köylerde yetişen kadayıf ustaları Türkiye’nin her bölgesine yayılmıştır. Zamanla markalaşmış ve çırak ihtiyaçlarını bölgeden karşılamışlardır. Bu sayede artık Türkiye’nin hangi iline giderseniz kadayıfçıların pek çoğu Bingöllüdür. Ancak turistik amaçlı geleneksel kadayıf üretimi terk edilmiştir.

Toplumun ihtiyaçlarını karşılayan birçok meslek dalı ürettiği değerlerle bir taraftan kültürel zenginliklere diğer taraftan da ekonomiye katkı yapar. *Dericilik, demircilik, bakırcılık, taş işlemeciliği, at arabacılığı, semercilik, urgancılık, keçecilik, ağaç oymacılığı, sobacılık, çömlekçilik gibi geleneksel bilgi ve deneyim temelli müstakil gelenekler bulunmaktadır. Oluşturulan mesleki bilgi ve deneyim belleği usta-çırak ilişkisi temeline dayanan geleneksel eğitim sistemi ile geçmişten geleceğe geliştirilerek aktarılmaktadır* (Özdemir, 2018: 15). Bu el sanatlarına dayanan geleneksel mesleklerin kültür ekonomisine katkı sunacak biçimde değerlendirilmesi gerekmektedir. Bingöl’de arıcılık asırlardır ticari olmayan bir deneyimle yapılırken günümüzde önemli bir ticari ürüne dönüşmüştür.

Karakovan yapımı, arının oğul vermesi, bal sağımı gibi uygulamalar nesilden nesile aktarılmıştır. Bu uygulamalar turizm etkinliklerinde kendine yer bulmalıdır.

2.1.1. Meslek Folkloru ve Ahilik

Halk bilimi çalışmalarında *Avrupa ve Amerika’da “occupational folklore” veya “occupational folklife” terimleriyle karşılanan meslek folkloru, köyden kente çalışma hayatı etrafında şekillenmiş folklor ürünlerini içeren bir kavramdır* (McCarl, 1986: 71). Son yüzyılda kültürel çalışmalar bu ekseninde kent ortamında yaşayan folklorik unsurlara yoğunlaşmıştır. Şehir kültürünü oluşturan minvallerden biri olarak köyden kente doğru yaşanan göçler yöredeki bazı mesleklerin yok olmasına sebep olmuş ancak bazı meslekler şehre uyum sağlamış ve bir kültür imajına dönüşmüştür. Arıcılık, kadayıfçılık, nakkaşlık bu şekilde şehirde hatta tüm ülkede birçok mekâna ev sahipliği yapan kültürel mekânlara ulaşmıştır. Bu mesleklerin bilgi, beceri ve davranışlarında ortak deneyimlerin gündeme gelmesi bu mesleklere bir grup hüviyeti kazandırmaktadır. *Meslek folkloru, çalışma grubundaki üyelik ve konumları belirlemede kullanılan, gayri resmî olarak öğrenilmiş âdetler, beceriler ve anlatılara özel vurgu yapılan anlatımlı çalışma alanı kültürü* diye tanımlanmıştır (McCarl, 1996: 1089). Türkiye’de mesleklere yönelik yapılmış folklor merkezli çalışmalar olmuştur. Bahaeddin Ögel, İbrahim Kafesoğlu ve birçok araştırmacı meslekler hakkında müstakil çalışmalar yapmıştır. Türk folklor araştırmaları tarihinde 1940’lara kadar folklor hala bir araştırma şubesi olarak görülmemiş olsa da meslek folklorunun kısmen ele alındığı görülür. Araştırmacılar daha çok geleneksel meslekler üzerine yoğunlaşmışlardır. *Çoğu zaman ürün merkezli olan bu çalışmalarda ürün materyalleri ve özellikleri ile üretim teknikleri gibi konular üzerinde* (Aça, 2015: 122) durulmuş mesleklerin işlevi ve kent turizmi açısından ayrıca değerlendirilmesi ihmal edilmiştir. Çobanlık, demircilik, arıcılık, nakkaşlık gibi mesleklerin Bingöl’de bu bağlamda değerlendirilmesi gerekmektedir.

Ülkemizde meslek folkloru araştırmalarında *mesleğe kabul törenleri, inanışlar, fıkralar, hikâyeler, efsaneler, halk şiiri örnekleri, meslek mensuplarının icra ettiği geleneksel oyunlar, mesleklerin özel dilleri vb. pek çok husus bu kavram altında incelenebilir* (Duymaz ve Şahin, 2010: 106). Bingöl’de çobanlık hakkında anlatılan efsaneler, halk şiiri örnekleri gibi çok sayıda örnek verilebilir. Bununla ilgili anlatılan Darkul (Delikli ağaç) efsanesine göre: Karacadağ’da bir çoban kışı orada geçirmeye karar vermiş, Kış çok güzel geçiyormuş. Dönemin beyi adamlarına: Gidin o çobanın

hayvanlarını getirin, diye emretmiş. Çoban beyin huzuruna gelmiş: Yapma beyim, sen ağasın, büyüksün. Koyunlarım nerededir, diye sormuş. Bey: Seneye sana bakan bir kişi gelecek bu bölgeye. Kış zor geçecek, kar, fırtına olacak, O yüzden senin sürünü getirmişim, demiş. Çoban bir oh çekmiş. Bey: Senin koyunlarını sürüme katmışım nasıl ayıracağız, diye sormuş. Çoban: Beyim sen müsaade et, demiş. Eline kavalını almış ve çalmaya başlamış. Çobanın sürüsü beyin sürüsünden hemen ayrılmış. Sadece bir tane koyunu eksikmiş. Çoban: Beyim bir koyunum eksiktir. O da ya delidir ya da kesilmiştir, demiş. Bey sürüyü getiren adamlarına sormuş. Adamları koyunu sürüyü getirirken kestiklerini itiraf etmiş. Bey çobanın doğru söylediğini anlamış. Bu olay beyin çobana güvenmesini sağlamış (KK24). Çobanların kültürümüzde doğru söyleyen, güvenilir, zararsız kişiler olarak tasvir edilmesi önemlidir. Meslek folklorunda her mesleğin kutsal saydığı kişiler vardır. Sadece çobanlar hakkında değil İdris peygamber hakkında meslek ustalarından dinlediğimiz kıssa mesleğe mensup kişiler tarafından bir inanma şeklinde varlığını sürdürmektedir. Her mesleğin kutsal saydığı kişiler etrafında oluşturduğu efsaneler, hikayeler, fıkralar vardır. Geleneksel mesleklerde pir olarak anılan ustalar: *Demircilerin piri Hz. Davut, fırıncıların Halil İbrahim, berberlerin Selman-ı Pak, ayakkabıcıların Hasan Basri, kalaycıların Abdülmecid Ayine Pak, marangozların Habib Neccar, terzilerin Hz. İdris, kahvecilerin Şeyh Şazeli, dericilerin Ahi Evran, çobanların Hz. Musa, saatçilerin Hz. Yusuf, dokumacıların Hz. Şit, fırıncıların Hz. İbrahim, boyacıların Zeynel Abidin, keçecilerin Hallac-ı Mansur, avcıların Baba Gömleksiz, çiftçilerin Hz. Âdem, hekimlerin Hz. Lokman, tüccarların Hz. Muhammet* (Çimrin, 1984: 96, Darıverenli, 1939: 22-23, Aça, 2000: 44) olarak belirtilmiştir. Anadolu’da özellikle meslek pirleri arasında debbağların piri olarak kabul edilen Ahi Evran’ın teşkilatlı hale getirdiği Ahilik kurumu da meslek folklorunda önemli bir araştırma konusu olagelmıştır. Ahilik, *Türk esnafının hayat anlayışına ve dünya görüşüne uygun olması sebebiyle daha çok esnaf arasında gelişmiş olmakla birlikte esnaf dışından da çeşitli meslek erbabını bünyesinde barındıran, Ahi Evran-ı Veli önderliğinde başta Anadolu olmak üzere Balkanlar, Orta Doğu ve Kafkaslar’a kadar yayılan sivil bir yapılanmanın adıdır* (Köksal: 2008: 58).

Ahi kelimesinin kökeni hakkında farklı görüşler ortaya atılmıştır. Kelimenin *Divanu Lügati-t Türk’te ilk defa cömert, eli açık anlamına gelen Türkçe “akı” kelimesinden geldiği* (Mahmut, 2013: 90) düşüncesi hâkim kanıdır. Ahi kelimesinin Türkçe olduğunu öne süren uzmanlara göre: *“ akı ” kelimesi Türkçede çok görülen bir ses olayı olan (k > h) değişimiyle “ ahi ” şekline dönüşmüş ve nihayet “ ahi ” olmuştur* (Köksal,

2008: 53). Diğer görüş de kelimenin Arapça kardeşim manasına gelen “ahi” kelimesinden yaygınlık kazandığı yönündeki tezdır. Ancak bu konuda önemli isimlerden M. Fatih Köksal kelimenin öz *Türkçe bir kelime olduğu sonucuna varmıştır* (Köksal, 2008: 56).

Ahiliğin oluşmasında Fütüvvet geleneğinin etkisini göz ardı etmemek gerekir: Bu konu hakkında Mikail Bayram, *Ahiliğin “menşe” bakımından Türk kültür ve zevkinin eseri olmakla beraber İslam Dünyasındaki “Fütüvvet” hareketi ile beslenip geliştiği* (Bayram, 1991: 11) yönünde izahatlar yapmıştır. Anadolu’da 13. asırda yoğunlaşan göçlerin etkisinin olduğunu düşünmek yanlış olmaz. Bu asırda İslam coğrafyasından alim ve düşünürlerin de Anadolu’ya geçişleriyle bu süreç hızlanmıştır. Fütüvvet, “Feta” kelimesinden türemiş olup *ahlaki ve insani üstün meziyetlerden olan kahramanlık, hak ve hukuka riayet etmek, fazilet icaplarını yerine getirmek, güzel huylu, feragat sahibi olmak, malıyla ve gücüyle başkalarına yardıma koşmak, bağışlayıcı olmak ve nihayet Allah yolunda nefsini hakir tutmak gibi anlamlar* (Bayram,1991: 11-12) ifade eden fütüvvet geleneği de Anadolu’daki bu yapılanmayı sadece etkilememiş ayrıca şekillendirmiştir. Ahilik teşkilatı içinde görev almak isteyen meslek ustaları, sanatkârlar fütüvvetnamelerde belirtilen dini ve ahlaki kurallara uymak zorundadır. Fütüvvetnamelerde teşkilat mensuplarının sahip olması gereken vasıflarla, uyması gereken kurallar ele alınmaktadır. Kişi, *vefa, doğruluk, emniyet, cömertlik, tevazu, ihvana nasihat, onları doğru yola sevk etme, affedici olma ve tövbe* gibi vasıflara sahip olmadığı zaman bu anlayışın içinde barınamazdı. *Şarap içme, zina, yalan, gıybet, hile gibi davranışlar ise meslekten atılmayı gerektiren kötü hasletlerdi* (Kazıcı,1988: 541) Feta geleneğinde söz konusu değerlerin ahilik kurumunda da yer alması bu yöndeki düşünceleri destekler niteliktedir.

Ahiliğin ortaya çıkışında birçok tarihi gelişme etkili olmuştur. Türkiye Selçukluları döneminde Anadolu’ya yerleşmeye başlayan Türk sanatkârların, ticaretle uğraşan gayrimüslim sanatkârlarla rekabet edebilmeleri gerekiyordu. Bu zorunluluk Türk sanatkârlar arasında bir dayanışmayı da beraberinde getirmiştir. Bu sayede ahi birlikleri kurumsal bir güce kavuşmuştur. Bu örgütlenmenin özellikle 13. yüzyılda gerçekleşmesi de tesadüf değildir. *Selçuklular zamanında Anadolu’da Türkmen çevrelerde kurulan* (Bayram, 2001: 1-2) ahi birlikleri Ahıyan-ı Rum ve kadınlara mahsus Bacıyan-ı Rum (Anadolu Bacıları) olmak üzere iki şekilde örgütlenmiştir. Sosyal ve siyasi önemli gelişmelerin olduğu bu dönemde Anadolu’da yerleşim yerlerinin ekonomik, toplumsal ve kültürel

sorunlarını ahiler çözmüştür. Ahilik, I. Alaeddin Keykubad zamanında Anadolu'nun her tarafına yayılmış ve devlet erkânı tarafından destek görmüştür.

Anadolu topraklarında ulaşamadığı bir yer olmayan Ahilerin her birinin bir bölgeden sorumlu olduğu ahi birlikleri oluşmuştur. Her sanat ve meslek dalının kendi içinde müstakil birlikleri kurulmuştur. *Ülke sınırları içinde bulunan bütün birlikler Kırşehir'de bulunan Ahi Evran Zaviyesine bağlanmıştır. Bu zaviyenin başında bulunan Ahi Baba, Ahi Evran'ın hâlifesi konumundadır. İldeki Ahi Babalara bağlı yine o ildeki her bir zanaat şubesinin başı demek olan 'Ahi'ler vardır. Onun altında ise, Ahinin yardımcısı ve esnaf arasındaki inzibatı sağlayan Yiğitbaşı (Server) denen kişiler vardır* (Durak ve Yücel, 2010: 156). Sosyal, kültürel ve ekonomik birçok etkisi olan Ahilik Osmanlı Devleti'nin kuruluş yıllarında önemli bir misyon üstlenmiştir. Daha sonra ahilik yerini Lonca sistemine bırakmış akabinde ise günümüzde esnaflar arasında örgütlenmeyi sağlayan Esnaf ve Sanatkarlar Odası görev almıştır. Özellikle esnaflara KOSGEB aracılığıyla verilen desteklerde meslek odaları hala etkili olmaktadır.

2.1.2. Küreselleşme ve Kültür Turizmi

Dünyada milletlerin üretim ve tüketim alışkanlıklarını değiştiren gelişmeler toplumları derinden ve hızlı biçimde değişmeye sevk etmektedir. Değişen toplumlar sosyal, kültürel ve ekonomik açılardan farklı bir gelişim seyri göstermektedir. *Bu gelişme aşamalarından insanlık tarihinde iz bırakan aşamalardan birincisi insanları ilkel yaşamdan toprağa ve yerleşik düzene bağlayan tarım toplumuna geçiş, ikincisi tarım toplumundan kitlesel üretimin, tüketimin ve eğitimin önemli olduğu sanayi toplumuna geçiş, üçüncüsü ise kitlesel refahın, bilginin ve nitelikli insan sermayesinin önem kazandığı bilgi toplumu aşamasıdır* (Aktan ve Tunç 1998: 118-120). Bu geçişlerden kültür önemli bir boyutta etkilenmiştir. Her gelişim dönemi kültürel değişimleri beraberinde getirmiştir.

Tarımın temel ekonomik uğraş olduğu toplumsal düzenden sanayi ve seri üretimin önem kazandığı topluma geçiş 18. yüzyılın sonlarında sanayi devrimi ile mümkün olmuştur. *Tarıma dayalı geleneksel toplumda üretim, evlerde, el tezgâhlarında yapılırken, sanayi devrimi sonrasında üretim fabrikalarda yapılmaya başlanmış, toplumun kurumları, yapısı, norm ve davranış kalıpları* (Aktan ve Tunç 1998: 118-124) değişmiştir. Buna bağlı olarak kültürün uzun vadede etkileneceği bir sürece girilmiştir. Bu değişimle birlikte geleneksel üretim yapan ve kültürel uygulamaların hayat bulduğu küçük atölyeler, iş

yerleri ya fabrika usulü üretim teknikleriyle zamana ayak uydurmayı başarmış ya da geride kalıp kapanmak zorunda kalmıştır.

Sanayi devriminden sonra makineleşmenin etkisiyle *kitle üretimine geçilerek mal bolluğu yaşanmış; böylelikle birim maliyetin azalması ve mal arzının artmasıyla fiyatlarda önemli derecede düşüşler yaşanmıştır* (Mahiroğulları, 2005: 42). Artan üretimin farklı kültürlerin yaşadığı coğrafyalara ulaşması ile kültürel alışveriş artmıştır. Dünyanın küresel bir yapıya ulaşması, kültürel nesnelerin her yere girmesini kolaylaştırmıştır. Burada küresel çapta egemen kültürler ya da yayılmacı kültürler dünyanın en ücra yerlerine kadar girmiştir. Sanayileşen ülkeler, kültürlerini diğer coğrafyalara taşımış ve aynı fabrikadan çıkan ürünler dünyanın her yerinde kültürel benzerlikler meydana getirmiştir. Tüm bunların sonucunda kültürün tek-tipleşmesi(küreselleşmesi) kaçınılmaz bir hal almıştır.

Küreselleşme kavramının batı dillerindeki karşılığı: *bir şeyi dünya ölçeğinde kılma*, “*dünyaya mal etme düşüncesinin terimleşmiş halidir* (Oğuz, 2019: 13). Bize ait kültürel değerleri tüm dünyaya tanıtmaktır. Buna karşılıklı alışverişi ifade eden bir kavram da denebilir. Teorik olarak *bizde olanı dünyaya vermek, başkasında olanı almak* (Oğuz, 2019: 13) şeklinde açıklanabilecek bir olgudur. Eğer kültürel bir nesneye sahipseniz bunu dünyaya vermek için bilinçli tanıtım faaliyetlerine ihtiyaç duyarsınız. Tanıtım faaliyetleri bir yörenin turist çekmesini sağlar. *XIX. yüzyılın yok olan kültür değerlerinin canlandırıldığı, yerel renklerin öne çıkarıldığı bir kültür turizmi yüzyılı olacağını* (Oğuz, 2019: 70) belirten uzmanlara ek olarak kültür turizmi alanında çağımızda önemli gelişmelerin yaşanacağı söylenebilir. Bingöl’de turistik amaçla kullanılabilecek çok sayıda kültürel nesne vardır. Yapılan araştırma esnasında Bingöl’de projesi tanıtılan “Vadi Projesi” turistik faaliyetler için uygun bir çalışma olarak ifade edilmiştir. Projede yörenin el sanatları ustalarına kültürel ürünler üretebilecekleri alanlar düzenlenir ve hayata geçirilirse şehrin tanıtımına büyük katkısı olacağı tahmin edilmiştir. Kanaatimize göre Bingöl’deki çobanlık kültürü de turizm potansiyeline sahip bir imge olarak değerlendirilebilir. Hatta sosyal medyada çobanlara ait hesaplar günümüzde birçok takipçiye ulaşmaktadır. Bu hesaplarda çobanlık mesleğinin tanıtılması, mesleğin zorlukları ve kazançları hakkında bilgilere yer verilmektedir. Örneğin, ülkemizde bu kadar ilgi gören çobanlıkla ilgili olarak televizyon ekranlarına çıkıp şöhret kazanan Bingöllü çoban İlhan Orak çıkardığı seslerle koyunlarını çağırmış koyunlar gelmeyince de bu koyunlar benim değil, diye cevap vermiştir. Bingöllü Çobanın videosu milyonlarca kişi tarafından

izlenmiştir. Günümüzde çobanlık mesleğini icra etmeyen İlhan Orak, reklamlarda yer alarak Bingöl balının tanıtımına büyük katkı sunmaktadır (URL1).

Çobanlıkla ilgili Bingöl’de geleneksel birçok uygulama zamanla yok olmuştur. Çünkü çobanlık mesleği Bingöl’de küresel kültür imajına dönüşmemiştir. Çobanın giydiği keçe geçmiş dönemlerde yöre halkı tarafından yapılmaktadır. Yapım süreci turistlerin katılımına imkân vermesine rağmen turistik amaçlı kullanılmamış ve ortadan kalkmıştır. Yine Solhan’ın bazı köylerinde yakın zamana kadar sürdürülen kilim dokumacılığı da kültür mirası olarak görülmediğinden yöre halkı tarafından sahip çıkılmamış ve gelecek nesillere aktarılamamıştır. *Dünyanın kültürel değişim ve küreselleşme süreçlerine, egemenlere göre daha edilgen olarak katılan ve daha az sayıda kültürel değerini küreselleştiren diğer kültürlerin, daha erken ve daha fazla oranda –iyimser bir ifadeyle- “değişeceği,- kötümser bir ifadeyle- “yok olacağı”* (Oğuz, 2019: 14) endişelerini beraberinde getirmiştir. Bingöl’de geleneksel mesleklerin kentin kültür nesneleri haline gelmesinde başka bir deyişle küreselleşmesinde turistik etkinliklerin planlanması gerekmektedir. *Bu meslekler, küresel ölçekte ortaya çıkan seri ve fabrikasyon ürünler karşısında bireysel yaratıcılık, folklorik teknikler ve turizmin katkısıyla kısmen de olsa rekabet gücü kazanabilmişlerdir* (Yolcu, 2014: 4). Geleneksel meslek ürünlerinde turistik amaçlı üretimler günümüzde önem kazanmıştır. Şöyle ki insanlar artık gezdikleri bir yörenin kültüründeki farklılığa ilgi göstermektedir. Kültür turizmi kapsamında bal ürünlerinin satışının yapılmasına imkân verecek çarşıda demirci, sobacı-tenekeci, palancı, kilim dokumacılığı, Qıl³, gibi el sanatlarını yaşatmak gerekmektedir.

Kültürel öğelerin dijital ortamlar sayesinde kolayca küresel değere kavuştuğu bu günlerde, *kültürün sürekliliğinin korunarak değil yayılarak sağlanabileceği, aksi durumda yerel kültürlerin yok olma sürecine gireceği olgusu düşünülmeli ve kültürel öğelerimiz yerelden ulusala, ulusaldan küresele aktarılmalıdır* (Oğuz, 2002a: 20). Bunu aktarırken kültür ürünlerinin pazarlanabilir el sanatları ürünlerine ayrı bir önem vermek gerekir. Yerel bir kültür unsurunun ulusal değere nasıl kavuşacağını M. Öcal Oğuz şöyle açıklamaktadır:

Halk kültürü gibi son derece canlı, dinamik ve yaşayan bir alanın müzelenmesinde ‘dokunmak yasak’ uyarıları altında, modern binaların ödünçlenmiş köşelerinde ortalama bir geleneksel giyim veya obje mağaza vitrinlerini andıran görünümüleriyle mevcut

³ Killi topraktan yapılmış yemek pişirmeye yarayan mutfak eşyası, çömlek kabı. Bu eşya aynı zamanda Bingöl’de özel günlerde yapılan bir yemeğin adıdır.

müzecilik terk edilerek, yeni, yaratıcı ve ziyaretçinin aktif katılımını amaçlayan bir müzeciliğe geçilmelidir (Oğuz, 2019: 65-66).

Günümüzde kültürel nesnelerin bir salonda ya da kurumların vitrinlerinde saklanmasıyla kültürel değerler küreselleşemez. Bunun için ziyaretçilerin üretim aşamalarına katılabileceği bir müzecilik anlayışı geliştirilmelidir. Böyle bir müzede yapım sürecinin olacağı kültür nesneleri nasıl belirlenecek? Bu soruna en kapsamlı cevap “ulusal kalıt” kavramıdır. *Bir ulusun ya da ülkenin kültürel kimliğini oluşturan, tanımlayan, destekleyen ve gösteren, bir ulus veya ülkenin, “diğer” veya “öteki” olarak gördüğü uluslar veya ülkeler karşısındaki farklılığını ve varlığını belgeleyen, kültür tanımlamasının içine giren ve bütün ulusal yaratıları, kazanımları ve maddesel varlıkları (Oğuz, 2002b: 6) ulusal kalıt kavramıyla açıklanabilir. Bingöl’de ulusal olandan farklı nitelikler taşıyan ürünler kültürel olarak küresel olma yolunda bir adım öndedir. Ulusal olan kültürel unsurlardan farklı olan kültürel uygulamalar, ürünler turistik faaliyetlerde kullanılmalı, yapım süreçlerine katılımcılar da dâhil edilmelidir. Bingöl’de ulusal kalıt niteliğinde Bingöl balı, geleneksel kadayıf, dare, çobanlık, kartal oyunu, kilim dokumacılığı, Qıl (güveç kabı) yapımı, nakkaşlık (cami süsleme), poğın⁴ yemeği gibi kültürel unsurlar yer almaktadır.*

Bingöl’de özellikle müzede yer alacak kültür ürünlerinin bir kısmı unutulma tehlikesi ile karşıya karşıya bulunmaktadır. Kilim dokumacılığı, çömlekçilik bu tür kültür unsurları olarak belirtilebilir. Bingöl balının ünü ülkemizi aştığı için arıcılık mesleğinde küresel boyut kazanabilecek her türlü kültür nesnesi müzede yer bulmalı ve turistik olarak değerlendirilmelidir. Nitekim *Antalya ve Nevşehir gibi turizm potansiyelinin yüksek olduğu bölgelerde geleneksel mesleklere olan ilginin görece daha yoğun olduğu ve bu mesleklerden bir kısmının turistik amaçlarla değerlendirilerek yaşatıldığı (Yolcu, 2014; Davulcu vd., 2015) söz konusudur.*

Toplumlar kültür unsurlarını küresel hale getirmek için mutfak kültüründen yararlanmaktadır ve birçok şehir gastronomi turizmi sayesinde yaşadığı yörenin tanıtımını yapmaktadır. *Kültürler arası iletişim ve etkileşim çerçevesinde bizim herhangi bir çabamız olmaksızın döner kebab (bazı ülkelerde Yunan sandviçi olarak anılsa da), yoğurt, lokum, baklava gibi kimi mutfak birikimlerimiz küreselleşmiştir (Oğuz, 2019: 38). Bingöl’ün de*

⁴ Arpa unundan ve haşlanmış yabani armuttan yapılan bir yemek.

balı özellikle Avrupa’da yapılan yarışmalarda ödülleri almış küresel bir ürün olabilecek potansiyele sahiptir. Bingöl bu noktada kültürel tanıtımını yaparken balından mutlaka yararlanmalı hatta turistik faaliyetler düzenleyerek bal sağımı, oğul alma, arı çoğaltma vb. aşamalarda ziyaretçileri de aktif olarak kullanmalıdır.

2.1.3.Somut Olmayan Kültürel Miras

Köklü kültürleri sahip milletler kültürü olumsuz etkileyen süreçleri kontrol altında tutmaktadırlar. Milli hassasiyetlerin yara alması, egemen kültürlerin toplum arasında birlik ve beraberliğe tehdit oluşturacak biçimde genişlemesi kültür unsurları için bir tehdit oluşturmaktadır. *Millî kimliğin ve kültürün özgünlüğüyle anlam kazanan yapısının küreselleşmeyle birlikte ciddi bir tehdit altında olduğu görüşü kuvvetlenmektedir* (Somersan, 2001: 39; Göka, 2003: 88). Milli birliği dolayısıyla milli kültürü ayakta tutan yegâne güç halk kültürüdür. Halkın kültürel kimliğini, belleğini canlı tutan halk kültürünün *halkın arasında mayalanarak kültürel yapıyı belirleyen, yaşanan toplumun dokusunu oluşturan halk kültürü ürünlerinin halkın ortak duygu ve düşüncelerini dile getirmeleri bakımından millî kültürün korunup yaşatılmasında önemli bir rolü vardır* (Artun, 1996: 12-25). Millet in asırlardır çoğaltarak yaşattığı kültürel miras küreselleşme ile tehdit altındadır. Bu tehdidin ortadan kaldırılması için ülkeler hatta uluslararası kuruluşlar farklı projeler ile kültürleri korumaya ve yaşatmaya çalışmaktadır. Bu koruma çalışmalarından biri olan somut olmayan kültürel miras sözleşmeleri son yıllarda ülkemizde ilgi çeken bir konu haline gelmiştir.

Doğal ve Kültürel Dünya Mirasının Korunması Sözleşmesi’nden başlayan süreçte somut olmayan kültürel mirasın korunması için önemli kararlar alan UNESCO, 1989 yılında *folklorun korunması yönünde aldığı ilk önemli karar olan “Geleneksel ve Popüler Kültürün Korunması Tavsiye Kararı”nı almıştır* (Oğuz, 2008a: 26). Milletlerde duyarlılığın olduğu yıllardan sonra Yaşayan İnsan Hazine ve İnsanlığın Sözlü ve Somut Olmayan Başyapıtları İlan Programlarında bir hayli yol kat edilmiştir.

Somut Olmayan Kültürel Mirasın (SOKÜM) Korunması Sözleşmesi, toplumların farklı kültürel özelliklerini zenginlik olarak değerlendirmektedir. *Sözleşmenin 2. maddesinde somut olmayan kültürel miras, toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar*

(Oğuz, 2009: 167) diye tanımlanmıştır. Bu mirası sonraki nesillere aktarmak ve kültürün yaşatılması esasına saygı gösteren bir anlayış olarak gelişmiştir.

Bu zengin birikimin yok olmasını engellemek amacıyla hazırlanan metin kültürel mirası korumak; sözlü ya da sözsüz birikime saygı göstermek; milletlerle iş birliği ve yardımlaşma esasına dayanan bir organizasyondur. Bu sayede kültürel birikim yeni nesillere taşınacak ve milletlerin kültürel değerleri uluslararası platformlarda tanıtılacaktır. Somut olmayan kültürel miras unsurları olarak belirlenmiştir. Geleneksel meslekler de hem el sanatları geleneğiyle hem de diğer uygulamalarla yakından ilgilidir. Çünkü geleneksel mesleklerde sözlü ve sözsüz iletişim yolları somut olmayan bir kültürel mirastır.

Ülkemizde kültürel mirasın korunmasında yetkili ve sorumlu kurum, Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü'dür. İlgili kurum, Somut Olmayan Kültürel Mirasın korunması yönündeki çalışmalarını paydaş kurum ve kuruluşlarla bilhassa SOKÜM taşıyıcılarından kişilerle Uzmanlar Komisyonu aracılığıyla sürdürmektedir.

Somit Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin amaçları:

- *Somit olmayan kültürel mirası korumak,*
- *Somit olmayan kültürel mirasın taşıyıcısı konumundaki toplulukların, grupların ve bireylerin somit olmayan kültürel mirasına saygı göstermek,*
- *Somit olmayan kültürel mirasın önemi konusunda yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde duyarlılığı arttırmak ve karşılıklı değerbilirliği sağlamak,*
- *Uluslararası işbirliği ve yardımlaşmayı sağlamak* (Kültür ve Turizm Bakanlığı 2011: 11) olarak ifade edilmiştir.

Ulusal düzeyde kültürel mirasın kaybolmaması için yapılan etkinlikler uluslararası iş birliğini ve etkileşimi artıracaktır. Bu sayede yerel kültürlerin tanınırlığı ve cazibesi geniş kitlelere ulaştırılacaktır. Kültürleri tanınır kılan kültürel mirasın alanları ilgili sözleşmede şu başlıklarla verilmiştir:

a- Somit olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar (destanlar, efsaneler, halk hikayeleri, atasözleri, masallar, fıkralar vb.),

b- Gösteri sanatları (karagöz, meddah, kukla, halk tiyatrosu vb.),

c- *Tophumsal uygulamalar, ritüeller ve şölenler (nişan, düğün, doğum, nevrüz, vb. kutlamaları),*

d- *Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar (geleneksel yemekler, halk hekimliği, halk takvimi, halk meteorolojisi vb.),*

e- *El sanatları geleneği (dokumacılık, nazar boncuğu, telkâri, bakırcılık, halk mimarisi, vb.), olarak beş başlık altında toplanmıştır*(Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2013: 15). El sanatları geleneğiyle yakından ilişkili olan geleneksel mesleklere ait olan Türk estetiğini yansıtan ürünlerin toplanması büyük önem taşımaktadır. Kültürel bir değer korunması esasına dayanan bu tür çalışmalar, kültürel çeşitliliğin saptanması, belgelenmesinden ziyade örgün veya yaygın eğitim yoluyla yeni nesillere aktarılması yönünde gelişmektedir. Ancak somut olmayan kültürel mirasın korunmasında yetkili kurumlar eşliğinde öncelikle somut olmayan kültürel miras envanterinin oluşturulması önem arz etmektedir. Ülkemizde bu yönde çalışmalar olumlu sonuçlar vermiş ve ülkemize ait birçok kültürel miras envantere kaydedilmiştir. Kentlerde bu süreci yürüten il komisyonları yörenin somut olmayan kültür miraslarını dosya hazırlamak suretiyle sisteme kaydetmiştir.

SOKÜM Türkiye Listesi'nde Kalemîşi sanatı envanter no:1.001.11, il envanter unsur sayısı bir olarak kayıtlıdır. Yorgancılık envanter no:1.002.07, il envanter unsur sayısı on olarak kaydedilmiştir. Demircilik mesleği envanter no:1.002.19, il envanter unsur sayısı yedi olarak kayıtlıdır. Semercilik il envanterine on beş kişi olarak kayıtlıdır. Kalaycılık 1.002.46 envanter no'suyla kaydedilmiş, il envanter unsuru iki olarak kayıtlanmıştır. Sobacılık 1.002.48 envanter no ile kaydedilmiş, il envanter unsur sayısı bir olarak kayıtlanmıştır. Bingöl'de hala sürdürülen geleneksel meslek kategorisinde yer alan demircilik, kalemîşi, semercilik, sobacılık mesleklerinde mesleği temsil yeteneği olan önemli ustalar yetişmiştir. Bu ustaların Türkiye Listesi'ne kaydedilmesi gerekmektedir. Ayrıca ilgili listede envantere kayıtlı Yaylacılık geleneği, kalemîşi (nakkaşlık), arıcılık ve bal kültürü ile ilgili kültürel uygulamaların ivedilikle listeye kaydedilmesi önem taşımaktadır.

2.1.3.1. Yaşayan İnsan Hazinesi Türkiye Ulusal Envanteri

Yaşayan İnsan Hazinesi; somut olmayan kültürel mirasın belli unsurlarını yeniden yaratmak ve yorumlamak açısından gerekli bilgi ve beceriye yüksek düzeyde sahip kişileri kapsamaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2013: 129). Bu bağlamda alan araştırmaları

sonucunda, ülkemizde işinin ehli, geleneksel uygulamaları aktarabilecek yetkinlikte olan usta kişiler tespit edilerek Yaşayan İnsan Hazinesi uzmanlar komisyonuna önerilmektedir. Bir gelenek taşıyıcısının Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından Yaşayan İnsan Hazinesi olarak ilan edilebilmesi için şu kriterleri yerine getirmesi beklenmektedir:

- 1- Ustalığını 10 yıldır icra ediyor olması,
- 2- Sanatını usta-çırak ilişkisi ile öğrenmiş olması,
- 3- Bilgi ve becerisini uygulamadaki üstünlüğü,
- 4- Konusunda ender bulunan bilgiye sahip olması,
- 5- Kişi veya grubun yaptığı işe kendini adanmışlığı,
- 6-Kişi veya grubun bilgi ve becerilerini geliştirme yeteneği (sanatının toplumla buluşmasını sağlayacak yenilikler içermesi),
- 7-Kişi veya grubun bilgi ve becerilerini çırağa aktarma becerisi (bir çırak yetiştirmiş olması) (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2013: 129).

Geleneksel meslekleri sürdüren birçok usta kişi, bu şartları yerine getirmektedir. Ancak en önemli kriter geleneksel mesleklere yenilik getirmektir. Günümüzde geleneksel meslekleri sürdüren ustalar kendilerini adadıkları mesleği çok uzun süre icra etmişlerdir. Bu yüzden mesleğin geleceğe kalmasında hayati öneme sahip olan mesleğin çağa uygun formlarda güncellenmesi pek mümkün görünmemektedir.

UNESCO, Yaşayan İnsan Hazinesi sistemiyle birlikte somut olmayan kültürel mirası üreten geleneğin ustalarına, yani zanaatkâr insanlara dikkat çekmek istemektedir (Oğuz vd. 2013: 39). Bingöl’de yaşayan insan hazinesi olarak kaydedilmiş bir usta bulunmamaktadır. Yörede yetişen Nakkaş Sıddık Korkutata, Çoban Habip Karakuzu gibi isimler insan hazinesi olarak değerlendirilmektedir. Hatta demircilik mesleğini sürdüren Ali (Paşa) Alantar ilerlemiş yaşına rağmen dare ve seğa yapmaya devam etmektedir. SOKÜM’e göre oluşturulan halkbilimi çalışmalarına rehber olacak “Yaşayan İnsan Hazinesi / Geleneğin Ustaları” başlığı altında yedi kategoriden oluşan şu tasnif yapılmıştır: “1.Âşıklar/Ozanlar, 2.Mahalli Sanatçılar, 3. Halk Oyunları Ustaları, 4.Geleneksel El Sanatları Ustaları, 5. Halk Hekimleri, 6. Ortak Belleğe Ait Değerli Bilgilerin Ender Bulunur Taşıyıcıları, 7. Bu Kategorilere Girmeyen Diğer Usta/Taşıyıcı/Sanatçı Kişiler” (Oğuz vd. 2013: 155). Kategorilerinde birçok geleneksel uygulama alanına yer verilmiştir. Bu tasnife göre Bingöl’de Nakkaş Sıddık Korkutata, Ali

Alantar, Habip Karakuzu gibi gelenek taşıyıcıları yaşayan insan hazinesi olarak belirtilmektedir.

2.1.3.2. Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye Ulusal Envanteri

Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye Ulusal Envanteri'ni, illerdeki taşra teşkilatı birimleri, kamu ve sivil toplum temsilcileri ve gelenek icracılarının katıldığı “Somut Olmayan Kültürel Miras Tespit Kurulları” ile oluşturmaktadır. Somut olmayan kültürel miras envanterleme çalışmaları, illerde İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerinin koordinasyonunda bazı işlemlere tabi tutulur: İlgili kurum/kuruluş, araştırma merkezleri/enstitü, sivil toplum kuruluşu temsilcileri ile uzmanlar ve SOKÜM taşıyıcılarının katılımı ile kurullar oluşturulur. Daha sonra bu kurullar kendi illerindeki SOKÜM unsurları ile YİH aday önerilerini, periyodik olarak yılda iki kez Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğüne form hazırlayarak gönderir. Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, illerden gelen verileri Uzmanlar Komisyonunda değerlendirerek, Envantere alınması kararlaştırılan unsurlar, envanter sistemine kaydedilir ve kamuoyuna paylaşılır. Belirlenen işlem basamaklarından geçerek envantere kaydedilen unsurların yörede yapılacak etkinliklerde kullanılması ve tanıtım amaçlı kullanılması gerekmektedir. Ulusal envantere kaydedilmesi kültürel mirasın korunması için yeterli olmayabilir. Somut olmayan kültürel mirasın envanter sürecinde yaratıcılık vasfı, kültürün köklülüğü, topluluğu temsili ve kaybolma riski gibi temel ölçütler aranmaktadır.

UNESCO'ya sunulan somut olmayan kültür miras dosyaları, somut olmayan kültürel mirası daha geniş kitlelere ulaştırmak, korunması konusunda farkındalık sağlamak için insanlığın somut olmayan kültürel mirasını temsil eden bir liste hazırlanmaktadır. Hazırlanan liste güncellenerek yıldan yıla yayımlanmaktadır.

UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi:

Meddahlık / Arts of the Meddah, Public Storytellers (2008)

Mevlevi Sema Töreni / Mevlevi Sema Ceremony (2008)

Âşıklık Geleneği / Âşıklık (Minstrelsy) Tradition (2009)

Nevruz (Çokuluslu) / Nevruz (Multinational 2009)

Karagöz / Karagöz (2009)

Geleneksel Sohbet Toplantıları / Traditional Sohbet Meetings (2010)

Kırkpınar Yağlı Güreş Festivali / Kırkpınar Oil Wrestling Festival (2010)

Alevi-Bektaşî Ritüeli Semah / Semah, Alevi-Bektaşî Ritual (2010)

Tören Keşkeği Geleneği / Ceremonial Keşkek Tradition (2011)

Mesir Macunu Festivali / Mesir Macunu Festival (2012)

Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği / Turkish Coffee Culture and Tradition (2013)

Ebru: Türk Kâğıt Süsleme Sanatı / Ebru: Turkish Art of Marbling (2014)

Geleneksel Çini Ustalığı / Traditional Craftsmanship of Çini-Making (2016)

İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka (Çokuluslu) (2016)

Bahar Kutlaması: Hidrellez (Çokuluslu) (2017).

İshk Dili / (UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi) (2017).

Dede Qorqud/Korkyt Ata/Dede Korkut Mirası: Destan Kültürü, Halk Masalları ve Müzik (Çokuluslu) (2018).

Geleneksel Türk Okçuluğu (2019).

Geleneksel Zekâ ve Strateji Oyunu: Mangala / Göçürme Togyzqumalaq, Toguz Korgool (2020).

Minyatür Sanatı (2020).

Hüsn-i Hat: Türkiye’de İslam Sanatında Geleneksel Güzel Yazı (2021).

Geleneksel Ahlat Taş İşçiliği (2022).

İpek Böcekçiliği ve Dokuma için İpeğin Geleneksel Üretimi (2022).

Nasreddin Hoca Fıkralarını Anlatma Geleneği (2022).

Çay Kültürü, Kimlik, Misafirperverlik ve Sosyal Etkileşim Sembolü (2022).

UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması kapsamında gerçekleştirilen 17. Komite Toplantısı’nda ‘Nasreddin Hoca Fıkralarını Anlatma Geleneği’ ile ‘Çay Kültürü’ adaylık dosyaları gündeme alınmış, bu unsurlar UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi’ne kaydedilmiştir. Türkiye’nin bu gelişmeyle UNESCO Listelerindeki varlık sayısı 25’e yükselmiştir. (URL2)

SOKÜM Türkiye Ulusal Envanterinin detaylı dökümünde Bingöl’e kayıtlı dört kültür unsuru sayısı bulunmaktadır:

- “Palas-cacim” adıyla dokuma sanatı gelenekleri başlığı altında kaydedilmiştir.

- “Kara Çarşamba geleneği”
- “Efsane anlatma geleneği”
- “Kartal oyunu” adlarıyla kayıtlıdır.

Bu kayıt sayısı demircilik, semercilik, kalaycılık, tenekecilik, çoban dili, beri geleneği, yaylacılık, arıcılık, nakkaşlık gibi mesleklerin eklenmesiyle artırılmalıdır. Ülkemizde arıcılık geleneği birçok yörede yapılmaktadır. Bu mesleğin SOKÜM Türkiye Ulusal Envanterine kaydı yapılmalıdır. Hatta Ülkemizin UNESCO’ya arıcılık geleneğini kaydetmek için başvuru yapması büyük önem taşımaktadır. Bu sayede yörenin tanıtımının yapılacağı ve kültür turizmi potansiyelinin artacağı düşünülmektedir.

2.2. UYGULAMALI HALK BİLİMİ

Halkbilimi alanında uygulanan kuramların işlevsizliği neticesinde *yararsız sonuçlarından kurtararak uygulanabilir yararlılığa yönlendirme, yerel renkleri küresele yeni yorumlamalarla katma amacını güden ve bir anlamda kuramlardan sıkılmışlığın kuramı olarak ortaya çıkan* (Oğuz, 2019: 42) uygulamalı halk bilimi folklorun işlevsel yönüne hitap etmektedir. Tespit edilen birçok kültür unsuru ya saklanmış ya da işlevsiz bir yerde sergilenmekle kalmıştır. Halkbilimi çalışmalarıyla elde edilen ürünlerin saklanması, müzelenmesi bugüne kadar istenen sonucu doğurmamıştır. Kültür turizmi tam da bu noktada önemli bir boşluğu doldurmaktadır. Bir yörede turistik amaçla kullanılabilecek kültür nesnelerini uzman kişilerle iş birliği içinde belirlemek kültür turizmini canlandırmak için ön koşuldur.

Kent turizmine katkı sunabilecek kültür unsurlarını belirlemek titiz ve gayretli bir çalışma gerektirir. Sahada toplanan bilgilerin yorumlanması halkbilimi açısından büyük bir önem taşımaktadır. Yerel kültürlerin maddi unsurlarını geçmişin paslı raflarında sergileme işi artık geçerliliğini yitirmiştir. *Kültürünüzün kendi öz çocuklarınız tarafından sürdürülmesini istiyorsanız, onun küre tarafından da benimsenebilir ve uygulanabilir yorumlarına ulaşmanız gerekmektedir* (Oğuz, 2019: 39). Bu noktada kent çalışmaları kapsamında Kars Peynir Müzesi veya Bal Müzesi gibi bir açık hava müzeciliğinin önü açılmalıdır. Kent ortamı bir kültür mekânı olarak tasarlanmalıdır.

Uygulamalı halk bilimi sayesinde yeni bir boyut kazanan (Oğuz, 2019: 43) kültür araştırmaları geleneksel kültür unsurlarını tespit etmekten daha fazlasını ifade etmektedir. Yöreye has el sanatları ürünlerinin yapım sürecine herkesin katılabileceği etkinliklerin de bulunduğu çalışmaların uygulamalı halkbilimi kapsamında değerlendirildiğini söyleyebiliriz. Bingöl’de kültürel bir mekânı temsil eden “Geleneksel Ürünler Çarşısı” kurulması fikri (KK31) uygulamalı halk bilimine örnek teşkil etmektedir. Geleneksel Ürünler Çarşısı’nda arı ürünlerini elde etme sürecine katılımcılar da dâhil edilmelidir. Uygulamalı Halkbilimi bu sayede kentin tanıtımına olanak sağlamalıdır. Bu sayede günümüz küresel dünyasında Bingöl bal ürünleri, nakkaşlık, çobanlık, demircilik, semercilik- palancılık ile bir değer olarak yerini alacaktır.

Halk kültürünün turizm yoluyla tanıtılması kültürün farklı işlevler kazanmasını sağlayacaktır. Toplumsal birçok alanda yeni gelişmelere imkân tanıyacaktır. Bingöl’de arıcılık kültürü yeniden şekillenmektedir ve şehrin küresel bir kültür unsuru olma yolunda emin adımlarla ilerlemektedir. Kaynak kişiler dünyadaki yarışmalardan ödüller aldıklarını ve balın coğrafi işaretini almayı hedeflediklerini ifade etmektedirler (KK31). Bu aşamada yöreye özgü kültürel bir değer dünyanın farklı yerlerinde tanıtılmaya ve pazarlanmaya çalışılmaktadır. Her ülke son yıllarda teknolojik gelişmeleri takriben kültür çalışmalarına ayrı önem veriyor. *İsviçre’de saat üretimi, Polonya’da folklorik bebek yapma sanatı, Fransa’da ve İsrail’de dekoratif çiçekçilik, Çin’de yapılan el işlemesi örtüler ülke turizminde en iyi yeri kapmışlardır* (Özdemir ve Yetim, 1997: 192). Bingöl’ü diğer şehirlerde veya dünyada sembolik olarak temsil edebilecek kültür unsurları çobanlık, arıcılık, kadayıfçılık, çanak-çömlek, dokuma ürünleri olarak sıralanabilir. Bingöl’de en isabetli tutum, yöresel kilim (cacim) dokumacılığını bu tür kültür mekânlarında sergilemek, tanıtımını yapmak olacaktır. Kültür ürünlerini yerelden ulusala ulaşacak biçimde yenilemek sembolleştirmek gerekecektir. Ülkemizde peri bacaları Nevşehir’in, kebab Adana’nın, çiğ köfte Şanlıurfa’nın kültür unsurlarıdır. Dünya’da ise kola, hamburger Amerikalıların, Koala Avustralyalıların, makarna İtalyanların dünyada sembolleşen kültür unsurları olarak göze çarpmaktadır. Bu kültürel unsurlar, *ülkenin dış dünyada temsilini sağlamakla birlikte aynı zamanda da temsil ettikleri ülkenin bir kimlik kazanmasını sağlayıp yeri geldiğinde turizm paylarının artmasına katkıda bulunmuş, ihracatlarını ve ekonomilerini geliştirmede birer vasıta olmuştur* (Ersoy, 2021: 132). Bingöl balı, kadayıfı, çobanı, kavurması vb. birçok kültür unsuru tanıtılmayı beklemektedir. Balcılık mesleği şehrin kültür imajı olma yönünde önemli gelişmeler kaydederken diğer birçok unsur, başka

şehirlere tescillenmektedir. Hatta bazı unsurların kültürel hafızadan silindiği görülmektedir.

Bingöl’de kent ortamında şehrin kültürüne ait Qıl yemeği özel günlerde ve Ramazan’da yapılmaktadır. Bu yemeğin yapımında çömlek kaplar kullanılmaktadır. Çömlek kaptaki yemek fırınlarda saatlerce pişirilmektedir. Yemek için gereken çömlek Bingöl’de nerdeyse her evde bulunmaktadır. Bu çömleğin yapım süreci de oldukça basittir. Ne var ki çömlek kabı yapımı zamanla unutulmuştur. Kent bu çömlek ihtiyacını Bitlis ve Elâzığ illerinden karşılamaktadır. Hatta Bingöllü vatandaşlar çanak-çömlek yapıldığını unutmuşlardır. Nevşehir’de Avanos çömlekleriyle bilinen bir şehirdir. Her yıl birçok ziyaretçinin gezdiği şehirde çömlekçiliğin izleri hala görülmektedir. *Avanos’un girişinde bulunan taş köprüünün yanı ve ilçe meydanında olmak üzere iki ayrı yerde çömlek heykelleri bulunmaktadır. Bu heykeller ilçeye gelenlerin dikkatini çekmektedir. Çarşıda ve sanayi bölgesinde çömlekçilikle ilgili irili ufaklı birçok imalathane ve satış yeri bulunmaktadır. Bazıları hem imalathane hem de satış yeri olan bu yerler genelde kayadan oyma yapılar içinde bulunmaktadır* (Yolcu, 2014: 70). Bu yüzden kültür ürünlerini sadece bir perspektiften değerlendirmek olumlu sonuçlar vermeyecektir. Kültürün kentlerde farklı boyutlarıyla var olduğunu unutmadan derlenen kültür ürünlerinin turistik etkinliklerde kullanılması gerekmektedir.

2.3.HALK BİLGİSİ ÜRÜNLERİNİN DEĞİŞİM VE DÖNÜŞÜMÜ

Kültür araştırmalarında ilk adım folklor ürünlerinin tespit edilmesidir. Bilimsel yöntemlerle elde edilen folklor ürünleri kaydedilir. Elde edilen unsurların *kaydedicisinin niyetine göre tasnif edilmesi, düzenlenmesi ve arşivlenmesi de bu boyutta yapılan işlemler arasında sayılabilir* (Ekici, 2004: 15). En önemli işlem elde edilen folklor ürünlerinin tasnifi ve düzenlenmesidir. Tasnif yapılırken yöre halkının kültürel kimliğini yansıtan unsurlar belirlenmelidir. Bir kültür ürününü sunmak, ziyaretçilere tanıtımını yapmak folklorun üçüncü boyutuyla ilgilidir. Folklor araştırmacısının kültürel ürünü belirlemekle işi bitmez. *Halk bilimciler, aynı zamanda, tespit ettikleri halk bilgisi yaratmalarının “temsil edilmesi”, “sunulması”, gerekli görülenlerin “devamlılığının sağlanması” ve “yerelden küresele ulaşacak bir kültür değeri haline getirilmesi” sorunlarını çözmekle de görevlidir* (Ekici, 2004: 15).

Temsil gücü olan kültür ürünlerinin seçilmesi büyük önem taşımaktadır. Bir yörede makbul olan *mümkün olduğunca çok yerel halk bilgisi ürününü, ulusal halk bilgisi değeri*

haline getirmektedir (Ekici, 2004: 15-16). Ancak bu sanıldığı kadar kolay olmayacaktır. Temsil aşaması kültürel ürünler arasında seçim yapmayı gerektirir. Bir yöreye ait çok sayıda kültür ürünü tespit edilebilir. Ancak bunların hepsini ulusal düzeyde sunabilmek oldukça emek ve zaman isteyen bir uygulamadır. *Halk bilgisi ürünleri, sözlü veya yazılı edebî ürünler ve inanç ürünleri; görsel ve işitsel müzik ve dans ürünleri ve de materyal veya somut üretime dayalı maddi ürünlerden oluşur. Bu alanların her birinde yaratılmış bütün halk bilgisi ürünlerini yerelden ulusala ve oradan da evrensele taşımak mümkün değildir* (Ekici, 2004: 15-16). Bunun yolu geçmişten getirdiğimiz halk bilgisi ürünleri çağa uygun formlarda yenilemektir. Gelenek bu şekilde bir yolunu bulur ve topluma nüfuz etmeyi başarır. Kendini yenileyen ve gelecek nesillere aktarılan geleneksel bilgi süreklilik arz etmektedir. Geleneğin değişme, yok olma gibi durumlar ile karşı karşıya geldiği etkileşim ortamı *geleneğin içinde birtakım değişim ve dönüşümleri beraberinde getirir. Dış etkilere fazla açık olan ve zayıflayan gelenekler ise zamanla yok olurlar* (Düzgün, 2009: 42). Bingöl’de tandır ekmeğinin yanında sac ekmeği yapan yöreler de vardır. Eskiden kilerde ocak başında pişirilen ekmekler günümüzde tenekeçilerin yaptığı ekmek sobasında pişirilmektedir. Toplumlar ihtiyaçlarını karşılarken gelenekten kopamazlar. İnsan ihtiyaçlarına cevap vermeyen ürünler ise toplum hafızasından silinmese dahi işlevsel önemini kaybeder. Toplumda ihtiyaçların ve ilgi alanlarının değişmesiyle kültürel unsurların bazıları kısa sürede ortadan kaybolurken diğer unsurların ilgi görmesini sağlayabilir. Bu sebeple *geleneğin kendi dinamizminden sürekli gelişim ve değişim sebebiyle, yapı, biçim, muhteva ve fonksiyon bakımından çeşitli derecelerde değişikliğe uğrarlar* (Ersoy, 2009: 39). Geleneksel mesleklerin gelenek boyutu teknolojiye rağmen hala sürdürülmektedir. Yaşanan değişimler üretim sürecinde etkili olmuştur. Bingöl’de kadayıf kültürü yaygındır. Bingöl kadayıf üretimi konusunda ustalar yetiştirmiş bir şehirdir. Köz sacında tamamen el üretimi yapan kadayıf ustası kalmamıştır. Ancak birçok farklı çeşidi yapılan kadayıfın burma tekniği günümüze kadar ulaşmıştır. Bingöllü kadayıf ustaları burmayla yetinmemiş ve zamanın ihtiyaçlarını da düşünerek yeni teknikler ve farklı kadayıflar üretmeyi başarmışlardır. Bu şekilde güncellenen geleneklerden söz edilebilir. Başka bir örnek vermek gerekirse demircilerin geçmişte meşe dalı kesmek için yaptıkları darelerin yerini piknikçilerin çalı çırpı kesmek için kullandıkları daha hafif ve küçük boyutlu dare almıştır. Bu güncelleme dare yapımını sürdürmek için yetmiştir. Bu sayede gelenek yaşama şansı bulmuştur. Bu güncelleme yapılırken geleneğin özünü kaybetmesine izin verilmemiştir. Geleneksel ürünlerin *dönemin estetik kaygıları göz*

önünde bulundurularak, yeni şekillere büründürülmesi, şeklinde tanımlanması uygun olan “geleneği güncelleme” kavramı (Ekici, 2008: 36) geleneği yaşatmak için büyük öneme sahiptir. Kaynak kişi bu hususta şunlar söylemektedir: Şimdi her şey teknolojiye dönüştü artık elektrik kaynağı var. Baltayı üç parçadan yapıyorlar. Eskiden o balta tek parça olarak yapılıyordu. Diyarbakır'da dareyi iki parça olarak yapıyorlar, sapını ve başını sonradan kaynatıp kaynak yapıyorlar. Artık ürünleri tek parçadan yapamıyoruz çünkü tek parçadan yapmak için en az iki kişinin olması gerekiyor ama artık biz tek başımıza kalmışız. O yüzden ürünleri iki parçadan üç parçadan yapıp birleştiriyoruz, kaynatıyoruz (KK13). Yapım sürecinde yaşanan bu değişim ürünün kültürel boyutunu olumsuz etkilese de geleneğin dönüşümünü gözler önüne sermektedir.



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3.1. BİNGÖL'DE YAŞAYAN GELENEKSEL MESLEKLER

Bingöl'de el sanatlarına dayanan geleneksel meslekler Merkez, Genç, Kiğı, ilçelerinde gelişme göstermiştir. Çobanlık ise yörede Karlıova ve Solhan ilçelerinde yoğun olarak yapılmaktadır. Geleneksel mesleklerde meslek ustaları yoğun olarak Zazalardır. El sanatlarına dayanan geleneksel mesleklerden kadayıfçılık, demircilik ve semerciliğin Ermeni kökenli ustalardan öğrenildiği belirtilmiştir. Başka bir bilgiye göre Bingöl'de el sanatları ustaları Palulu ustalarıdır.

Yörede sürdürülen ekonomik faaliyetlerin kayıtlı olduğu en eski belgelerden biri 1892 yılına ait Bitlis Vilayet Salnamesi'dir. Belgede *kilim, keçe, seccade gibi sergi ve yaygı; terlik, aba, çorap, külah gibi giyim eşyaları, cacım ve divan gibi ev malzemeleri yapabilen meslek grupları* (Salname-yi Vilayet-i Bitlis 1310/1892: 288) hakkında kayıtlar bulunmaktadır. Buradan anlaşıyor ki yörede geleneksel kilim, keçe, seccade, çorap gibi ürünlerin yapılması yörede hayvancılığın önemli bir iş kolu olduğunu göstermektedir. Osmanlı kayıtlarında Bingöl'de kovan vergisinden de söz edilmektedir. Bu bölgede hatırı sayılır bir ekonomik uğraş olarak arıcılığın yapıldığını düşündürmektedir. Ancak yapılan ürünlerin çoğunlukla halkın kendi ihtiyaçlarını karşılamaya dönük olduğu da göz ardı edilmemelidir.

XIX. asırda bölgede el sanatlarına dayanan meslek kollarının ortaya çıktığı görülmektedir. Bu dönemde Çapakçur (Bingöl) ve çevresinde *madenciliğin yanı sıra dokumacılık, dericilik, ayakkabı ve eyer yapımı, pamuklu ve ipekli dokuma, boyama, demircilik, kalaycılık, gibi iş kolları oldukça yaygındı* (Pamuk, 2011: 107). Görülüyor ki dokuma ve demircilik mesleği çok uzun yıllardır bu yörede sürdürülmektedir. Demircilik mesleği hâlâ halkın ihtiyaçlarına cevap verdiği ölçüde devam ederken dokuma kültürü kaybolma tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştır. Bu el sanatlarının dışında topraktan yapılan çanak-çömlek kapları, ahşap oymacılığı, ağaçtan imal edilen mutfak malzemeleri; ... *Demirci, nalbant, dülgere, duvarcı, sıvacı ve boyacı gibi zanaat erbabının varlığı dikkat çekmektedir. Ayrıca madenleri ile bilenen Kiğı'da demir işletmelerinin olması hasebiyle yörede demircilik ve gümüş işlemeciliği oldukça gözde meslek alanlarındandı* (Pamuk, 2011: 107). Yörenin el sanatlarını ve iş kollarını belirleyen en önemli etken madencilik faaliyeti ve küçükbaş hayvan üreticiliği olmuştur. Bu bağlamda çobanlık, demircilik, kilim

dokumacılığı, semercilik-palancılık gibi mesleklerin köklü bir geçmişi olduğu görülmektedir.

3.1.1. Terzilik

Güncel Türkçe Sözlükte *giysi biçip diken kimse, dikişçi* (Türkçe Sözlük, 2011) olarak tanımlanan “terzi” sözcüğünün Farsça’dan dilimize geçtiği yönünde hâkim bir görüş vardır. Divan-ü Lûgat-it-Türk’te *terzi anlamında “yiçi”* (Mahmut, 2013: 216) sözcüğü kullanılmaktadır. *Harezmşahlar devrinde Farsçanın etkisiyle derzi, terzi sözleri görülmeye başlar. Eski Anadolu metinlerinde ise terzi yerine çoğu zaman Farsça aslına uygun olarak derzi yazılmıştır* (Ögel, 1985: 98-99). *En eski tarihi metinlere bakıldığında doğrudan terzilikle ilgili sözcüğün olmadığını, dolaylı olarak terzilikle ilişkilendirebileceğimiz sözcüklerin ise son derece sınırlı olduğu görülür* (Şenyüz, 2009: 86).

Kumaşı kesip biçen ve çeşitli giyim eşyaları diken kimseler Selçuklular devrinde görülmektedir. *Söz gelişi, terzi kaftanı adamın boyuna göre biçer, bunun dışında kaba veya cübbe ve gömlek dikerdi. Kullandığı malzemelerden biri kumaştır. Ayrıca iplik, ibrişim ve alet olarak da makas kullanmaktadır. Bunlara onun küçük, fakat en önemli aletlerinden biri olan iğneyi de katmak gerekir. Terziler de öteki mesleklerde olduğu gibi çarşı halinde bir araya toplanmaktadır. Cacaoğlu Vakfiyesine göre, Kırşehir’de, Sivas’ta ve Konya’da Terziler Çarşısı zikredilmiştir* (Merçil, 2000: 15-16).

Osmanlılar dönemine gelindiğinde bir esnaf zümresi olarak *terzi tabiri Fetret Devri’nin sonlarında geçmektedir. Terzilerin başı olan terzibaşı tabiri, Osmanlı literatürüne 15. yüzyılın ilk çeyreğinde girdiğine göre, terzilerden oluşan ve örgütlenmesi daha geriye giden bir esnaf zümresi var demektir. Terziler, muhtemelen değişik esnaf mesleklerini içine alan Ahi teşkilatının bir üyesi idiler. Padişahların, şehzadelerin ve yüksek rütbeli kamu görevlilerinin terzileri olduğu gibi ayrıca semt veya çarşı terzileri vardı. Pazar halkının çok azının terzilik işleri olduğu tahmin olunabilir. Çünkü o günün Osmanlı toplumunda halk bazı ihtiyaçlarını kendisi karşılıyordu* (Öztürk, 2009: 60). Bunda etkili olan her evde dikiş işlerinin ustaca yapılmasıdır. Yakın tarihe kadar her evde dikiş makinesinin olması bunun göstergesidir. Bingöl’de bu mesleği icra eden sanatkârlardan en eski usta Mehmet Emin Yalçın’dır. Solhan’da Şükrü Usta’yla üç yıl, Bingöl’de Rüstem Usta’nın yanında sekiz yıl çalıştığını belirten M. Emin Yalçın Bingöl’de 1969’da dükkân açmıştır. Askerde terzilik yapan Yalçın, yaklaşık altmış yıldır bu mesleği sürdürmektedir (KK5). M. Emin Yalçın’ın yetiştirdiği Nusrettin Aytunç’tan öğrendiğimize göre terzileri

piri İdris Nebi'dir (KK6). Mesleği babasından öğrenen Eyüp Bircan terziliği 1989'dan beri yapmaktadır. Eyüp ustanın babası Nihat Bircan Bingöl'ün sayılı ustalarından biriydi (KK7). Mesleği öğrenmek için yedi yıl ustasından bir kuruş para almadığını belirten Recep Cadaklı'nın ustası Ahmet Canlı'dır. Recep Usta birçok yerde pantoloncu olarak işe başladığını, sonra kendi tezgâhını kurduğunu ifade etmiştir (KK8).

Resim 1

Mehmet Emin Yalçın'ın terzihanesi



3.1.1.1. Mesleğin Geçmişi

Meslekte usta olmak geleneksel olarak bir aşama gerektirmektedir. Bu aşamalar hakkında Eyüp Bircan, çırak olmak gerektiğini sonra eldeci, kalfa, usta olunduğunu aktarmıştır. Meslekte önce pantolon dikmeyi öğrenmek gerekmektedir. Pantolonu tamamen dikince elbiseye geçilmektedir. Ismarlama terzilikte birçok uygulama tamamen el işi olarak yapılmaktadır. Yakanın altında klaba (ceketin yaka altı) elle işlenmektedir. Bunu eldeci yapmaktadır, ceketin iç cebini yapmaktadır, kenarlarını yapmaktadır. Bunları yapmadan usta olunamayacağı belirtilmiştir (KK7). Nusrettin Usta ise çırak iken mesleğe yatkınlık olsun diye ustasının yüksüğü parmağına taktığını, parmağını bağladığını ve boş çaput üzerinde iğneyi boş çektiğini aktarmıştır (KK6). Bu gibi pratikler terzilik mesleğinin geleneksel uygulamalarıdır. Usta çırağına bu geleneği aktarma işini yapmaktadır. Bu uygulamalar ayrıca çıraklar el çabukluğu kazansın diye de yapılmaktadır.

Bingöl'de terzilik mesleğinde ömrünü harcayan M. Emin Yalçın, terziliğin eskiden çok popüler bir sanat olduğunu ifade etmiştir. Geçmişte iyi iş yaptıklarını, işçi yetiştirdiğini

de aktarmıştır. Çırakların iki yıl, üç yıl zanaatı öğrenmek için bedava çalıştıklarını da eklemiştir. Bu zamanlarda bir dükkanda dört-beş kişi çalışmıştır (KK5). Terziliğin geçmişte önemli bir meslek olduğu anlaşılmaktadır. Terzilik, ahilik geleneklerinin sembolik de olsa sürdürüldüğü bir meslektir. Bingöl'de yılın ahisi seçilen ilk terzi M. Emin Yalçın'dır. Bingöl'de her yıl ahi seçilmektedir. Seçilen usta ahilik tacını giymektedir. Eylül ayında etkinlikler yapılmaktadır. Sembolik olarak da yapılan bu geleneksel uygulama kültürün aktarılmasını sağlamaktadır. Artık Bingöl'de sanatkâr terzi bulamayacağını vurgulayan ustalar bir zamanlar Bingöl'de 30-35 tane terzi olduğunu belirtmiştir. Artvin'den, Elâzığ'dan, Bitlis'ten gelen ustalar olmuştur (KK5). Yörede terzilik yapan ustaların çevre illerden geldiği belirtilmiştir. Meslek öğrenmenin cazibesi vardır. Mesleği olan kişilere de toplum itibar göstermiştir. Ustalar terzilik mesleğinde geçmişte çok sayıda çalışanın olduğunu belirtmiştir. Eyüp usta, 90'larda kendisinin, kardeşinin, babasının ve iki işçinin çalıştığını belirtmiştir. Haftada dokuz-on tane elbise teslim etmek için gece gündüz çalıştıklarını ifade etmiştir. Ayrıca ısmarlama terzilikte elbise elden ele dolaşmamaktadır. Bir kişi eline almakta, içine nasıl siniyorsa o şekilde dikmektedir (KK7). Terzilerin otuz yıl kadar öncesinde küçük bir atölye gibi çalıştığı anlaşılmaktadır.

Terzilik geçmiş dönemlerde toplumsal olarak birçok kapıyı açmaktadır. Sanatkarlık bu dönemlerde devlet dairesindeki işlere tercih edilebilecek kadar kıymetli bir uğraş olarak görülmektedir. Bu konuda Nusrettin Aytunç, çalıştığı zaman okullar kapandığı gibi en az 15-20 adamın çocuğunu getirdiğini ve usta benim çocuğumu yetiştir dediğini aktarmıştır. Şimdilerde kimsenin çocuğunu getiremeyeceğini de eklemiştir. Çırak olduğu zamanlarda gittiği dairede “Biz falan terzinin işçisiyiz.” dediği zaman işinin yapıldığını belirtmiştir. Bugün toplumda o saygınlığın olmadığını da aktarmıştır. İnsanlar bir tane dost terzi edinmek isterdi. Ustaya defalarca dairede işe başla diyen olduysa da ustamız bu teklifleri kabul etmemiştir. Mesleğin ayağa düşeceğini bilemediğini de aktaran Nusrettin Usta, kurumda çalışmayı beğenmediklerini ve sanatkar olduklarını belirtmiştir (KK6).

3.1.1.2. Mesleğin Bugünü

Zazalarda terziye "pineci" (Terzilikte ve ayakkabıcılıkta yamacı anlamında kullanılmaktadır.) denmektedir. Terziliğin yamacı veya tamiratçılığa döndüğü belirtilmiştir. Terzilik el sanatları arasında en canlı olan mesleklerden biridir. Kısmen dikiş makinesi kullanılsa da el emeği olarak nitelendirilecek birçok teknik iş yapılmaktadır. M. Emin Yalçın, bir ceketin çoğu yerini elle yaptığını aktarmıştır. İsmarlamanın başka bir

sanat olduğu düşünölmektedir. İliğı elle, pontosu elle, cepleri elle, fletoları elle hazırlanmaktadır. Başından geçen bir anıyı ise şu sözlerle aktarmaktadır: Geçenlerde bir tanesi Düzağaç mevkiinde bir terziye gidiyor. Kolu uzun ceket götürmüş. Adam ceket kolların ucundan kısaltmış, ütüyü de yapamamış. Kol omuzdan kısaltılır, elle takılır. Birkaç yerde fire yapmış, bizde kırma denmektedir. Tutmuş kol astarını yapacak, bizde nöbet denmektedir. Onu da makineyle yapmış. Adam bana getirmiş, sinirden deli oldum. Bugün sanat böyle olmuş. Hiçbir şey kalmamış, sanat da kalmamış. Sanat ölmüş adam pantolonu kısaltacak paçayı sökmeden alıp katlıyor dikeyor (KK5).

Bingöl'de İngiliz külodu yapacak usta olamadığını belirten M. Emin Usta, bir adam boyu çok kısa olduğundan bedenine göre hazır ceket bulamadığını belirtmektedir. Bana ölçü verdikten sonra ona uygun bir ceket diktiğini ifade etmiştir. Ya da çok kilolu bir adamın, konfeksiyon ürünlerinde bedenine göre elbise bulamayınca kendisine geldiğini aktarmaktadır. M. Emin Usta, ısmarlama hastası, zevkli insanların da olduğunu eklemektedir. Gelen müşterilerin takım elbise, pantolon, yelek, ceket, palto diktirdiğı belirtilmiştir (KK5). Nusrettin Usta da takım elbise, palto, ceket, şalvar, yelek diktini ifade etmiştir (KK6). Bingöl'de yaşı ilerlemiş kişiler özellikle rahatlığından dolayı şalvar diktirmektedir. İnsanlar kırsalda işlerini zorlanmadan bu şalvarla yapmaktadır.

Ustaların dokunduğı zaman kaliteli kumaşı anlayacaklarını ifade eden M. Emin Yalçın, çoğı insanın hazır giyime döndüğünü belirtmektedir. Yalçın, bir adamın köyden kendisine geldiğini, Ankara'dan 800 liraya keten aldığını ve on beş gün giydikten sonra solmaya başladığını söylediğini aktarmıştır. Bu adamın daha sonra kendisinden 800 liraya özel bir kumaştan pantolon diktirdiğini de belirtmiştir. Bazı insanların kaliteyi anladığını da eklemiştir (KK5). Kumaş kalitesi ısmarlama sanatında önemli olmakla birlikte yapılan işin kalitesini ortaya çıkaran etken sanatkârın becerisidir.

Senelerdir bu işi yapan ustalar, Valilere, kurum müdürlerine, memurlara, devlet dairesindeki üst düzey insanlara elbise diktiklerini belirtmiştir. Şimdi bu işlerin artık yapılmadığı söylenmektedir. Yurt dışından müşterilerinin geldiğini ifade eden terziler bu müşterilerin iki ayda tüm ihtiyaçlarını buradan karşıladıklarını aktarmıştır. Bu müşteriler takım elbise, palto, pantolon diktirmektedir. Yurt dışında daha pahalıya mal olduğu bilen Eyüp Usta, senelerdir bu şekilde 25-30 tane müşterisi olduğunu ifade etmiştir. Yurtdışından sipariş de alan Eyüp Usta, geçenlerde İngiltere'ye bir elbise gönderdiğini aktarmaktadır. Whatsapp'tan rengini belirlediklerini, ölçüsünün geçmiş yıllardan var

olduğunu belirtmiştir. Ayrıca Eyüp Usta, Bingöl halkının da giyime meraklı olduğunu dolabında bir iki tane takım elbise olduğunu ifade etmiştir (KK7). Terzilerin müşterisi daimi olan kişilerdir. Özellikle şehirde yurtdışından gelen Bingöllülerin tüm terzilik gerektiren işleri burada yaptırdıkları ve ihtiyaçlarını bu şekilde karşıladıkları görülmektedir. Bu sayede terziler belli dönemlerde kazanç elde etmektedir.

Terzilikte yıllara göre bir düşüş gözlenmektedir Geçmişte bir makine ile 4-5 kişinin çalışırken şimdi bir kişiye 4-5 tane makine düştüğü aktarılmıştır. Terzilik mesleğinin talep görmediği ifade edilmiştir. Bunun nedeni çırak ve işlerin olmaması olarak belirtilmiştir. Geçmişte askıda kırk parçadan aşağı iş olmadığı, terzilerin bayramda iki ay önceden siparişlerini bitirdiği belirtilmiştir. Şimdilerde bayramda bir hafta kala sipariş alıp yapmaya başlandığı görülmektedir. İnsanların ekonomik olarak alım gücü de düştüğü de eklenmiştir. Bir elbisenin şu anda 3.500 liraya mal olduğu ifade edilmiştir. Bir pantolonun 1000 liraya dikildiği bu yüzden insanların giyime bu kadar para harcamaları mümkün görülmemektedir. Şimdi bir araba almanın da elbise almanın da zorlaştığı düşünülmektedir (KK7). Bingöl’de bayramlardan önce yoğun çalışan terziler artık yapacak iş bulamamaktadır. Kumaş fiyatlarının artmasıyla kimsenin bu fiyatlara ısmarlama yaptırmaması mümkün görünmemektedir. Terziler de bu pahalılıktan nasibini almaktadır. Zaten iyice düşen müşteri sayıları bu sebepten bitme noktasına gelmektedir. Malzeme konusunda 2019’dan 2022’ye %300 bir artış olduğu belirtilmektedir. 2019’dan önce günde iki tane pantolon diktiğini ifade eden Recep Usta, bugün ayda beş tane pantolon satamadığından şikayet etmektedir. Recep Usta, o zamanlar 130 liraya pantolon diktiğini şu an bir pantolonu 730 liraya dikebildiğini aktarmıştır. Bir metre kumaşı 40-45 lira aldığını, şu anda bir metresini 300 liraya aldığını belirtmektedir. Bir müşteri kendisinden kumaş almaya gelse kumaşın maliyetine %7 kârını koyarak satacağını ama pantolon diktiğinde sadece işçilikten para kazandığını ifade etmiştir (KK8).

Terzilik mesleğinin geçmişte gördüğü itibarı görmemesinin sebebini Eyüp Usta şu sözlerle açıklıyor: Konfeksiyon ürünlerin artmasının mesleğe zarar verdiğini ve kendisi de dahil olmak üzere terzilerin mesleği geliştiremediğini söylemektedir. Kırk yıl evvel nasıl iğne atıyorsa yine aynı şekilde dikim yapıldığını belirtmektedir. Bingöl’deki terzilerin tek derdinin kira ödemek, karnını doyurmak olduğu düşünülmektedir. Mesleğin değiştiği ve ısmarlama terziliğin tamiratçılığa döneceği günlerin yakın olduğu görülmektedir. İnsanlar artık pantolon, gömlek, ceket, yelek, şalvar, palto diktirmeyi düşünmemektedir.

Konfeksiyondan aldığı ürünü tamir ettirmeye getirmektedir. Müşteri olmayınca terzilerin de mecbur tamirat yaptığı aktarılmıştır (KK7). Bu sorun mesleğin gelecekte ısmarlama terzilik olarak değil ama dikim evi veya tamirat olarak süreceğini göstermektedir. Meslekte ceket konusunda öğrendiği kalıbın aynısını yıllardır yapan Recep Usta pantolonda iki yılda bir kalıpta ufak tefek değişiklikler yapmak zorunda kaldığını belirtmiş ama ceket konusunda bir yenilik yapamadığını ifade etmiştir (KK8). Terzilik mesleğini olumsuz etkileyen hazır giyim ürünler aynı zamanda mesleğin tamiratçılığa geçmesine de sebep olmuştur. Ayrıca meslek ustaları ısmarlama terziliğin yerinde saydığını ve gelişme gösteremediğini de açıklamıştır. Meslek ustaları modaya uygun dikimler yapmadıklarını ifade etmişlerdir.

3.1.1.3. Mesleğin Geleceği

Ustalara çırak olmak isteyen kişilerin mesleği öğrenmek için değil farklı sebepler nedeniyle geldikleri görülmektedir. Ustalık belgesi almak kadar mesleğin inceliklerini öğrenmek de önemlidir. Günümüzde kurumlar da dahil vatandaşları belge sahibi yapmak için çalışmaktadır. Kimsenin usta yetiştirme derdinde olmadığını belirten M. Emin Yalçın, Nusrettin Usta' nın sanatı kendisinden öğrendiğini belirtmiştir. Fakat şu anda işçi olmadığını da eklemiştir. Bir çırak geldiği zaman ustaya hemen ne yevmiye alacağını sormaktadır (KK5). Yalçın, mesleği oğluna da öğretmeye çalışmıştır. Oğlu Ahmet'in gömlek, pantolon dikeceğini, paça kısaltacağını ama takım elbise dikemeyeceğini de ifade etmiştir (KK5). Terzilik mesleğinin çırak yetiştiremediğini ve son ustaların kendileri olduğunu ifade eden Eyüp Bircan, terziliğin tamirat işleriyle süreceğini ifade etmektedir. Ustalık hatayı görebilmektir. Bir ceketin kolunu takmak için saatlerce çalıştığını belirten Eyüp Usta, mesleğin özelliğini yitirdiğini düşünmektedir. İşçi de yetişmeyince ısmarlama terziliğin ömrünün azaldığı görülmektedir. Terzilik sanatını icra edemeyen tamiratçıların bir şekilde terziliği sürdüreceği düşünülmektedir (KK7).

Çok çırak yetiştirdiğini ifade eden Nusrettin Usta, birçoğunun mesleği artık yapmadığını belirtmiştir. Yeni yetişen neslin olmadığı aktarılmıştır (KK6). Mesleğin çırak yetiştiremediği ve bu yüzden terziliği yarım yamalak öğrenen kimselerin tamir işleri yapacağını Recep Usta şu sözlerle açıklamaktadır: Terzilik bitmeyen bir meslektir. Şöyle olur ısmarlama olmaz dikim işi devam eder. Biz çekirdekten yetişen son terzileriz. İyi bundan sonra tamirat devam eder (KK8).

Resim 2

2009'da yılın ahisi seçilen Mehmet Emin Yalçın



İsmarlama terziliğin son demlerini yaşadığı belirtilmiştir. İsmarlama terziliğinin üzerinde Kur'an okunduğu ifade edilmiş ve son terziler olduğu belirtilmiştir (KK6). Mesleğin yaşaması için tek çarenin gençleri mesleğe yönlendirmek olduğunu belirten Recep Usta, herkes oturduğu yerden para kazanmaya başladı. Toplumda gelip terzilik yaparak para kazanacak genç yok. Bir genci getirirsin bu mesleği öğrenme şartıyla sana aylık şu kadar maaş veririm, dersin olur (KK8). Terzilik mesleğinin geleceğe aktarılmasında Mesleki Eğitim Merkezlerinden çıraklar yönlendirilmesi ve makul bir harçlık verilerek terziler yetiştirilmesi büyük bir önem taşımaktadır.

3.1.2.Yorgancılık

Bahaeddin Ögel'in verdiği bilgilere göre, *Eski Türkler pamuk bitkisinin olgunlaşıp, toplanmasından, pamuğun temizlenmesine, halaç yayı ile atılıp yorgan, şilte, minder, arka yastığı yapımına kadar birçok konuda bilgi sahibiydiler* (Ögel, 1985: 221). *Yorgan kelimesi eski Türkçede "örtmek, sarmak, kaplamak, kuşatmak" anlamlarına gelmektedir. Zamanla "yör" sözcüğünden "yör-gen", "yör-gen", "yorgan" şeklinde türetilmiştir* (Eyüboğlu, 1991: 763). Kaşgarlı Mahmut'un Divan-ı Lügat't Türk adlı eserinde söz edildiği üzere *"yorgan" sözcüğü "yoğur kan" sözcüğünden gelmektedir* (Mahmut, 2013: 54). *Yorgan kelimesi başlangıçta üste giyilen bir çeşit elbise için kullanılmıştır. Çobanların geceleri bürünerek yattıkları bir kepenek, kadınların büründükleri örtü de bazı kaynaklarda yorgan olarak adlandırılmaktadır* (Ögel, 1985: 221). Yorgan farklı işlevlerde kullanılmış ve göçebe yaşamın hayati öneme sahip eşyasıdır.

Yorgan kavramına halk kültürü açısından yaklaşırsak doğum, evlilik, sünnet törenlerinin etrafında oluşan geleneklerin arasında bir yorgana sahip olmanın çok önemli olduğu görülmektedir. Geçiş törenleri için yapılan yorganların farklı isimlendirildiği bilinmektedir. Evlenecek kızlara çeyiz yorganı, yeni doğan bebeklere bebek yorganı gibi isimler verilmektedir.

Her evde kullanılan yorgan insanların olumsuz hava koşullarından korunmak amacıyla üretilmiş bir kültür ürünüdür. Yorganların yapımında pamuk, yün ve elyaf kullanılır. Pamuk ve yün yorganlar senede bir defada olsa havalandırılmaktadır. Bingöl'de de evlerde kullanılan yün yorganlar yaz aylarında sökülür, yünü yıkandıktan sonra değnekle çırpılır. Kuruduktan sonra tekrar doldurulur. *Bir meslek ürünü kabul edilmesinin yanı sıra halk estetiğini yansıtan bir kültür malzemesi olarak da değerlendirilir* (Duvarcı, 2007: 508). Yorganı doldurmanın, dikmenin de bir ilmi vardır.

Yorgancılık mesleği toplumun kültürel hafızasında nesilden nesile aktarılan bir beceriyken günümüzde yok olmaya yüz tutmuş mesleklerden biri haline gelmiştir. Yünden yapılan yorganların temizlenmesi zahmetli olduğundan yün yorganlar yerini fabrikasyon yorganlara bırakmıştır. Buna yorgancıların çırak bulamaması da eklenince meslek yaşama şansını kaybetmiştir. Yün yorganlar ne kadar terk edilse de yünün sağlıklı olması sebebiyle yün yorgan kullanan aileler olmaktadır. Bingöl'de yorgancılık yapan Seyfettin Fenkli, isteyen olduğunda yün yorgan diktiklerini ifade etmektedir. *Yorgancılık, yapımında kullanılan malzemelerden desenlerine, motiflerine, etrafında gelişen halk inanışlarına kadar Türk kültürünün çok önemli bir parçasını teşkil etmiştir* (Dişçi, 2014: 1).

Mesleği Bingöl'de sürdüren tek usta Seyfettin Fenkli, yorgancılığı 1963'ten beri yaptığını belirtmiştir. Seyfettin Usta Bingöl'e ilk geldiği dönemi şu sözlerle açıklamıştır: Adana Küçük Saat'te Ahmet Başaçar diye Konyalı bir adamın yanında kaldım. Ondan sonra mesleği öğrendim. Bingöl depreminden önce buraya geldim. Benim geldiğim sene deprem oldu. 1971 yılından beri hala Bingöl'de ikamet ediyorum (KK9).

3.1.2.1. Mesleğin Geçmişi

Seyfettin Fenkli, yorgancılık mesleğinin pirinin Hallacı Mansur olduğunu ve çıraklıktan yetişme olduğunu aktarmıştır (KK9). Bingöl'de mesleğin kendisinden önce olmadığını belirten usta, Bingöl'e yorgancılığı kendisinin getirdiğini ifade etmiştir. Bingöl'de mesleği icra eden kimsenin olmayışını yöre kadınlarının evde kendi ihtiyaçları

kadar yorganı doldurup dikmelerine bağlayan Fenkli, kendilerine iş kalmadığı için mesleğin sürdürülebilirliğini uzun görmemektedir (KK9).

Yorgancılık mesleğinin ilk adımı hallaçlık denilebilir. Hallaçlık mesleği de yorgancılık mesleğiyle ilişkili bir meslektir. Adana’da uzun yıllar hallaçlık yaptığını belirten Seyfettin Usta, pamuk atıp tekrar yorgan diktiğini aktarmıştır. Seyfettin Usta, yorgancılık ve hallaçlık mesleğini birlikte sürdürmüştür. Ayrıca, hallaçlık mesleğinde kiric diye bir ipin olduğunu, bağırsaktan yapıldığını aktarmıştır. Kiricin özel satıldığını ve gerdirilmesi gerektiğini de eklemiştir (KK9).

Mesleği bütün oğullarına öğreten usta, nakışlı yorganların üzerinde motifler hakkında şunları aktarmıştır: Çeşit çeşit tavus kuşu vardı, papatya vardı, ekseriyet “tren yolu” diye bir nakış yapıldı (KK9). Geçmişte nakışlı yorganlar, yastıklar toplum tarafından rağbet gösterilen sanat ürünleriydi. Minder, şark köşeleri, köşe yastıkları Afyon Bolvadin’den getiren Seyfettin Usta, tırlar dolusu kamış yastık getirip sattığını aktarmıştır. Ayrıca geçmişte Karlıova’ya toptan yorgan verdiğini de ifade etmiştir (KK9). Burada yaptığı ürünleri ilçelere de göndermiş büyük bir işletme gibi çalışmıştır.

3.1.2.2. Mesleğin Bugünü

Yorgancılık mesleğinde yorganların standart ölçüsü 210 cm’dir. Seyfettin Usta, yorganların 150 cm’den başladığını, uzunluğunun 2,5 metreye kadar çıktığını belirtmiştir. Tek kişilik yorganın 175 cm olduğunu da eklemiştir. Yorganların yüzü artık hazır konfeksiyon bezlerinden dikiliyor. Ancak isteyen müşteriler olursa Seyfettin usta yorganın yüzüne motif işlediğini aktarmaktadır. Yün yorgandan sonrasının alerji yaptığını belirten Seyfettin Usta, elyaf yastığın terleme yaptığını belirtmiştir (KK9). Yün yorganın insan sağlığına faydasını bilmeyen yoktur. Ancak yün yorganın yıkanması ve temizlenmesi gerekir. Yılda bir kez yünün havalandırılması ve yorgana tekrar doldurulması zahmetli bir iştir. Bu yüzden olsa gerek sağlık yönü her zaman ihmal edilmiştir. Bunun hakkında Seyfettin Fenkli şunları aktarıyor: “Hazır yorganla yattığın zaman üstün açıldığında bel ağrısı yapıyor. Ben hala bugün gelmiş 5 kiloluk yün yorganda yatıyorum. Ağır yorgan her zaman adamı sıhhatli tutar. Vallahi öyle yaylada Gürün’de benim evim var. O yorganı üstüme almasam uykumu alamıyorum” (KK9). Bingöl’de yorgan yaptırıp yurt dışına götüren çok müşterisi oluyor Seyfettin Usta’nın. Yün yorganın sağlıklı olduğunu öğrenen Bingöl’e her geldiğinde mutlaka yün yorgan diktirmektedir. Toplumda bilinçli aileler

çocukları küçük minderler veya yorganlar yaptırmaktadır. Yün ile yapılan bu yorganların uyuyan kişiye iyi geldiği düşünülmektedir.

Mesleğin günümüzde en büyük sorunu el emeğinin para etmemesidir. Toplum el emeği ürünlere gereken kıymeti vermiyor. Yıllarca yaptığı mesleği büyük bir zevkle yapan Seyfettin Usta dünyaya tekrar gelse yine yorgancılık yapacağını ifade etmiştir. Dört santimlik iğne ile on iki metrelik bezi işlemeye döküp de nakış yapmak her babayiğidin kârı değildir (KK9). Zaten herkesin kârı olmadığı içinde yorgan modern evlerimizden yavaş yavaş silinip gidiyor. Kentlerimizde müşteri bulamayan yorgancılar çarşılarımızdan, pazarlarımızdan birer birer eksiliyor.

Resim 3

Seyfettin Fenkli'nin oğlu yorgan yüzü dikeyor



3.1.2.3. Mesleğin Geleceği

Mesleğin bugünkü durumu hakkında Seyfettin Usta şunları aktarmıştır: Köroğlu büyük bir eşkıyaymış. Kendine göre askerleri varmış. Asar kesermiş bir gün demişler ki: Böyle bir silah çıkmış ki adamları vurup vurup öldürüyor. Benim eşkıyalığım buraya kadar. Ünum demiş: “Delikli demir çıktı mertlik bozuldu.” şimdi delikli demirin yerine hazır yorgan çıktı (KK9). İnsanların özellikle makinede yıkanabilen elyaf yorganları tercih etmesi geleneksel yorgancılığın sonunu hazırlamıştır.

Seyfettin Usta dört oğluna da mesleği öğretmiştir. Şu an en küçük oğlu Hulusi Fenkli küçük dükkânında yorgancılık mesleğini sürdürüyor. Eski günleri çok araladıklarını belirten usta: “Biz çok büyük ciro yapan şirketler değiliz. Hulusi'nin Bağ-kur primlerini

yatıramıyoruz. Devletimiz bir kolaylık sağlayabilir. Bağkur primi iki bin lira olmuş” (KK9). Kazancı az olan kaybolmaya yüz tutmuş meslekleri icra eden ustaların sigorta primlerinde indirim yapılmalıdır. Bu sayede mesleği sürdüren icracılar sanatlarına dört elle sarılacaktır.

Yorgancılık mesleği kaybolmaya yüz tutmuş mesleklerden biridir. Kentlerde nadir de olsa tek tük kalan yorgancılar da kiralarını ödeyemez hale gelmişlerdir. Küçük esnafın prim ödemeleri de el sanatlarını sürdüren ustaların mesleği bırakmalarına neden oluyor. Bingöl’de Seyfettin Usta’dan sonra mesleği sürdürebilecek tek kişi vardır. O da böyle giderse yakın zamanda mesleği bırakacağını söylemektedir (KK9).

3.1.3. Demircilik

İnsanların madenleri kullanıp işlemeyi öğrenmesi önemli gelişmelere neden olmuştur. *İnsanoğlu demiri bularak savunma ve avlanma amaçlı silah, ev eşyası vb. araç gereçler üretmiş, yaşam alanlarını sağlamlaştırarak kendilerini diğer toplumlardan ve doğanın yıkıcı etkilerinden daha iyi bir şekilde korumaya başlamıştır* (Diyarbakırlıoğlu, 2019: 51).

Demircilerin piri Hz. Davut’tur. Hz. Davut hakkında mitik anlatılar mevcuttur. *Bundan dolayıdır ki Hz. Davut demircilerin koruyucusu olarak bilinir. Demircilik, Orta Asya halkları arasında nasıl önemli bir mesleke Anadolu’da da müstesna ve tarihi bir yere sahiptir* (Diyarbakırlıoğlu, 2019: 51). Hatta sıcak demiri tutmak için kullanılan kısıkaçı Hz. Davut icat etmiştir (KK12). Bu inanış Bingöl’de tüm demircilerde vardır: Hz. Davut sıcak demiri eliyle tutar ve ona istediği şekli verirmiş. Bir gün bunun için bir alet yapmaya karar vermiş ve kısıkaç bu şekilde icat edilmiştir.

Yazılı kaynaklarda Türklerin demirci bir millet olduklarına dair bilgilere rastlanmaktadır. *Türk, Çin ve Arap tarih ve coğrafya kaynaklarının hepsinde Türklerin atalarının demirci olduğundan bahsedilmektedir. Türklerle İranlıların çok eski devirlerde geçmiş olan savaşlarını tavsif ve tasvir ederken Firdevsi’nin Şehname’sinde Türk ordularının demirden, çelikten kurulmuş ordu olduğu anlatılmaktadır. Arap coğrafyacılarından İbn Hordadbih, Türklerin ihracat malı olarak demir silahları olduğunu zikretmektedir. Ayrıca Altay, Ural ve Sayan dağlarında eski Türkler tarafından işletilen maden ocaklarında birçok demir aletler ve silahlar bulunmuştur* (İnan, 1991: 229-231). Türklerin köklü bir demircilik mesleği geçmişi olduğu açıktır. Savaş kabiliyeti yüksek olan Türkler savaşta kullanacakları aletleri demirden üretmiştir.

Türklerin en önemli destanlarından *Ergenekon destanında da Bortecine adındaki demirci dağda demir madeninin bulunduğu bir yeri, yaktıkları ateşle eriterek geçecek kadar yol açmışlar Ergenekondan çıkmışlardı. Burada demirci kurtarıcı, geçtikleri demir geçit de bir kurtulma kapısı olmuştur* (Uraz, t.y.: 169). Bu yüzden olsa gerek Türklerde demirciler toplumda sözü geçen kimselerdir. Demirciler, genellikle sözüne itimat edilen, fikir danışılan kişiler olarak tasavvur edilmiştir. *Martin dokuzunda Ergenekon'dan çıkıldığı için, her sene bu zamanda Türk hakanları tören yapar; halk hazır bulunur. Bir örsün üzerine kızgın demir konulur, Hakan bunun üzerine çekiçler vurur, sonra ziyafet verilirdi* (Uraz, t.y. : 169). Demirin törensel önemine işaret eden bu etkinlik birlik ve beraberliği perçinlemek amacını taşımaktadır. Birlik olursak demiri ateşte kor haline getirir, demire örsün üzerinde istediğimiz şekli veririz, mesajının verildiği düşünülmektedir.

Türk toplumlarında ritüellerde büyük öneme sahip olan demir, Divan-ı Lügati-t Türk adlı eserde (*Kırgız, Yabaku, Kıpçak ve daha başka boyların halkı and içtiklerinde, yahut sözleştiklerinde, demiri ululamak için kılıcı çıkararak yanlamasına öne korlar ve (bu gök girsın, kızıl çıksın) derler.*(Sözünde durmazsan kılıç kanına bulansın, demir senden öcünü alsın) demektir. Çünkü onlar demiri böyle sayarlar (Uraz, t.y.: 169) şeklinde geçmektedir. Bu ifadelerden demir ile ilgili animistik bir inanın olduğu görülmektedir. Bu bir tapınma biçiminde değil de saygı duyma anlayışı taşımaktadır. Türkler bu yüzden metal eşyaları elden almazlar bir yere bırakır oradan alırlar. Demirin bir ruha sahip olduğu düşünülür. Demir mistik bir arınmayı da beraberinde getirir. “*Anadolu’nun pek çok bölgesinde kötü huylu varlıklardan korunmak ve sihirlerden arınmak için kurşun dökme ritüeli halen uygulanmaya devam etmektedir* (Gökalp, 1976: 41; İnan, 1998: 229-230). Bu inanın kökeninde de animistik bir anlayış yatmaktadır. Demirden eşyaların loğusa kadınların yastığının altına konması gibi uygulamalar demirin koruyucu bir madenden yapılmasıyla ilgilidir.

Demir mitolojik birçok anlatıda, *Altay Türk’lerinin yeraltı tanrısı olan Erlik Hanın sarayının damı demirden olduğu gibi, kılıcı yeşil demirden, kalkanı da yassı demirdendi* (Uraz, t.y.: 168) kendine yer bulmuştur: Mitsel anlatılarda demirci doğaüstü bir varlık olarak ya da doğaüstü varlıklarla iletişim becerisine sahip kişiler olarak tasvir edilmiştir: *Örneğin, Yakutların geleneğine göre, Yakutların ilk atası Elliei ilk demirciydi. Sibiryâ halklarında da demirci epey yüksek bir toplumsal konuma sahiptir ve demircilerin özel ruhlar tarafından korunduğuna inanılır. Şamanın kıyafetindeki demirleri demirciler yapar*

ve demir döverken kötü ruhları kovdukları söylenir (Eliade, 2003: 86-87). Şamanistik unsurların yoğun olarak kullanıldığı demircilik mesleği kutsal olarak sayılabilir. Burada kızgın demire şekil vermek suretiyle temel ihtiyaçlardan beslenmeyi sağlayan demirci sosyal hayatta önemli bir görev üstlenir. Avcılık-toplayıcılık toplumlarında birçok silah demirden, tarım toplumunda yine demirden aletler büyük önem taşır.

Demircilik, Bingöl’de önemli bir geçmişe sahiptir. Mesleği sürdüren ustalar demirciliğin geleneksel olarak piri olduğunu belirtmişler ve dedelerden kalan bir meslek olduğunu vurgulamışlardır. Hz. Davut’un ocaktaki demiri eliyle tuttuğu belirtilmiştir. Demiri tutmak için kısıracı icat ettiği ifade edilmiştir (KK12). Meslekte kullanılan kısıracın icadı bile mesleğin pirine izafe ettirilmiştir. Bingöl’de mesleği sürdüren önemli ustalar bulunmaktadır. Mesleğe on altı yaşında başlayan Hüseyin Başçık, bu mesleği babasından öğrendiğini belirttikten sonra demircilik mesleğinin piri olarak Hz. Davut’u belirtmiştir (KK10). Dedesinin 105 yaşına kadar bu işi yaptığını öğrendiğimiz Ziya Usta, babasının köyde hem çift sürdüğünü hem de demircilik yaptığını aktarmıştır. 1972’den beri Solhan’da yine demircilik mesleğini sürdüren Ziya Usta’nın dedesinin adı Süleyman, babasının adı Abdülhamit, abisinin adı Agit Ayçeman’dır (KK11). Demircilikte kullanılan aletlerin çekiç, pense, körük, ateş, örs, eye, mengene, murç, balyoz olduğunu açıklayan Fadli Başçık, demircilik mesleğinin Davut peygamberden geldiğini aktarmıştır. Usta demirciliğe on iki yaşında babası vefat ettiğinde başlamıştır. Fadli Usta’nın dedesi, rahmetli babası hep bu işi yapmışlardır. Dedesi Hacı Hüseyin Başçık, babası Maruf Başçık’tır. Kırk yıldır bu mesleği yapmaktadır (KK13).

3.1.3.1.Mesleğin Geçmişi

Bingöl’de demircilere “kurçi” denmektedir (KK11). Kurçi kelimesi “ateş yakan” anlamına gelmektedir. Türkçede “kor” kelimesiyle ilgili olduğu görülmektedir. Kentin merkezinde demirciler sokağı vardır. Geçmişte bu sokakta çekiç sesleri eksik olmazmış. Artık kent merkezinde demircilik yapan iki usta kalmıştır. Genç’te iki demirci, Solhan ilçesinde ise bir demirci bulunmaktadır. Bingöl’de demircilik önemli bir işleve sahip ancak insanların köyleri terk etmesi ve bağ bahçe işlerinden uzaklaşması nedeniyle önemini yitirmiştir.

Solhan’da mesleği sürdüren Ziya Ayçeman köy köy gezdiklerini ve her türlü ihtiyacı demircilerin karşıladığını aktarmaktadır. Ayrıca Nalbantlık mesleği de demircilerin uğraştıkları bir faaliyet olarak görülmektedir. Ziya Usta, nerede iş olsa körüğü alıp oraya

gittiklerini, dare (bir çeşit budama aracı), kazma, balta, çift sürme demiri yaptıklarını ifade etmiştir. O zamanlarda traktör olmadığı için öküzler ile çift sürülmektedir. Dedem de nalbantlık yapıyordu, babam da yapıyordu, ben de yapıyorum. Makineleşme mesleği olumsuz yönde etkilemektedir. Tarımda ve hayvancılıkta artık makinelerin kullanımı yaygınlaşmıştır. Ziya Usta, şimdi atlara nal yaptığını aktarmıştır. Geçmişte Solhan'da Kazım usta adında bir ustanın olduğunu belirtmiştir. Kendisinin abisi ile günde iki-üç tane dare yaptığını ifade etmiştir (KK11). Bingöl'de Paşa (Ali) Alantar hâlâ demircilik mesleğini sürdürmektedir. Paşa Usta, Bingöl'de dedesinin meşhur bir usta olduğunu aktarmaktadır. Ayrıca Osmanlı Devleti'ne altı yıl kılıç yaptığını da aktarmaktadır (KK12).

Resim 4

Çaytepe (Walyer) köyündeki demirci atölyesinde işlemeli dare



Demircilik mesleğinin en önemli aşaması su vermektir. Meslekte demiri ısıtmak kadar su vermenin de önemli olduğu belirtilmiştir (KK10)(KK13). Ocakta ısıtılan demir önce örsün üzerinde dövülür, sonra su verilir. Bu işlem demirin dayanıklı olmasını sağlar. Demirden yapılan ürün, ilk günkü keskinliğini ve parıltısını tekrar kazanır. Bu işleme seğa denmektedir.

Demirciliğin eski işlevini yerine getiremediği ve gittikçe kent hayatından çıktığı belirtilmektedir: Eskiden bir yerin lağımı patladığında 10-15 tane kazma çalıştığı bilinmektedir. Ama şimdi bir kepçe girmekte bir saat içinde yapmaktadır. Eskiden hilti olmadığı ben her sene 30-40 tane murç sattığını belirten Paşa Usta, ot biçme zamanı insanların tırpanla, orakla eylüle kadar ot biçtiğini ifade etmiştir. Şimdi ot biçme

makinesinin çıktığını da eklemiştir. Hayvanların makineyle biçilen otu yemediği için bu sene insanların yine orakla, tırpanla otlarını biçtiğini aktarmaktadır (KK12).

Demirciliğin bir dönem işlevsel olarak ne kadar değerli olduğunu belirten Fadli Usta, evde kullanılan demirden ne alet varsa demircilerin yaptığını aktarmıştır. Çuvaldız dahi yapıldığını belirtmektedir (KK13). Fadli Usta'nın kullandığı atölyenin pencere demirleri, kapı kilitleri, menteşeleri bu atölyede yapılmıştır.

Resim 5

Ömer Alantar'ın Demirciler Sokağı'ndaki sıcak demir dükkânı



Bingöl Genç ilçesine bağlı Çaytepe (Walyer) köyü geçmişte bu mesleğin birçok ustasına ev sahipliği yapmıştır. Köyde daha önce burada yedi tane demirci atölyesi olduğu öğrenilmektedir. Fadli Usta, şimdi demircilerin kömürü fırından aldığını, eskiden insanların kömürü de kendisinin yaptığını belirtmiştir (KK13). Ormanlık alanlardan meşe ağacından kömür yapılmaktadır. Demirciler bu kömürü ocağı çalıştırmak için kullanmaktadır. Bingöl'de demirciler körüğe “nafak” demektedir. Körük olmasa demirin ısınmayacağı belirtilmiştir. Eskiden işlerinin çokluğunu belirten Fadli Usta, şimdiki gibi bir iki saat çalışmadıklarını ifade etmiştir. Körük çekmekte zorlandığını da belirtmiştir. Ustalar tarafından eskiden elinden demircilik işi gelmeyenlere dağdan kömür getirtildiği, körük çektilendiği aktarılmıştır (KK13) Anladığımız kadarıyla meslekte herkesin yapabileceği bir iş bulunmaktadır. Demirciler geçmişte silah tamirciliği de yapmıştır. Fadli Usta tetiği kırılan silahı dedesinin tamir ettiğini belirtmiştir. Ayrıca kama, bıçak yaptıklarını ama kendisinin yapmadığını da eklemiştir (KK13). Bu meslekle uğraşan kişiler geçmişte aynı zamanda silah tamirciliği de yapmışlardır.

Resim 6

Ali (Paşa) Alantar mesleğini icra ederken



3.1.3.2. Mesleğin Bugünü

Demircilik, kullanılan aletlerde bir değişiklik olmamasına rağmen geleneksel olarak bazı değişikliklere uğramıştır. Seğa şu anda demircilerin icra ettiği geleneksel bir uygulamadır. Geçmişte yapılan bir ürünü ocakta kızgın hale gelince tekrar döverek onu eski haline getirme işlemine seğa denir. Demirciler bu ürünleri bilemek ya da spiral ile keskinleştirmek yerine geleneksel bir yöntem olarak seğa yapmaktadır. Mesleğin bugün en büyük sorunu insanların ucuz fiyatlı ürünleri satın alması olarak belirtilmektedir. Artık ürünlerde kalitenin olmadığı ve insanların ucuza kaçtığı belirtilmiştir. Ayrıca Bingöl'e doğalgaz gelince insanların el yapımı kazma, balta, dare ne varsa hurdacılara yok pahasına sattıkları aktarılmıştır. Diyarbakır'da makinelerde yapılan ürünlerin getirildiği ifade edilmiştir. Bu ürünler ucuza satılmış ve demirciler durumdan olumsuz etkilenmiştir. Bu ürünlerin dayanıklı olmadığı ama fiyatı düşük olduğu için tercih edildiği belirtilmiştir. Müşteriler el yapımı üründen bir tane almak yerine hazır ürünlerden üç tane almayı daha karlı görmektedir (KK11). Bingöl'de ustalar arasında emeğe kıymet verilmediği inancı hâkimdir. Ayrıca seri üretimle bazı ürünlerin piyasada ucuza satılması el sanatlarıyla geçinen bu ustaları zorda bırakmaktadır.

Mesleğin sorunlarına değinen Fadli Usta: Bizi en çok zorlayan sorun köz kömürü bulamıyoruz. Maden kömürlerini kullanıyoruz. Maden kömürü bir ürünü baştan sona yapmak için kullanılabiliyor ama seğa için odun kömürü olması şarttır. Mesela şimdi

Diyarbakır'da oksijenle ısıtıyorlar demiri sonra su veriyorlar o daha kolaydır (KK13). Meslekte teknolojiyle birlikte kullanılan araçlar kültürel ürünün yapım tekniklerini etkilemiştir. Körük ocağında ısıtılan demir örsün üzerinde çekiçlerle dövülürken artık oksijen ile ısıtılan demir pres makinesiyle baskılanarak yapılmaya başlanmıştır. Bu da ürünün yapım sürecindeki kültürel uygulamalara zarar vermektedir.

Mesleğin en önemli sorunlarından biri de demirciliğin tek bir kişi tarafından icra edilememesidir. Sobacının tek başına çalışacağı, doğramacının da tek başına iş yapacağı belirtilmiştir. Demiri ocağa atan Hüseyin Usta, demiri kesmek için yoldan geçen adam aradığını aktarmıştır (KK10). Üretilen ürünlerin üstüne farklı desenler işlenmektedir. Süs için darelerin üstüne damga vurulmaktadır (KK11). Dare daha güzel görünsün diye nakış yapıldığı belirtilmiştir. Ancak ustaların yaptıkları ürünleri belirlemek için bu yola başvurduğu düşünülmektedir. Bu bölgedeki ustaların hepsinin nakışı bulunmaktadır. Bu ürünler her usta tarafından farklı bir nakışla süslenmiştir. Bir nevi her usta damgasını, motifini ürünlere vurmuştur. Bir ustamızın damgası dare etrafında güneş ışıklarını andırırken Paşa ustanın motifi bir ağacın dalına benzemektedir. Kısa birkaç çizgiden oluşmaktadır.

Resim 7

Demircilerin ürettiği tırpan örsü (sundun)



Fadli Usta işlerin geçmişe nazaran azaldığını belirtmektedir. Şimdilerde silme yaptığını, satır yaptığını hem kazma hem balta yaptığını belirtmiştir. Kazı yapmak için definecilere ürünler yaptığını belirtmiştir. Hayvanlara nal vurabilen Fadli Usta, daha uzun olan karakovanlara el demiri ürettiğini de aktarmıştır. El demiri hakkında şu bilgileri

vermektedir: Eldemiri 25-30 santimetre oluyor, kovanlarda petekler bazen gevşemektedir. O kovanlara duman verirken körüğün ağzı tıkanmaktadır el demirinin bir parçası o tıkanıklığı açmak için kullanılmaktadır (KK13). Son yıllarda Bingöl'de bal üretiminin artması ve bölge halkının önemli bir geçim kaynağı haline gelen arıcılık mesleğinde kullanılan el demiri Fadli Usta tarafından yapılmaktadır. Dare, kazma, orak, balta, tırpan demircilerin elinden çıkan ürünlerdir. Demircilerin ahırda hayvanları bağlamak için halkalar, kovanlardan petekleri çıkarmak için eldemiri yaptığı aktarılmıştır. Özellikle dare Solhan, Muş Diyarbakır tarafından satın alınmaktadır. Dare meşe yaprağını kesip kışın hayvanlara vermek için kullanılmaktadır. Çaytepe'de Zikte bölgesinin bu dareyi istediği aktarılmıştır (KK10). Bingöllü demircilerin elinden çıkan darelerin iyi su verilir ve taşla vurulmazsa kolay körelmeyeceği de belirtilmiştir (KK13). Bölgenin en bilinen ürünü daredir. Bingöllü ustaların elinden çıkan dareler kırsaldan yoğun bir ilgiyle talep edilmektedir. Ustalar tarafından büyük marketlerin kulbe (kazma) getirdiği, kırk liraya sattıkları aktarılmıştır. Demircilerin ürettiği kulbenin iki katı fiyata mal olduğu belirtilmiştir. Ama el yapımı bir kulbeyle belki bir gün boyunca uğraşıldığı da ifade edilmiştir (KK11). Demircilik mesleğinde bazı değişim ve dönüşümler yaşanmıştır. Demirciler halkın ihtiyaçlarına cevap verecek ürünler yapmaya başlamışlardır. Bu sayede hâlâ bu mesleği sürdürmektedirler. Toplumun eskiye göre daha hafif daha nazik ürünler istediği vurgulanmıştır. Bu yüzden Fadli Usta, birkaç kez avcılar için bıçak yaptığını ancak verdiği emeğin karşılığını alamadığını belirtmiştir (KK12). Usta, demir kesme makaslarından kenger çıkarmak için bir alet yaptığını belirtmiştir. Bu aralar milletin o kenger çıkarma demirini istediğini de eklemiştir (KK12). Bingöl'de baharla birlikte kent merkezinde yaşayan insanlar bile dağlarda kenger toplamaktadır. Kengerin bölgede şifalı bir bitki olduğuna inanılır. Ayrıca kengerden farklı yemekler de yapılmaktadır.

Dare Bingöl'de her işte kullanılmaktadır. Çalı çırpı yakmak için, ağaç budamak için, meşe dalı kesmek için kullanılmaktadır. Şimdi özellikle pikniğe giden milletin küçük daire istediği belirtilmiştir (KK13). Demircilik mesleği farklı işlevler yüklenmektedir. Bu sanatı sürdüren ustalar sayesinde yaşanmaktadır. Hayvanlar için meşe dalı kesen üretici azalmış ancak piknik yapan kimseler çalı çırpı kırmak için küçük ebatlarda taşınabilir bir dareyi tercih etmektedir. Bu sayede meslek kendini bir şekilde ihtiyaçlara göre güncellemektedir. Demircilik mesleğinde elde edilen ürünler tek parçadan oluşmaktadır. Atölyelerde tek usta çalıştığı için bir ürünler parçalar halinde hazırlanmaktadır ve elektrik kaynağıyla birleştirilmektedir. Bu geleneği bozan bir unsurdur. Ustalar tarafından demiri

dövmek, demire istenilen şekli vermek tek kişinin altından kalkamayacağı kadar meşakkatli bir iş olduğu aktarılmıştır. O yüzden bir yardımcı bulamayan ustalar ürünlerini iki parça veya üç parça olarak yapmaktadır. Ancak dare hale tek parçadan yapılmaktadır. Ustalar dare yaparken aynı geleneği sürdürmektedir. El sanatları bu yönüyle kültürün taşınmasına vesile olmaktadır. Usta kişinin icra ettiği meslekte özenli davranması ürüne estetik bir yön kazandırmaktadır. Mesleğin bugün ayakta kalmasını ustalar insanların köy işleriyle uğraşmasına bağlamaktadır. Demircilik mesleğinin köylüye bağlı bir meslek olduğu belirtilmiştir. Köylerin boşalması ile köylerde kimsenin kalmadığı ifade edilmiştir.

Demircilik mesleğinde farklı illerde gelenekten tamamen uzak biçimde ürünler üretilmektedir. Diyarbakır'da Demirciler Çarşısı'nda otomatik dövme makineleri ile ürünlerin yapılması ve seri biçimde üretilmesi geleneksel üretim yapan Bingöllü demircileri zorlamaktadır.

3.1.3.3. Mesleğin Geleceği

Meslek hayatınız boyunca çırak yetiştirdiniz mi, sorusunu yönelttiğimiz ustalardan Hüseyin Usta, mesleği kimseye öğretemediğini, Bingöl'den bir çocuğun iki ay yanında çalıştığını aktarmıştır. Zor meslek olduğu için gençlerin tercih etmedikleri belirtilmiştir. Sabahtan akşama kadar altı kiloluk balyozu herkesin kullanamayacağı vurgulanmıştır (KK10). Mesleğin en büyük sorunu usta yetişmemiş olmasıdır. Artık bu işten ekmek yenmeyeceği de aktarılmıştır. Piyasada hazır ürünlerin çok olduğu ve çırak bulunamadığı ifade edilmiştir (KK10). Ziya Usta, hiç çırak yetiştirmedeğini ve çevresindekilerin de mesleği öğrenmek istemediğini aktarmıştır (KK11).

Fadli Usta, herkesin artık rahatlığına baktığını kimsenin bileklerini yormayacağını, üstünü kirletmek istemediğini belirtmiştir. Herkesin şimdi hazır paraya baktığını da eklemektedir. Bu devirde demircilik mesleğinin teknolojiye dolayı yok olma noktasına geldiği belirtilmiştir. Fadli Usta, bolluk zamanı olduğunu, kimsenin para kazanma derdinin olmadığını aktarmıştır (KK10).

Ustalarımız Bingöl'de demircilik mesleğinin geleceğe kalmayacağını düşünmektedir. İnsanlar köye dönerlerse bir ihtimal mesleğin geleceğe kalacağı belirtilmektedir. İnsanların köy hayatını zor gördükleri aktarılmıştır. Demircilik köy işidir, hayvancılıktır, tarımdır. Bu mesleğin devam etmesi insanların en azından hafta sonu da olsa köye gitmesine bağlıdır. Köye de gidince toprakla uğraşması gerekmektedir (KK12).

Ziya Usta, mesleği hala yapmak istediğini ama eleman bulamadığını belirtmektedir (KK11). Çırak bulamamaktan bütün ustalarımız şikâyet etmektedir.

Fadli Usta mesleğe kimsenin gönül vermediğini belirtmiştir. Fadli ustanın amcasının çocukları babaları vefat ettikten sonra mesleği sürdürmemiştir. Hacı Yaşar'ın dört dörtlük bir usta olduğu belirtilmiştir. Silah yaptığı, dikiş makineleri tamir ettiği aktarılmıştır. Ama çocuklarının hiç çalışmadığı, mesleği bitirdikleri belirtilmiştir. Fadli Usta, Genç Halk Eğitim Müdürlüğü'nün kurs açtığını unutulmaya yüz tutan sanatların unutulmasını engellemek için demirciliği yaşatmayı amaçladığını aktarmıştır. Bazen bitme noktasına geldiğini ama devam ettiklerini belirtmiştir. Köyde iki tane elemanın yanında mesleği öğrendiğini ve usta olduğunu belirten Fadli Usta, oğlunun da yanında çıraklık yaptığını ama tam usta olmadığını aktarmıştır. Amcasının çocuklarından birinin kursa geldiğini ve seğa yapabildiğini vurgulamıştır (KK13). Fadli ustanın yetiştirdiği çıraklar mesleğe yatkın kişilerdir. Çaytepe el sanatlarında oldukça mahir ustalar yetiştirmiştir. Genç Halk Eğitim Müdürlüğü'nün açtığı demircilik kursu sayesinde meslek yaşama şansı bulunmaktadır.

Ustaların görüşlerinden hareketle demircilik mesleği son ustalarıyla yaşatılmaktadır. Sanatın değer görmediği bir yerde el sanatları dallanıp budaklanmaz. Sanat değer görmediği yerde barınmaz. Toplumda tarımla, hayvancılıkla uğraşan insanların sayısı azaldıkça demircilik mesleği bundan olumsuz etkilenmektedir. Teknolojinin ve seri üretimin artması da el sanatlarıyla uğraşan demircileri ekonomik olarak zorlamaktadır.

3.1.4. Kalaycılık

Bakır ve altın madenleriyle birlikte bulunan kalay, *1.Atom numarası 50, atom ağırlığı 118,7 yoğunluğu 7,29 olan, 232 C'de eriyen, gümüş beyazlığında, kolay işlenebilen, yumuşak bir element. 2. Kalaylanmış bir kabın üzerindeki alaşım tabakası* (Türkçe Sözlük, 2011) şeklinde açıklanmıştır. “*Türkler madenleri sadece sanatsal yaratmalarında değil aynı zamanda gündelik hayatlarında silah ya da kap kakak yapımında kullanmışlardır* (Solmaz, 2020: 387). Topluluklar üretimi kendi ihtiyaçlarını karşılamak üzere yapmışlardır. Savaşçı bir millet olarak askeri teçhizatlarını madenlerden yapan Türkler, mutfak kaplarını da toprak, bakır gibi doğadaki sağlıklı maddelerden üretmişlerdir. *Anadolu kültür miraslarından olan bakırcılık ile bakırcılığa paralel olarak*

gelişmiş kalaycılık meslekleri her zaman aynı çerçeve içinde yer almışlardır. Kalaycılık mesleğiyle uğraşan ustalar “kalaycı” olarak adlandırılmıştır (Subaşı ve Kalay 2016: 262).

Bingöl’de kalaycılık mesleğini sürdüren tek usta Koç Ali Korkmaz’dır. İlerlemiş yaşına rağmen baba mesleğini bugünlere kadar taşımayı başarmıştır. *Kalaycılıkta; kalay, nişadır, pamuk, teneke makası, kıs(k)aç, körük-ocak, örs-tezgah, tokmak- çekiç, zımpara-cila motoru, kok kömürü, ince kum, tuz ruhu, kostik-asit, perçin, lehim, zımpara, talaş en temel olarak kullanılan araç gereçler olarak sıralanabilir (Geleneksel Meslek Ansiklopedisi, 2019: 586)* Koç Ali ustanın barakası bir ocaktan meydana gelmektedir. Elektrikli körüğü vardır. Kısıkcı, pamuğu, nişadır uzun zamandır kullandığı araçlardır.

3.1.4.1. Mesleğin Geçmişi

Koç Ali usta mesleği neredeyse bütün geleneksel mesleklerde olduğu gibi atasından öğrenmiştir. Geleneksel mesleklerde usta-çırak ilişkisi baba-oğul öğretim atölyesine dönüşmüştür. Eskiden bakırla, altının kıymetli olduğunu belirten Koç Ali Usta, Ermenilerin zamanında bakırın üzerinde altının olduğunu belirtmiştir (KK17). Çelik ve alüminyum kaplar çıkmazdan önce işlerinin yoğunluğunu anlatan Koç Ali Usta üç kişi çalıştıklarını, birinin körük çektiğini, diğerinin kap temizlediğini aktarmıştır. İşleri yine de yetiştiremediklerini belirtmiştir. O zamanlar köy köy kalay yapmak için gezdiğini de ifade etmiştir. Çalıştıkları köyde yemeği, çayı ve emeğinin karşılığını fazlasıyla aldığını aktaran Koç Ali Usta, müşteri aramadıklarını insanların ustaları arayıp bulduğunu vurgulamıştır (KK17).

Geçmiş dönemlerde kalaycılık mesleği itibarlı bir iş olduğu düşünülmektedir. İnsanlar yemek yedikleri kapların temizliğine dikkat etmektedir. Ayrıca pişen yemekler küçük tencerelerde değil kazan, bakır leğen gibi kaplarda pişirilmektedir. Misafir ağırlamak, düğün yemeği yapmak, aşure pişirmek, pekmez kaynatmak için kullanılan bu kapların kalaylanması gerekmektedir. Köylerde konaklayan kalaycılar tüm bakır kapları kalaylar başka köylere doğru yola çıkmaktadır.

3.1.4.2. Mesleğin Bugünü

Köylerin türlü sebeplerle boşaltılması kalaycılık mesleğini olumsuz etkilemiştir. Bu mesleği sadece kendisinin devam ettirdiğini belirten Koç Ali Usta, Bakır kapların yerini şimdi krom, çelik ve alüminyum eşyaların aldığını belirtmiştir. Şimdi kalay işi kalmadığını, köylülerin köyünü bırakıp İstanbul’a gittiğini belirtmiştir. Köylü vatandaş

kalmayınca bakırın da kalmadığını ifade etmiştir. Bugünlerde ayda yılda bir-iki tane kalaylanacak kap geldiğini onun da karnını doyurmaya yetmeyeceğini aktarmıştır. Bu yüzden teneke işleri de yaptığını ifade etmiştir (KK17). Kalaycılar hatta tüm geleneksel meslek ustaları köyden kente göçlerin yaşanmasından olumsuz etkilenmiştir.

Resim 8

Kiğı'nın tek kalaycısı Koç Ali Korkmaz kazanı kalaylarken. (URL3)



Koç Ali Usta, son yıllarda hususi olarak kalay yaptırmaya gelen müşterilerinin olduğunu belirtmiştir. İstanbul ve batı şehirlerinden gelenlerin olduğunu da eklemiştir (URL4). Kalaycılık mesleği ata mesleği olduğundan bırakamayan Koç Ali Usta insanların yaptığı işin kıymetini anlamadığını belirtmektedir. Kalaycılık tek yeterli olmadığı için soba, banyo kazanı ve kaynak işlerini yaptığını, şu an kalaycılığı bir gelir kapısı olarak değil, baba mesleğini yok olmaması için hobi olarak sürdürdüğünü belirtmiştir. Şimdi de bu işin bitmek üzere olduğunu da vurgulamıştır (URL5). Kalaycılık mesleği yeterince kazanç getirmediği için başka işlere de el atan usta mesleği ölene kadar sürdürmekte kararlıdır.

Kiğı'da meslek ustalarından kimse kalmamıştır. Seyyar kalaycılar yazın gelip köy köy gezmektedir. Kalaylanacak kapları kalaylayıp gitmektedirler. Bingöl'de mahalle mahalle dolaşan kalaycı olduğunu ifade eden kişilere rastlanmaktadır. Tencereleri parlatmayla, çaydanlıkların tamiriyle uğraşmaktadır. Kalay yaptıklarını da belirtmektedirler. Ancak meslek özü itibarıyla bakır kapların geleneksel yöntemlerle kalaylanmasını gerektirdiği için bu mesleği kalaycı olarak değerlendirmek mümkün değildir. Kiğı ilçesinin yazın nüfusunda bir artış yaşanmaktadır. Gurbette olan Kiğılılar memleketlerine dönmektedirler. Gelirken bakır kaplarını kalay yaptırmak için Koç Ali

Usta'ya getirdikleri ifade edilmiştir (KK17). Bingöl'ün genelinde yazın farklı şehirlerde, ülkelerde çalışan Bingöllüler memleketlerini ziyaret etmektedir. Törenlerde kullanılan kazanlar, leğenler, tepsiler kalaylanmak üzere ustaya getirilmektedir. Gözle görülür bu hareketlilik sayesinde kalaycılık mesleği bugünlere gelmiştir.

Çelik, krom mutfak kaplarının sağlıklı olmadığını belirten Usta, doktorların da çelik kapların zararlı olduğunu ifade ettiğini belirtmiştir. İnsanların pahalılıktan mecbur kullandığını düşünmektedir. Koç Ali Usta bakırda yağın, çökeleğin bozulmayacağını aktarmıştır. Kromda bozulacağını hele alüminyum kaplarda üç gün kalan yoğurdun, hemen ekşiyeceğini ve yenmeyeceğini aktarmıştır. Bakır kapların ise her sene kalay yapılması gerekmektedir. Yoksa onun da zehirleme yapacağı belirtilmiştir (KK17). Bakır kapların sağlıklı olduğu düşünülmektedir. Çelik kaplarda pişen yemekler ile bakır kaplarda pişen yemeklerin tadı da farklıdır. Halkın da bu yönde bir inanca sahip olduğu görülmüştür.

3.1.4.3. Mesleğin Geleceği

Kalaycılık Bingöl'de son ustasıyla yaşayan bir meslektir. Şehir merkezinde bu işle uğraşan kimse kalmamıştır. Kiğı'da kalaycılığı yarım asırdır sürdüren Koç Ali Usta, mesleği oğluna öğrettiğini ama oğlunun uğraşmadığını belirtmiştir (KK17). Kiğı'da yaşayan küçük oğlu mesleği bilmektedir. Ancak o da bu işle uğraşmak istememektedir. Bu ortamda mesleğin yaşaması oldukça güçtür. Ülkemizde gastronomi alanında yaşanan gelişmeler bakır kapların kullanımını teşvik etmektedir. Kalaycılık mesleği Bingöl'de sürdürülme de Türk mutfak kültürünü yansıtan önemli bir hazine olan bakır kaplar, kalaycılığa bağlı olarak yok olma tehlikesi altındadır.

3.1.5. Tenekecilik-Sobacılık

İnsanlar ihtiyaçlarını karşılarken teneke saclardan yararlanmıştır. Bu malzemelerden üretilen yöresel ürünler tenekecilik mesleğinin doğuşuna zemin hazırlamıştır. Tenekeçiler bir yörede ısınma, aydınlatma, yiyecek vb. ihtiyaçları karşılamak amacıyla teneke sacları kullanmaktadır. *Yumuşak çelikten yapılmış üstü kalay kaplı ince saca teneke diyoruz. Tenekeden ya da genel olarak başka ince metal saclardan çeşitli eşya yapma ve onarma işiyle uğraşan ustalara da tenekeci* (Diyarbakırlioğlu, 2019: 141) denmektedir.

Tenekeçiler her dönemde halkın ihtiyaçlarına cevap vermiştir. *Kova, huni, soba, soba borusu, tatlı kalıpları, gaz ve yağ tenekeleri, konserve kutuları, kumbaralar, idare*

lambaları, fenerler, ispirto ocakları, su maşrapaları, saksı sulama kapları, çekmecelerin, sandıkların, fener ve şamdanların metal bölümleri (Diyarbakırhoğlu, 2019: 145) kebab ocakları, havalandırma boruları, saçak olukları vb. araç-gereçler tenekeci esnafının becerikli ellerinden çıkmaktadır. Her şeyi yapabilecekleri bir malzeme olan tenekenin işlenmesi kolaydır. Bu kolaylık onu her alanda kullanmaya itmiştir insanları. Bingöl’de çekirdekten yetişen ve mesleği hala sürdürme gayretinde olan Süleyman Toprak, mesleği Diyarbakır’da Sobacı Hacı Yaşar ve Hacı Mehmed isimli ustalardan öğrendiğini aktarmıştır. Genç ilçesinde 1980’de dükkân açtığını, o zaman Genç’te İbrahim Kılıç adında bir sobacı daha olduğunu aktarmıştır. Hatta takım tezgâhını ondan almıştır (KK18). Dedesi Palu’da usta olan Ramazan Hügül, Bingöl’de mesleği sürdüren çekirdekten yetişen ustalardandır. Meslek ustasının babası Ahmet Hazar olduğunu belirten Semih Hazar, tenekecilik mesleğini 35 yıldır sürdürmektedir (KK20).

3.1.5.1. Mesleğin Geçmişi

Tenekecilik mesleğinde ustalar geçmişte gaz tenekeleri, peynir tenekeleri lehimlediklerini belirtmişlerdir. Meslekte geçmişte evlerin alt katında bulunan hayvanların barınağını aydınlatmak için kullanılan çıra (fitilli el feneri), huni, kumbara yapıldığı görülmektedir. Süleyman Usta, arabaların kaporta saclarını teneke sacdan yaptığını da belirtmiştir. Presin olmadığını ve eliyle bombe verdiğini de eklemiştir. Süleyman Usta, tenekecilik mesleğinin sonraları sobaya döndüğünü aktarmıştır. Yaz kış boş durmadıklarını, sipariş aldıklarını belirtmiştir (KK18). Bingöl’de tenekeci-sobacı mesleğini icra eden usta oldukça azdır. Bazı sobacılar başka şehirlerden soba satın almakta ve dükkânda satmaktadırlar. Sobacılık mesleğinin geçmişinde tenekecilik mesleği vardır. Daha eski ve köklü olan meslek tenekeciliktir. Sobacılık daha sonra ortaya çıkmış ve ısınmak için evlerde kullanılmıştır.

Mesleğin geçmişi hakkında Süleyman Usta, O zamanlar naylon ürünlerin olmadığını her şeyi sacdan yaptıklarını aktarmıştır. Su ısıtma kazanları yaptığını, sıtıl (süt kovası) yaptığını, bir ay-iki ay tenekelerin kapağını lehimlediğini aktarmıştır. O zaman tenekecilerin perçinle çalıştığını 5-6 kişi günde yirmi soba yaptıklarını da belirtmiştir. Teknoloji ilerleyince kaynak makinesinin çıktığını günde iki yüz tane soba yapmaya başladıklarını ifade etmiştir (KK18). Ramazan Usta, geçmişte mesleğin sanat yönünün ağır bastığını belirtmiştir. Artık ustaların yaptıkları işi özenmeden yaptığını düşünmektedir.

Dedesinin ince sanatkâr olduğunu ve vurduğu çekicinin izinin görünmediğini belirtmiştir (KK19).

Bingöl’de önceden doğalgaz olmadığı için mesleğin revaçta olduğu belirtilmiştir (KK20). Bundan dolayı da geçmişte tenekecilik mesleğinin önemli bir iş kolu olduğu açıktır. Ancak şehre doğalgazın gelmesi tenekecilik mesleğini oldukça olumsuz etkilemiştir.

3.1.5.2. Mesleğin Bugünü

Mesleği icra eden ustaların bugün ürettikleri ürünlerin davlumbaz, klima boruları (havalandırma borusu), banyo sobası, ekmek sobası, kebab mangalı (kebab ocağı) olduğu belirtilmiştir. Bu ürünlerin de sürekli güncellenmesi gerektiği vurgulanmıştır. Bingöl’de toplumun ihtiyaç duyduğu un kazanları, tenekecilerin ürettiği önemli bir eşyadır (KK20). Semaver, yazlık soba (sergen soba) isteyenler olmaktadır. Köyde insanlar yemeklerini yazlık sobada yapmaktadır (KK20). Özellikle Kiğı, Adaklı, Yedisu gibi ilçelerde insanların özellikle yazlık soba aldığını ve yazın yemeklerini, çaylarını sobada yaptıkları belirtilmiştir. Ayrıca Bingöl’de özellikle yüz kilo un alabilen un kazanları da toplumdan yoğun talep görmektedir. Kültürel olarak sergen sobanın fırınında hamur işleri yapılmaktadır. Meslekte üretilen bu ürün mutfak kültürünü doğrudan etkilemektedir.

Tenekecilikte zamana göre değişimlerin olduğu belirtilmiştir. Semih Usta, kahvehanelerde, taziye evlerinde kullanılan fanlı soba geliştirdiğini aktarmıştır. Bingöl’de kahvehanelerde kışın odun sobalarına montaj yapabilen kısa sürede bir yeri ısıtabilen soba ürettiğini belirten Semih Usta, aksesuar amaçlı ürünler yaptığını da eklemiştir. Lambader, saksı, avize, çiçeklik gibi ürünlere talebin az olduğunu da eklemiştir. Tenekecilik mesleğinde pandemi döneminde bir canlanma olduğunu ancak bunun geçici bir durum olduğu da belirtilmektedir (KK18).

Birçok geleneksel meslekte karşılaşılan sorun toplumun mesleği küçümsemesi olarak ifade edilmiştir. Bingöl’de ustalar tarafından yapılan işe değer verilmediği ya da “tenekeye bu kadar para verilir mi?” diye düşünenlerin olduğu belirtilmiştir (KK20). Tenekecilik mesleği de itibar görmeyen meslekler arasında sayılmaktadır. Kent merkezinde köylerde bile doğalgazın olduğu doğalgazın olmadığı yerlerde ise kalorifer kazanlarının kullanıldığı belirtilmiştir (KK18). Bunun doğal sonucu olarak kentlerde mesleğin sobacılıktan tenekeciliğe doğru bir dönüşüm geçirdiği düşünülmektedir. Tenekecilik-sobacılık mesleğini ayakta tutan kırsaldan gelen müşterilerdir. Köyde

insanların sobaya, un kazanına, ekmek sobasına, banyo sobasına ihtiyacı olmaktadır. Mesleğin en büyük sorunlarına değinen Süleyman usta, bu meslekte saca dikkat etmek gerektiğini belirtmiştir. Bir de çatıya çıkmanın tehlikeli olduğu ifade edilmiştir.

Süleyman Usta, tenekeçiliğin makineleşme sonucunda şirketleştiğini ve daha profesyonel bir mesleğe dönüştüğünü düşünmektedir. Bu kurumlarda klima borularını (havalandırma borularını) yapanların tenekeçilikten geldiğini belirtmiştir (KK18). Artık belli başlı şehirlerde soba, boru üreten fabrikalar her yere ulaşabilmektedir. Ancak yörenin ihtiyaçları kapsamında un kazanı, ekmek sobası tenekeci-sobacı esnafını ayakta tutan kültürel ürünlerdir.

3.1.5.3. Mesleğin Geleceği

Mesleği çocuklarına öğretmeye çalışan Süleyman Usta, kimsenin bu dönemde kahrı çekmeyeceğini belirtmiştir. Çocuklarına meslek öğrenin dediğini ama öğrenmediklerini ifade etmiştir. Mesleği dayısının oğlu Muhittin'e öğreten Süleyman Usta, Muhittin'in mesleği çatı olukları yaparak sürdürdüğünü aktarmıştır. Usta, kendisinden sonra tenekeçiliği kimsenin yapmayacağını, burada devam etmeyeceğini belirtmiştir. Teknolojinin ilerlediğini kimsenin uğraşmayacağını, başka şehirlerde devam edeceğini düşünmektedir. Kayseri'de, Bursa'da yapan ustaların olduğunu da eklemektedir (KK18). Sobacılık mesleği son ustalarıyla yaşamaktadır. Özellikle tenekeçiler çatı olukları ve havalandırma boruları yaparak mesleğin dönüşmesini sağlamıştır.

Resim 9

Semih Usta tarafından üretilen un ambarı



Mesleğin cazibesini kaybetmesine rağmen ihtiyaç duyulan bir meslek olduğu anlaşılmaktadır. Mesleki eğitimde 6 Şubat Maraş depremi zamanında özverili çabalar neticesinde sobalar üretilmiş ve bölgeye gönderilmiştir. Bu mesleğin önemi ülkeler arasındaki siyasi anlaşmazlıklarda daha iyi anlaşılmıştır. Özellikle doğalgaz almakta zorluk yaşayan Avrupa ülkelerinin soba satın aldığı da belirtilmiştir (KK19).

Tenekecilik mesleğinin artık çırak yetiştiremediği vurgulanmıştır. Ramazan Usta, üç sene önce Suriyeli bir çocuğu çırak olarak aldığını, yemeğini, harçlığını da verdiğini belirtmiştir. Ama on gün geldikten sonra parasını az bularak işi bıraktığını aktarmıştır (KK19). Mesleği çocuklarına öğretmek isteyen Semih Usta, büyük oğlunun yanına geldiğini ufak tefek işlerde kendisine yardımcı olduğunu belirtmiştir. Ayrıca oğlunun okul okuduğunu ama meslek öğrenmesini de istediğini eklemiştir (KK20). Mesleğin geleceği çırak yetişmesine bağlı olmakla birlikte modern toplumların ısınmak için hangi teknolojileri kullanacağına da bağlıdır. Sobacılık bu bağlamda kaybolma riskiyle karşı karşıya kalmışken tenekecilik mesleğinin güncellenerek devam edeceği düşünülmektedir.

3.1.6. Semercilik-Palancılık

İnsanlar ulaşımda ve yük taşımada binek hayvanlarını kullanmıştır. Ancak usta kişiler bu hayvanların olumsuz etkilenmesini engellemek ve binicinin güvenliğini sağlamak için farklı ürünler geliştirmiştir. *Beygir, eşek, katır gibi yük taşımada kullanılan hayvanların sırtına vurulan, ağaç iskeletin ana yapının üzerine geçirildiği, çoğu zaman yük taşımak bazen de binme amacıyla kullanılmak üzere üretilmiş araca semer denir* (Fidan, 2017: 580). Bingöl’de “palon” olarak bilinen bu eşya, semer, eyer anlamlarında da kullanılmaktadır. Palon, yük ve binek hayvanlarının sırtına yerleştirilmekte, üzerine yük bağlanmaktadır. Bu işle uğraşanlara “Paloncu” denilmektedir. Palan insanların hayvanlara binmesini ve hayvanların da yük taşırken sırtlarının zarar görmemesini sağlamaktadır. Genelde keçe, palas ve cil denilen sazlık alanda yetişen bitkinin saplarından oluşmaktadır. Hayvanların sırtlarında durmaları için ön, alt ve arkadan iplerle hayvana bağlanmaktadır.

Palanın kullanımı ile ilgili tarihi bilgiler çok eskiye dayanmaktadır. *Selçuklular zamanında Farsçadan alıntılanan “palan” ifadesi toplumsal hayata girmiştir. Bu dönemde palancıların bir meslek zümresi olarak yer aldıkları bilinmektedir. Bu meslek grubunda olanlar ise “palan-ger” ve “palan-dûz” ifadeleriyle adlandırılmıştır* (Merçil, 2000: 38). Evliya Çelebi, o dönemde mesleğin revaçta olduğunu ise şu cümle ile izah eder: *İslâm*

ordusunda semerciler, nalbantlar, aşçılar, berberler ve bozacılar kadar makbul meslek ehli yoktur, büyük kâr edip hepsi silahlı geçip giderler (Evliya Çelebi, 2003: 601).

Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesine konu olan yaylalara sahip olan Bingöl'de ulaşım ve yük taşıma işlerinde eşek, at, katır vb. hayvanların kullanılması palancılık ve semercilik gibi geleneksel mesleklerin ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Günümüzde hala kent merkezinden uzak ve ulaşımın zor olduğu yerlerde bu tür hayvanlar insanların ihtiyacını karşılamak amacıyla kullanılmaktadır. Bingöllüler yürüme mesafesinde olmayan bahçesine, köyde yakacak olarak kullandığı odunları taşımaya, evinin ufak tefek ihtiyaçlarını karşılamaya giderken binek hayvanlarını kullanmaktadır. Binek hayvanlarına binmek ve hayvanın üstünde gidebilmek çok zor olmakla birlikte hayvana da zarar vermektedir. Ancak palanın yumuşak, hava alan yapısı sayesinde hayvan da zarar görmemektedir. Bingöl'de semercilik ve palancılık mesleğiyle uğraşan tek usta Hamdullah Akyol'dur. Mesleği Kent merkezinde sürdüren tek bir usta kalmıştır. Geçmişte Genç'te ve Kiğı'da birer ustanın olduğu bilinmektedir (KK21). Mesleğin inceliklerini babası Abdullah Akyol'dan öğrenen usta bu işi 30 yıldan fazla bir zamandan beri yapmaktadır. İlk palanını 15 yaşında yaptığını belirten Hamdullah Usta, bir dönem mesleği bırakmak zorunda kaldığını ifade etmiştir. Çevresindeki müşterilerinin yoğun ısrarına dayanamamış ve mesleğe tekrar dönmüştür (KK21). Hamdullah Usta sonradan semerciliği de Elazığ'da semer ustasından öğrenmiştir. Köylere kadar ulaşımın gelişmesi mesleği olumsuz yönde etkilemiştir. Geçmişte binek hayvanlarıyla yapılan köy işleri artık hususi araçlarla yapılır hale gelmiştir.

Resim 10

Yörede hala kullanılan palanın (palun) yapımı



3.1.6.1. Mesleğin Geçmişi

Bingöl’de geçmişte eşek, at gibi binek hayvanları çok kullanılmaktadır. Meslekte işlerin yoğun olduğu zamanlarda iki aya kadar sıra verildiği belirtilmiştir. Hamdullah Usta, palancılığın beşinci ayda başladığını, on ikinci aya kadar sürdüğünü belirtmiştir (KK21). Bingöl halkında doğayla iç içe bir yaşamın olduğu belirtilmektedir. Şehir merkezinden uzak bölgelerde halk toprağa ve hayvancılığa dayanan bir ekonomi geliştirmiştir. Köylerde her evin bahçesinde bostan bulmak mümkündür. Son yıllarda ulaşım yollarının yapılması ve teknolojinin etkisiyle arabaların sayısı gittikçe artmış ve binek hayvanlarının sayısı oldukça azalmıştır. Buna rağmen palan ustası Hamdullah Akyol’un tabiriyle “yağmasa da damlıyor” ifadesinden hala palan alıcısının olduğu görülmektedir.

Palancı olduğu için kısa sürede semerciliği de öğrenmek istediğini belirten Hamdullah Usta, Elazığ’da Mevlüt Usta’dan işin püf noktasını bir türlü öğrenemediğini aktarmıştır. Bu yüzden ailesinden bir süre ayrı kalmak zorunda olduğunu belirtmiştir (KK21). Palan dikerken semerciliği de palancılığa benzettiğini ama semerciliği ustasından öğrenince bunun çok farklı bir meslek olduğunu anlamıştır. Hamdullah Usta, semercilikte daha çok beceri olduğunu düşünmektedir. Semerciliğin beceri gerektiren marangozluk ve dericilikle ilgili bir meslek olduğu ifade edilmiştir (KK21). Semerde palandan farklı olarak ağaçlar kullanılmaktadır. Bu ağaçların dayanıklı olması gerekmektedir.

3.1.6.2. Mesleğin Bugünü

Bingöl’de köylerde yaşayan kırsal nüfus hala at, eşek, katır gibi binek hayvanlarını kullanmaktadır. Bingöl’ün çevre köylerinden ve uzak ilçelerden palan ya da semer almaya gelen müşterilerinin olduğunu belirten Hamdullah Usta, korona yüzünden köyüne dönen ve bağ bahçe işleriyle uğraşan adamlar olduğunu belirtmiştir (KK21).

Hamdullah Usta, palancılıkta en önemli işin kaliteli mal kullanmak olduğunu belirtmiştir. Palasın en kalitesini, bezin en pahalısını aldığını ifade etmiştir. Hatta palasın altına koyulan keçenin en iyisini getirdiğini aktarmıştır. Ayrıca Bingöl’de artık keçe bulamadığını Urfa’da Kadir Usta adında çok iyi bir ustadan keçe sipariş verdiğini belirtmiştir. Bununla ilgili babasının, bir iş yapıyorsan hakkını ver dediğini vurgulamıştır (KK21). Palan dikimi hakkında Hamdullah Usta şunları aktarmıştır: “Cil⁵ dengeli şekilde doldurulmalıdır yoksa palan eşeğin sırtında düzgün durmaz. Bir de keçe palasın boylarında

⁵ Sulak yerlerde yetişen sazlık bitkisi.

olmalı.” Bazı palanlarda keçenin küçük olduğunu belirten Usta, bunun hayvana zarar vereceğini belirtilmiştir (KK21).

Hamdullah Usta bölgede tek tek ustaların yok olduğunu bu yüzden estetik ve kalitenin olmadığı ürünlerin ortaya çıktığını ifade etmiştir. Şimdilerde Diyarbakır'dan hazır palan ve semer getirip satanların olduğu belirtilmiştir. Ancak bu palanların bir sene gitmediğini, paramparça olduğunu da eklemiştir. Usta, bu şekilde üretim sürecinde titizlik gösterilmeyen palanların dayanıklı olmadığını ve bu yüzden müşterilerin başka yerde satılan ürünlere ilgi göstermediğini de belirtmektedir.

3.1.6.3. Mesleğin Geleceği

Mesleğin geleceği hakkında düşüncelerini dile getiren Hamdullah Usta, hâlâ bu mesleğin ekmeğini yediğini lâkin bu mesleğin geleceğinin olmadığını düşünmektedir (KK21). Hamdullah Usta, hayvancılığın zamanla eridiği gibi semercilik mesleğinin de eriyeceğini belirtmiştir. Eskilerin en fazla ilgi çeken mesleği, teknolojinin gelişimi, köyden kente göçün artması, hayvan varlığının azalması, hayat şartlarının değişmesi gibi sebepler nedeniyle yok olmak üzeredir. Hayvancılığa bağlı olarak çobanlığın azalması semercilik mesleğinin olumsuz etkilenmesine zemin hazırlamıştır (URL6).

Resim 11

Palan diken Hamdullah Akyol



Bir dönem küçük boyutlarda aksesuar olarak palan ve semer yaptığını belirten Hamdullah Usta, minyatürünü yapmanın daha zor olduğunu belirtmektedir. Burada

mesleği güncellemek pek mümkün görünmemektedir. Mesleği yaşatmak için yapım sürecinin sergilenmesi palancılığa dair kültürel formların aktarılmasına olanak sağlayabilmektedir. Bunun için de “Vadi projesi” yapılacağını aktaran Hamdullah Usta, mini bir çarşı yapılmasını ve sanatını minyatür palanlar, semerler üreterek icra etmeyi düşünmektedir. Bu çarşıda yörenin el sanatlarının yer alması ve şehre kültürel bir mekânın kazandırılması mesleği geleceğe taşıma görevini üstlenmektedir.

3.1.7. Nakkaşlık

Genel itibarıyla her türlü eşyanın üzerine işlenen motif, figür olarak tanımlanan nakı; *resim, duvarlara veya tavanlara yapılan yağlı veya sulu boya resim, süsleme sanatı, ipekle sırma ile işleme, hile, renk olarak tanımlanmıştır* (Develioğlu, 1996: 802; Yılmaz, 2004: 255; Eroğlu, 2006: 255). Bazı sözlüklerde *birden fazla renkte boyamak, iğne veya özel aletlerle işleme yaparak süslemek* diye tanımlanmıştır (Bozkurt, 2006: 326). Celal Esat Arseven ise Türklerde nakış kelimesinin eskiden boya ile yapılan her türlü resim ve tezyinat anlamına geldiğini belirtmiştir. Ayrıca *kitaplara ve kağıtlara yapılan renkli resimlere, duvarlara, tavanlara, dolap kapaklarına, kapılara, oklara, çekmecelere, rahlelere, kalemdanlara süs olarak her nevi eşya üzerine boya ile yapılan insan, hayvan ve bezeme resimlerine ve hatta halılar kumaşlar ve işlemelere yapılan renkli süslemelere de nakış ismi verildiğinden söz etmiştir* (Arseven, t.y.: 59). Nakış her türlü süsleme için kullanılan genel bir kavramdır.

Tezyinat dini mekanların süslenmesini ifade eden özel bir kavramdır. *Arapça’da zahrafe “süslemek” anlamındaki zeyn kökünden türeyen tezyîn “süslemek, bezemek, donatmak”* (Doğanay, 2012: 79) anlamındadır. Medeniyetlerin sahip olduğu sanat anlayışını yansıtan geleneksel el sanatlarından kalemişi, çini, minyatür, hat Türklerin sanat telakkisini bize göstermektedir. *Geleneksel Türk El Sanatlarından olan süsleme sanatının da temelleri Orta Asya’ya kadar uzanmaktadır. Türklerin tarih sahnesine çıktıkları ilk devirden günümüze kadar geçen zaman diliminde toplumdaki değişik inançların ve kültürlerin etkisiyle farklı temaları içeren süsleme unsurlarını üretmeye başlamışlardır* (Kabakcı, 2013: 30). Günümüzde bezemelerin olduğu sivil mimari yok denecek kadar azalmıştır. Ancak dini yapılarda İslam’ın kural ve kaidelerini çiğnemenin çeşitli süslemeler yapılmasında sakınca görülmemiştir.

Osmanlı döneminde icra edilen bezemeler dini yapılarda devletin denetiminde yapılırdı. Bu yapıların denetimi için mimarlar görevlendirilirdi. Bu yapıların inşasıyla

Hassa Mimarlar Ocağında görevli devletten maaş alan sanatkâr mimarlar ve ustalar bulunurdu. *İstihdam edilen sanatkâr, makamı ve hiyerarşisi olan bu kurumda mimar, taş, mermer, duvar, kalıp, marangoz, künde kari, çini, nakkaş, kurşun kaplama, minare, sıva ustası gibi daha birçok meslek erbabını bünyesinde barındırırdı. Bu meslek erbablarının ocağa alınması Divan-ı Hümayun'da görüşülerek karara bağlanır, bu karar dönemin Vezir-i Azamı tarafından verilirdi* (Kabakçı, 2013: 31). Osmanlı'da bu süslemelerin denetim altında olduğu görülmektedir. Bu denetim sayesinde geleneksel Türk süsleme sanatı zirve noktasını görmüştür. Bu el sanatlarından çini, hat, minyatür, kalemişi, tezhip vb. süslemeler dini yapıları kültürel mekânlar haline getirmiştir. Kalemişi yapan ustalara Bingöl'de “nakkaş” denmektedir. Nakkaş, nakış yapan, süsleme işiyle uğraşan kimselere verilen genel bir kavramdır.

Kalemişi sanatı *sivil ve dinî mimarimizin iç duvarlarını, kubbelerini ve tavanlarını sıva, ahşap, taş, bez ve deri gibi malzeme üzerine, renkli boyalar, bazen de altın varak kullanılarak ince “kıllı kalem” olarak tabir edilen fırçalarla yapılan nakışlar* (Baysal, 2018: 23) olarak açıklanabilir. Fırça ile çizilen çizgilere “fileto” denmektedir. Sağlı sollu çizgilerin arası dolgu fırçasıyla boyanmaktadır. Dolgu kısmı 3-5 cm arasındadır, buna da “fasa” ismi verilmektedir. Çizilen motifin en dış kısmındaki motifi çevreleyen çizgilere “kontür” denilmektedir (KK22).

Geleneksel süsleme sanatlarında sıva üstü, ahşap üstü, deri ve bez üstü, taş ve mermer üstü kalem işleri kullanılmıştır. Bunlar içerisinde diğer tekniklere göre en çok tercih edilen teknik sıva üstü kalem işleridir. Sıva üzerine yapılan kalem işleri kendi içinde farklı adlandırmalara sahiptir (KK22). *Fresco: yaş harç üzerine iki teknikte uygulanmaktadır. Kara duvar üzerindeki yaş sıva üzerine yapılan boyama süsleme* (Nemlioğlu, 1986: 7) ise “secco” olarak bilinen tekniktir. Kuru sıva üzerine uygulanan nakış, parşömen ya da kâğıtlara çizilen desenler iğne ile tek tek delindikten sonra ölçüsü alınan duvara tutulur. Çorap içerisine konulan kömür tozuyla baskı yapılır. Duvara çıkan desen son aşamada fırçalarla boyanır (KK22).

Bingöl'de özellikle cami süsleme işi bir mesleğe dönüşmüş haldedir. Bu mesleği sürdüren ustalar Göltepesi (Çan) köyündendir. Mesleği sanat nazarıyla icra eden Sıddık Korkutata, mesleği usta-çırak yöntemiyle öğrenmiştir. Mücahit Kerey (Samsun), Mevlüt Gelmez (Kastamonu), Metin Gündüz (Bayburt) gibi önemli sanatçıları usta olarak görmektedir (KK22).

3.1.7.1. Mesleğin Geçmişi

Mesleğin ortaya çıkışı köyden çalışmak için İstanbul'a giden birkaç gencin nakkaş olmasıyla başlamıştır. Nakkaşlığa 1994 yılında başlayan Sıddık Usta, İstanbul'da farklı yerlerde çalışan iki-üç arkadaşımız Beyazıt'ta Kapalı Çarşı yapılırken Erol Kaya'nın yanında çıraklık yaparak mesleği öğrenmişlerdir (KK22). Nakkaşlığın Bingöl'de çok eskilere dayanan bir meslek olmadığı bilinmektedir. Ancak günümüzde Türkiye'de cami süsleme işlerinde söz sahibi olmayı başarmıştır. Mesleğin önemli ustaları Muhsin (Müslüm) Korkutata, Mücahit Selimoğlu, Sıddık Korkutata'dır. Ustalar genellikle büyük şehirlerde bir caminin süsleme işlerini alarak ekip halinde çalışırlar. Cami süsleme işlerinde aranan ustalar yetiştirmiş olan adı geçen ustalar artık Türkiye'nin farklı illerinde camilerde nakkaşlık mesleğini icra etmektedir.

3.1.7.2. Mesleğin Bugünü

Nakkaşlık, Bingöl'de ciddi bir şekilde bugüne kadar yapılmaktadır. Sıddık Usta, Çan köyünde bu sektörde çalışan 200 kişinin olduğunu belirtmiştir. Her evden bir ustanın yetiştiğini de eklemiştir (KK22). Köyde ikamet eden birçok aile nakkaşlıkla uğraşmaktadır. Köyde bu işte çıraklık yapmayan kimse yok denecek kadar azdır. Köydeki ustalar şehir dışından aldıkları işleri yapacakları sırada köyden gençleri yanlarında götürmekte ve bu sayede gençler meslek sahibi olmaktadır.

Nakkaşlık mesleğinin bugün en önemli sorunu, köyde yaklaşık iki yüz elli kişinin bu işle meşgul olduğunu ancak hakiki usta en fazla altmış kişi diyerek açıklanmıştır (KK22). Bu aynı zamanda mesleğe zarar vermektedir. Sıddık Usta, bu meslekte paranın geri planda tutulması gerektiğini belirtmiştir. Ancak camilerde bu işlerle ilgilenen dernekler en az fiyat veren firmaya işi vermektedir. Ustaların önceki işleri nasıl sonuçlanmış diyerek bakılmadan, hangi camilerde nakış yaptıkları araştırılmadan süsleme işinin ihale edildiğini aktarmıştır (KK22). Bu süreç sanata ve geleneğe de zarar vermektedir. Asırlık kültürel birikime sahip cami süsleme geleneği işinin ehli olmayan ekiplere verilince doğal olarak sanatkarın kıymeti de azalmaktadır.

Toplumun gözünde nakkaşlık mesleğinin itibarı hakkında Sıddık Usta, mesleğin her geçen gün değer kaybettiğini ifade etmiştir. Mesleğe 1998 yılında başladığında ustalara "hattatlar" diye hitap edildiğini aktarmıştır. Ustanın belirttiğine göre meslekte yetişen çırakların sayısı her geçen gün düşmektedir. Gerçek mesleği sıvıcılık ve boyacılık olan ustaların nakkaşlık yaptığı ifade edilmiştir. Mesleğimiz kaybolmaya yüz tuttu. Önceden bir

çırak geldiğinde nakkaş olacağını ifade etmekteydi. Son yıllarda burada da bir azalma olduğu görülmektedir (URL7). Bunda meslekte yaşanan ölümlü kazaların etkisi olmaktadır. Bununla ilgili Evliya Çelebi Nakkaşlar piri Abbas oğlu Fazl, bir camiye onardıktan sonra “*göklere baş çekmiş dokuz kemerli kubbesini bukalemun nakşı ederken kubbeden gözüne kireç tozu düşüp o anda tâ kubbenin en tepesinden düşüp öldüğünü*” (Evliya Çelebi, 2003: 613) aktarmıştır.

Nakkaş Sıddık Korkutata, icra ettiği nakışlardan bazılarını aktarmaktadır. İstanbul (Kâğıthane) Sadabat Camisini 1998’de tamamladığını. İzmit Mehmet Ali Paşa kubbesine II. Selim Türbesi’ni birebir nakşettiğini belirtmiştir. Nakkaşlıkta tüm usulleri Sultanbeyli Mescid-i Aksa Camisinde harman ederek uyguladığını aktarmıştır (KK22). Özellikle tarihi mekanların nakışı mesleğin inceliklerine ve kültürel yönüne vakıf ustalara verilmesi büyük önem taşımaktadır.

Resim 12

Nakkaş Sıddık Korkutata’nın cami tavanına işlediği motif (URL8).



Sanat yönü ihmal edilen nakkaşlık mesleğini Türkiye’de sürdüren iki binin üzerinde ustanın olduğu belirtilmiştir. Nakkaş Sıddık Usta, bunlardan yüzde beşinin mesleğin geçmişine ve kültürel önemine vakıf olduğunu aktarmıştır (KK22). İlmek ilmek kültürün nakşedildiği bu mesleğin işinin ehli ustalar tarafından sürdürülmesi sağlanmalıdır. Mesleğe sanat nazarıyla bakan çok az sayıda usta kalmıştır. Bu durum meslekte bozulmaları da beraberinde getirmektedir. Motif çizimlerinin teknolojinin etkisiyle bilgisayar ortamına aktarıldığını öğrendiğimiz meslekte modelin değiştiği, bozulduğu ifade edilmiştir (KK22). Meslekte kullanılan çizimlerde bilgisayar kullanılmaktadır. Bu çizimdeki motifin

değişmesine neden olmaktadır. Bu kadar hassas bir sanatın en küçük bozulmayı bile kaldıramayacağı düşünülmektedir. Nakkaşlık sanatı geleneksel Türk süsleme sanatı olarak muhafaza edilmeli ve gelecek kuşaklara özünü yitirmeden aktarılmalıdır.

3.1.7.3. Mesleğin Geleceği

Mesleğe yönelik ilginin azaldığını aktaran Sıddık Usta, yeni başlayan kimsenin olmadığını ifade etmiştir. Ayrıca her sene yeni gelen 5-10 kişinin olduğu belirtilmiştir. Ekiplerin arasında bir tane çırağın yetiştiği belirtilmiştir (KK22). Bu olumsuzluğu ortadan kaldırmak için kurslar düzenlemeye başlayan Sıddık Usta, yıllardır başka illerde cami ve benzeri mekânları süslediği nakkaşlığın Bingöl’de meslek olarak yaygınlaşmasını istediğini belirtmiştir. Bu amaçla belirli dönemlerde kurslar açtığını belirten Sıddık Usta, SODES kapsamında HEM bünyesinde 60 kişiden oluşan kurslar açmıştır. SODES kapsamındaki projede 30 bayana nakkaşlık ve ahşap oyma eğitimi verilmektedir. Bingöl Belediyesi ve HEM bünyesindeki kurslarda ise 70 kişiye makineyle ahşap oyma, çini döşeme ve nakkaşlık eğitimi verildiği aktarılmıştır (URL9).

Nakkaşlık mesleğinde çırak bulmakta zorlanan Sıddık Korkutata, artık yanında çırak götürmekte zorlandığını, gençlerin tüm eğitim kademelerini okuduğunu, üniversiteye gittiklerini aktarmıştır (KK22) Gençlerin okul kademelerini okuması çırak yetişmesine engel olmaktadır. Bu durum olumsuz görülse de nakkaşlık mesleğinin yoğun olduğu dönemlerin yaz ayları olduğu bilinmektedir. Yaz döneminde öğrenciler mesleği öğrenebilmektedir. Ancak sanattan para kazanmanın yolları gençlere anlatılmalıdır.

3.1.8. Çobanlık

Çoban; *koyun ve keçi sürülerini otlatan kimse* (Türkçe Sözlük, 2011) anlamına gelmektedir. *Farslarla ilişkiye geçildikten sonra küçükbaş hayvan güdücüsüne “çoban” denirken “sığır” sözcüğüne benzediği için büyük baş hayvan güdücüsüne “sığirtmaç” denmiştir* (İleri, 2011: 16). *“At çobanı için “yılıkcı”, koyun çobanı için “koycu/koyçı” ve sığır çobanı için “malçı” isimleri kullanılırdı* (Ögel, 1985: 31). *“Mal” kelimesinin Anadolu’da hâlâ büyükbaş hayvanların genel bir adı olarak kullanıldığı bilinmektedir* (Özdemir ve Kaplan, 2013: 443). Hatta Anadolu’da hayvan sürülerine bakan ailelere de “malcı” denmektedir.

Göçebe ve hayvan besleyen milletlerin kültüründe ekonomik değer taşıyan bir meslek olan çobanlık, Orta Asya’da ve özellikle de Türkmenlerde geniş bir kesim

tarafından bilinen Çoban Ata, Kazaklarda “Şopan Ata”, Kırgızlarda “Çapan Ata”, Kazan Tatarlarında “Çupan” veya “Çulpan Ata” adlarıyla bilinmektedir. Çoban Ata koyunların ve çobanların koruyucu ata ruhudur. Çobanlığın hamisi, sığır, at ve koyun sürülerinin iyisi olan Çolpan, alaca ata binmiş ve gök çayırda at sürüsünü otlatan bir antropomorf varlık olarak düşünülür. Çoban Ata, bozkırdaki hayvanları ilk evcilleştiren, bu hayvanlara ilk çobanlık yapan medeni kahramandır. Zamanla medeni kahramanlık görevini yitiren Çoban Atalar, İslamiyet’ten sonra evliyalık yükü ile yüklenmişlerdir (Bayat, 2007: 81-88). Anadolu kültüründe çobanlık becerikli kişilerin yapabileceği bir meslektir. Bu becerikli kişiler sıradan vatandaşlar arasından seçilmez. Çoban doğada hayatta kalma mücadelesi veren ve bu mücadelen üstün çıkan taraftır. Bu yüzden ona insanüstü vasıflar yüklenmesi halkın çobanı evliya mertebesine çıkardığı düşünülmektedir.

Çoban, büyükbaş ve küçükbaş hayvanları güden kişidir. Hayvanların her türlü ihtiyacını karşılayan sorumlu kişidir. *Bu tür hayvanları yayan, otaran veya otlatan, güden ve bakımını yapan, insanların güvendiği, kendisine yolcuların eşlik ettiği, içinde yaşadığı doğayla özdeşleşmiş, maddi kaygıları geri planda tutan kişiye “çoban” denir* (Özdemir ve Kaplan 2013: 443). Çobanlar eli açık, gönlü bol ve sofrasını herkesle paylaşan kimselerdir. Artık meslek maddi kaygıların ön planda olduğu bir mesleğe dönüşmüştür. Hayvan sahipleri başçoban bulmakta zorlandıkları için usta çobanlara yüksek maaşlar vermektedir.

Çobanlığın uzmanlık isteyen bir meslek olduğu belirtilmektedir. Çoban güttüğü hayvanların dilinden anlayan kimselerden seçilmelidir. Uzmanlaşmış çoban bulmak oldukça zorlaşmaktadır. Bahattin Ögel, *Döl dökümü ile Koç katımı arasında birçok problemleri olabilecek büyük bir sürüye, muhakkak tecrübeli bir çoban tutmak gerektiğini ifade etmektedir* (Ögel, 1985: 83,85). *Omzunda kepenegi, tuzluğu, dağarcığı, koynunda kavalı, elinde değneği, önünde sürüsü ve sürüyü gütmekte ve korumakta yardımcısı köpekleri ile çoban, sessiz yaylaların cesur efendisi, dağ başlarının yalnız bilgesidir. “Çoban durma” ile başlayan görevi, “sürüsünü gütmek”, “otlatma”, “yaylıma çıkarma”, “yaymaya götürme” ile meşakkatli ve mesuliyetli bir serüvenle devam eder. Halk inancında çobanlık mukaddes bir görevdir ve peygamber mesleği olarak bilinir* (Üçer, 2011: 250). Ayrıca çobanlar çakısı ve tüfeğiyle yaylada aylarca kalan kişilerdir. Olumsuz hava şartlarında ve doğada tek başına sorunları çözme becerisi kazanan çobanların kutsal bir meslek icra ettiklerini göstermektedir.

Birçok peygamberin uğraştığı bir meslek olan çobanlığın piri Hz. Musa olarak bilinmektedir. *Peygamberler, hayatlarının peygamberlik öncesi döneminde çobanlık yapmak suretiyle tecrübe kazanmışlardır. Çobanlık sayesinde özgüvene sahip, sorumluluklarının bilincinde, koruma ve korunma davranışları gelişmiş olan bu insanlar; kendilerine peygamberlik verildiğinde de görevlerini deneyimlerinin de yardımıyla bilinçli bir şekilde yerine getirmişlerdir* (Yüceer,2011: 159). Çobanlık mesleğini yapan kişiler sorumluluk sahibi olur, kendini ve sürülerini korur hatta hayvanları severler.

Çoban birçok mitik anlatıda önemli rol üstlenmiştir. *Manas Destanı'nda yer alan Kara Bey, buna örnek olarak gösterilebilir. Destanda at çobanı olan Kara Bey'in, Kül Çora'ya kötü davrandığı görülmektedir. Bu nedenle de Seytek tarafından ölümle cezalandırılmaktadır* (Ergun, 2011: 325). Dede Korkut Hikâyelerinde Konur Sarı Çoban'a olumsuz bir tip olarak yer verilir. Basat'ın Tepegöz'ü Öldürdüğü Boy'da *bir çobanın yaptığı hatanın tüm toplumu olumsuz etkilediği görülmektedir. Bu hikâyede, Oğuzun başına olumsuzlukların gelmesine sebep olan kişi Konur Koca Sarı Çobandır. Bu çoban, Peri kızı ile yakınlaşması neticesinde peri kızı da bir nevi onları cezalandırarak ertesi yıl çobandan olan Tepegöz'ü pınar başına bırakmaktadır. Bu Tepegöz ise Oğuzu rahatsız ederek huzurunu kaçıır* (Ergun, 2011: 325). Halkın muhayyilesinde çobanlar dürüst kişilerdir.

Sözlü edebiyat türü olan masallarda karşımıza çıkan çoban tipi, Türk kültüründeki çobanın özelliklerini yansıtmaktadır. Türk masallarında çoban; *yolculuk esnasında yol sahibi olarak yolcularla iletişim kurar; yaralı masal kahramanını tedavi edip onu sıkıntıdan kurtarır; aşeren fakir hamile kadınlara koyun bağışlar; kahramanın kılık değiştirmesine yardımcı olur; masal kahramanı ile arkadaşlık eder. Masallarda çobanların cömertliğinin ve yardımseverliğinin ön planda olduğunu söylemek mümkündür* (Özdemir ve Kaplan, 2013: 444). Bingöl'de anlatılan bir masalın kahramanlarından biri de çobandır. Masal şu şekildedir:

1915 yılında Bingöl'e bağlı köylerin birinde bir çoban yaşarmış. Bu çoban hali vakti yerinde zengin bir ağanın çobanıymış. Sürekli bu çoban koyunları otlatıp gelirmiş. Ağa mayıs aylarında bir gün yeni doğmuş güzel bir kuzu getirir ve ağa bu kuzuyu sürüye katar. Ağa bu kuzuyu çok seviyormuş. Bu kuzuyu da çobana emanet etmiş ve kuzuda otlamaya başlarmış. Bir gün, üç gün, beş gün gidip gelmişler. Bir gün öğlene doğru sıcaklığın etkisiyle çoban uykuya dalar, o arada kartallar yavru kuzuyu kaparlar ve bir

kenara çekip bir kayalıkta kuzuyu kayaya vurup parçalarlar ve sağır ve dilsiz çoban o anda uyanır. Daha sonra çoban, kartalların o leşi parçaladığını çaresizlik içinde seyreder, daha sonra kartallar kuzuyu yiyip uzaklaşırlar. Ağa gelir, ağa sağa sola göz gezdirir; fakat bir türlü sevdiği kuzusunu göremez. Sağır ve dilsiz çobana, “Nerde benim kuzum,” der. Oda işaretlerle kartalın yaptığı hareketleri çoban jest ve mimikleriyle, kartalların geldiğini, yavruyu götürdüğünü ve karşı kayalıklarda parçaladığını anlatmaya çalışır (Bazencir, 2010: 122). Kartal oyunu olarak günümüze kadar ulaşmış halk oyunu Bingöl’ün tanıtımı açısından büyük önem taşımaktadır. Ulusal düzeyde birçok yarışmada ödül alan Kartal oyunu yöresel kıyafetlerle oynanmaktadır. Yüksek bir tepede kartalların avladıkları bir kuzunun başına üşüşmesini anlatmaktadır. Oyunun figürlerine bakıldığında anlatıyı yansıtan hareketlerin yapıldığı görülmektedir. Yalancı Çoban hikayesine benzer bir hikâye Bingöl’de anlatılmaktadır. Bir adam koyun yetiştirmeye karar vermiştir. Bir çobanla anlaşır ve ortak olurlar. Çoban, bir gün ortağını arayarak sürüye kurt girdi beş koyunu telef etti diye haber verir. Başka bir gün yine sürüye hastalık girdi on koyun kırıldı, der. Artık çobanın ortağı bundan şüphelenmeye başlar. Bir gün haber vermeden sürünün bulunduğu köye gelir. Bir de bakar ki ahırın kapısında postlar üst üste konulmuş. Ahırın arka tarafına geçince ortağının ağaçta koyunun derisini yüzdüğünü görmektedir. Adam çobana “kurt aramıza girmiş haberimiz yok” demiştir.

Bingöl’de çobanlık en çok ihtiyaç duyulan mesleklerden biridir. Hayvan sahipleri tecrübeli çoban bulmakta çok zorlanmaktadır. “Başçoban” diye nitelendirilen usta çobanlar altı aylık tutulur. Bazı çobanlar, hayvan sahibinin belirlediği yerde kalırken bazı sürü sahipleri kendi hayvanlarına çobanlık yapar. Uzun süreli tutulan çobanlar da vardır. Her sene yayla zamanı tutulan çobanlara “yayla çobanı” denir. Çobanların her türlü ihtiyacını sürü sahipleri karşılamaktadır: Keçe, ayakkabı, çorap, yemek, köpek, bıçak vb. ihtiyaçları çoban tutulduğunda karşılanmaktadır. Bu çobanlar hayvanları yaylaya çıkaran çobanlardır. Çobanlar süttten veya kuzulardan hak almamakta aylık ve dönemlik bir fiyatta anlaşmaktadırlar.

Çoban, uzun süre yaylada kaldığı için keçeyle olmak zorundadır. Köpeksiz sürü olmaz. Sürüyü koruyacak ve gerektiğinde çobanı uyaracak kadar uyanık bir köpek her çobanın olmazsa olmazıdır. Çobanın ıssız dağlarda derdini anlatacak kavalı da olmalıdır. Çoban bir nevi yalnızlığını bu kavalla paylaşır, duygularını ve hasretlerini ona döker. Çobanın en önemli silahı ise koyunlarla iletişim kurmasını sağlayan ısıktır. Değişik

seslerle sürüyü yönlendiren çoban işini de kolaylaştırmış olur. *Bir de çobanın beslenmesi için yiyeceğini içine koyduğu azığı söz konusudur. Çobanın bu azık vesilesiyle dışarıda kaldığı süre içinde ne yiyecekse onları bunun içine koyar ve yola öyle çıkar. Kars yöresinde bu azığı hayvan sahibi hazırlayarak çobana verir. Çünkü çobanın karnını doyurmak, sürü sahibinin görevidir* (Bulut, 2014: 50). Bingöl’de çobanların yiyeceği (hevan) köyde hazırlanmakta ve yaylaya götürülmektedir. İhtiyaçları hayvan sahipleri tarafından karşılanmaktadır.

Resim 13

Başçoban Latif Karakulak koyun sürüsünü otlatırken



Ülkemizde çoban bulmak oldukça güçleşmiştir. Bu nedenle İŞKUR, *çoban yetiştirme kursları düzenleyerek maaş karşılığı çoban olarak göreve başlayacak kişiler yetiştirme amacıyla* (Bulut, 2014: 106-107) kurslar açmaktadır. Kursu katılan çobanlara sürü denetim belgesi düzenlenmektedir. Toplumda çobanlık yapan kimselere takınılan olumsuz tavır mesleğin içinde kaldığı durumu özetlemektedir. Ancak son yıllarda sosyal medyada ünlenen çobanların izlenme sayıları oldukça yükselmektedir. Hatta bazı çobanların kanalı abone sayılarıyla dikkat çekmektedir. Bu çobanlar çektikleri videolarda çobanlık ve köy hayatıyla ilgili içerikler hazırlamaktadır.

Bingöl’ün temel geçim kaynağı hayvancılıktır. Hal böyle olunca yöredeki en önemli meslekte haliyle çobanlıktır. *Bölge koşullarına göre mera hayvancılık en başta gelen uğraşılardan sayılmaktadır* (Akbulut, 1995: 19). Bingöl kırsalında özellikle mera hayvancılığı tercih edilmektedir. Bunda saman ve yem fiyatlarının pahalı olmasının etkisi mutlaka vardır ancak asıl sebep merada enva çeşit otlarla beslenen hayvanların etinin

lezzetli olacağı düşüncesidir. Bölgede hayvancılığın temelini Beritan aşiretinin göçrevli biçimde sürdürdüğü koyun yetiştiriciliği teşkil etmektedir. Bu aşiret mensupları yaz aylarında ekseriya Bingöl'ün Karlıova ilçesindeki yaylalarda konaklamakta ve kışın hayvanlarıyla güney illerine dağılmaktadır. *Hayvancılıkla geçinen aşiret mensupları otlak ve münbit arazilerde yerleşmekte ve göçebe halinde yaşamaktadırlar* (Akbulut, 1995: 108).

Resim 14

Çoban Orhan Aksu merada koyun otlatırken



Göçebelik günümüzde yarı-göçebe şeklinde varlığını sürdürmektedir. Yazın Bingöl'de yaylalarda otlatılan hayvanlar kışın yayladan indirilmek suretiyle hanlarda beslenmektedir. Üreticilerin bir kısmı da Urfa, Diyarbakır gibi illere göç etmektedir. *Bingöl'de en çok beslenen hayvan koyun, kıl keçisi, sığırdır. Başlıca koyun yetiştirme alanları Karlıova, Adaklı ve Solhan'dır. Özellikle Bingöl Dağları ve Şerafettin Dağları üzerindeki geniş yaylalar hayvancılığa çok müsaittir* (Alay, 2006: 88). Bingöl'de Mor Karaman cinsi koyun sayısı son yıllarda oldukça artmıştır. Bunun sebebi devletin desteklediği Morkoyun projesidir. Bu proje sayesinde üreticilere maddi destek sağlanmıştır. *İl ekonomisi içerisinde hayvancılık çok önemli bir yer tutmasına rağmen hayvansal ürünlerin üretimi son derece sınırlıdır, düşük bir düzeyde seyretmektedir* (Karasu, 2004: 176). *Bingöl ili, hayvan varlığı bakımından ülke genelinde önemli sayılabilecek bir yere sahiptir. Ancak nitelik ve nicelik bakımından istenen düzeyde değildir* (Soylu, 2003: 160). Bu durumun Süt fabrikasının kurulmasıyla değiştiği düşünülmektedir. Bingöl'de çobanlık yapan Latif Karakulak, çobanlık mesleğinin dedelerden takip edip geldiğini belirtmiştir. Yüzyıllardan beri yapılan bir meslek olduğunu

da ifade etmiştir (KK23). Bingöl'de kavalla koyunları suya götüren adam diye tanınan ve kaval icrası yapabilen Habip Karkuzu, 14 yaşından beri çobanlık yaptığını belirtmiştir (KK26).

3.1.8.1. Mesleğin Geçmişi

Bingöl'de inek (monga-celek), keçi (bız-bızın), koyun (meşna-mi) yetiştirilir.⁶ Büyükbaş kırsalda her evde bir iki tane bulunmaktadır. Evin süt ihtiyacını karşılamak amaçlanmaktadır. Büyükbaş hayvanlara genellikle çoban tutulmamaktadır. Köylüler, dönüşümlü olarak sabahleyin hayvanları meraya götürmekte akşam ezanı okunmadan getirmektedir. Merkeze yakın köylerde inekler çobansız dolaşmaktadır. Akşamları dağda otlayan inekler gece eve gelmemektedir. Yörede ticari olarak keçi ve koyun yetiştiriciliği önemini korumaktadır. Hayvancılık yapan aileler sürülerine çoban tutmakta ve küçükbaş hayvanlarını yaz gelmeden yaylaya çıkarmaktadır. Kışın ise özellikle Genç ve Solhan ilçelerinin köylerinde üç ay boyunca hayvanlara meşe dalı kesildiği belirtilmiştir (KK23). Hanlarda, kömlerde hayvanlar yazın biçilen otlar ve kesilen meşe dallarıyla beslenmektedir. Bingöl'de özellikle geleneksel olarak çobanlık mesleğini Beritanlılar yapmaktadır. Hayvancılıkla uğraşan bu insanlar göçerevli yaşamı devam ettirmektedir. Bu aşiret mensuplarına “koçer” denilmektedir. Kışı Urfa, Diyarbakır gibi güney illerinde geçirmekte yazın Bingöl'ün serin yaylalarına dönmektedirler. Son yıllarda Karlıova'da ikamet eden bazı hayvan yetiştiricileri bu yolla göçerevli yaşamı sürdürse de bazı aileler Bingöl Simani Mahallesi'nde hayvanlarıyla kışı geçirmektedir. Mesleğin geçmişi hakkında konuşan Orhan Aksu, Dernazik köyünün eskiden göçer olduğunu aktarmıştır. Şimdi çocukların okuduğunu yoksa çobanlık yapmadığını belirtmiştir. Beritanlılar Ceylanpınar'dan Erzurum'a kadar göçebe olduğunu aktarmıştır. Bu sene bayramdan sonra göçün başlayacağını tedbirler alınıp yaylaya çıkılacağı belirtilmiştir. Çoban kelimesi Bingöl'de “şoni-şivan” diye kullanılmaktadır. “Şivan” Karlıova ve köylerine özgü bir kullanım iken “Şoni, şını” Zazaların yoğun olduğu ilçelerde ve köylerde kullanılmaktadır. Kaval ise “zel-bilur” kelimesiyle karşılanmaktadır. Beritan aşiretinin eskiden konakladığı yerde hemen teşkilatlı biçimde çadır kurduğu, bir iki ay süren göç ettikleri ifade edilmiştir (KK24). Nisan ayında yaylaya çıkıldığı, kılçadır kurulduğu da belirtilmiştir. Göçün

⁶ Bu kelimelerin Bingöl'de farklı karşılıkları belirlenmiştir. Bingöl'de Zazalar inek kelimesinin karşılığı olarak monga veya munga ifadesini kullanırken Karlıova ve çevre köylerinde inek “Celek” olarak ifade edilmiştir. Buradan hareketle kelimelerin anlamı sırayla verilmiştir. İlk kelime Zazaca ikinci kelime Kurmanci olarak belirtilmiştir.

yürüyerek at sırtında, eşek sırtında yapıldığı belirtilmiştir (KK26). Beritanlılarda çoban önemli bir konumda yer almaktadır. Çobanın iyi yetişmiş olması gerektiği ifade edilmektedir. Aşirette “malsız olur, sahipsiz olmaz” düşüncesi hakimdir (KK24). Hayvancılıkla uğraşan grupların zorlu hayat mücadelesini açıklayan Aksu, Bertinin yeri yurdu yokmuş, diyerek aşiretin yaşam biçimini aktarmıştır (KK24). Koyunun bereketli bir hayvan olduğu belirtilmektedir. Eti, sütü, yünü ile insanın ihtiyaçlarını karşılayan koyun, Beritanlılarda özel bir yere sahiptir. Koyun, sadece eti ve sütü değil yünü de çok kıymetli bir hayvandır. Koyun yünü hakkında Orhan Aksu, koyun yününün meşe dalında kaldığını, insanların o yönleri topladığını belirtmektedir. Şimdi elyafın çıktığını ifade etmiştir. Ayrıca yün satıp meyve, sebze aldıklarını aktaran Aksu, şimdi beleş verdiği halde kimsenin almadığını aktarmıştır. Yünün Bingöl’de kültürel bir ürün olduğu düşünülmektedir. Ürünün geleneksel dokumacılık ve çobanlık mesleğinde kültürel bir değer taşıdığı belirtilmiştir. Çobanları hava şartlarından koruyan keçenin yapım süreci önem arz etmektedir. Artık Bingöl’de geleneksel biçimde keçe yapılmadığı görülmüştür. Yapım sürecinde yün yıkanıp ayıklanmaktadır. Güneşte kurutulan yün kilim üzerine serilmektedir. Kilimle birlikte sarılmaktadır. Daha sonra ıslatılmakta ve düz bir yerde güçlü erkekler tarafından saatlerce dövülmektedir, ara vermeden bu uygulama devam ettirilmektedir. Sonra sarılan kilim açılmakta ve yün kurutulmaktadır. Geçmişte evlerde de kullanıldığı da belirtilmiştir. Soğuğu geçirmediği için kilimlerin altına serildiği ifade edilmiştir. O keçe dikildiği takdirde çobanların yaylaya gittiğinde onu mutlaka giydiği de eklenmiştir. Geçmişte çobanın keçe ile anlaşıldığı, sırtında azığıyla katığıyla anlaşıldığı vurgulanmıştır (KK24). Çoban keçesiyle özdeşleşmiştir. Keçe Bingöl’de kepenek anlamında kullanılır. Geçmişte özellikle Solhan ve Karlıova ilçelerinde yöredeki kadınların ürettiği keçeler artık hazır alınmaktadır.

Geçmişte hayvan hastalıklarıyla geleneksel yöntemlerle mücadele edildiği ifade edilmiştir. Halk baytarlığını yansıtan uygulamalar Bingöl’de koyun yetiştiricileri arasında yer yer kullanılmaktadır. Çok eskiden ıskının (yayla muzı) kökünün kaynatıldığı ve hasta hayvana içirildiği belirtilmiştir. Bu uygulamanın hayvanın iç parazitlerini temizlediği aktarılmıştır (KK26). Ayrıca tuz, su okunarak hayvanlara verildiği de belirtilmiştir (KK23). Geçmişte keçenin üstüne Kur’an-ı Kerim bırakıldığı ve hasta hayvanların keçenin altından geçirildiği belirtilmiştir (KK24). Bingöl’de ziyaretlere hayvanların götürüldüğü ziyaretin etrafında üç kez döndürüldüğü de geçmişte uygulanan bir yöntemdir. Böylece sürünün şifa bulacağına inanılmaktadır (KK24). Günümüzde neredeyse bütün çobanlar risk

almayıp veteriner hekimlerin tavsiyesi yönünde hareket etmektedir. Ayrıca hayvanların yediği otların Geven kökü, pancar, kirkor⁷ (KK23) koyunun etine, sütüne geçtiğine inanılmaktadır. Bingöl’de kavurma geleneksel yöntemlerle hala yapılmaktadır. Bu kavurmanın yapıldığı etin Bingöl yaylarında otlayan kuzulardan yapılması büyük önem taşımaktadır. Bingöl’de zengin bitki florası hayvan yetiştiricileri için büyük bir fırsattır. Göçerlerin zorlu yayla yolcuğu Mayıs ayında başlamaktadır. Bingöl’de çoban takvimiyle ilgili Tuşkek (Koca karı fırtınası) eski hesaba göre 1 Mart, yeni hesaba göre 13-14 Mart tarihi olduğu ifade edilmiştir. Bu tarihte kar yağdığı ve şiddetli soğuklar yaşandığı belirtilmiştir. Cumısgırın (camuzkırın) 7 Nisan, yeni takvime göre 20 Nisan’da yaşanmaktadır. Bu tarihe kadar, en az kış ortasında olduğu gibi, hazırlıklı olmak gerektiği düşüncesi yaygındır (Karasu, 2004: 198). 20 Nisan’dan sonra havaların ısındığı ve kış tehlikesinin atlatılacağı belirtilmiştir. Bingöl’de yaylaya çıkma zamanı, doğum zamanı, yayladan göç etme zamanları çobanların bilmesi gereken halk takvimiyle ilgili halk bilgisi unsurlarıdır.

3.1.8.2. Mesleğin Bugünü

Koçları, koyunların arasına bırakma zamanı olarak ifade edilen zaman koç katımıdır. Koç katımında koçların boyandığı, çocuklara şeker dağıtıldığı belirtilmiştir. Birçok köyde artık koçları sürüden bile ayırmadıkları aktarılmıştır (KK23). Koç katımı Eylül ayının ikinci haftası itibarıyla başlamaktadır. Koç katımından önce koçların bakımı yapılmaktadır. Hayvanın 20 gün önce brusela aşısının yapıldığı ifade edilmiştir. Otu çok olan yerlerde koyun otladığı zaman koyunun ikiz getireceği düşünülmektedir. Özellikle yaylanın bazı yerlerinde çok besleyici otların olduğu belirtilmiştir. Sağlıklı bir koyunun koça geldiği zaman genellikle ikiz getireceğine inanılmaktadır. Güzel koçların seçildiği, damızlık olarak özel bakıma alındığı ifade edilmiştir (KK26) Koç katımından beş ay sonra koyunun gününün geldiği de aktarılmıştır (K.K.26). Çobanlar arasında koyunların otu ve suyu bol yerlerde ikiz doğum yapma inancı hâkimdir. Doğum sırasında çobanın koyunları kontrol etmesi gerektiği belirtilmiştir (KK26).

Bingöl’de çobanların hayvanlarda en çok gördükleri hastalık “zerik” hastalığıdır. Burada en önemli vazife çobana düşmektedir. İlkbahar mevsiminde çobanın dikkat etmesi gerekmektedir. Sabah serinliğinde ve akşam serinliğinde hasta hayvanı hemen anlaması

⁷ Yaylada yetişen bir mantar türü.

gerekmektedir. Sürünün veterinerinin çoban olduğu belirtilmiştir. Sarılığı bulaştırmanın bir böcek olduğu ifade edilmiştir. Hastalıktan hayvanı korumak için bir ilacın kullanıldığı ifade edilmiştir. İlacın etkisinin 15 gün sürdüğü ve o süre zarfında hayvanı koruduğu aktarılmıştır. Çobanlar sürüye Allah'ın malı olarak baktıklarını, kendilerinin ise çobanı olduklarını düşünmektedir. Bir koyunun zerik hastalığından ölmesi çobanın işini bilmediğini göstermektedir (KK24). Koyunun titremesi ve kızarması hastalık işareti olarak düşünülmektedir. Hayvanın idrarında kan varsa büyük ihtimalle hayvanın kurtulamayacağı belirtilmiştir (KK23). Çobanların hayvan hastalıklarından anlaması gerektiği düşüncesi yaygındır. Jari⁸ otunu bir koyun yedi ise ilaç yanında olduğunda çobanın hayvanı belki kurtarabileceği ifade edilmiştir (KK24). Çobanların özellikle hayvanlara ilk müdahaleyi yapması gerektiği vurgulanmıştır. Hayvanların titremesi veya dışkısında kan görülmesi hastalık işareti olarak belirtilmektedir. Bunun yanında çobanların doğadaki yararlı ve zararlı otları bilmesinin önemine değinilmiştir. Şimdi çobanın bir veteriner kadar okuması gerektiği ifade edilmiştir. Çobanlığın değneği alıp hayvanlara gitmek olmadığı, hayvanlardan çok iyi anlamak gerektiği vurgulanmıştır (KK26).

Yörede kaval çalmayı bilen çobanlar bulunmaktadır. Çoban, kaval çalınca koyun yanına gelmektedir. Tuz vermek için suya götürmek için ıslık çalınmaktadır. Ancak koyunları suya götürürken, koyunla iletişime geçen çoban kalmamıştır. Yörede özellikle çobanlar ıslık diliyle koyunlarla iletişim kurmaktadır. Hayvanları geri çevirmek için ıslık çalınmaktadır.

Koyunların fazla yünlerinin kesilme zamanı diye ifade edilen kırkım dönemi 15 Haziran olarak belirtilmektedir. Kısır hayvanı ise mayıs ayında kırkmaktadırlar (KK24). Hayvanların yünü yakılmakta veya atılmaktadır. Artık hayvan sahipleri ihtiyaç duyarsa yünü değerlendirmektedir.

Çobanlık mesleğinde bazı uygulamalar çobanların yükünü azaltmaktadır. Çobanın sürünün içinde haber veren birkaç koyunu vardır. Uzanıp dinlenirken mutlaka eline bir koyunu bağlamakta, gece şevine (gece otlatması) kalkmaktadır (KK24). Bu koyun genellikle beyaz kuzular önceden eğitilmektedir. Kuzuların boynuna ip dolanmakta ve gece sürü ayağa kalktığında çoban bu sayede uyanmaktadır. Çobanın başçobandan mesleği öğrenmesi gerektiği vurgulanmıştır. Bir çırağı getirip koyunlara git deyince onun anca

⁸ İlkbaharda yörede yetişen zehirli bir ot türü.

çubuğunu aldığı, koyunlara gidip geldiği aktarılmıştır (KK26). Yörede son yıllarda çoban kalmadığı veya kimse çobanlık yapmadığı için Afgan veya Suriyeli çobanlarla anlaşıldığı belirtilmektedir. Ancak bu çobanlar çekirdekten yetiştirme çobanlar olmadığı için hayvan üreticilerini zorlamaktadır. Çobanların en büyük yardımcıları çoban köpekleridir. Merada, yaylada kurt ve ayı saldırılarına karşı sürüyü köpekler korumaktadır. Yazın koyunların başındayken bu köpek ayıya saldırmaktadır. Bunlar kurt kokusu almaktadır. Kurt birini boğazlamakta, diğerini parçalamaktadır. Kurtlar diyor: Dedelerimizin (kurdun ataları) vasiyetidir: 60'tan sonra bizim erkekliğimizdir. Kurt bir sürüden 60 tane koyun telef ettikten sonra artık onun erkekliğidir. Kurtların ata vasiyetidir. Bir kurdun arkasından 60 tane köpek kovalamasa o kurt, kurt değildir (KK26). Koyun sürülerinin azılı düşmanı kurt hakkında bu sözlerin mitik bir kökeni olduğu düşünülmektedir. Kurt mitolojilerde önemli bir varlıktır. Hatta Bingöl'de "kurt ağzı bağlama" geleneği hala canlı şekilde yaşamaktadır. Bu gelenekte yayılıma giden hayvanları kurt saldırısından korumak amacıyla bazı uygulamalar yapılmaktadır. Hayvanların yayıldığı alanlar kâğıda çizilir. Yer isimleri çizilen dairenin çevresine yazılır. Bir bıçak hazırlanır. Bir nefeste Ayet-el Kürsi okunur. Dua okuyan kişi elindeki bıçağı kapatır. Sabah kurdun rızkı kesilmesin diye bıçak açılır (KK23). Bu uygulamayla kurdun dağda otlayan hayvanlara bir zarar veremeyeceğine inanılır.

Mesleğin güncel sorunları hakkında Hasan Batbaş, devletten iki kez arpa desteği aldığını, daha fazlası verilse hayvan sayısını arttıracaklarını belirtmiştir. Ot balyasının geçen sene 30-35 lira, şimdi 70-80 arası olduğu belirtilmiştir. Geçen sene buğday samanının 1000 lira, şimdi 2000 lira olduğu aktarılmıştır. Ayrıca Batbaş, tarlasında kendi otunu yetiştirdiğini, öyle olmasa mesleği sürdürmenin çok zor olduğunu belirtmiştir. Kuzunun geçen sene 50-55 lira olduğunu, bu sene 85-90 arasında değiştiğini belirtmiştir (KK23). Yörede mor karaman cinsi koyunların sayısı oldukça fazladır. Bu kuzuların etlik olduğu, süt üretiminin fazla olmadığı ifade edilmiştir (KK23). Bunda bölgede koyun yetiştiricilerine verilen devlet desteğinin önemli bir payı vardır. Devletin koyunlara on senedir küpe desteği verdiği belirtilmiş ama 10 senedir o desteğin miktarının aynı olduğu aktarılmıştır. Sürü yönetimi belgesi ise her aileden bir kişiye verilmektedir. Bu bir sorun olarak sürü sahiplerini zor durumda bırakmaktadır. Özellikle saman, arpa, yem fiyatlarının artması hayvan sahiplerini zorlamaktadır. Devlet tarafından verilen destekler yeterli olmamaktadır. Saman fiyatlarının yükselmesinin ve arpanın pahalı olmasının yetiştiricinin belini büktüğü vurgulanmıştır. Mor Koyun projesinin olduğunu kuzular için 70 TL destek

verildiğini aktaran çobanlar, kendilerine 5 ay sigortası yapıldığını belirtmiştir. Çobanlar, çobanlık sigortasının 12 aya çıkarılmasını beklemektedir. Ayrıca berivanların⁹ koyun sağımında sigortalı gösterilmesi hakkında bazı girişimler olduğu ifade edilmiştir (KK24). Çobanların sorunları kısmen çözülmüş olsa da mesleğin zorluğundan dolayı kimse çobanlık yapmak istememektedir. Hatta koyunların sağımını üstlenecek kimse kalmamıştır. Bazı çobanlar sağım yapmaktadır. Ancak yörede bu işi kadınlar geleneksel olarak geçmişten bugüne yapmışlardır. Ancak maddi bir kazançları olmadığından kimse sağım yapmaya yanaşmamaktadır. Yaklaşık üç ay sağılan koyunların sütü kışlık peynir için kullanılmaktadır.

Beri (sağım) geleneği, Bingöl'de koyun yetiştiriciliği yapan sürü sahiplerinin yaylaya çıkan hayvanlarının sağımı geleneksel olarak yapılmaktadır. Sağılan sütlerin bir kısmı mandıracılara satılır mandıralara satılmaktadır. Ayrıca geçimini hayvancılıkla geçiren aileler kışa hazırlık olarak peynir yapmaktadır. Son yıllarda bu geleneğin ortadan kalkmak üzere olduğunu söyleyen Ümit Borak, eğlene eğlene, eşek sırtında beriye geldiklerini ifade etmiştir. Köylerine ait olan yaylanın yakın olduğunu ve ulaşımının kolay olduğunu belirtmiş ama kimsenin beriye gelmediğini ifade etmiştir. Hayvanların kısırlaşmasını engelleyen beri, günde iki kere beri yapılmaktadır. Kadınlar at, eşek sırtında köyden gelmektedirler. İki tane mera kiraladıklarını, köylerin merasının çok az olduğu da tüm çobanlar tarafından vurgulanmıştır. Büyükbaş hayvanların da meraya geldiği bu yüzden meraların yetmediği ifade edilmiştir (KK25). Bingöl hayvancılığa uygun yaylalar, meralar bulunmaktadır. Çobana, berivana daha fazla destek verilmesi gerekmektedir. Böylece mesleğe herkesin sarılacağı belirtilmiştir. Şimdilerde çok az sürü sahibinin koyunlarını sağdığı ifade edilmiştir (KK26). Koyunların sağılması için beriye giden Berivanlara destek vermek gereklidir. Peynir, yağ ürünleri marketten aldığını belirten Orhan Aksu, koyunların sütünü sağmadıklarını belirtmiştir. Kimseyi beriye, sağıma götüremediğini de eklemiştir (KK24). Bu sağım geleneğinin devam etmesi beriye giden kadınların teşvik edilmesine, destekler verilmesine bağlıdır. Sağımı yapılan hayvanların sütüyle ayran, tulum peyniri, salamura peyniri gibi ürünler yapılmaktadır. Tulum peynirini nisan-mayıs aylarında Şavaklara verilmektedir. Deri tulum peyniri bambaşka çıkmaktadır. Deri yağı bırakmadığı için lezzetli olmaktadır. Bir de hazır maya sütü yakmaktadır. Bingöl'de dana şilav mayası kullanılmaktadır (KK26). Peynirin doğal yöntemlerle

⁹ Yayladaki koyunların sağımını yapan kadınlar.

yapıldığını ve lezzetini bu mayaya borçlu olduğunu göstermektedir. Kimyevi peynir mayaları her ticari merkezde kullanılmaktadır. Bingöl'ün tulum peynirinin lezzeti dillere destandır. Yörede çok tüketilen bir besindir. Ticarileşmeyen bu ürünü de yine yörede göçerevli bir yaşam sürdüren Şavaklar almaktadır. Bingöl tulum peynirinin yapım süreci somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmelidir.

Çobanlık mesleğinde en büyük sorunlardan birini açıklayan Orhan Aksu, kendi köyleri olduğu için merada hayvanları otlatmaktadır, yaylaya çıktıklarında merayı tarımdan kiraladıklarını ifade etmektedir. Şahıstan kiralanırsa üç katına kiralandığı da aktarılmaktadır (KK24). Göçebelerin mera kiralamasıyla başlayan göç at, eşek sırtında olabileceği gibi “üç katlı” denen kamyonlarla da gerçekleşmektedir. Bunun yanı sıra arazilerden ve yoldan göçen hayvan sürülerine rastlamak da mümkündür. Hayvan sahiplerinin mera kiralaması büyük sorunlar teşkil etmektedir. Yaylanın önceden belirlenmesi gerektiği ifade edilmiştir. Hayvancılığın gittikçe daraldığı, Diyarbakır'dan sürü sahiplerinin mera kiraladığı belirtilmiştir. Karlıova'dan bazı yetiştiriciler de Diyarbakır ve Urfa taraflarına gitmektedir. Bingöl'deki üreticilere öncelik verilmesi gündeme gelmiştir. Ondan sonra kalan yerlerin dışarıdan gelen yetiştiricilere tahsis edilebileceği belirtilmiştir (KK 27). Birliğe en çok üye Karlıova ve Solhan'da bulunmaktadır. Bu iki ilçede koyun keçi sayısı da çok fazladır. Solhan ve Karlıova tek göç yapmaktadır. Solhan ve Karlıova'da yetiştiricilerin yaylada geniş meraları bulunmaktadır. İlkbahar ve yaz zamanında kendi meralarına gelmektedirler. Sadece kış mevsimi için başka bir yere göç etmeleri gerektiği için avantajlı oldukları aktarılmıştır (KK24). Bölgede sürdürülen göçerevli yaşam Karlıova ve Solhan'da yapılmaktadır. Koyun yetiştiriciliğinde en önemli sorun mera bulmaktır. Meraların üreticilere açılması gerekmektedir. Koyun sayısına göre belirli durak yerleri belirlenmelidir. Göçerlerin yaylak veya kışlak yolculuğu sırasında istenmeyen olayların yaşandığı da belirtilmektedir. Göçerlerin yolu üzerinde bulunan arazi sahipleri hayvanların arazilerden geçmesine izin vermemektedir. Mecburen karayolunu kullanan sürülerin hayvanları trafik kazalarına sebep olmaktadır.

3.1.8.3. Mesleğin Geleceği

Mesleğin sürmesi öncelikle Bingöl'de hayvancılığın sorunlarının ortadan kaldırılmasına bağlıdır. Çobanlık yapan aileler ve hayvancılıkla uğraşan çevrelerin mesleğe sahip çıkması gerekmektedir. Hayvancılığın zor günler geçirdiği görülmektedir. Bu

zamanda hayvancılığa yapılan her türlü destek çobanlığın kaderini tayin etmektedir. Gençler çobanlık yapmamakta yetişkinlerin bu mesleği yaptığı ifade edilmiştir (KK23).

Resim 15

Ümit Borak ve eşi yaylada sağım (beri) yaparken



Çobanlığın kazancı fazla olmasına rağmen yapılmaması mesleğin itibarını yitirmesinden kaynaklanmaktadır. Çobana kız verilmemekte, çobana hakir gözle bakılmaktadır. Bu sosyal ortamda çobanlığın değerini kazanması mümkün görünmemektedir. Sosyal medyada şehir hayatından kaçıp köyde çobanlıkla uğraşan fenomen çobanların olması hatta artması da Bingöl’de mesleğin geleceğini olumlu yönde etkilememiştir. Bingöl çobanları şiirinde vurgulanan “Bir çoban parçasısın olmasan bile koyun/ Daima egeceksin, başkalarına boyun;” toplumun çobana yüklediği misyonu özetlemektedir. Yörede çobanlara “bertij” diye seslenilmektedir. Olumsuz bir tavırla yaklaşmaktadır. Ancak bu insanlar bu mesleği sürdürmezse kentlerde yaşayan insanların ihtiyaçlarını karşılamaları zorlaşmaktadır.

Yöre insanı için hâlâ en önemli ekonomik uğraşlardan biri olan çobanlık devletin sigorta desteğini artırmasıyla varlığını devam ettirecektir. Beriye gelen kadınların devlet desteği olursa üç ay koyunları sağacağı belirtilmiştir (KK23). Çekirdekten yetiştirme çocuk olursa bu işi yapacağı yoksa çoban yetiştirmeyeceği vurgulanmıştır. Bingöl’de bir köy pazarı olursa yetiştiricilerin ürünlerini bu pazara getirip satacağı ifade edilmiştir (KK24). Bu anlamda Bingöl’de yöresel ürünlerin de satışının yapılacağı bir köy pazarı, panayırı hala yapılmamıştır. Bölgenin böyle bir pazara ihtiyacı olduğu açıktır. Kavurması, tulum peyniri,

domatesi, balı, kaymağı, sütü, tereyağı, yumurtası, meyvesi vs. ürünlerin toplu olarak satıldığı bir pazar yeri düşünülmelidir.

3.1.9. Arıcılık

Arıcılık, insan eliyle bal üretmek için yapılan değişiklikleri de içerecek şekilde nesilden nesile aktararak günümüze ulaşmıştır. Halkın geçimini sağlamak için giriştiği türlü faaliyetlerden biri olan arıcılık gelenek ve uygulamalarıyla halk ekonomisiyle ilgilidir. Törenlerde ve halk hekimliğinde folklorik bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Yunanlılarda, Mısırlılarda hekimler tarafından tedavi amacıyla kullanılmıştır. Kur'an-ı Kerim'de Nahl Suresi 68. ayette balın arı tarafından nasıl yapıldığı anlatılmaktadır. Bingöl'de arıcılar ve balcılıkla uğraşan kimseler balın şifalı olduğunu dile getirmektedir. *Arıcılık; arı sütü, bal mumu, polen, propolis gibi çok çeşitli ürünlerin de üretildiği ancak genel anlamda bal üretmek için gerçekleştirilen bir hayvancılık faaliyetidir* (İnci vd. 2022: 996). Bingöl'de gezgin arıcılık yaygın bir meslektir. Gezgin arıcılık sayesinde kışın Adana, Antalya, İçel gibi güney illerde arılarını kışlatan arıcılar yaz aylarında (ilkbaharda) zengin bir flora'ya sahip olan Bingöl'e geri dönmektedirler. *İran-Turan flora bölgesinin etkisi altında kalan alanda bitki çeşitliliği oldukça fazladır* (Avcı, 1993: 241). Bu çeşitlilik sayesinde kaliteli balların üretildiği Bingöl'de arıcılık önemli bir geçim kaynağı haline gelmiştir. *Üretilen bal özgünlüğünü yitirici müdahalelere maruz bırakılmaktadır* (Karasu, 2004: 181). Bu olumsuz durumun önüne geçmek amacıyla Bingöl balının doğallığını koruması için projeler hazırlayan Bingöl Üniversitesi son olarak balın içerisindeki bileşenleri tespit edebilen LC-MS/MS cihazını üniversiteye kazandırdı. Pilot Üniversite Koordinasyon Merkez Birimi (PİKOM) tarafından hazırlanan projeye sağlanan finansmanla temin edilen cihaz, Bingöl Üniversitesi Merkezi Laboratuvar Uygulama ve Araştırma Merkezinde hizmete sunuldu (URL10). Bingöl'de arıcılık mesleğini icra eden Hüseyin Sağdıç, Bingöl'de arıcılığı ilk yapanlardan biri olduğunu belirtmiştir. 1975 yılında arıcılığa başladığını ifade etmiştir (KK28). Mesleği amcasından öğrendiğini ifade eden Mehmet Cakabey, mesleğe 1997 yılında başlamıştır (KK29). Hem arıcı hem de arıcılar birliğinde yönetim kurulu üyesi olan Yasin Korkut yörede arı sütü üreten ilk arıcılardan biri olduğunu ifade etmiştir (KK30).

3.1.9.1. Mesleğin Geçmişi

Arıcılıkla ilgili Osmanlı'da Bingöl yöresinde bal vergisi alındığı ile ilgili bilgiler verilmektedir. Bunlar kayıta yer almaktadır o kadar eski bir meslektir. Eskiden insanlar

göçebe arıcılığı bilmezdi. Mısır kayıtlarında arıcılar yazın yaylaya kışın ovaya şeklinde yer değişikliği yaparmış. Bingöl’de eskiden dört tarafı kapalı bir tarafı açık yerlere “munyes” denilmektedir. Etrafı dört duvar damlı ön tarafı komple açık olan bu yerlere kovanlar dizilmektedir. Birtakım ağaç dallarından örülmüş, saman, çamur ve hayvan gübresi ile sıvanmış bu kovanlara karakovan denmektedir. Bunlar üst üste dizilmektedir. Uzun silindirik şeklindeki kuarı (arı kovanı) bazı yerlerde şive değişikliğinden dolayı “heng” denmektedir. Arıya “miyes” Zazaca’da bütün böcekleri ifade eden bir kelimedir. Yaz kış kuarıların içerisini açıp ilaçlama veya farklı bir işlem yapma söz konusu değildi. Kovanların doğal haline bırakıldığı belirtilmiştir. Adamın kuarası ne eksilir ne artardı (KK30). Ayrıca Bingöl’de arıcılık mesleğiyle ilgili yerleşim adları bulunmaktadır: Arıcılar köyü, Balpınar köyü. Bingöl’de geleneksel karakovan yapımı hakkında Mehmet Cakabey, eskiden toprakla yapıldığını, herkesin kendi evinin önünde bıraktığını belirtmiştir. Kovanların yaz kış üç tarafı duvarla çevrili bir yerde kaldığı ifade edilmiştir. Balı çıkardıktan sonra tekrar çamurla kapatıldığı belirtilmiştir. Hayvan gübresi ile sıvandığı da eklenmiştir (KK29). Eskiden karakovandan bal çıkaranların küreğin üstüne tezek yaktığını dumanı kovana üflediği aktarılmıştır (KK28). Yöre insanı kovanları kendi imkânları ölçüsünde hazırlamış ve bal üretimi yapmışlardır. Bugün bile fenni kovanların yanında karakovan balı üretimi sınırlı da olsa devam etmektedir.

Geçmişte arıcılıkla ilgili bilginin yetersiz olduğu bilinmektedir. Zira geçmişte arıcılık yörede ticari bir faaliyet olarak yapılmamıştır. Mesleği ticari olarak yapanlar bu işi yöreye gelen gezgin arıcılardan öğrenmiştir. Hüseyin Sağdıç, o zaman Orduluların yanlarına gittiklerini çerçeveye telin nasıl takıldığını, mumun kovana nasıl takıldığını, kovanın nasıl açıldığını izlediklerini aktarmıştır. Şimdi arıcılığa yeni başlayan arkadaşların çok şanslı olduğunu da eklemiştir. Bu işe yeni başlayan bir arıcı bilen birinden destek alabilmektedir. Mevsimlere göre arının hangi bakımları yapılmalı, bunları öğrenmelidir. Sağdıç, Bingöl’de şu an bir arıcılık kültürünün oluştuğunu ifade etmiştir (KK28). Mesleğin ustaları Ordulu gezgin arıcılardır. Bingöl’de bu mesleğin gelişmesine katkıda bulunmuşlardır.

3.1.9.2. Mesleğin Bugünü

Mesleğin günümüzde hangi boyuta ulaştığını anlamak için Hüseyin Sağdıç, Ordu’dan bu bölgeye gelenlerden arı satın aldıklarını belirtmiştir. Orduluların bir harman arı aldığını, iyilerini kendine aldıklarını, kalanı ise Bingöllülere sattıklarını ifade etmiştir.

Sağdıç, Kırkağıl köyünden olduğunu, 70'li yıllarda köyde bir tek kendisinin arıcılık yaptığını, şimdi hemen hemen hepsinin arıcılık yaptığını belirtmiştir (KK28). Bugün Bingöl'de arıcılık kültürü meslek folkloru haline gelmiştir. Halkın geçim kaynağı olmuş durumdadır. Birliğe üyeden ziyade bir o kadar kişi de geleneksel olarak mesleği sürdürmektedir.

Dışarıdan gezginci arıcıların gelmesi ile Bingöl'de arıcılık ticari olarak yapılmıştır. Göçmen arıcıların taşıdığı parazitler ortaya çıkmıştır, beslenme ortaya çıkmıştır. Bazı arıcılar şekeri sürekli vererek daha fazla bal üretmiştir, balın değeri düşmüştür. Şimdi arıcılarda karakovan mutlaka belli sayıda üretilmektedir. Yasin Korkut, Bir kısım insanların da balta girmemiş ormanlara gidip arı yuvalarını bulup balları kesip getirdiğini ifade etmiştir. Hatta bizi telefonla arayıp Bingöl'de orman balı var mı nereden bulabiliriz, diye soranların olduğunu aktarmıştır. Ticari arıcılıktan eskiye dönüşün tekrar başladığını ifade etmiştir (KK30). Balın sahtesi çıktığından beri doğal, el değmemiş bala rağbet artmıştır. Yöre dışından doğal bala büyük bir ilgi olduğu görülmektedir.

Arıcılık mesleği içerisinde birçok halk bilgisi unsurunu barındırmaktadır. Halk takvimi, halk meteorolojisi, halk baytarlığı, halk ekonomisi...Bingöl'de arıcıların bal üretiminde geleneksel üretim biçimlerinden yararlandığı belirtilmektedir. Ancak son yıllarda gelişen teknoloji ve imkânlar arıcılığın modern üretim biçimleriyle yapıldığını göstermektedir. Bingöl'de arıcılar için bal sağım zamanı 25 Haziran-25 Temmuz'dur. Arı; given, kekik bitkilerinden bal almaktadır. Haziranın 25'inde alçak yerlerde temmuzun başında yüksek yerlerde bal sağımı yapılmaktadır. Havaaların sıcaklığına göre de bu takvim değişmektedir (KK28). Arıların bakımları yapılırken bazı tarihlerin önemi anlaşılmaktadır. Bal sağımından kırk gün öncesinde hazırlıklar başlamaktadır. Arıcılarda 40 gün bir takvim vardır. 25 Haziran'dan 40 gün öncesi arıyı hazırlama dönemi olarak bilinmektedir. Arıyı mutlaka beslemek, askerini (işçi arı) çoğaltmak gerektiği belirtilmiştir. Şurup sadece bal oluşturmak için değil iyi bir mevcudu yakalamak için de verilmektedir. Şurup nektar gelmeden önce verilmektedir. Bu arada arı yavruya yatmaktadır. Nektarın yoğun geldiği dönemde şeker kesilmelidir. Bunu arıcıların bilmesi gerekmekte yoksa bal bozulmaktadır (KK28). Arı ürünlerinde sahtekârlık özellikle nektar döneminde arıya şeker verilirse balın özellikleri bozulmaktadır. Sahte bal piyasada artık kolayca anlaşılmaktadır. Gerçek bal genzi yakmaktadır. Ayrıca hakiki bal soğukta donmaktadır. Arıyı doğru zamanda beslemenin önemine değinen Mehmet Cakabey, İlkbaharda arıya mecbur şeker verildiğini

ifade etmiştir. Yoksa arının öleceği belirtilmiştir. Bal geldiği zaman şekerin kesildiği vurgulanmıştır (KK29) Sen arını önceden çoğaltırsan arı dışarıdan bal bulamamakta, oğula gitmek zorunda kalmaktadır. Bal mevsimi geçtikten sonra sen arını çoğaltırsan dışarıda bal olmadığından kovanın içindeki balı yemektedir. Onun için arı takvimini çok iyi bilmek gerekmektedir. Çukurova'da narenciye'nin çiçek açtığı zamandır. Antep, Diyarbakır civarında bal mevsimi beşinci aydır. Bingöl'de geven ve kekik olduğu zamandır. Arı mevcudu çoğalıyor yeterince bal bulamayınca dışarıda meme yapıyor, oğula gidiyor. Arıda bu senenin arısını sonbahardan hazırlamak gerekmektedir (KK28). Halk takvimi olarak değerlendirilmesi gereken arı takvimi arıcıların yapacakları işleri zamana göre planlamasıyla ilgilidir. Arılar için en uygun zaman belirlenmekte ve o dönemlerde kovanların bakımı yapılmaktadır.

Arıcılar, arıların kovan içinde ve kovan dışında farklı görevleri olduğunu belirtmiştir: 20 gün petekten doğan arının belirli bir işi vardır. Kovanın içinde dışarıya hiç gitmeden kovanın içindeki temizlikle uğraşmaktadır. Kimi yelpaze yapmakta, kimi anayı beslemekte, kimi yavruyu beslemektedir. Dışarı giden arının kovanın içinde hiçbir görevi kalmamaktadır. Kovana su taşıyanlar başkadır, kovayı havalandıranlar ayrıdır, ana arının beslenmesi ile görevli arılar ayrıdır. Peteklerin içini propolis dediğimiz maddeyle dezenfekte eden arıların görevi ayrıdır, petekte mum salgılayan arılar ayrıdır (KK28). Arı kovayı kusursuz işleyen bir fabrika gibidir. Her arı görevini kusursuz yerine getirmektedir.

Arıcılık ürünlerine yönelik Bingöl'de geleneksel bir tutum sergilenmektedir: Yeteri kadar araç gereç olmadığı için farklı ürünler düşünülmemektedir. Arı zehri üretebilmek için bazı teknik araçlar gerekmektedir. Bu teknik araçlar olsa bile bunları kullanabilecek arıcılar da yoktur. Bingöl'de bal, propolis, polen, arı sütü üretilmektedir. Arı sütünü muhafaza edebilmek için alet edevat gerekmektedir. Bingöl'de arı ekmeği yapan yoktur. Hüseyin Sağdıç, Bingöllü arıcıların gelenekten kalma kapalı olduğunu, Birinden gördükten sonra yapacaklarını ifade etmiştir (KK28). En mükemmel bal geven, kekik, ballıbaba, sığırkuyruğu gibi bitkilerden gelmektedir (KK29).

Arıcılığın sorunları hakkında Mehmet Cakabey, en büyük sorunun konaklama yeri almak olduğunu belirtmiştir. Nakliye desteğinin olmadığını belirten arıcılar, şeker desteği aldıklarını belirtmiştir. Köyde bırakılan arıların zamanla biteceği belirtilmiştir (KK29). Kovadaki bir çitanın 25 TL'ye mal olduğu da eklenmiştir (KK30). Bingöl'den arının 20.000 liraya yüklendiğini ve Adana'ya giderken bir o kadar işçilik ve nakliye gideri

olduğu belirtilmiştir. Defalarca talepte bulunulmuş ancak nakliye desteği alınamadığı ifade edilmiştir (KK31). Son yıllarda arıcıların maliyeti çok artmıştır. Piyasada farklı türde ballar olduğu için her sene arı ürünlerinin fiyatı belirlenmelidir. Bu sayede Bingöl balının kalitesi de korunmuş olacaktır. Ayrıca arıcılara kovan sayısı, ürettiği ve pazarladığı bal miktarı tespit edilerek destekler verilmelidir.

Bingöl'de gezgin arıcıların uğrak yeri olduğu için bölgede çok sayıda arı türü vardır. Bingöl iklimine de en uygun olan Kafkas ırkıdır. Kafkas melezinin fazla sokmadığı ve bal veriminin fazla olduğu ifade edilmiştir. Kafkasın dilinin diğer arı ırklarına göre biraz daha uzundur. Her çiçekten rahatlıkla bal almaktadır. Saf Kafkas ırkı biraz geç gelişmektedir (KK28). Bingöl'de hava şartlarına uyum sağlayan en iyi cins arı Kafkas melezi'dir. Arının dilinin uzunluğu da fazla olduğu için nektar toplarken zorlanmamaktadır.

Arı hastalıkları ve arıya zarar veren hayvanlar arıcılar için büyük bir sorun teşkil etmektedir. Arıcılar kovanları bu zarar veren hayvanlardan ve hastalıklardan korumak zorunda kalmaktadır. Amerikan varoası (arı biti), arı kuşu, kirpi vardır. Tabi ayılar özellikle kovanlara büyük zararlar vermektedir. Bunu önlemek için arıcılar kovanların olduğu alanı elektrikli tel ile çevirmektedirler. Arıcıların en fazla şikayetçi oldukları hastalık ise varoadır. Arıcılara göre varoa arının kanadını yemektir. Yavru çürüğü giren kovanın tümü gitmektedir. Herkesin arısında var ama ilaç kullanılmaktadır. En tehlikeli hastalığın arı biti olduğu belirtilmiştir (KK29). Bu son yıllarda kimyasal ilaçlar değil de doğal ilaçların kullanıldığı görülmektedir. Çeşitli otlar: kekik otu, nane ile mücadele edilmektedir. Bu karışımın varoayı döktüğü belirtilmektedir. Varoa akarı (parazit) genelde erkek gözlerine gidip yumurtasını bırakmaktadır. Arıcılar boş çıta bıraktığı zaman arılar dalak (bal peteği) örmektedir. Dalağa bal veya yavru doldurmaktadır (KK28). Arıcılar hastalıklara geleneksel yöntemlerle çözümler aramışlardır.

Kovanda temizlik yapan arılar bal peteklerinin içini propolis denen madde ile cilalamaktadır. Sonra dışarıdan bal getiren arı onu direkt getirip oraya doldurmamaktadır. Kovanın içinde onu bekleyen arılar var. O ağzından ona aktarmakta, onlar götürüp boşaltmaktadır. Dışarıdan gelen balın %30'u nektar %70'i sudur. O nektarın bala çevrilmesi için arılar içeride arılar kanat çırparak balın içindeki su oranını buharlaştırmaktadır. Bal tam kıvamına geldiği zaman onun üzerine bir perde çekmektedir. Balın nem oranı yüzde yirminin altına düştükten sonra perde çekilmektedir. Nem oranı %20'nin altında olmayan bal çabuk ekşime yapmaktadır. Bal hiçbir zararlı mikroorganizmayı içinde barındırmıyor.

Arılar mevsim bitince peteklerin üstünü sırlamaktadır. Bir peteğin sır kısmı peteğin üçte ikisi sırlıysa o petek olgundur (KK28). Peteklerin sürekli kontrolü yapılmaktadır. Sağım için en uygun zaman kollanmaktadır.

Resim 16

Karbasan Yaylası'nda konaklayan Bingöllü gezgin arıcılar



Bingöl'de arıcılık gezgin arıcıların dışında tamamen kaya, ağaç kovuklarında yuva yapan arıların balını toplama şeklinde de yapılmaktadır. Özellikle bu arılara herhangi bir müdahale olmadığı için de ağaç balı piyasada talep görmektedir. Oğul kovandan çıkınca ağaçta 24 saat durmaktadır. Sonra çıkıp başka yere gitmektedir. Balcıların keşif arıları olduğu ifade edilmiş. Kovanların içinde bekçileri olduğu belirtilmiştir (KK 29). Ağaç balı, kaya balı olarak da isimlendirilen bu bal ile ilgili yerel bir gazeteye demeç veren balcı Abdulkerim Alagöz: Çok nadir görülen ağaç balını almaya çalışacağız. Öyle görünüyor ki, bir süre önce arılar buraya gelip yerleşmiş ve bal doldurmuşlar. Şu an bal mevsimidir. Buradaki bala bakıp ne durumda olduğunu göreceğiz. Ağacın içinde olduğu için tamamen saf ve organiktir. Hiçbir müdahale olmadan arılar tarafından buraya bal doldurulmuş. Bingöl balımız kalitesiyle meşhurdur. Bu ağaçta bulunan bal gibi zaman zaman böyle ağaçta bal yapmış arılara rastlanıyor (URL11).

Yörede büyük bir arıcılık faaliyeti sürdürülmektedir. Ali Aba, desteklemeden yararlanan 1200 üyenin bir o kadar da arıcılığı hobi olarak yapanın olduğunu ifade etmiştir. Köylere gidilirse her bahçede kovan görüleceği ifade edilmiştir (KK31). Ancak arılar için

geleneksel kovan yapan usta kalmamıştır. Sanayide fenni kovan imalatı yapan ustalar vardır. Ancak yeterli düzeyde değildir.

Resim 17

Geleneksel ağaç (kütük) balı çıkaran balcı (URL12)



Gezgin arıcılar daha ekonomik olduğu için Adana ve Mersin tarafından kovan ihtiyaçlarını karşılamaktadır. Karakovan yapabilen ustanın kalmadığı belirtilmiş ama babasından öğrenenlerin yaptığı aktarılmıştır (KK30). Geleneksel olarak karakovan yapan ustalar vardır. Babadan veya dededen kalan karakovanlar onarılmış ve kullanılmaya devam edilmiştir. Onarımı saman ve çamurla arıcılar tarafından yapılmıştır. Artık arıcılar kovana yuvarlak boş çıta yerleştirmekte ve dalağı arı hazırlamaktadır. Buna da karakovan balı denmektedir. Yörede yoğun biçimde yapılan arıcılık faaliyeti karakovan yapımını da artırmalıdır. Bu konuda arıcılara destekler sağlanabilir. Bu sayede yeni bir iş kolu gelişebilecektir.

Bir kovanda güçlü 7-8 çıta olduğunda bir iki çitayı başka kovana atılmalıdır. Bingöl'de 7. ayın 5'inden itibaren bölgeye göre tabii ovada daha erken nektar akışı bitmektedir. Yüksek yerlerde arıcı dokuzuncu aya kadar beklemektedir. Balı ne kadar geç çıkarırsa kaliteli bal olmaktadır (KK31).

Arının hareketlerinden birçok anlamlar çıkarılmaktadır. İyi arıcılar arının hareketlerini anlamaktadır. Bal getiren arıyı bilmektedir. Kovandan çıkan arı bal keşfettiğinde kovandaki arılara haber vermektedir. Arılar sekiz rakamını andıran bir dans yapmaktadır. O arı nektarın kaç kilometre uzaklıkta olduğunu bildirmektedir. 100 metre ileriden nektar getiren arı farklı dans etmekte, 500 metre ileriden bal getiren arı farklı dans

etmektedir (KK28). Halk doğadaki canlıların bu hareketlerini anlamlandırmaya çabalamıştır.

Arının kültürel değeriyle ilgili Ali Aba şunları ifade etmiştir: “Şu an bir arıcı için bir arı eşittir bir keçi. Yazın bir arı eşittir bir inek, kışın bir arı eşittir sinek. Yazın o sana getirecek kışın sen ona bakacaksın. 1500 kovanı olan arıcılarımız var bizim (KK31). Bingöl’de büyük çaplı kültürel yönleri olan arıcılık(balcılık) mesleğinde kışın bakım isteyen ve kovanda muhafaza edilen arının üreticiye sadece zararı olmaktadır. Ancak yaz aylarında artık bir inek gibi üreticiye bal getirmektedir.

3.1.9.3. Mesleğin Geleceği

Bingöl’de son yıllarda en gözde meslek arıcılıktır. Kırsal bölgelerdeki Bingöllüler için önemli bir ekonomik uğraş olan arıcılık mesleğinin geleceği yönünde olumlu gelişmeler yaşanmaktadır. Geleneksel karakovan yapım süreci somut olmayan kültürel miras kapsamında ele alınmaktadır. Yörede çok az sayıda karakovan yapan kişi kalmıştır. Yörede karakovan yapan ustaların sahip olduğu halk bilgisi kayıt altına alınmalıdır. Sadece kırsal bölgeler değil kent merkezinde yaşayan ve arıcılıkla uğraşan önemli bir kesim vardır. Ekonomik kazancının fazla olması da mesleğin önümüzdeki günlerde daha da ilgi göreceğini göstermektedir. Bu gelişmelerde Bingöl Üniversitesi’nin ve Bingöl Arıcılar Birliği’nin önemli çalışmaları etkili olmaktadır. Ayrıca Bingöl balının ulusal ve uluslararası düzeyde katıldığı yarışmalarda birincilik ödülleri alması mesleğin önünü açmıştır. Mesleğin sürdürülmesi için arı ürünlerinin çeşitlenmesi gerekmektedir. Yörede gezgin arıcıların konaklayacağı yaylalar arıcılar için hazırlanmalı. Gezgin arıcıların ihtiyaçları gözetilerek mesleğin sorunlarının ivedilikle çözülmesi sağlanmalıdır. Arıcıların kovan, çıta vb. ürünlerin üretiminin yaygınlaşması mesleğin farklı sektörlere kazanç getirmesini sağlayacaktır. Arıcılar bu tür ürünlere daha kolay ulaşacak ve meslek cazibesini sürdürecektir. Şimdi Bingöl’de işletme sahibi çok sayıda arıcı bulmak mümkündür.

3.1.10. Değirmencilik

İhtiyaçlarını doğal yollardan karşılayan insanoğlu *Türkçe bir kelime olan değirmeni* (Demir, 2002: 209) 1.İçinde öğütme işi yapılan yer. 2.kahve, buğday, nohut vb. taneleri öğüten araç veya alet; (Türkçe Sözlük, 2011) biçiminde tanımlamıştır. Değirmeni çalıştıran veya değirmende çalışan kimseler de “değirmenci” diye adlandırılmıştır. *Göktürk dönemine ait Kuray kurganındaki mezarlarda bulunan eşyalar arasında değirmen taşları da yer almıştır* (Ögel, 1984: 146). Çin kaynaklarına göre Kırgızlar, hububattan un elde

etmek için ayak değirmenlerini kullanmışlardır (Ögel, 1984: 208). Toplumlar temel ihtiyaçlarını karşılarken farklı araç ve gereçler kullanmışlardır. Değirmenlerin yararlanılan enerji kaynağına göre *el değirmeni*, *ayak değirmeni*, *su değirmeni*, *yel değirmeni*, *gelgit değirmeni* gibi çeşitleri bulunmaktadır (Gürses vd. 2007: 648). Yörenin arazi yapısı ve doğal kaynakları hangi çeşit değirmenlerin kullanılacağını belirlemiştir. Su kaynakları zengin bir bölgede insanlar su değirmeni kullanmaktadır. Bingöl'de geçmişte su değirmenleri özellikle dağlık ve su kaynağı bol yörelerde kullanılmıştır. Bingöl'ün su değirmeni çalıştıran tek değirmencisi

Hidayet Ulama, mesleği babasından öğrenmiştir. O zamanlarda neredeyse her evde ekmek pişirildiğini aktarmaktadır. Şimdi köydeki insanların bile ekmeğini fırından aldığını belirtmiştir (KK33).

3.1.10.1. Mesleğin Geçmişi

Bingöl'de geçmişte çok sayıda su değirmeni işletilmektedir. Eskiden Bingöl'de 7-8 değirmenci çalıştığı belirtilmiştir. Kervansaray'da, Simani tarafında iki tane, Kani Madrak'ta bir tane, ileride Dik köyünde bir tane değirmenin olduğu aktarılmıştır. İnsanların öğütme konusunu bıraktığı belirtilmiştir. Hazıra rağbet ettikleri için bu sistem gitgide ölmüştür. Faysal Usta, değirmende altı kişi çalıştıklarını üç kişi gündüz, üç kişi gece baktıklarını belirtmiştir. Bütün değirmenlerin Bingöl'de böyle çalıştığı belirtilmiş yine de yetiştiremedikleri ifade edilmiştir (KK32). Bingöl'de arici (değirmenci), kuryak (darı), ard(un), gırgıl(mısır), cev(arpa), tegneyiş (öğütmek) anlamlarında kullanılmaktadır (KK34). Bingöl'de taş değirmenine, kara değirmen denilmektedir. Özellikle kırsalda tandır ya da sac ekmeği pişirmek isteyen insanlar kara değirmende buğday öğütmektedir. Kara değirmen kepekli olmaktadır. Tandır ekmeği kara değirmende daha güzel olmaktadır. Kokusu bile farklı olmaktadır (KK34).

Değirmencililiğin bir meslek kolu olarak teşkilatlanmasından önce yörede dıstar¹⁰ kullanılmaktadır. İnsanlar bu el değirmeniyle ihtiyaçlarını karşılamaktadır. Eskiden el değirmeniyle dövme, bulgur yapıldığı ifade edilmiştir (KK32). Günümüzde yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olan mesleğin son ustaları halk mutfağına dair şu önemli tespitleri bizlerle paylaşmaktadır. Eskiden beş yüz metre ileride ekmek piştiğinde kokusunun geldiği belirtilmiştir. Şimdi insanlar hazıra rağbet ettiği için pişen ekmeğin kokusunun dahi

¹⁰ Geçmişte yörede kullanılan el değirmeni.

olmadığı ifade edilmiştir. Bu işin özünü kaybettiği ifade edilmiştir. Buğdayların hep yerli tohum olduğu vurgulanmıştır. Bingöl’de tandırlarda pişen ekmeğin kara değirmende çekilmiş undan yapılması bir gelenektir. Hususi olarak tandır ekmeği satan işletmeler ve tandır ekmeği yapan aileler buğdaylarını kara değirmende öğütmekte veya değirmencilerden bu şekilde un satın almaktadır. Bu tandır ekmeği de özel misafirler geldiğinde sofraya bırakılmaktadır (KK32).

Değirmencilik mesleğinde yapılan iş karşılığında geçmişte bir ücret alınmamaktadır. Değirmencinin bir tenekesi (ölçü kabı) ile öğüttüğü buğdaydan bir miktar “değirmenci hakkı” almış. Eskiden su ile çalışan bir değirmenin buğday karşılık aldığı belirtilmiştir. On beş teneke buğday öğütse bir teneke buğday aldığı ifade edilmiştir. Eski su değirmenlerine bir ayar verildiği, sabaha kadar bir torba un indiği de eklenmiştir (KK32). Yavaş çalışan su değirmenleri belki de çağın hızına yetişemediği için hayatımızdan çekilip gitti.

3.1.10.2. Mesleğin Bugünü

Değirmencilik mesleği Bingöl’de elektrikli değirmenlere dönmüştür. Sadece bir tane su değirmeni tespit edilmiştir. Mesleğin Bingöl’de hiç iç açıcı olmadığı, bitmek üzere olduğu aktarılmıştır. Önce kara değirmenin olduğu sonra bu vals(elektrikli) değirmenlerin yaygınlaştığı vurgulanmıştır (KK32). Değirmenlerde buğdayın artık makine ile yıkandığı da belirtilmiştir. Ancak mesleğin en büyük sorunu elektrik faturalarıdır. Tüm makineler elektrikle çalıştığı için değirmenciler ay sonunda yüklü faturalarla karşılaşmaktadır. Ancak çalışan son su değirmeninde böyle bir sorun gündeme gelmemektedir. Bingöl’deki su değirmeni Tavz bölgesinde faaliyet göstermektedir. Bu değirmende civar köylerden buğday, mısır, arpa öğütülmektedir.

Değirmencilik artık sezonluk bir meslek olmuştur. Değirmenciler yaz ve sonbahar döneminde çalışmaktadır. Sonra dükkânlar kapanmaktadır. İnsan sağlığı yediğimiz yiyeceklerden geçmektedir. Sofralarımızın en temel besin kaynağı ekmeğin beyaz undan yapılması sağlığımızı tehdit etmektedir. Hazır unlarda katkı maddelerinin olması da değirmencilerin şikayetçi oldukları sorunlardır. Kara değirmende öğütülen unun içinde buğday kabuğu kalmaktadır. Beyaz unda kepek olmadığı, bunun insan sağlığı için zararlı olduğu ifade edilmiştir. Değirmencilere göre şimdi hastalıkların artmasının sebebi ekmektir (KK33).

Resim 18

Tavz Bölgesi'nde Yenisu köyünde faaliyet gösteren su değirmeni



Halk sağlığı için ekmek hem kutsal hem de nimet olarak düşünülmektedir. Bir toplumda kültürel bir unsur haline gelen ekmek üretim ve tüketim biçimleriyle kültür unsurudur. “Ekmek sağlıktır eğer ekmeğiniz hastalık saçarsa insanlar hastalıktan kurtulamaz. Şu an kara değirmeni insanların yeniden tercih etmeye başladığı belirtilmiştir. İnsanların kara değirmenden çıkan unu beyazından daha sağlıklı bulduğu vurgulanmıştır (KK34). Kara değirmende öğütülen un halk tarafından sağlıklı olarak düşünülmektedir lakin undan ekmek yapma zahmetine kimse katlanmamaktadır.

Değirmenciler, insanların kara değirmenin kıymetini anladıklarını bu yüzden Muş'tan kara değirmen için geldiklerini ifade etmiştir. Fırıncıların buğday getirdiğini kepekli un istedikleri aktarılmıştır (KK34). Değirmenler aralık ayında kapatılmaktadır. Haziran'la değirmen çalışmaya başlamaktadır. Bingöl'de insanlar buğday ambarı kullanmaktadır. Ambardaki buğdayı getirip öğütmektedir. Müşterilerin bazen kepeğini bıraktıkları bazen götördükleri aktarılmıştır (KK34). Özellikle Bingöl'de ve ilçelerde un ambarı çok kullanılan bir üründür. İnsanlar kullanacakları kışlık unu nem almayan bir tenekeye doldurmaktadır. İhtiyaç olduğunda tenekeden alıp kullanmaktadır.

Bingöl'de tek su değirmenini çalıştıran Hidayet Ulama, babasından miras kalan değirmenin 60 yıllık olduğunu belirtmiştir. Geçenlerde bir adam iki torba buğday getirdiğini ifade etmiştir (KK33). Usta, değirmenin çalışma prensibi hakkında önemli bilgiler vermektedir. Yukarıda buğday ambarı bulunmaktadır. Gelen buğdayı buraya boşaltmak gerekir. Taş hafif kaldırdığı zaman buğday buradan aşağı inmektedir. Taş ağır

geldiğinde buğday inmemektedir. Burada değirmen taşı hızla döndüğünde bu “t” harfine vurmaktadır, buğday taşın içine o şekilde dökülmektedir (KK33).

3.1.10.3. Mesleğin Geleceği

Toplumun ekim ve öğütme işlerinden uzaklaşması değirmenleri kaybolma tehlikesiyle karşı karşıya bırakmıştır. Teknoloji ne kadar ilerledi ise mesleğin unutulduğu ifade edilmiştir. İnsanların buna tekrar döneceği de eklenmiştir (KK32). Fiyatlar yükselince insanların değirmene daha çok gelmeye başladığı belirtilmiştir (KK34). Teknolojik gelişmelerden olumsuz etkilense de değirmenciler mesleğin eski günlerine döneceğini düşünmektedir. Ancak ovada ekilen arazilerin azlığı değirmencileri daha çok kaygılandırmaktadır. Buna ek olarak çırağın olmaması mesleğin geleceğe kalmasının önündeki büyük bir engel olarak görülmektedir. Yıllardır gelen müşterilerinin olduğunu belirten ustalar, kimseye bu mesleği öğretmemiştir (KK34). Değirmencilik kalu beladan geldiğini insanlık oldukça mesleğin devam edeceği düşünülmektedir. Ancak Bingöl’de yaşama şansının olmadığı belirtilmiştir (KK32). Mesleğin geçmişi çok eskiye dayanmaktadır. Buna bakılırsa mesleğin yok olacağını düşünmek yanlış olur. Ancak çırak yetişmezse ve ekim olmazsa de bu işin sürdürülmesi imkânsızdır.

Trabzon gibi bir yerde adamlar hala su değirmeni kullanmaktadır. Burada ovanın olduğu ama değirmene rağbetin olmadığı belirtilmiştir. Sanat okullarına giden öğrencilere meslek öğretmek gerekmektedir (KK32). Bingöl’de ekilecek alan çok sınırlıdır. Bu alanların da verimli bir şekilde ekildiği söylenemez. Süt fabrikası açıldıktan sonra da daha çok yem bitkilerinin ekimi artmıştır. Buğday ekenlerin küçük bir kısmı değirmende un öğütmeyi tercih etmektedir. Mesleğin geleceği kırsaldaki arazilere buğday, mısır gibi ürünlerin ekimine bağlıdır. Köylüler toprağı işlemeye ve ürün yetiştirmeye başlarsa değirmencilik mesleğine umut olacağı düşünülmektedir.

3.2. BİNGÖL’DE KAYBOLAN GELENEKSEL MESLEKLER

3.2.1. Kadayıfçılık

Tüm Türkiye’de ve Bingöl’de kadayıf kültürü yaygın bir geleneğe sahiptir. Bingöl’de *burma kadayıf tatlısı gibi yiyecekler, yöre mutfağında en çok sevilen yiyeceklerdir* (Irmak, 2019: 143). Bayram haftasında Bingöl’de kadayıfçı sayısında önemli bir artış olmaktadır. Bu durum, kadayıf tezgâhına sahip ve ancak kadayıfçılık yapmayan bir grubun varlığını göstermektedir. *Tezgâhı olan kadayıfçılar bayrama 5-10 gün kala yer*

tutarak kadayıf imal etmeye başlar, bayram bitiminde tezgâhlarını kaldırırılar (Karasu, 2004: 81). Bingöl Lotan köyünde birçok kadayıf ustası yetişmiştir. Mesleği hala tüm Türkiye’de sürdüren ve geleneği yaşatan Lotanlı ustalardır. Bu gerçeğe Okan Alay: *Bingöl burma kadayıfı ve diğer kadayıf çeşitleri meşhur olup ayrı bir lezzete sahiptir. Öyle ki bu meşhur burma kadayıf Bingöllü ustalar sayesinde Bingöl dışında da kurulan imalat yerleri ve dükkânlarla tüm yurda sunulmaktadır. Bazıları “Meşhur Bingöl Burma Kadayıfçısı” adını kullansa da ne yazık ki bazıları da ilginçtir ki “Meşhur Diyarbakır Burma Kadayıfçısı” adını kullandığı için bu kadayıfçılık da Diyarbakır’a mal edilmek istenmektedir...* (Alay, 2006: 176) sözleri ile dikkat çekmektedir. Kadayıfçıların dükkânlarına verdikleri isim konusunda son yıllarda bir değişme yaşanmaktadır. Son yıllarda sahibi Bingöllü olan Sıdkı Usta, Sadık Künefe, Levent Usta, Meşhur Bingöl Kadayıfçısı gibi isimler tercih edilmektedir. Amacımız kısır bir tartışmaya girmek değildir. Bingöl’de kadayıfçılık mesleğinin geçmişine dikkat çekmek ve bu mesleği yaşatan ustaların çoğunun Bingöllü olduğunu açıklamaktır. Bölgede özellikle Lotan, Kılçadır (Madrak), Gümüşlü (Teyrek), Yamaç (Musyan) gibi köylerde yetişen ustalarla mesleğin yaşatıldığı belirtilmiştir.

3.2.1.1. Mesleğin Geçmişi

Ustalar tarafından yaygın görüşe göre bu mesleğin geçmişi Diyarbakır’da kadayıfçılık yapan bir Ermeni ustasına dayanmaktadır (KK35). Bu Ermeni ustanın ismi “Ako” olarak zikredilmektedir. İki ustanın daha olduğu belirtilmektedir. Ako’nun dükkânı Melikahmet’teydi. Yanında Teyrek köyünden Salih Şiru çalışmaktaydı. (Soyadı Kanunuyla birlikte Salih Kadayıfçıoğlu adını almıştır.) Salih Usta mesleği Hacı Halit ve Hacı Ahmet Kadayıfçıoğlu’na da öğretmiştir. Yanlarında işçi olarak çalışan Musa Şenu, Hüsnü Şenu (Atalay), Halim Altmışkara (Bozon) Bingöl’de birçok kişiyi yetiştirmişlerdir (KK35).

Bu ustalardan bir diğerinin yanında Lotan köyünden Ahmet Mışku (Temiz) çalışmış, sonrasında dükkân Ahmet Mışku’ya kalmıştır. Ahmet Mışku özellikle kendi köyünden birçok işçi çalıştırmıştır. Mesleği şu an sürdüren Saim Usta ve Hacı Levent’in ustaları Ahmet Mışku’dur. Lotanlılar Türkiye’nin her kentinde kadayıfçılık mesleğini sürdürmeye devam etmektedir (KK35).

Bu bilgilerin yanı sıra kadayıfı ilk olarak yapan ustanın Agop isminde biri olduğu bilgisi geçmektedir. Burma Kadayıf ilk olarak, 1890’lı yıllarda o dönemde Bingöl’ün merkezi olan Genç ilçesinde Ermeni asıllı Agop adında bir Müslüman tarafından

yapılmıştır. İlk olarak közde sacın üstüne dökerek yapılmış (KK37). Eskiden Dağkapı kadayıfı vardı, üstünde şeker vardı (KK36). Bu bilgilerden ve çalışma sırasında edindiğimiz izlenimler neticesinde bölgedeki Ermeni asıllı vatandaşların Müslüman olduğu düşünülürse kadayıfın Bingöl-Genç ilçesinde yapıldığı düşünülmektedir. Diyarbakır'a taşındıktan sonra bu tatlıyı orada yapmaya devam etmesi de mümkün görünmektedir. Diyarbakır'da mesleğini kimseye öğretmek istemeyen Agop usta Lotanlı çırakları yanında yetiştirmez. Bununla ilgili dikkat çekici bir haberde Agop Usta, yanına aldığı birkaç Bingöllü çırakla beraber burma kadayıf üretmeye başlamıştır. Agop'un Bingöl'den Diyarbakır'a gittiğini söyleyen ustalar kadayıfın tarihçesini şu şekilde anlatmaktadır: Genç'te kadayıfçılık yapan Agop usta işlerde düşüş olduğunu gördükten sonra Bingöl'e en yakın ve gelişmişlik düzeyi iyi olan Diyarbakır'a göç etmiş. Diyarbakır'da yine yanına Bingöllüleri alarak burada iyi bir iş potansiyeli yakalamış. Agop Ustanın yanında çalışan Bingöllü ustalar 1930'lu yıllardan sonra Türkiye'nin farklı illerinde bu işi yapmış ve Bingöllü Ustalar, Burma Kadayıfı Türkiye'ye tanıtmıştır. Şu an Türkiye'de bin beş yüzden fazla müessese burma kadayıfı satmaktadır. Ustalarının hemen hepsi Bingöllüdür (URL13).

Kadayıfçılığın geçmişi hakkında Sadık Bural, bu meslekte kendi zamanında doğalgaz olmadığını, kömür ocaklarında çalıştıklarını aktarmıştır. Kadayıf geleneksel biçimde köz saclarında pişirilmektedir. Tamamen elle sacın üzerine kadayıf hamuru dökülmektedir. Hamur pişince başparmak ve işaret parmağıyla toplanmaktadır. Sacın altındaki közleri iyi yaymak gerekmektedir. Yoksa bir taraf pişmekte diğer taraf çiğ kalmaktadır. Bural tüple çalışırken yedi yüz yirmi porsiyon kadayıf çıkardığını, bir tane bile fire vermediğini belirterek ustalığını bu sözlerle aktarmıştır (KK36). Sacın üzerine kıyf atabilen çok sayıda kadayıfçı olmasına rağmen teknolojinin imkanlarından yararlanan kadayıfçılar dökme makineleriyle kadayıf pişirmektedir. Kültürel bir deneyim sunan sacda kadayıf pişirme yörede yapılacak etkinliklerin tamamında sergilenmelidir. Adına festivaller düzenlenen kadayıfın tanıtımı için çaba harcanmalıdır. Kadayıfın ilk yapılmaya başlandığı ve Türkiye'nin ünlü kadayıfçılarının çıktığı Bingöl'ün merkezine bağlı Gülpınar (Lotan) Köyü'nde Kadayıf Festivali düzenlenmiştir. Yüz yıllar önce bu köyde kadayıf yapmaya başladıklarını aktaran köylüler, buradan giden ve 81 ilde kadayıfçılık mesleğini icra edenlerin Lotanlı olduğunu belirtmiştir. 1900'lü yıllarında başında Ermeni asıllı olan kadayıf ustası Agop'tan öğrendikleri bu mesleği, bugün kadayıfın doğuş yeri olan

köyümüzde festival düzenleyerek (URL14) bir araya geldiklerini aktarmıştır. Kadayıfçılık Bingöl’de asırlardır bir gelenek çevresinde yapılmaktadır.

3.2.1.2. Mesleğin Bugünü

Meslek bugün tamamen teknolojinin etkisiyle gelenek özünü kaybetmiştir. Kadayıfın yapımında un, yağ, şeker (KK37) kullanılmaktadır. Bugün teknolojik gelişmelerden etkilenen meslekte kadayıfı döken cihazlar kullanılmaya başlanmıştır. Ancak kadayıfı sarma(burma) işi hâlâ elle yapılmaktadır. Bu işin püf noktasının pişirme olduğu ifade edilmiştir. Alevin altını çok açarsan içi hamur kalmaktadır. İyi kadayıf ktır ktır olmalıdır. Ustalar, önceleri elle hamur yoğurdıklarını, kıyf ile kadayıfları döktüklerini belirtmiştir. Şimdi hepsi makinede yapılmaktadır (KK37). Kültürel etkinliklerde Bingöl’ün tanıtımı bu ürünle yapılmalıdır. İstanbul’da düzenlenen Bingöl Günleri etkinliğinde yörenin kültürel ürünleri tanıtılmaktadır. Ancak bu tanıtım hazır ürünlerin satışına yönelik olmaktadır. Bu tür etkinliklerde kadayıf saca dökülse hazırlanan kadayıflar bir usta tarafından burma şeklinde sarılsa ve ziyaretçilere ikram edilse daha etkileyici bir tanıtım olacaktır.

Resim 19

Kadayıf yapımında kullanılan hamurun döküldüğü sac.



Kadayıfın hamuru hazırlanırken hamur kıvama gelene kadar birer bardak su eklendiği ifade edilmiştir. Hamurun akışkan olması gerekmektedir (KK36). Önceleri fazla çeşidi yapılmayan kadayıfın günümüzde çok sayıda çeşidi yapılmaktadır: Sütlü, fıstıklı,

çikolatalı kadayıf, özel burma kadayıf, parmak kadayıf, kaymaklı kadayıf (bohça) bizim yöremizde bayramlarda misafirlere kadayıf tatlısı ikram edilmektedir. Kadayıfın içine ceviz ve fıstık konmaktadır. Mesleğin bugünlerde en büyük sorunu pahalılıktır. Tatlının bir buçuk yıldan beri maliyeti çok artmış (KK37). Maliyetlerin artmasının en çok kadayıfçıları vurduğu belirtilmiştir. Paket satışlarda %50 düşüş olduğu da eklenmiştir (KK36). İnsanların ekmek, sudan kesmediği ama tatlıdan kestiği ifade edilmiştir. İnsanların önceden zevki için gelip tatlı yediği zamanlar geride kalmıştır. Şimdi sadece misafir geldiğinde tatlı yenmektedir (KK36). Tatlı kültürü Bingöl’de çok yaygın bir gelenektir. Kadayıf imalathanelerde yapılmakta sonra mekânlara aktarılmaktadır. Yöreye gelen misafirlere mutlaka tatlı ikramı yapılmaktadır.

3.2.2. Köşgerlik

Ayakkabı yapımında insanlar farklı malzemeleri kullanmıştır. *Eski Türk kültüründe ayakkabı malzemesine göre tahtadan, keçeden ve deriden olmak üzere üç şekilde yapılırdı* (Baykara 2001: 94). *Orta ve İç Asya’da neredeyse insanın ilk barınaklarını yaptığı söylenen dönemden itibaren ortaya çıkan ve kesin şeklini bozkır kültüründe alan kıyafet tarzı ve buna bağlı olan çizmeler, Ön-Türk ve Hunlardan sonra küçüklü büyüklü birçok Türk topluluğunda, Göktürklerde, Uygurlarda başka bozkır topluluklarında yaygın biçimde kullanılmıştır* (Çoruhlu 2003: 160). Göçebe yaşam biçimi Türklerin ayakkabı yapmasına imkân tanımıştır. Yaylak ve kışlak arasında geçen hayatları ve hayvancılık yapmaları deriyi işlemeyi öğrenmelerine ve deriden eşyalar üretmelerine katkıda bulunmuştur.

Genel olarak ayakkabı kavramı zamanla hem çeşitlenmiş hem de ihtiyaçlar doğrultusunda geliştirilmiştir. *Eski Türkçede ayakkabıcı anlamına gelen atükçi sözü kullanılmıştır. Atükçi sözünün türediği atük tabanı Eski Türkçede ayakkabı yanında çizme ve terlik anlamlarına gelmekte; dolayısıyla genel olarak ayak giyimi kavramını karşılamaktadır. Atük, Harezmi Türkçesi sonrasında anlam değişmesi geçirmiş, genel olarak ayakkabı kavramı yerine giderek kısa konçlu çizme, mest, hatta çizme manalarını yansıtır hale gelmiştir* (Şen, 2003: 9-10). Köklü bir tarihe sahip olan Türkler ayakkabı üretmiş ve kullanmıştır. Türklerin ayakkabı cinsinden giydikleri eşyalar ekseriya deriden ve yünden yapılmaktadır. *İskitler, MÖ V. ve IV. yüzyıllarda diğer giyim-kuşam eşyalarıyla birlikte yumuşak deriden imal ettikleri çizmeleri ve botları giymişlerdir. Hunlar ve Göktürkler ise ayaklarına önce çorap (uçuk) sonra uzun veya kısa konçlu çizmeler (etük,*

oyuk) giyerlerdi. Bu çizmeler genellikle keçeden yapılmaktaydı. Keçe çorap ve çizme göçebe Türklere mahsustu. Ayrıca keçe ayakkabıların yanında hayvan derisinden yapılmış “başmak (pabuç)” ve “çaruk (çarık)” gibi başka ayakkabılar da giymişlerdir. Ayrıca Türklerin kendilerine has “izlik” adı verilen çarıkları da vardır (Balaban, 2006: 26, 31, 60-61, 110). Bu çarık yapımıyla uğraşan kimselere köşger, iş koluna da köşgerlik adı verilir. Artık kelime ayakkabı tamir eden kimselere verilen bir isim haline gelmiştir. Türk diline Farsçadan geçmiştir. Aslı kevsger olan bu sözcük değişime uğrayarak önce koşkara, daha sonra da köşkere dönüşmüştür. Anlamı yemeni dikicisi, ayakkabı tamircisidir (Diyarbakırlıoğlu, 2019: 89). Bingöl’de günümüzde ayakkabı imalatı yapan usta kalmamıştır. Mesleğin sürdürülmesi zor olmakla birlikte hala Bingöl ve ilçelerinde ayakkabı tamirciliği yapan sanatkarlar vardır. Mesleğe ayakkabı boyacılığı yaparak başlayan ve yaklaşık 40 yıldır bu işi yapan Nurettin Kılıç’ın ustası Nurettin Kantekin’dir (KK2). Köşgerliği Hacı Kâmil Bozyiğit’ten öğrenen Abdullah Yıldırım yıllardır Genç ilçesinde ayakkabı imalatı yapmıştır (KK3). Köşgerlik mesleği de ayakkabı tamirciliğe dönüşmüştür. Meslekte kullanılan alet ve edevatlar şunlardır: Örs, çekiç, danilo, ayakkabı kalıbı, yapıştırıcı, bıçak (falçata), zımba, makas, dürüt (biz) (KK1).

3.2.2.1. Mesleğin Geçmişi

Mesleği geçmişte Abdullah Yıldırım’ın babası Genç’te yapmaktadır. Köşgerlik mesleğinde çıraklık ayakkabı boyacılığıyla başlamaktadır (KK1). Geçmişte makinelerin olmadığı zamanlar, ayakkabılar elle dikilmektedir. Kunduralara çivi çakılmaktadır. Bir ayakkabıya elli çivi çakıldığı ifade edilmiştir. Şimdi öyle bir şeyin olmadığı da belirtilmektedir. Geçmişte hep kundura kullanıldığı, spor ayakkabının olmadığı belirtilmiştir. Makine teknolojisindeki gelişme ve seri üretimin artması ayakkabı imalatı yapan ustaları olumsuz etkilemiştir. Ayakkabı ustasının bir günde üreteceği ayakkabıyı makinelerin dakikalar içinde imal etmesi birçok sanatkarın meslekten uzaklaşmasına neden olmuştur.

Geçmişte yörede hayvan derisinden çarık yapıldığı belirtilmektedir. İnek, koyun postunun toprağa gömüldüğü daha sonra kül ile tabaklandığı çeriğ (çarık) olarak dikildiği belirtilmektedir. Araba lastiğinden topuk çıkarıp imalat yapıldığı da ifade edilmiştir. Diyarbakır’dan saya geldiğini burada kalıba sokulduğu aktarılmıştır (KK4). Bingöl’de geçmişte imalat yapan iki ustanın da artık sadece tamirat işiyle uğraştığı görülmektedir. Abdullah Usta, Genç’te bir ustanın hayvan derisinden ayakkabı yaptığını belirtmiştir.

Abdullah Usta'nın babası da çarık yapmıştır. Bir dönem imalat yaptıklarını belirten Abdullah Usta, güzel ayakkabı yaptıklarını ifade etmiştir (KK3). Şemsiye telinden iğne yaptığını makine gibi diktiğini belirtmiştir. Geçmişte milletin yamay dışarıdan yaptığı kimsenin süse bakmadığı ifade edilmiştir (KK3). Ayakkabının ön tarafını sertleştirmek için geçmişte çiriş toplanmıştır (KK3). Çiriş ayakkabının burnunu sertleştirip biçim vermek için kullanılan bir bitkidir.

Seri üretimin mesleği dönüştürdüğünü ifade eden Hanifi Usta, yokluk zamanı ayakkabının olmadığı fabrikasyon ürünlerin çıkmadığı yerde ayakkabı imal ettiklerini ifade etmiştir. Şimdi insanların hazır ayakkabılara yöneldiği bilinmektedir. Hanifi Usta, yirmi yıl önce günde 30-40 tane kunduranın üst yüzünü değiştirdiğini ifade etmiştir. (KK 4).

3.2.2.2. Mesleğin Bugünü

Köşgerlik mesleğini Bingöl'de 32 yıldır sürdürmekte olan Şerif ve Hüsnü Afacan kardeşler, ayakkabı, deri mont, deri çanta, valiz tamir etmektedir. Yeni ayakkabılarda sorun çıkmaktadır. Müşteri birkaç kez giydikten sonra makineye atınca ayakkabı sökülmetedir. Fabrikasyon ürünlerin dayanıklı olmadığını belirten Hüsnü Afacan, hakiki deriyi hemen anlamaktadır, bir malın deri olup olmadığını anlamaktadır. Hakiki derinin yanmayacağı, sahte derilerin çatlayacağı aktarılmıştır. Halkın alım gücüne dair tespitlerde bulunan Usta, son yıllarda hayat pahalılığından tamirat artmış. İnsanlar, yeni ayakkabı almak yerine eskisini getirip tamirini yaptırmaktadır.

Toplumun sanatkâra bakışının değiştiğini söyleyen Hüsnü Afacan, mesleğe bakışı şu şekilde açıklamaktadır: “Bizi sanatkâr görmüyor millet. Bize hakaret etmektedirler. Bizi ayakkabı boyacısı olarak görenler bile var. Memlekette artık bu sanatlar değersizdir” (KK1). Aşçılık ve berberlik gibi mesleklerde çıraklara maaş bağlanmış, kimse bize gelmedi. Sizde çırak var mı yok mu soran olmadı. Benim ustalık belgem yok. Mesleki eğitimden kimse bizim yüzümüze bakmadı (KK1). Mesleki eğitim merkezinde çıraklık, kalfalık, ustalık belgeleri alınmaktadır. Berberlik ve aşçılık mesleklerinde böyle bir imkân doğmuştur. Ancak bu belgelerin köşgerlere de verilmesinin önü açılmalıdır. Toplumun beğeni algısının değiştiğini de belirten ustalarımız, eskiden kaba tamiratın daha çok geldiğini ifade etmişlerdir. Sanatkâra saygının olduğu belirtilmiştir. Köşgerliğin zengin de etmeyeceği fakir de etmeyeceği belirtilmiştir. Ama meslek ölmektedir. Eğitim basamaklarından mezun olan öğrencilerin mesleğe yönelmelerinin imkânsız olduğu gerçeğini Nurettin Kılıç şu sözlerle açıklıyor: “On iki yıl kesintisiz eğitim. Öğrenci on iki

yıl okula gidiyor. Bizim zamanımızda başarısız öğrenciyi babası bir ustanın yanına çırak veriyordu. Al bu çocuğu adam et, diyordu. Şimdi ille de okul, herkes okul. Diğer işleri kim yapacak? Herkes okuyacak diye bir şey yok. Herkesin kendi ayakları üzerinde durması için bir meslek öğrenmesi şart. Okumaya karşı değilim. Kimse çocuğunu getirmiyor. İşte bu ayakkabı tamircisi, deniyor” (KK2).

Nurettin usta, meslekte en büyük sıkıntının leş gibi kokan ayakkabılar olduğunu belirtmiştir. Bir de yapıştırıcıyı sürekli solumanın da zararlı olduğu ifade edilmiştir. “Önlem amaçlı doktorlar yoğurt yiyin, diyorlar ama yiyemiyoruz” (KK2) sözleriyle mesleğin zorluklarını anlatmıştır: “Ev geçindirmek çok zor sürüne sürüne bu işe devam ediyoruz. Hayat da çok pahalı olmuş. Kullandığımız yapıştırıcı akciğere zarar veriyor yani yaz kış Allah'ın her günü yoğurt yiyoruz. Büyük şehirlerde bu mesleğe değer verilmektedir. Burada bizim yaptığımız iş saygı görmemektedir” (KK4). Meslekte kullanılan yapıştırıcı maddenin sürekli solunması ustaların şikayetçi oldukları bir husustur. Ayrıca Bingöl’de sanatkârlar icra ettikleri mesleğin itibar görmesini istemektedir.

Resim 20

Bingöl’de 90’lı yıllarda ayakkabı imalatı yapan Nurettin Kılıç



3.2.3. Çanak-Çömlekçilik

İnsanoğlunun çömleği nasıl keşfettiği hakkında farklı düşünceler olsa da yerleşik hayata geçen toplulukların toprağı işlemesi ve kullanması neticesinde topraktan kaplar yapması pek de zor değildir. Anadolu’da Neolitik döneme kadar giden çanak-çömlekçilik, binlerce asır öncesinde toprağı hayat veren bir sanattır. Toplumların çömlek yapımında

farklı teknikler kullandığı bilinmektedir. İlkel çömleklerde çark kullanılmıyordu. Çömlek çarkının bulunmasıyla toprak kaplara çarkın üstünde şekil verilmiştir.

Anadolu'nun hemen her bölgesinde yapılmış olan çömleğin insan topluluklarının birlikte yaşama isteğiyle ilişkisi inkâr edilemez. *Yerleşik yaşamla birlikte tarımsal faaliyetlerle elde edilen ürünlerin depolanma ihtiyacı, pişmiş topraktan çömlek üretiminin başlamasına ortam hazırlamıştır. Kilin kolay/ucuz temin edilmesi ve biçimlendirilmesi, kil kapların yaygın bir kullanım alanı oluşturmada etkili olmuştur.* (Güner, 1988: 8). Suyun toprak kaplarda muhafazası mümkün olduğundan su taşımak için kullanılmıştır. Ancak günümüzde turistik ve kültürel tanıtım etkinliklerinde yaşayan bir nesneye dönüşmüştür. Bingöl'de çanak-çömlekçilik mesleğini icra eden kimse kalmamıştır. Bingöl'de kısa sürede hafızalardan dahi silinip gideceği düşünülmektedir. Yörede bu sanata ilgi duyan tek usta da Genç Halk Eğitim Müdürlüğü'nde kurs açmıştır.

3.2.3.1. Mesleğin Geçmişi

Bingöl'de özellikle Çanakçı diye yer adları bulunmaktadır. Genç ilçesinde Ekrek, Çanakçı (Cansor), Çamlıyurt daha yedi köyde bu meslek icra edilmiş (KK14). Genç ilçesine bağlı Çanakçı köyünde mesleği yapan son kadın usta Emine Dirik idi. Ağır hasta olduğu için kendisi ile görüşme gerçekleştirilemedi. Çok yakın zamanda da vefat ettiği bilgisi verildi. Emine Dirik'in ustası da Halime Güllüoğlu'dur. Eskiden bakır, alüminyum kaplar bulunmadan evvel toprak kaplarda yemek yapılmaktadır. Testiler su doldurulmakta bahçeye götürülmektedir. Çanakçı köyünün el sanatı çanak-çömlekçilik. Halime Usta'nın yaptığı çömlekler, testiler yöre insanı tarafından çok methedilmektedir. Hatta başka yörelerden gelen çanak-çömlekler beğenilmezdi. Çanakçı köyünün çömlekleri, testileri bu çevrede aranan ürünlerdir. Çanak-çömlek yapımında kullanılacak killi toprak bu köyde bulunmaktadır. *Elâzığ taraflarında yine aynı cins topraktan yapılan varsa da asıl kırmızı killi topraktan yani kavdan yapılan güveçler çok daha makbuldür. Buna Elazığ'da incan adı verilir* (Koşay ve Ülkü, 1962: 89). Bingöl'de bu ürünlere “Qıl” denmektedir. Bingöl mutfak kültüründe bir yemeğe isim olmuştur. Yapım aşamasında toprak eşeklere yüklenmekte, erkekler tarafından getirilmektedir. Erkekler havuzda bu toprağı suyla iyice çiğnemektedir. Çamur bir gün yoğrulduktan sonra kıvama gelmektedir. Sonra çerk (çark) üzerinde çamura istediği şekli vermektedirler. Çömlekte demirden bir aletle tıraşlanmaktadır. Son olarak su ve elenmiş milli toprakla sıvanmaktadır (KK14). Üretilen kap kacaklar civardaki yerleşim yerlerine takas usulüyle satılmaktadır. Biz çanak

çömleği eşeğe yükleyerek Çamlıyurt'tan çıkıp Musyan, Butyan köylerinden Sivan köylerine kadar götürürdük. Biz para almazdık, takas yapardık. Çanak verirdik, buğday alırdık ya da bir ihtiyacımızı karşılardık (KK14). Yöre insanı geleneksel olarak köylere çerçiler gibi giderek çanak çömleklerini satmışlar ve karşılığında kendi ihtiyaçlarını karşılamıştır.

Bingöl yöresinde *etli güveç özel günlerde, özellikle ramazan aylarında iftar sofraları için taş fırında ya da ateş üzerinde yaygın olarak yapılır* (Kement, 2018: 78). Bu yemeğin lezzetini etkileyen en önemli etkenlerden biri de çömlektir. Yemek toprak güveç kabında saatlerce fırınlarda pişirilmektedir. Yörede Qıl olarak isimlendirilen bu yemek, kuzu etinden özellikle yörede yaylalarda yetişen kuzuların etinden yapılmaktadır.

3.2.3.2. Mesleğin Bugünü

Çanak-çömlekçilik mesleği Genç Halk eğitim müdürlüğünde açılan kursla yaşatılmaktadır. Mehmet Tetik açılan kurslarda üretilen ürünler hakkında şu bilgileri aktarmaktadır: Bu toplumun ihtiyaç duyduğu ürünleri yapılmaktadır. Kursta Qıl (güveç kabı), tepsi yapılmaktadır. Çanak evde kullanılan kap kacaklar için kullanılmıştır. Ustamız çanak-çömlek yapım sürecini şu sözlerle aktarmıştır: Toprak önce elekten geçirilmektedir. İçinde taş parçası kalmasın diye. Üç ölçek toprak kullanıyorsak bir ölçek kum atılmalıdır. Bir çömlek hamuru elli gün dinlendirmek gerekmektedir. Çamuru poşet ile sarıyorum kurumasin diye koruyorum. Böyle yapılmazsa ürünün ömrü uzun olmaz (KK14). Mehmet Tetik yöredeki geleneksel çanak-çömlekçilik hakkında çok araştırma yapmıştır. Bunu ürünlere yansıtmaya çalışmaktadır. Çömleğin imalat sürecinde kullanılan teknikle ilgili Mehmet Usta: Eski insanlarımız demir parçası ile s harfi yapmışlar. Çamuru güzel bir şekilde yoğurmuşlar, hamur haline getirmişler. Sonra bunu sucuk yönteminde, ürünün altı kısmı 50-60 santim açılmaktadır. İşaret parmağı kullanılarak kat kat dizilmektedir. Demir s harfi ile şekil verilmektedir. Ürünü fırına koymadan 10 gün kurutulmaktadır. Mesleği başka yöreden birinden öğrendim ama özellikle bu coğrafyada yapılan ürünleri inceledim ve bunu devam ettirmeye çalıştım bu kültürün kaybolmaması için uğraşıyorum (KK14). Mehmet Usta, yöre kültürünü göz ardı etmeden geleneksel çanak-çömlekçiliği geleceğe taşımayı düşünmektedir. Bingöl'de kültürel bir öneme sahip olan halk mutfağını doğrudan ilgilendiren bu mesleğe destek verilmesi gerekmektedir. Bu sanat para için yapılmaz. Mehmet Usta, kültürünü geçmişini bugüne taşımak istemektedir. Bana destek verilirse

öğrencilerimin cebine katkı verilse yılda 200 ürün yerine 2000 ürüne çıkarırım. SODES projesinde açılan ve süren tek proje çanak çömlek kursudur (KK14).

Bu ürünün yapımı ve işlevi Bingöl'de ortadan kalkmak üzeredir. Ciddi bir çalışma yapılmazsa bu meslek ve üretim bağlamı kültürel bellekten kalıcı olarak silinecektir. Kent merkezinde turizm amaçlı olarak yapılabilecek mesleğin şehrin tanıtımında kullanılması mümkünse yaygın eğitimde açılacak kurslarla eğitmenlerin yetiştirilmesi gerekmektedir. Milli eğitimde hala beceri sınıfları bulunan okullar bulunmaktadır. Bu atölyelerde açılacak kurslarda öğrencilere bile çanak-çömlek kursu verilebilir. Kent merkezinde mümkün değilse Genç ilçesindeki okullarda bu fırsatı değerlendirmek gerekmektedir.

3.2.4. Kilim Dokumacılığı

Anadolu'da hayvancılık yapan Türkler, yetiştirdikleri koyunların sadece etinden ve sütünden yararlanmamış yününü de eğirerek halı, kilim, seccade vb. şekilde değerlendirmiştir. Anadolu'nun el sanatlarından en önemlisi de dokuma sanatıdır. Bingöl'de küçükbaş hayvancılığın yoğun olarak yapıldığı Solhan ilçesinde dokuma kültürü oldukça gelişmiştir. Solhan'da dokunan halı, kilim, seccade gibi ürünler yöre insanının ihtiyaçlarını uzun yıllar karşılamıştır. Halı, *Dede Korkut hikâyelerinde* “kalı, kaliça” şeklinde *Osmanlı kayıtlarında* ise “kalın, kaliçe” şeklinde kullanılmıştır (Aytaç, 2013: 14). *Azerbaycan'da* aynı şekilde yani “khalça”, “halça” şeklinde kullanılmaktadır (Barışta, 1997: 261).

Bingöl'de dokumacılığın ne kadar eski tarihe gittiği kesin olmamakla birlikte Bitlis Salnamesinde XIX. yüzyılda bu yörede dokuma ürünleri “kilim, keçe, seccade gibi sergi ve yaygı; terlik, aba, çorap, külah gibi giyim eşyaları, cacım ve divan gibi ev malzemeleri yapabilen meslek grupları (Salname-yi Vilayeti Bitlis, 1316(1898): 300-301) olduğu belirtilmiştir. Hatta yakın geçmişe kadar Bingöl'de yünden seccade, çorap gibi ürünler yapılmaktaydı. Bingöl'ün köylerinde değil kent merkezinde dahi yünden çoraplar yapılır, gelin kızlara veya doğum yapan loğusalara hediye edilirdi.

3.2.4.1. Mesleğin Geçmişi

Bingöl'de dokuma ürünlerinde keçi kılı ve koyun yünü kullanılmıştır. Kazak, çorap, kilim, cacım, halı, seccade, yelek, patik, heybe vb. eşyalar yünden ve kıldan yapılırdı. Koyun yünü ve keçi kılı kırıldıktan sonra elde edilen ürünler yıkanır. *Yıkanan yün, yün tırağından(şunwer) taranarak ip yapmaya hazır hale getirilir. Daha sonra*

“reşta-reŝtik” aracılığıyla ip haline dönüŝtürülür (Karasu, 2004: 183-184). Yünü eğirmek için kullanılan eşya “reşta” olarak bilinmektedir. Kirmen görevi gören bu araç ince uzun 30 cm’lik bir çubuktan ve baş kısmında küçük çaplı bir halkadan oluşmaktadır. Halkanın ortasında ise ucu bükülmüş bir metal parçası bulunmaktadır.

Geçmişte yörede binek hayvanlarının üstüne atılan heybeler sıkça dokunmuştur. Genellikle at, eşek vb. yük hayvanlarında yük taşıma aracı olarak kullanılan heybe birbirine yapışık iki torbadan ibarettir. Eşya ve yük taşımak için yapıldıklarından dokumaları çok sağlam olarak yapılır. Heybe, palas (Kilim ve halı türünden bir dokuma) ve kilim parçalarından yapılmaktadır. Heybe artık ihtiyaç duyulmadığı için kimsenin yapmadığı bir eşyadır. Bingöl’de koyunları yaylaya götüren çobanların en önemli eşyası olarak kullanılan keçe; *koyun, tavşan, deve, lama gibi hayvanların yünleri ile tiftik keçisinin kıllarının su, sabun ve ısı yardımıyla oluşturulan alkali bir ortamda liflerinin birbiri arasına girmesi ile elde edilen atgısız - çözgüsüz sıkıştırılmış tekstil örneğidir* (Diyarbakırlıoğlu, 2010: 69). Bir çobanın keçesiz koyunları götürmesi imkânsızdır. Keçe aynı zamanda evlerde halı ve kilimlerin altına serilmiş ve soğuğu kırsın diye kullanılmıştır.

Bingöl’de küçükbaş hayvancılığın yaygın olduğu kesimlerde halı dokumaları yapılmıştır. Teknolojik gelişmeler ve hayvancılığın azalmasının da etkisiyle unutulmaya yüz tutmuş bir meslek haline gelmiştir. İnsanların konforlarından taviz vermemesi de bu el sanatının terk edilmesinin önemli bir gerekçesidir. Yünler toplanacak, yıkanacak, eğirme işlemi yapılacak. Bu zahmetli yönü sebebiyle *1900- 1980 yılları arasında yapılan halı ve kilimler de ya modern yaşamın parçası olmaktan çıkarılmış veya batıdan gelen tüccarlara satılmıştır* (Butasım, 2016: 88). Solhan’ın bazı köylerinde geçmiş dönemlerde yapılan halı ve kilimlere ulaşmak mümkün olmaktadır. Bu tür dokuma halılar antika değeri taşıyan kıymetli sanat eserleridir. Dokuma bilgisine sahip usta kadınlar Solhan ve çevre köylerde hala yaşamaktadır. Dokumacılık, uzun süren ve zahmetli yapım sürecinden dolayı terk edilmiştir.

3.2.4.2. Mesleğin Bugünü

Meslek bugün artık sadece Solhan Halk Eğitim Müdürlüğünde açılan kurslar sayesinde bugüne kadar gelmiştir. Kursun açılmasına gayret eden usta öğretici Hasret Yıldız: Şu an kurslara öğrenci getirmekte çok zorlanıyoruz. İnsanlar kazanç getirmeyen işlerle pek uğraşmıyorlar artık. Seccade, heybe, duvar süsü olarak kilim istiyorlar. Oda zaten çok az. Yaptığımız ürünlere sergi açıldığında herkes çok ilgi gösteriyor (KK15).

Açılan sergilerde yöre insanını dokuma ürünlere ilgi göstermektedir. Bu durum dokuma ürünlerin kültürel bellekte izler taşıdığını göstermektedir.

Kilimlerimizin kullanma süresi Arap sabunu ve soğuk suyla yıkandığı sürece ömürlüktür. Almanya, Ankara ve İstanbul'a çanta, heybe, oda takımı, kilim gönderdik (KK15). Dokuma için gerekli ip hazır alınmaktadır. Oysa bugün Bingöl'ün ilçelerinde koyun yünleri değersiz bir ürün gibi dere kenarlarına veya doğaya atılmaktadır. Kimse de zaten yün sormamaktadır. Bu yünlerin toplanması, temizlenmesi ve ipe dönüştürülmesi meşakkatli ve uzun bir süreci kapsamaktadır. Bu yüzden kimse artık el dokuması ürün yapmak istememektedir.

Resim 21

Arakonak Beldesi'nde 1977 tarihli dokuma halılardan bir motif örneği



Bingöl'de halı dokumalarında koyun yünü tercih edilmiştir. Yüne renk vermesi için “zaruk” denen bitkiden yararlanılmıştır. *Çözüğü olarak Gördes düğümü olarak bilinen düğüm çözgüsü kullanılmıştır. Dikdörtgen geometrik bordürler içinde, su yolu, yıldız, çengel, koçboynuzu, nazarlık, elibeline, göz, bereket, pıtrak, akrep, devetabanı gibi motifler kullanılmıştır* (Butasım, 2016: 90).

3.3. BİNGÖL'DEKİ GELENEKSEL MESLEKLERİN KÜLTÜREL BOYUTU

Geleneksel meslekler üretim ve tüketim alışkanlıklarımızı belirleyen insan ihtiyaçlarına göre şekillenen mesleklerdir. Kültürün maddi unsurlarını ve geleneğin aktarımında sözlü ve sözsüz her türlü iletişimi kapsamaktadır. Ismarlama terzilik,

Bingöl’de yörenin giyim-kuşam kültürüyle ilişkilidir. Yaşı ilerlemiş kimseler sadece bayramlarda, düğünlerde değil evden çıkacakları takdirde özenli giyinmeye dikkat etmektedirler. Bu sayede ısmarlama terzilik insanların giyimlerini önemli ölçüde etkilemiştir. Sözlü kültür ürünlerine de yansıyan terzilik son ustalarıyla yaşatılmaktadır. Terzilik mesleğinin piri Hz. İdris hakkında sözlü ürünler, ustalar tarafından hala anlatılmaktadır. Bunlardan biri şu şekildedir: İdris Nebi ölmeden cennettir. İdris Nebi, Azrail (a.s.) ile arkadaş oluyor. İdris Nebi soruyor: “İnsanların ruhunu alırken nasıl oluyor hele benim ruhumu da al?” Azrail bunun üstüne İdris Nebi’nin ruhunu alıyor ve geri veriyor. Sonra İdris (a.s.) diyor: “Ya bir gidip cehennemi görelim olur mu?” Cehennemi dolaşıyorlar. “Ya bir de cennete gidelim”. Azrail (a.s.): “Sen cennete gidersen gelmezsin”. İdris (a.s.) söz veriyor “gelirim” diyor. Gidiyorlar birlikte cenneti de dolaşıyorlar. İdris (a.s.) bir eşyasını bırakıyor cennetten çıkıyorlar. İdris (a.s.) Azrail’e: “Ya ben bir şeyimi (tesbih veya takke) unuttum onu da alayım geleyim.” diyor. Tekrar cennete dönüyor, giriyor bu sefer gelmiyor. İdris Nebi diyor: “Ruhumu aldın, cehennemi gördük, azabı çektik şimdi cennetteyiz.” (KK6). Burada kaynak kişi mesleklerinin piri olan İdris Peygamber’in cennete nasıl gittiği hakkında bilgi vermektedir. Bu durum sözlü kültür ürünlerinin meslekle birlikte yaşadığını göstermektedir. Mesleğin sanatkârlık istediği ve titizlik gerektiren bir meslek olduğunu vurgulayan anlatılar da mevcuttur.

Hayvancılığın önemli bir ekonomik uğraş olduğu Bingöl’de dokumacılık uzun yıllar yapılmıştır. Evin sergileri, aile bireylerinin kıyafetleri dokuma ürünlerle karşılanmıştır. Dokuma eşyaların yerini hazır satılan fabrikasyon ürünler almıştır. Dokuma halı ve kilimler insanları soğuktan korumak amacıyla üretilmiştir. Bu ürünler aynı zamanda toplumun kültürel belleğindeki izleri taşıyan motiflerle süslenmiştir. Bingöl’de yetiştirilen koyun ve keçilerin kırılması sonrası elde edilen yün reşta ile ipe dönüştürülmüş. Ardından tahta parçalardan kurulan tezgâhta kilim, cacım, seccade dokunmuştur. Dokuma tezgâhları hala mesleğin geçmişinde yapıldığı yörelerde parçalar halinde korunmaktadır. Ancak yünlerin toplanması, yıkanması, ip yapılması zorlu aşamalardır. Hayvan yünlerinden birçok ihtiyacı karşılayan yöre halkı artık bu faaliyetleri terk etmiştir. Solhan’ın Arakonak ve Hazerşah beldelerinde bu gelenek sürdürülebilir bir yapıda görülmemektedir. Kentin tanıtımı için yapılacak etkinliklerde mutlaka turistik amaçlı olarak yapılması gerekmektedir.

Bingöl’de çanak çömlek yapımında kullanılan toprak kaplar için uygun olan killi kırmızı toprak bulunmaktadır. Anadolu’nun pekçok bölgesinde yapılan bir sanattır. Ancak her yörenin kültürüne yansması aynı derecede olmamıştır. Her şeyden önce yapım teknikleri bile değişmektedir. Eski dönemlerde ilkel çarklarda yapılan çanak-çömlek çark olmadan da yapılabilir. Sadece tıraşlama aşamasında çark kullanılmaktadır. Halk mutfagına büyük etkisi olan çanak-çömleklerin yöredeki özel bir yemeğin yapımında kullanılan bir eşya olduğu belirtilmiştir. Bingöl’de çok sevilen ve misafir ağırlamalarında yapılan yemeğin yapımında toprak kaplar kullanılmaktadır. Ramazan ayında mutlaka sofralarda yerini alan Qıl yemeği, bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Bingöl’de misafir ağırlama çok önemli ve titizlik isteyen bir gelenektir. Misafire en iyi yemek, kadayıf tatlısı, hoş sohbet, ceviz mutlaka ikram edilmektedir. Aynı zamanda Bingöl ili Genç ilçesine bağlı Çanakçı köyü bu geleneği yakın geçmişte icra edildiği köydür. Köyde bu mesleği icra eden kimse kalmamıştır. Fakat şehir dışından gelen çömlekler ihtiyacı karşılamaktadır.

Köşgerlik, mesleği Bingöl’de giyim-kuşam kültürünü oldukça etkilemiştir. Hayvan derisinden çarıklar dikilmiş, kullanılmıştır. Hatta bir kişinin ayakkabı sahibi olması zenginlik göstergesi olarak anlaşılmıştır. Ayakkabı imalatı bir dönem yapılmışsa da devam ettirilmemiştir. Meslek günümüzde ayakkabı tamirciliğine dönüşmüş ve varlığını devam ettirmiştir. Bingöl’de nazar ve sihirsel uygulamalara karşı muska çok başvurulan bir çözüm yolu olarak bilinmektedir. Köşgerlik mesleğinde bir Molla, Şeyh (Hoca) tarafından yazılan muskalar köşgerde deri ile sarılmak suretiyle kenarları dikilmektedir. Meslek bu şekilde amacı dışında halkın taleplerini karşılamaya çalışsa da kaybolmaya yüz tutmuştur.

Mutfak kültürüyle ilişkili olan kadayıfçılık mesleğinde Bingöl’de sayısız usta yetişmiştir. Bayramlarda veya eve gelen misafire kadayıf ikram etmek bir nezakettir. Hatta yöreden uzakta yaşayan kişilere hediye olarak kadayıf gönderilmektedir. Çay sohbetlerinde çay şekerleri kullanılmaz, kadayıf çayın yanında tüketilmektedir. Bingöl’de tatlı kültüründe kadayıf ilk sırada gelmektedir. Günümüzde geleneksel yöntemlerle kadayıf yapımı yerini modern teknik araç-gerçelere bırakmıştır. Bu durum geleneğin kuşaklararası aktarımının kaybolmasına ve geleneksel ürünün yerini hazır ürünlerin almasına sebep olmuştur.

Bingöl’de geçmişte değirmenler geleneksel yemekler için sıkça kullanılmıştır. Poğın yörede geçmişte yapılmış kültürel bir üründür. Ancak artık yapılmamaktadır.

Poğinin yapımı şöyledir: Eski armut(yabani) onu ezer kurutur, onun içine arpayı da haşlama yapar, armudun içine katar, onu da getirir değirmende un haline getirirlerdi. Tereyağıyla kavrulurdu. Çoğu hastalığa karşıdır (KK33). Mutfak kültürünü doğrudan yansıtan değirmencilik mesleğinde poğın kültürel bir üründür. Yörelere mutfak kültürünü ön plana çıkardığı bugünlerde poğın farklı yapım tekniğiyle kültürü taşıyacak niteliklere sahiptir. Yapım süreci somut olmayan kültürel miras olarak düşünülmektedir. Ayrıca poğın Bingöl'ün UNESCO'nun yaratıcı şehirler ağına girmesine katkı sağlayacaktır.

Her meslekte olduğu gibi değirmencilik mesleği de Bingöl'ün sözlü kültür ürünlerine yansımıştır. Ayrıca değirmenler kültürel mekânlar olarak varlığını sürdürmektedir. Geleneksel halk bilgisi ürünlerinin üretim merkezi değirmenlerdir. Bingöl'de değirmen; kara değirmeniyle, poğın yemeğiyle kültürel bir mirastır. Bingöl'de anlatılan masallardan *Tilki ile Değirmenci* (Alay, 2005: 171-173) masalı değirmencinin ana karakter olduğu bir sözlü kültür ürünüdür. Bingöl'de değirmencilik asırlardır sürdürülen bir meslek o kadar önemli ve kültürel bir mekân ki yörenin köy seyirlik oyunlarına kaynaklık edecek nitelik taşımaktadır. *Bir değirmende çalışan işçi ile değirmene buğday getiren köylüler arasında gelişen komik olaylar ve muziplikler dile getirilir. Oyunda canlandırılan değirmenci tipi, gelen müşterilere ve hayvanlarına son derece ilginç muziplikler yapar. Ayrıca eşek ve katır gibi hayvanların kılığına giren oyuncular da komik hareketlerle izleyenleri keyiflendirir* (Alay, 2006: 159). Mesleğin maddi boyutu önemli olmakla birlikte geçmişte değirmenciler insanların toplanma yeridir. Bu gerçeği bize Faysal Usta şu sözlerle açıklamıştır: Değirmenciye gelen insanlar her yerden bir haber getirirdi. Herkes kendi sofrasını getirir, kurardı. Kimin sofrası iyi değilse insanlar birbirine takılırdı (KK32). Bu yüzden mesleğin kültür mekânı olarak yaşatılması büyük önem taşımaktadır. Kültürümüzde değirmenlerin efsane ve memoralara konu olduğu bilinmektedir. Bununla ilgili Faysal Usta, babasından dinlediği bir memoratı şöyle aktarmıştır: “Bir gün Çeltiksuyu’da bir değirmen vardı. Orada buğday öğütüyordum. Abimle gece yarısına kadar çalıştım. Abim beni biraz odun getir de sobayı yakalım diye değirmenin arkasında yolladı. Tam odunları kırdım çuvala koydum. Köpek hırlamasına benzer bir ses duydum. Elimde bir fener vardı. Sesin geldiği tarafa tutunca başı göğe kadar uzanan beyaz bir şey gördüm. Feneri de çuvalı da bıraktım, kaçtım” (KK32).

Değirmencilik mesleğinde anlatılan fıkralar da oldukça fazladır. Mesleki fıkralardan birini Faysal Usta şöyle aktarmaktadır: Bir adam buğday getiriyor. Değirmenci

diyor ki torban dolduğu zaman önünden al, yine buğdayı doldur insin. Sonra uzanmaya gidiyor. Ama değirmenci uzaktan seyrediyor. Adam, tenekeyi ters koyuyor tenekenin üstüne buğday koyuyor. Adam diyor benim 10 tenekedir, senin bu bir tenekeyi nereye dökeyim. Değirmenci de bunların hepsini görüyor. Hele getir bir bakayım adam da tenekeyi ağırmış gibi tutuyor. Değirmenci elini tenekenin altına bir sokuyor diyor: Bu teneke ne kadar derindir, çok doldurmuşsun, biraz üstten boşalt (KK32). Ayrıca Değirmencilik mesleğinde helal kazanç ustaların özellikle vurguladığı bir değerdir. Bu konuyla ilgili Faysal Elçi dedesinin anlattığı hikâyeyi bizlere şu şekilde aktarmaktadır:

Eski zamanlarda bir vilayet varmış. Bu vilayete atanan valiler her zaman halka büyük zulümler ederlermiş. Ancak yeni atanan her vali bir süre sonra olumsuz bir olayla karşılaşp vilayeti terk edermiş. Bir gün bir vali atanmış ve kendi kendine şöyle aklından geçirmiş: “Bu vilayete atanan valilerin başına niçin olumsuz olaylar gelmiş?” Halka çok iyi davranıyormuş. Bunun sebebini öğrenmek için çabalıyormuş. Bir gün derviş kılığında biriyle sohbet ederken derviş ona: “Bu yörenin insanı bugüne kadar haram lokma yememiş. Bu yüzden Allah katında duası kabul olan zatlar var burada.” demiş. Bunun üzerine vali her evden beyaz bir yumurta istemiş. Ertesi gün gelen yumurtaları kazanda haşlamış ve halkına ikram etmiş. O günden sonra daha önceki valiler gibi halka zulmetmeye başlamış. Halk valinin zulmünden kurtulmak için toplanıp beddua etmiş. Valiye hiçbir şey olmuyormuş. Bunun üzerine halkın önde gelenlerinden biri valinin huzuruna çıkmış: “Sayın vali, biz halka zulmeden valilere beddua ederdik. Duamız kabul olur ve vali şehri terk ederdi. Ancak sana o kadar beddua ediyoruz. Hiç kâr etmiyor.” vali kendine güvenerek: “Demek ki artık duanız kabul olmuyor.” Bunun üzerine “Olur mu efendim bizim ağzımızdan haram lokma geçmemiştir.” Bunun üzerine vali: “Haşlanmış beyaz yumurtaları yemediniz mi? O yumurtaların hangisi kimin yumurtasıydı nasıl bildiniz, deyince herkes valinin oyun oynadığını anlamış (KK32).

Arıcılık, yörenin el sanatlarıyla ilişkili bir mesleğidir. Karakovan geleneksel yöntemlerle geçmişten bugüne aktarılmıştır. Arıcılıkta elde ürünler birçok sektörde kullanılmaktadır. Özellikle halk hekimliğinde bal şifalı besin olarak bilinmektedir. Hatta arıcılık mesleğinde arı havası uygulaması halk bilgisi ürünlerinin kentlerde kendine nasıl yer bulduğuna örnek niteliktedir. Arı zehri tıpta ilaç sektöründe panzehir olarak kullanılmaktadır. Hatta Bingöl’de bir insana arının vurmasıyla o kişinin daha sağlıklı olacağına inanılmaktadır. Arı zehri romatizma ağrılarına çok iyidir. Kolesterol olsun, kalp

olsun, bağırsaklar olsun iyidir (KK28) Bal, polen mideye çok iyi gelmektedir. Reflüye, boğaz ağrılarına, soğuk algınlığına bal artı bir damla sıvılaştırılmış propolis iyi gelmektedir (KK31) Kozmetik sektöründe cilt kırıxıklıklarında kullanılmaktadır. Hüseyin Sağdıç bir halk hekimliği uygulamasını bizlere şöyle aktarmıştır: Arı havası, kovan içerisindeki hava, akciğerler için çok iyi. Bizim bir akrabamız vardı. Pandemi döneminde koronaya yakalandı akciğerleri gitmiş. Tahlilleri falan yapılmış Ankara'da. Ciğerlerin yüzde elli iflas etmiş, denmiş. Devamlı ciğer açan koah, astım ilacı kullanması gerekiyor. Dedim sana bir ilaç bulacağım arı havası 5.000 yıl önceden Mısırlılar dahi bu tedaviyi uygulamışlar. Nasıl yapıyorsun kovanın üstüne bir aparat koyuyorsun bir musluk hortumla kovanın içindeki havayı bir maskeyle (oksijen maskesi ile) veriyorsun. Almanlar falan bu aparatı yapmışlar. Türkiye'ye de getirenler var. Günde 15-20 dakika arı havasını soluman gerekecek. Sabah akşam geleceksin bu maskeyi takacaksın. 15-20 dakika bu havayı soluyacaksın. İnanır mısın adam sapasağlam oldu. Şu an hiçbir ilaç kullanmıyor. Bu bir tedavi yöntemi astım hastaları için. Biz arada çalışırken kovayı sürekli açıp kapatıyoruz, o havayı soluyoruz. Biz sürekli arıda çalışıyoruz, iğne vuruyor vücudumuza sağlığımız için o da faydalıdır. Ben 75 yaşındayım vücudunda hiç kırıxıklık yok. Bu arı zehri vücuttaki kırıxıklıkları da gideriyor. Balın birçok hastalığa iyi geldiği inancı halk bilgisinin günümüze kadar ulaştığını göstermektedir. Balmumu ve propolis ve bazı doğal özleri karıştırıp güneş kremi yapıldığı daha sonra bu kremin sırt ağrılarına, baş ağrılarına, migrene, eklem ağrılarına iyi geldiği belirlenmiştir.

Yörede doğadaki canlılara bakarak hava tahmini yapmak oldukça yaygın bir inanmadır. Halk meteorolojisi bağlamında Bingöl'de arı yağmur gelmeden hissetmektedir. Bütün arılar hemen kovana girmektedir. Beş dakika sonra bulutlar yağmur dökmektedir. Hava bulutlu olmasına rağmen arılar kovandan çıkmaya, etrafta uçuşmaya devam ediyorlar ise yağmurun yağmayacağına inanılır (KK28).

Arıcılık mesleği Bingöl'de kalıp ifadelere konu olmuştur. Siz vız vız yapsanız da yapmasanız da bal gelir para cebe girer (KK31). Bal hırsızını arı sokar (KK28). Bu yörede arıcılık mesleği hakkında anlatılan bir fıkra şöyledir: Bizim Doğu illerinde meşhur bir bal hırsızı vardır o kadar meşhur olmuş ki kimin balı çalınsa hemen hırsız Ali derler. Herkes onu bilir ve dolayısıyla takibe alırlarmış. Genellikle de bulunur ve yakalanırmış. Hırsız Ali de bakıyor sürekli yakalanıyor. Artık bu mesleği sürdüremeyecek hale geliyor gidiyor o da bir iki tane boş arı kovayı alıyor. Arı kovanlarını bahçesine yerleştiriyor. Tabii içinde arı

yok arıyı nereden bulacak? Gidiyor bir iki yerden bal alıyor. Balları getirip kovanlara ilave ediyor. Arılar malum koku alırlar, geliyorlar ve kovana girip çıkıyorlar. Giren girene çıkan çıkana... Bu saatten sonra çalınan ballara kimse demez hırsız Ali çalmış. Bir gün geliyor kovanlara bakıyor. Yaban arıları ama nasıl ses vızıltı çıkıyor arılardan. Arılara diyor ki: Vızıltı sizden bal benden, diyor (KK16). Bu şekilde gittikçe kültürel miras unsurlarından biri olan arıcılık Bingöl'ün küreselleşen bir kültür imajına dönüşmektedir. Arıcılık mesleği, yörenin sözlü kültür ürünlerine de aksetmiştir:

Bakın tarihlere Bingöl'üm şanlı

Solhan, Yayladere, Kiğı, Adaklı

Meşhur Bingöl'ümün kaymağı balı

Çiçek arının balıdır Bingöl'üm (Alay, 2006: 397).

Bingöl'de halk kültürünün en çok aksettiği meslek çobanlıktır. Çobanlık mesleğinin gelenek boyutunda Kemalettin Kami Kamu'nun meşhur Bingöl Çobanları adlı şiiri zikredilmektedir.

BİNGÖL ÇOBANLARI

Daha deniz görmemiş bir çoban çocuğuyum.

Bu dağların eskiden âşinasıdır soyum,

Bekçileri gibiyiz ebenced buraların...

Bu تنها derelerin, bu vahşi kayaların

Görmediği gün yoktur sürü peşinde bizi,

Her gün aynı pınardan doldurur destimizi

Kırlara açılırız çingiraklarımızla...

(...)

Gün biter, sürü yatar ve sararan bir ayla,

Çoban hicranlarını basar bağrına yayla.

-Kuru bir yaprak gibi kalbini eline al,

Diye haykırır kaval:

“Bir çoban parçasısın olmasan bile koyun,
Daima egeceksin, başkalarına boyun;
Hülyana karışmasın ne şehir, ne de çarşı;
Yamaçlarda her akşam batan güneşe karşı
Uçan kuşları düşün, geçen kervanları an.
Mademki kara bahtın adını koydu: Çoban!”
Nasıl yaşadığından, ne içip yediğinden,
Çıngırak seslerinin dağlara dediğinden

Anlattı uzun uzun.

Şehrin uğultusundan usanmış ruhumuzun
Nadir duyabildiği taze bir heyecanla...
Karıştım o gün bugün, bu zavallı çobanla
Bingöl yaylarının mavi dumanlarına,
Gönlümü yayla yaptım Bingöl çobanlarına (Törenek, 2015: 41).

Kemalettin Kami Kamu’nun pastoral türde kaleme aldığı Bingöl Çobanları şiirinde çobanın geleneksel pratiklerine yer verilmiştir. Çobanların mekânı yaylalardır, dağlardır. Sürünün peşinde çıngırak sesleriyle her gün çalışmak zorunda olan çoban, kavalıyla bir dost bağı kurmuştur. Çobanın dilinden sadece kaval anlar.

Okan Alay’ın 2005 yılında Bingöl masallarıyla ilgili tez çalışmasında *Yılanlı Kadın ile Çoban* (s.229-230), *Çoban ile Üç Kız Kardeş* (s.227-228), *Çoban ile Köyün Güzeli* (s.208-209), *Ağanın Rüyası* (s.206-209) adlı masallarda çoban önemli vasıflar üstlenmiştir. Bingöl yöresinde anlatılan masallarda çoban genellikle iyi hasletler taşıyan kişilerdir. Çobanlık mesleği kent sözlü ürünlerine aksetmiş ve halk inanışlarında kendine yer bulmuştur: Sütsüz koyun çok meler, Çiftçi gittiği kadar çoban güttüğü kadar, Canı kaşınan keçi çobanın ekmeğini yermiş (Alay, 2006: 311-315). Çoban yaşamı ve göçerlerin zorlu yolculuğu da sözlü kültüre yansımıştır. Her yönüyle çobanlık Bingöl kültürünü etkilemiş yöresel lezzetlerinden halk oyunlarına kadar geniş bir folklor malzemesini etkilemiştir. Çobanlıkla ilgili anlatılan birkaç memorat şu şekilde anlatılmaktadır:

Yaşça benden büyük olan Hasan abi ile çobanlık yapıyorduk. Sürü sahibi bize bir şeyler getirmişti. Gittikten sonra başçoban Hasan abi sürü sahibi hakkında olumsuz bir şeyler söyledi. Ben de kendisine kızdım neden burada iken yüzünü söylemiyorsun da arkasından konuşuyorsun. Hasan abi bana bir tokat attı. Diğer çobanlar araya girdi. Birbirimize dargın bir şekilde sürüye göz kulak oluyorduk. Sabah olduğunda Hasan abi gelip bana sarıldı ve helallik istedi. Sana tokat attığım için gece birileri rüyama geldi ve beni bayağı korkuttular ve bu gence bir daha karışırsan senin için kötü olur dediler, kusura bakma dedi (KK26).

Birgün kardeşim ile dağda koyunları otlattıktan sonra meğele¹¹ aldık. O yorgunlukla uyuduk. Alıştırdığımız bir koyunu bağlamıştık. Tam olarak ne kadar süre geçti bilmiyorum. Birden bir ses duydum; uzun boylu bir kişi başıma dikilmiş kalk koyunların gitti, dedi kalkıp etrafa baktığımda birkaç tane koyun dışında sürünün geri kalanı yoktu. Kardeşimi uyandırıp kalk sürü yok, dedim. Biraz yukarı doğru çıktığımızda sürüyü bulduk. Etrafa baktığımda beni uyandıran kişi yoktu. Sanki bana haber verip birden kaybolmuştu (KK26).

Bingöl’de şehit kabirlerine, ziyaretlere uğramak ve bir dileğini gönlünden geçirmek bir gelenektir. İnsanlar ziyarete şeker götürülür, dualar okunur. “Kartal bölgesinde Hako mevkiinde koyunları güdüyorum. Otlar diz boyu. Biz beritanlılar ot güzel oldu mu seviniriz. Hayvanlar güzel güzel otlarken bir yere gelince sürüye kurt girmiş gibi kaçıyorlar. Sonra yine oraya gelince hayvanlar aynı şekilde. Biz de çoban arkadaşla herhalde yılan var orada diyoruz. Sonra gece oldu. Hayvanlar kalktı oradan biraz uzaklaştık. Çoban arkadaşım uyuyordu. Ben de iyi yorulmuştum. Birden hayvanların kaçtığı yerden gökyüzüne bir ışık çıktı. Küçük dilimi yuttum. Arkadaşımı uyandırdım. Ama ışık birden kayboldu. Ertesi gün babama olanları anlattım. Bana orada ziyaret var, dedi (KK23). Özellikle yörede ziyaret ve şehit kabirleri hakkında doğa üstü, açıklanması mümkün olmayan olaylar anlatılmaktadır.

“Boşan da semerini ye”, “eşeğe altın semer de vursalar eşek yine eşektir”, “Eşek olduktan sonra palan vuran çok olur” gibi kalıp sözlere konu olan binek hayvanları Bingöl’de birçok işte kullanılmaktadır. Çobanların göçünde binek hayvanları çobanın her türlü eşyasını taşımaktadır. Eşekler ormandan odun getirmek için ya da ulaşım için sürekli

¹¹ Küçükbaş hayvanların yattığı alan, yer.

kullanılmaktadır. Özellikle hala kırsalda odun ihtiyacı olan aileler eşeklerden yararlanmaktadır. Taşıtların modernleşmeyle birlikte gelişmesi, binek hayvanlarının gözden düşmesine ve palancılık mesleğinin yok olmaya yüz tutmasına zemin hazırlamaktadır.

Bingöl'de kış aylarında geleneksel olarak kahvehanelerde ısınmak için sobalar kurulmaktadır. Sobaların fırınında patates közlenmektedir. Müşteriler bu ortamı kültürel bir mekâna dönüştürmektedir. Ayrıca Bingöl'de doğalgazın olmadığı yerleşim yerlerinde odun sobaları kurulmaktadır. Sacda pişen ekmekler ekmek sobalarında kızarmaktadır. Kent merkezinden uzak yerlerde temel gıda ihtiyaçları çuvallarla alınmaktadır. Buğday, un gibi maddeler tenekeden un ambarlarda muhafaza edilmektedir.

Bingöl'de mutfak kültürünü yansıtan kalaycılık bitme noktasına gelmiştir. Geçmişte bakır leğenlerde, kazanlarda düğün yemekleri, kavurma, ölü aşı, hoşaf, pekmez ve aşureler bu kaplarda pişirilmektedir. Bingöl'de düğün davetlilerine, taziyeye gelenlere yemek ikram edilmektedir. Ancak çelik kazanlar ve alüminyum tencerelerin yaygınlaşması mesleği yok olma tehlikesiyle karşı karşıya getirmiştir. Anadolu'nun en ücra kasabalarında kalaycılık mesleği seyirlik köy oyunlarına konu olmuştur: *Oyunda kalaycıyı canlandıran tip izleyenlerden oyunu hiç bilmeyen birisini oyun alanına çağırarak onunla oyunu sahneler. Oyuna sonradan giren kişi oyunu hiç bilmediği için kalaycının dediklerine ve yaptıklarına uyar. Kalaycı onun kollarını sırtından her iki koluna yatay şekilde ulaşabilecek bir sopaya dayatıp bağlar. Böylece onu kalaycının körüğüne benzetir. Ardından seyircileri güldürmek için bu kişinin yüzüne çamur, balçık sürülür. Körük gibi döndürülür* (Alay, 2006: 159). Meslek geleneksel uygulamalarıyla sahnelenmesi uygun olan bir meslektir. Bu uygulamaların gösterilerde ve kültürel etkinliklerde canlandırılması önem arz etmektedir.

Demircilik, özellikle demirciler sokağında kültürel bir mekâna sahipmiş. Ancak bugünlerde demirciler sokağında sadece sıcak demir ustası Paşa Usta kalmış. Bingöl'de yöre insanın bağ-bahçe işleriyle uğraştığı belirtilmiştir. Kültürel olarak günümüze kadar nakledilen bu gelenek azalmıştır. Yine de bostan yapan taze sebzelerini yetiştiren insan da az değildir. Bu kişiler bostan yaptıkları yerde çapa yapmak için kulbe kullanmaktadır. Meşe dalı kesmek için dare kullanmaktadır. Hayvanlara ot biçmek için tırpan veya orak kullanmaktadır. Tüm bu maddi kültür ürünlerini demirciler üretmektedir. Aynı zamanda demircilik hakkında Bingöl'de çok sayıda sözlü kültür ürünü vardır. Bununla ilgili bir

anlatı şu şekildedir: Davut peygamber marangoza gidiyor, diyor ki, “Bu nedir, buraya doldurmuşsun? Marangoz da demiş talaştır. Sen bir ağacı tıraş yapsan silme yapsan belki bir torba talaşı çıkıyor. Davut peygamber: Allah bereket koysun(atsın) içine, demiş. O yüzden şimdi marangoza git her yer talaştır yani bereketlenmiş ama demircilerin yanına gitmiş, demiş: Ne yaparsınız? Demirci: Para sayıyoruz ya nebi. Davut (a.s): Allah bereket atsın içine, der. Biz burada bir ay çalışsak bir yıl yesek bereketlidir” (KK13). Demircilik mesleği hakkında bu anlatı bereketle ilgili bir inanmadır. Ziya Usta’nın anlattığı bir başka anlatı da şu şekildedir:

“Peygamberimiz dua etmiş demircilere, parası bereketlidir. Demirciliğin öyle diyor ki Peygamberimiz gitmiş, demirciler çalışıyor. Selam vermiş onlara: Ne yapıyorsun, der. Demirci: Böyle yapıyorum, demiş. Peygamberimiz de: bereket versin, demiş. Sonra Peygamberimiz marangozlara gitmiş marangozlara sormuş: Nedir o, diye marangozlar: odun talaşı, demiş. Peygamberimiz bereket versin demiş. O yüzden demircilik para kazandırır, marangozların da dükkânlarının her yeri talaştır” (KK11). Anlatı da Peygamber olarak zikredilen Nebi Hz. Davut’tur. Çünkü mesleğin piri Hz. Davut olarak bilinir. Mesleklerde piri kutsayan anlatılara rastlanmaktadır.

Bingöl’de efsanevi anlatılarda da demircilik mesleğinde önemli bir alet olan örsün erimesi mucizevi bir olay olarak zikredilmektedir: *Dedem Ulu(Baba) Mansur Bingöl’de, Demirciler Çarşısı’nda gezerken ezan okunuyor. Dedem diyor ki, “Bu da yalan söyledi.” Bunu duyan halk dedeme saldırıyor ve dedemi dayaktan perişan ediyorlar. Dedem diyor ki, “Allah rızası için bana üç dakika müsaade ediniz.” Ahali diyor ki, “Bekleyin bu Allah’ın ismini söyledi, Allah’ı tanıyor galiba, hele bi duralım Allah bunu belki çarpar,” diyorlar. Kolundan çekiyorlar ve dedem perişan bir şekildedir. Üstü başı kan içinde kalmıştır. Daha sonra dedem demircinin örsünün üzerine çıkıyor ve Ezan-ı Şerifi okuyor. Dedemin ayaklarının altında demir örs eriyor. Diyor ki, “Bende yalan ettim. Demir eridi bana ne, ben erimedim bu hakkın kelamına” diyor ve aniden oradan kayboluyor. İnsanlar dedemi arıyorlar ama bir türlü bulamıyorlar* (Bazencir, 2010: 46). Demircilikte kızgın demire su verme işleminde kullanılan su tenekesinin şifalı olduğu inancı hakimdir. Zayıf, cılız, halsiz çocuklar için demircilerin suyundan almak isteyen insanlar olmuştur (KK11). Kültürel birçok alanla ilişkisi olan demircilik mesleği kan kaybetmeye devam etmektedir. Meslekle birlikte kültürel birçok araç ve uygulama da tarihe karışmaktadır.

Eve gelen misafirlere yatak hazırlanırken nakışları en güzel yorganlar serilmektedir. “Yorgan gitti, kavga bitti” deyiimiyle anlaşmazlıkları ortadan kaldıracak kadar değerli olan yorganın, halk hekimliği ile çok yakın bir ilişkisi bulunmaktadır. Yün yorganın sağlık amaçlı kullanılması halk arasında yaygın bir uygulamadır. Gelinin çeyizi baba evinden çıkarken yorgan halihazırda bulunmaktadır. Aynı yastığa baş koymak tabiri de kültürümüzde geleneksel bir anlam taşımaktadır. Hatta ağır yün yorganlarda yatan kişilerin uykusu daha sıhhatli olmaktadır. Yün yorganın altında uyuyan kişiler sabahları uykularını almış bir şekilde uyanırlar. Elyaf yorganlar, yastıklar insanı terletir. Teri soğuyan kişilerinde sırt ağrısı, boyun ağrısı yaşaması kaçınılmazdır. Bu bağlamda kültürel bir ürün olan yorganın halk sağlığını doğrudan etkileyen bir eşya olarak değerlendirilmesi gerekmektedir.

Yapı süsleme Türklerde çok eski bir gelenektir. Usta sanatkârlar dini yapıların tavan ve duvarlarında çeşitli süslemeler yapmıştır. Özellikle Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde estetik bakış açısıyla yapılan eserlerin bir kısmı günümüze kalmıştır. Bu zengin mirasın aktarılması kültür anlayışının geleceğe kalması için büyük önem taşımaktadır. Artık Bingöl’de bu geleneğin yaşatılması için bir farkındalık oluşturmak şarttır. Göltepesi(Çan) köyünde nakkaşlık mesleğini sürdüren ustalara kültürel mirası taşıdıkları için ödüller verilmelidir. Bu yönde köyde nakkaşlarla beraber sanat öğrenmeye giden gençler teşvik edilmelidir. Halk eğitim kurslarıyla nakkaşlık mesleğiyle Geleneksel Türk Süsleme Sanatlarının geleceğe aktarılması sağlanmalıdır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bingöl, kırsaldan tam manasıyla kopamamış, kırsalda yaşayan halk bilgisi unsurlarının şehir merkezinde de kolaylıkla görülebileceği bir şehirdir. İlçelerde ve köylerdeki halk bilgisi yaratmaları çanak-çömlek yapımı ve kilim dokumacılığı dışında kalan meslekler varlığını sürdürmüştür. Sürdürülen geleneksel mesleklerin kültürel boyutuyla hiç değerlendirilmediği görülmüştür. Yöreye özgü maddi kültür ürünleri de tanıtım günlerinde sergilenmekle kalmıştır. Halkbilimi alanında yapılan çalışmaların, halk bilgisi ürünlerini “saklama” anlayışıyla değil “yaşatma” anlayışıyla yapılması herkesin hemfikir olduğu bir görüştür. Geleneksel meslekler üzerine yapılan bu çalışmada aynı düşünceyle hareket edilmiştir. Uygulamalı halk bilimi çalışmaları ışığında maddi kültür ürünlerinin yeni ortamlarda yeni alıcılarla buluşması sağlanmalıdır. Böylece geleneksel meslek erbabının maddi kazanç elde edeceği ve bu tür etkinliklerin Bingöl’ün tanıtımına katkıda bulunacağı düşünülmektedir. Bu ürünlerin Bingöl’de kültür turizminde daha etkili kullanılmasının önemine dikkat çekilmiştir. Bingöl’de büyük bir eksiklik olan kültürel mekânın bulunmayışı turistik faaliyetleri de olumsuz etkilemiştir. Bu bağlamda Vadi projesinde aşağı çarşıda geleneksel mesleklerin aktarımının yapılacağı bir mekân yapılması gündeme gelmiştir. Arıcılık mesleği ülkemizde ve dünyada küreselleşen bir kültür ürünü olarak değerlendirilmelidir. Mesleğin geleneksel uygulamalarıyla gelecek nesillere ulaşması sağlanmalıdır. Ayrıca Bingöl balının tanıtımını da yapacak bir “Bal Müzesi” adında bir mekânın eksikliği belirlenmiştir. Bu mekân yapıldığı takdirde gelenekten beslenen ürünlerin Bingöl’ün tanıtımında rol oynayacağı düşünülmektedir.

Turistik bölgelerin çoğunda karşımıza çıkan en bilindik örneklerden bir tanesi, yörede kültürel anlamda ön plana çıkmış olan varlıkların açık hava müzelerinde tanıtılmasıdır. Bu bağlamda şehirde hem kültürel varlıkların devamlılığı ve paylaşımı sağlanmakta hem de ekonomik açıdan şehre katkı sağlamaktadır. Kentlerde geleneksel mesleklerle ilgili olarak kültürel mekânların tasarlanması şarttır. Bu durumda T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Halk Eğitim Merkezleri ve İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünün verecekleri desteklerle birlikte, geleneksel meslekleri icra eden ustalara verilen desteklerin daha da artırılmasıyla birlikte sorunların önüne geçilebileceği sonucuna varılmıştır. Yapılan her bir görüşmede ustaların maddi manevi destek ve teşvik edici tutumlar bekledikleri gözlemlenmiştir. Ustalar yaptıkları işin saygı görmesini istemektedir. Bunun için meslek ustaları Bingöl Belediyesi, Bingöl Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Bingöl Ticaret

ve Sanayi Odası, Bingöl Üniversitesi'nin öncülüğünde Bingöl'ün Ustaları adında bir program düzenlenmelidir. Bu programda gelenek ustaları ödüllendirilmeli ve teşvik edilmelidir. Bingöl'ün kültür taşıyıcıları meslek ustaları Yaşayan İnsan Hazinesi olarak değerlendirilmelidir. Verilecek olan bu desteklerle birlikte geçmişten günümüze kadar ulaşmış olan ve kültürün birer parçası olan geleneksel mesleklerin, nesiller arasında devamlılığının sağlanacağı düşünülmektedir. Uygulamalı halk bilimi müzeciliği örnek alınarak şehrin tanıtımına katkı sunacak meslekler kültürel mekânlarda yaşatılmalıdır. Bunun için ustalarımızın istekli olduğu görülmüş böyle bir tanıtım çalışmasında ustalar destek vereceklerini belirtmişlerdir.

Kültür turizminin gittikçe artan önemine binaen Bingöl'ün somut olmayan kültür varlıkları uzmanlar tarafından belirlenmeli ve kültürel tanıtım organizasyonlarında kullanılmalıdır. Ayrıca SOKÜM envanter listesine kayıtlı çok az kültürel miras olduğu tespit edilmiş ve bununla ilgili çalışmaların artırılması gerektiği anlaşılmıştır.

KAYNAK KİŞİ LİSTESİ

KK1 : Hüsnü Afacan

Doğum yılı : 1975

Mesleği : Köşgerlik

Meslek Tecrübesi : 30 yıl

Eğitim Durumu : İlkokul Mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Afacan Kundura (Bingöl-Merkez), 05.04.2022.

KK2 : Nurettin Kılıç

Doğum yılı : 1973

Mesleği : Köşgerlik

Meslek Tecrübesi : 40 yıl

Eğitim Durumu : İlkokul Mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Tellioğulları Ayakkabı Hastanesi (Bingöl-Merkez),
12.01.2022.

KK3 :Abdullah Yıldırım

Doğum yılı : 1965

Mesleği : Köşgerlik

Meslek Tecrübesi : 43 yıl

Eğitim Durumu : İlkokul Mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Ayakkabı Dünyası (Bingöl-GENÇ), 10.01.2023.

KK4 : Hanifi Yıldırım

Doğum yılı : 1976

Mesleği : Köşgerlik

Meslek Tecrübesi : 26 yıl

Eğitim Durumu : İlkokul Mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : (Bingöl-Merkez),10.11.2022.

KK5 : Mehmet Emin Yalçın

Doğum yılı : 1945

Mesleği : Terzilik

Meslek Tecrübesi : 60 yıl

Eğitim Durumu : İlkokul Mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Ulu Cami Pasajı (Bingöl-Merkez), 11.01.2023.

KK6 :Nusrettin Aytunç

Doğum yılı : 1960

Mesleği : Terzilik

Meslek Tecrübesi : 50 yıl

Eğitim Durumu : Lise Mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Ulu Camii Pasajı(Bingöl-Merkez), 05.01.2023.

KK7 : Eyüp Bircan

Doğum yılı : 1964

Mesleği : Terzilik

Meslek Tecrübesi : 33 yıl

Eğitim Durumu : Lise Mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Nihat Terzi(Bingöl-Merkez), 02.01.2023.

KK8 : Recep Cadaklı

Doğum yılı : 1968

Mesleği : Terzilik

Meslek Tecrübesi : 36 yıl

Eğitim Durumu : Lise mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Alper Terzihanesi(Bingöl-Merkez), 20.12.2023.

KK9 : Seyfettin Fenkli

Doğum yılı : 1946

Mesleği : Yorgancılık

Meslek Tecrübesi : 60 yıl

Eğitim Durumu : İlkokul Mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Yorgancı Hulusı(Bingöl-Merkez) , 10.03.2023.

KK10 : Fadli Başçık

Doğum yılı: : 1965

Mesleği : Demircilik
Meslek Tecrübesi : 55 YIL
Eğitim Durumu : İlkokul mezunu
Derleme Yeri ve Tarihi : aytepe (Gırvas) Köyü (Bingöl-GENÇ), 16.07.2022.

KK11 : Ziya Ayçeman

Doğum yılı : 1943
Mesleği : Demircilik
Meslek Tecrübesi : 60 yıl
Eğitim Durumu : Okula gitmemiş.
Derleme Yeri ve Tarihi : Solhan ilçesi, 19.07.2022.

KK12 : Ali (Paşa) Alantar

Doğum yılı : 1954
Mesleği : Demircilik
Meslek Tecrübesi : 55 yıl
Eğitim Durumu : İlkokul mezunu.
Derleme Yeri ve Tarihi : Bingöl Küçük Sanayi, 14.02.2023.

KK13 : Hüseyin Başik

Doğum yılı : 1953
Mesleği : Demircilik
Meslek Tecrübesi : 40 yıl
Eğitim Durumu : İlkokul
Derleme Yeri ve Tarihi : Hüseyin Başik'in demirci atölyesi (Bingöl-Genç) ,
12.07.2022.

KK14 : Mehmet Tetik

Doğum yılı : 1986
Mesleği : Usta ğretici
Meslek Tecrübesi : 12 yıl
Eğitim Durumu : n lisans mezunu
Derleme Yeri ve Tarihi : mlek Atölyesi (Bingöl-GENÇ) , 26.08.2022.

KK15 : Hasret Yıldız

Doğum yılı : 1982

Mesleği : Usta Öğretici

Meslek Tecrübesi : 16 yıl

Eğitim Durumu : Ön lisans mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Solhan Halk Eğitim Merkezi Dokuma Kursu (Bingöl-SOLHAN) , 21.08.2022.

KK16 : Sadullah Bürkek

Doğum yılı : 1969

Mesleği : Kadayıfçılık (Artık yapmıyor.)

Meslek Tecrübesi : 30 yıl

Eğitim Durumu : Lise mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Kılçadır(Madrak) Köyü, (Bingöl-Merkez), 12.07.2022.

KK17 : Koç Ali Korkmaz

Doğum yılı : 1946

Mesleği : Kalaycılık

Meslek Tecrübesi : 62 yıl

Eğitim Durumu : İlkokuldan terk.

Derleme Yeri ve Tarihi : Koç Ali Usta'nın kalaycı barakası(Kiğı ilçesi) , 10.06.2022.

KK18 : Süleyman Toprak

Doğum yılı : 1972

Mesleği : Sobacı-Tenekecilik

Meslek Tecrübesi : 50 yıl

Eğitim Durumu : İlkokul mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Süleyman Usta'nın Tenekeci atölyesi(Bingöl-Genç), 13.05.2022.

KK19 : Ramazan Hügül

Doğum yılı : 1960

Mesleği : Sobacı- Tenekecilik

Meslek Tecrübesi : 40 yıl

Eğitim Durumu : İlkokul mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Özcan Soba (Bingöl-Merkez) , 20.03.2023.

KK20 : Semih Hazar

Doğum yılı : 1975

Mesleği : Sobacı- Tenekecilik

Meslek Tecrübesi : 35 yıl

Eğitim Durumu : Lise mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Demirciler Sokağı'nda Semih Ustanın atölyesi (Bingöl-Merkez), 15.07.2022.

KK21 : Hamdullah Akyol

Doğum yılı : 1975

Mesleği : Semercilik-Palancılık

Meslek Tecrübesi : 30 yıldan fazla süredir

Eğitim Durumu : İlkokul mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Aşağı Çarşı (Bingöl-Merkez), 18.04.2022.

KK22 : Sıddık Korkutata

Doğum yılı : 1977

Mesleği : Nakkaşlık

Meslek Tecrübesi : 30 yıl

Eğitim Durumu : Lise mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Çan Köyü (Bingöl-Merkez) , 24.02.2022.

KK23 : Hasan Batbaş

Doğum yılı : 1949

Mesleği : Çobanlık

Meslek Tecrübesi : 50 yıl

Eğitim Durumu : İlkokul mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Yolgöze Köyü (Bingöl-Sancak), 23.05.2022.

KK24 : Orhan Aksu

Doğum yılı : 1975

Mesleği : Çobanlık
Meslek Tecrübesi : 48 yıl
Eğitim Durumu : İlkokul mezunu
Derleme Yeri ve Tarihi : Dernazik köyü(Bingöl-Merkez),25.03.2022.

KK25 : Ümit Borak

Doğum yılı : 1985
Mesleği : Küçükbaş Hayvan Üreticisi
Meslek Tecrübesi : 25 yıl
Eğitim Durumu : İlkokul mezunu
Derleme Yeri ve Tarihi : Cilligöl Köyü(Bingöl-Karlıova), 09.06.2022.

KK26 : Habip Karakuzu

Doğum yılı : 1974
Mesleği : Çobanlık
Meslek Tecrübesi : 45 yıl
Eğitim Durumu : İlkokul mezunu
Derleme Yeri ve Tarihi : Dernazik Köyü (Bingöl-Merkez) , 20.02.2023.

KK27 : Hasan Karakuzu

Doğum yılı : 1980
Mesleği : Çobanlık
Meslek Tecrübesi : 37 yıl
Eğitim Durumu : İlkokul mezunu
Derleme Yeri ve Tarihi : Dernazik Köyü (Bingöl-Merkez) , 20.02.2023.

KK28 : Hüseyin Sağdıç

Doğum yılı : 1949
Mesleği : Arıcılık (Emekli Öğretmen)
Meslek Tecrübesi : 48 yıl
Eğitim Durumu : Yüksekokul mezunu
Derleme Yeri ve Tarihi : Bingöl-MERKEZ, 15.02.2023.

KK29 : Mehmet Cakabey

Doğum yılı : 1973

Mesleği : Gezgin Arıcılık

Meslek Tecrübesi : 27 yıl

Eğitim Durumu : İlkokul mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Karbasan Yaylası (Bingöl-Adaklı), 26.07.2022.

KK30 : Yasin Korkut

Doğum yılı : 1982

Mesleği : Arıcılık

Meslek Tecrübesi : 17 yıl

Eğitim Durumu : Lise mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Bingöl Arıcılar Birliği Binası (Bingöl-MERKEZ),
17.03.2023.

KK31 : Ali Aba

Doğum yılı : 1975

Mesleği : Gezgin arıcılık

Meslek Tecrübesi : 20 yıl

Eğitim Durumu : İlkokul mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Bingöl Arıcılar Birliği Binası(Bingöl-MERKEZ),
17.03.2023.

KK32 : Faysal Elçi

Doğum yılı : 1975

Mesleği : Değirmencilik

Meslek Tecrübesi : 37 yıl

Eğitim Durumu : İlkokul mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Bingöl Havaalanı kavşağı(Bingöl-MERKEZ),
10.07.2022.

KK33 : Hidayet Ulama

Doğum yılı : 1953

Mesleği : Değirmencilik

Meslek Tecrübesi : 48 yıl

Eğitim Durumu : İlkokul mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Yenisu Köyü, Demirkapı mezarası (Bingöl-GENÇ),
13.06.2022.

KK34 : Mesut Dener

Doğum yılı : 1985

Mesleği : Değirmencilik

Meslek Tecrübesi : 12 yıl

Eğitim Durumu : Ön lisans mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Değirmenci atölyesi (Bingöl-GENÇ), 17.07.2022.

KK35 : Mahmut Bukin

Doğum yılı : 1961

Mesleği : Kadayıfçılık

Meslek Tecrübesi : 55 yıl

Eğitim Durumu : İlkokul mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Yamaç Köyü (Bingöl-Merkez), 18.06.2022.

KK36 : Sadık Bural

Doğum yılı : 1969

Mesleği : Kadayıfçılık

Meslek Tecrübesi : 40 yıl

Eğitim Durumu : Lise mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Kılçadır (Madrak) Köyü(Bingöl-Merkez), 12.07.2022.

KK37 :Ramazan Elhakan

Doğum yılı : 1968

Mesleği : Kadayıfçılık

Meslek Tecrübesi : 39 yıl

Eğitim Durumu : İlkokul mezunu

Derleme Yeri ve Tarihi : Yamaç Köyü (Bingöl-Merkez), 24.06.2022.

KAYNAKÇA

- Acıpayamlı, O. (1978), **Halkbilim Terimleri Sözlüğü**, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Aça, M. (2015), “Meslek Folkloru Araştırmaları Tarihine Bir Bakış”, **Uluslararası Türk Dünyası Kültür Araştırmaları Dergisi**, 1(1), 111-137.
- Aça, Mehmet. (2000), “Kültür-Medeniyet Kahramanları ve Türk Müzik Âletlerinin Ortaya Çıkışı Hakkında Teşekkür Etmiş Bazı Efsaneler” **Millî Folklor**, 45 (Bahar): 43-51.
- Akbulut, Y. (1995), **Bingöl Tarihi**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Akpınarlı, H. F. (2004), **Kırım El Sanatlarının Dünyası ve Bugünü**, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara.
- Aktan, C. C. ve Tunç, M. (1998), “Bilgi Toplumu ve Türkiye”, **Yeni Türkiye Dergisi**. Ocak-Şubat 1998, 118-134.
- Alay, O. (2005), **Bingöl Masalları (İnceleme-Metin)**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Alay, O. (2006), **Kültür Dünyamızda Bingöl**, Üniversite Kitabevi Yay., Elâzığ.
- Arioğlu İ. E. (2019), **Geleneksel Meslekler Halk Kültürünün Üretime Taşınan Yönü Olarak Zanaatlar ve Zanaatkârlar**, Akçağ Yayınları, Ankara.
- Arseven C. E. (t.y.), **Türk Sanatı Tarihi**, C. III. I. Fasikül, İstanbul, Maarif Basımevi.
- Artun, E. (1996), **Günümüzde Adana Âşıklık Geleneği ve Âşık Feymani**, Adana, Hakan Ofset.
- Avcı, M. (1993), “Türkiye'nin Flora Bölgeleri ve “Anadolu Diagonali” ne Coğrafi Bir Yaklaşım”, **Türk Coğrafya Dergisi**, (28), 225-248.
- Avcı, V. ve diğerleri (2018), “Bingöl İlinin Fiziki Coğrafya Özellikleri”, **Bingöl Araştırmaları Dergisi**, 4(2), 9-40.
- Aytaç, İ. (2013), “Elâzığ Müzesi’ndeki Osmanlı Dönemi Eşik ve Seccade Halıları”, **ARIŞ, Halı Düz Dokuma, Kumaş, Giyim, Kuşam ve İşleme Sanatları Dergisi**, (Mart 2013) Ankara.
- Balaban, A. (2006), **İskit, Hun ve Göktürklerde Sosyal ve Ekonomik Hayat**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi.

- Barışta, H. Ö. (1998), **Türk El Sanatları**, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Barışta, H. Ö. (1997), “XIX-XX Yüzyıl Azerbaycan İşlemelerinden Örnekler”, **ARİŞ, Halı, Dokuma ve İşleme Sanatları Dergisi**, 1.
- Bayat, F. (2007), **Türk Mitolojik Sistemi 2**, Ötüken Yay., İstanbul.
- Baykara, T. (2001), **Türk Kültür Tarihine Bakışlar**, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı, Ankara.
- Bayram, M. (1991), **Ahi Evren ve Ahi Teşkilâtının Kuruluşu**, Damla Matbaacılık ve Ticaret, Konya.
- Bayram, M. (2001), “Türkiye Selçukluları Döneminde Bilimsel Ortam ve Ahiliğin Doğuşuna Etkisi”, **Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi**, (10), 1-11.
- Baysal, A. F. (2018), “Kalem İş Sanatında Yeni Tasarım ve Teknikler-Ahmet Hamdi Akseki Camii Örneği”, **İstem**, (31), 21-33.
- Bazancir, R. (2010), **Bingöl Efsaneleri**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Boratav, P. N. (1982), “Folklorda Yeni Zamanların Mevzuları”, **Folklor ve Edebiyat**, 117-119.
- Bozkurt, N. (2006), “**Nakkaş**” DİA, C. 32, 327-328.
- Bulut, B. (2014), **Türk Halk Kültüründe Çoban**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Butasım, N. (2016), “Bingöl “Arakonak” Halçalarından Bazı Örnekler” **Bingöl Araştırmaları Dergisi**, 3(1), 87-98.
- Çapak, İ. (2008), **Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Bingöl**, II. Bingöl Sempozyumu, Bingöl.
- Çelebi, E. (2003), **Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi**, (Haz.) Seyit Ali Kahraman ve Yücel Dağlı, 1. Cilt, 2. Kitap, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Çelebi, E. (2006), **Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi**, (Haz.) Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı, 3. Cilt, 1. Kitap, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

- Çimrin, H. (1984), **Antalya Folkloru: Gelenekler, Görenekler**, Akdeniz Kitabevi, Antalya.
- Çoruhlu, Y. (2003), **Orta ve İç Asya’ da Kazı ve Araştırmalarda Elde Edilen Materyale Göre Erken Devir Türklerinde Çizme**, (Ed.) Emine Gürsoy Naskali, **Ayakkabı Kitabı**, 159-199, İstanbul, Kitabevi Yayınları.
- Darıverenli, A. U. (1939), “Sanatkârların Pirleri”, **İnanç**, 32-33, (Ekim-Kasım): 21-23.
- Davulcu, M.; vd. (2015), **Antalya'da Yaşayan Geleneksel Meslek, Sanat ve Zanaatlar**, Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü Yayınları, Antalya.
- Demir, N., (2002), “Değirmen Kelimesi Üzerine”, **Türk Dili**, 607, 209-213.
- Develioğlu, F. (1996), **Osmanlıca Türkçe Ansiklopedik Lûgat**, Aydın Kitabevi Yayınları, Ankara.
- Develioğlu, F. (2006), **Osmanlıca-Türkçe Sözlük**, Aydın Kitabevi Yayınları, Ankara.
- Dişçi, Ö. (2014), “Yorgan Motiflerinin İsimleri”, **Acta Turcica**, 1, 1-18.
- Diyarbakırlıoğlu, M. A. (2019), **Kaybolan Meslekler ve Son Ustalar (1)**, İstanbul Ticaret Odası Yayınları, İstanbul.
- Doğan, M. (2023), “Kâmûsü’l A‘Lâm’a Göre 19. Yüzyılda Bingöl İlinin Beşerî ve Ekonomik Özellikleri”, **Uluslararası Yönetim Akademisi Dergisi**, 6(1), 81-89.
- Doğanay, A. (2012), “Tezyinat”, **Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi**, C. 41, 79-83.
- Duman, M. (2011), **Gaziantep’teki Geleneksel Meslekler Üzerine Halk Bilimsel Bir İnceleme**, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.*
- Durak, İ. ve Yücel, A. (2010), “Ahiliğin Sosyo-Ekonomik Etkileri ve Günümüze Yansımaları”, **Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi**, 15/2, 15-168.
- Duvarcı, A. (2007), “Kaybolan Bir Kültür Yorgan ve Yorgancılık: Halk Bilimsel Bir Yaklaşım”, **38. ICANAS (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi) 10-15 Eylül 2007, Ankara, 507-516.**

- Duymaz, A., Şahin, H. İ. (2010) “Meslek Folkloru Kapsamında Geleneksel Mesleklerdeki Pir İnancı ve Hikayeleri Üzerine Bir Değerlendirme”, **Milli Folklor**, 22(87).
- Düzgün, D. (2009), “Âşıklık Geleneğinin Değişim ve Dönüşüm Sürecinde Barış Manço Olgusu”, **Millî Folklor**, 21(84).
- Ekici, M. (2004), “Halk Bilim Araştırmalarında Üçüncü Boyut” **Türklük Bilimi Araştırmaları**, (16).
- _____ (2007), **Halk Bilgisi (Folklor): Derleme ve İnceleme Yöntemleri**, Geleneksel Yayınları, Ankara.
- _____ (2008), “Geleneksel Kültürü Güncellemek Üzerine Bir Değerlendirme”, **Milli Folklor**, 80, 33-38.
- Eliade, M. (2003), **Demirciler ve Simyacılar**, Kabalcı Yayınevi, Ankara.
- Ergun, P. (2011), **Türk Mitolojisinde Çobanlık**, (Ed.) E. Gürsoy Naskali, **Çoban Kitabı**, 1. Baskı İçinde (187-195), İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Eroğlu, Ö. (2006), **Resim Sanatı Sözlüğü**, Nelli Sanatevi Yayınları, İstanbul.
- Ersoy, R. (2002), “Folklorda Üçüncü Boyut Meselesi ve Avustralya Koalaları Örneği” **Türkiye’de Halk Bilimi Müzeciliği ve Sorunları Sempozyumu**, 12-13.
- _____ (2009), **Sözlü Tarih Folklor İlişkisi: Baraklar Örneği**, Akçağ Yayınları, Ankara.
- _____ (2006), “Gelenek/Değişim ve Kıbrıs'ta Türk Kimliği”. **Türkbilig**, no.12, 134-142.
- Eyüboğlu, İ. Z. (1991), **Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü**, Sosyal Yayınlar, İstanbul.
- Fidan, S. (2017), “Gaziantep’te Zanaatler: Semercilik, Çulculuk ve Palancılık”, **Social Sciences**, 16(2), 580-593.
- Göka, E. (2003), “Bugün: Dünün ve Yarının İlginç Bir Karışımı”, **Türkiye Günlüğü**, 75, 87-102.
- Gökalp, Z. (1976), **Türk Töresi**. (Haz.) Hikmet Dizdaroğlu, Kültür Bakanlığı Ziya Gökalp Yayınları, Ankara.
- Güner, G. (1988), **Anadolu’da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik**, İstanbul.

- Gürses, R., ve Karababa Taşkın, E. B. (2007), “Anadolu’da Kaybolmakta Olan Bir Maddi Kültür Unsuru: Su Değirmenleri (Beypazarı Örneği)”, **Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Bildirileri**, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları, 4(2), 645-677.
- Irmak, Y. (2019), “Bingöl Mutfak Kültürü ve Gastronomi Turizmi”, **Bingöl Araştırmaları Dergisi**, 6(1), 111-144.
- İleri, C. (2011), “Eskişehir’de Çobanlık”, (Ed.) Emine Gürsoy Naskali, **Çoban Kitabı**, 1. Baskı İçinde (15-47), İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- İnan, A. (1991), **Makaleler ve İncelemeler II**. Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.
- _____ (1998), “Türklerde Demircilik Sanatı: Tarihte ve Folklorunda”, **Makaleler ve İncelemeler**, Cilt II, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Sayfa: 229-231.
- İnci, H. ve diğerleri (2022), “Bingöl İli Arıcılık İşletmelerinin Yapısal Özellikleri”, **Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi**, 9(4), 996-1013.
- Kabakcı, B. (2013), “Cami Tezyinatının Yapılış Amacı, Günümüzdeki Uygulamaların Sorunları, Beklentiler ve Çözüm Önerilerine İlişkin Bir Deneme”, **Kalemişi-Türk Sanatları Dergisi**, 1(1), 28-39.
- Karasu, D. (2004), **Bingöl’de Sosyal ve Kültürel Yaşam**, Sistem Mücellit, İstanbul.
- Karataş, P. (2017), **İnsanlar İkiye Ayrılır: Meslek Folkloru Bağlamında Hekimlik**, Grafiker Yayınevi, Ankara.
- Kaya, Y. ve Tatar, T. (2008), **Gelenekten Geleceğe Kalıplaşan Yenilik**, Doğu Kütüphanesi Yay., İstanbul.
- Kazıcı, Z. (1988), “Ahilik”, **TDV İslam Ansiklopedisi**, C. 1, 540-542.
- Kement, Ü. ve diğerleri (2018), **Gastro Kültür Bingöl**, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Konukçu, E. (1987), **Köroğlu'na Kadar Bingöl**, Azerbaycan Kültür Derneği.
- Koşay H. Z. ve Ülkü, A. (1962), “Anadolu’da İptidai Çanak-Çömlekçilik”, **Türk Etnografya Dergisi**, (56), 89-93.
- Köksal, M. F. (2008) **Ahi Evran ve Ahilik**, Kırşehir Valiliği Kültür Yayınları.
- Kuzgun, Y. (2003), **Meslek Rehberliği ve Danışmanlığına Giriş**, Nobel Yayın Dağıtım.

- Kültür ve Turizm Bakanlığı (2011), **Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Temel Belgeler**, Başak Matbaacılık, Ankara.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı (2013) **Gelenekten Geleceğe Türkiye’de Somut Olmayan Kültürel Miras**, Desen Ofset, Ankara.
- Mahiroğulları, A. (2005), “Küreselleşmenin Kültürel Değerler Üzerine Etkisi” **In Journal of Social Policy Conferences**, 50, 1275-1288.
- Mahmud, K. (2006), **Divanü Lûgat-it Türk** (Çev. Besim Atalay). Cilt I-IV, Ankara, Türk Dil Kurumu Yayınları.
- McCarl, R. (1986), “Occupational Folklore” Folk Groups and Folklore Genres, **An Introduction**, 71-89.
- McCarl, R. (1996), “Occupational Folklore”, American Folklore An Encyclopedia, (Ed.) Brunvand, J.H., 1089-1096, New York-London: Tylor & Francis Press.
- Mercil, E. (2000), **Türkiye Selçukluları'nda Meslekler**. Ankara.
- Nemlioğlu, C. (1986), “Kalem İşi Teknikleri”, **Antika**, 17, 6-7.
- Nemlioğlu, C. (1996), “Yerinde Korunmayan Taşınmaz Eserlerin Müzelerde Teşhiri İçin Gerekli Uygulama”, **Kuruluşunun 150.’nci Yılında Türk Müzeciliği Sempozyum III Bildirileri**, İstanbul, 162- 167.
- Oğuz, M. Ö. (2000), **Türk Dünyası Halk Biliminde Yöntem Sorunları**, Akçağ.
- _____(2008a), “SOKÜM’ün Korunması Sözleşmesine Giden Yolda 1989 Tavsiye Kararı”, **Millî Folklor**, 80, 26-32.
- _____(2009), “Somut Olmayan Kültürel Miras ve Kültürel İfade Çeşitliliği”, **Milli Folklor**, 11(82), 6-12.
- _____(2018), **Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?** (3. Baskı), Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- _____(2019), **Küreselleşme ve Uygulamalı Halk Bilimi** (3. Baskı) Akçağ.
- Oğuz, M. Ö. vd., (2013), “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Geleceği Türkiye Deneyimi”, **UNESCO Türkiye Milli Komisyonu**, Ankara.
- Oğuz, M. Ö. (2002b), Ulusal Kalıtın Küreselleştirilmesi ve Türk El Sanatları. **Milli Folklor Dergisi**, 54, 5-10.

- Ögel, B. (1984), **İslamiyet'ten Önce Türk Kültür Tarihi**, TTK Yayınları, Ankara.
- _____(1985), **Türk Kültür Tarihine Giriş**: c. III, Ankara Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- _____(1985), **Türk Kültür Tarihine Giriş Türklerde Giyecek ve Süsleme**, c. V, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara.
- Örnek, S. V. (1973), **Budunbilim Terimleri Sözlüğü**, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Özdemir, C., ve Kaplan, D. (2013), “Çobanlık ve Çoban Gözüyle Arazi: Mikail Kaplan ve Aşağı Çamlı Köyü Örneği, **Journal of International Social Research**, 6(27).
- Özdemir, M. ve Yetim, F. (1997), “Günümüz Ekonomisinde Geleneksel El Sanatlarının Yeri ve Önemi”, **Türkiye’de El Sanatları Geleneği ve Çağdaş Sanatlar İçindeki Yeri Sempozyum Bildirileri**, Kültür Bakanlığı Yay., Ankara, 191-194.
- Özdemir, N. (2018), “Geleneksel Bilgi ve Kültür Ekonomisi”, **Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi**, 18(1), 1-28.
- Öztürk, N. (2009), “Osmanlı Kroniklerinde Terziliğe Dair İlk Kayıtlar (Kuruluştan 1502'ye kadar)” **Acta Turcica**, 2(2), 59-63.
- Pamuk, B. (2011), “XIX. Yüzyılda Çapakçur (Bingöl) ve Yöresinde Ekonomik Faaliyetler: Madencilik ve Yaygın İş Kolları” **Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (BUSBED)**, 1(1), 103-116.
- Sakaoğlu, S. (2020), **101 Anadolu Efsanesi**, Akçağ Yayınları
- Salname-yi Vilayet-i Bitlis**, Bitlis Vilayeti Matbaası, 1310 (1892), Bitlis.
- Sarıoğlu, H. (2005), El Sanatlarını Milli Değer Olarak Algılamak. **Milli Folklor Dergisi**, 66(9), 73.
- Sennett, R. (2009), **Zanaatkâr**, (Çev. Melih Pekdemir), Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- Solmaz, E. (2020), “Kaybolmaya Yüz Tutmuş Bir Meslek Kalaycılık Afyonkarahisar Örneği”, **Folklor Akademi Dergisi**, 3(2), 381-394.
- Somersan, S. (2001), “Çok Kültürlülük İçin Asgari Öneriler”, **Toplumbilim**, 14, 2001: 33-51.
- Soylu, H. (2003), **Şehir Coğrafyası Açısından Bir Araştırma. Bingöl**, Bakanlar Matbaacılık, Erzurum.

- _____ (2010), “**Bingöl’ün Coğrafi Özellikleri**”, III. Bingöl Sempozyumu, 17, 19.
- Söğütlü, C. (2021) **Geleneksel Meslekler Rehberi/Ansiklopedisi**, Ajans Düş Pınarı, Ankara.
- Türkçe Sözlük** (2011), Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Subaşı E. ve Kalay H. (2016), “Sivas’ta Kalaycılık”, **Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi**, 36, 258-288.
- Sümerkan, M. R., (2008), **Trabzon Yöresi Geleneksel El Sanatları**, Serander Yayınevi, Trabzon.
- Şahin, A. E. (2007), “Meslek ve Öğretmenlik”, **Eğitim Bilimine Giriş**, Anı Yayıncılık, Ankara.
- Şen, M. (2003), Ayakkabı İle İlgili Kelimeler Üzerine, (Ed.) Emine Gürsoy Naskali, **Ayakkabı Kitabı**, İlk baskı (3-17), İstanbul, Kitabevi Yayınları.
- Şenyüz, F. (2009), “Nehcü’l-Feradis’teki Terzilik Terimleri ve Bu Terimlerin Türkiye Türkçesindeki Kullanımları”, **The Journal of Academic Social Science Studies**, 2(1), s. 73-92.
- Şimşek, H. (2001), **Geçmişten Günümüze Bingöl ve Doğu Ayaklanmaları**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Törenek, M. (2015), **Erzurum’un Yüzleri Kemalettin Kami Kamu**, Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum.
- Uraz, M. (t.y.), **Türk Mitolojisi**, Düşünen Adam Yayınları.
- Üçer, M. (2011), “**Sivas’ ta Çobanlık**”, (Ed.) Emine Gürsoy Naskali, **Çoban Kitabı**, 1. Baskı içinde (249-271), İstanbul, Kitabevi Yayınları.
- Yıldırım, D. (1998), **Türk Bitiği**, Akçağ Yay., Ankara.
- Yılmaz, A. (2004), **Türk Kitap Sanatları Tabir ve Islahatları**, İstanbul, Damla Yayınevi.
- Yolcu, M. A. (2014), Nevşehir Yöresinde Yaşayan Geleneksel Meslekler, **Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Yayınları**, Ankara.
- Yüceer, İ. (2011), “Din Kültüründe Çobanlık” (Ed.) Emine Gürsoy Naskali, **Çoban Kitabı**, 1. Baskı içinde (159-165) İstanbul: Kitabevi Yayınları.

İNTERNET KAYNAKLARI

- URL1: https://www.youtube.com/watch?v=miHshOXmL_U (Erişim tarihi: 23.05.2023)
- URL2: https://www.mfa.gov.tr/no_-364_-adaylik-dosyalarimizin-unesco-insanligin-somut-olmayan-kulturel-mirasi-temsili-listesi-ne-kaydedilmesi-hk.tr.mfa (Erişim tarihi: 14.05.2023)
- URL3: <https://bingolhaberci.com/kalaycilik-meslegini-surduren-kigili/> (Erişim Tarihi:23.04.2023)
- URL4: <https://bingolhaberci.com/kalaycilik-meslegini-surduren-kigili/> (Erişim Tarihi: 23.04.2023)
- URL5: <https://bingolhaberci.com/kalaycilik-meslegini-surduren-kigili/> (Erişim Tarihi: 23.04.2023)
- URL6: <https://www.iha.com.tr/burdur-haberleri/bingolde-semercilik-yok-oluyor-601538/> (Erişim Tarihi: 25.04.2023)
- URL7: <https://www.yenisafak.com/hayat/sinanin-izinde-nakkaslik-3837214> (Erişim Tarihi: 12.03.2023)
- URL 8: Camilere 30 yıldır Selçuklu ve Osmanlı motiflerini işliyor (aa.com.tr) (Erişim Tarihi:13.03.2023)
- URL9: <https://www.bingolonline.com/yazdir/haber/43343.html> (Erişim Tarihi: 13.05.2023)
- URL10: <https://www.bingol.edu.tr/tr/haberler/bingol-balinin-dogalligi-universitemizde-yapilacak-analizle-tescillenecek> (Erişim Tarihi: 05.05.2023)
- URL11: <https://www.gencinsesi.com/organik-sifa-kaynagi-agac-kutugu-bali/> (Erişim Tarihi: 12.05.2023)
- URL12: <https://www.gencinsesi.com/organik-sifa-kaynagi-agac-kutugu-bali> (ErişimTarihi:12.05.2023)
- URL13: <https://www.gencinsesi.com/gencten-dunyaya-yayilan-tad-burma-kadayif/> (Erişim Tarihi: 06.04.2023)
- URL14: <https://www.iha.com.tr/bingol-haberleri/kadayifin-ilk-yapildigi-koyde-en-tatli-festival-2325912/> (Erişim Tarihi: 06.04.2023)

KAYNAK KİŞİLERLE GÖRÜŞMELERDE KULLANILAN SORULAR

- 1- Meslek ustanız kimdir?
- 2- Mesleği kaç yıldır yapmaktasınız?
- 3- Mesleğin geçmişi hakkında neler biliyorsunuz?
- 4- Mesleği kimlere öğrettiniz?
- 5- Mesleği sürdüren çırağınız oldu mu?
- 6- Mesleğinizde kullandığınız aletler nelerdir?
- 7- Günümüzde ürettiğiniz ürünlere talep var mı?
- 8- Toplumun bu ürünlere ihtiyacı var mı?
- 9- Geçmişten bu yana mesleğinizde(ürünlerinizde) değişimler yaşandı mı?
- 10- Mesleğinizde anlatılan fıkra, masal, efsane, türkü var mı?
- 11- Mesleğin bugünkü durumunu nasıl değerlendiriyorsunuz?
- 12- Meslekte karşılaştığınız sorunlar nelerdir?
- 13- Mesleğin gelecekte yaşayacağını düşünüyor musunuz?
- 14- Mesleğin geleceğe aktarılması için neler yapılabilir?

EKLER



Resim 1. Kaval icracısı çoban Habip Karakuzu



Resim 2. Simani Mahallesi'nde kışı geçiren Mahmut Morkoyun'un sürüsü



Resim 3. Yenisu-Demirkapı mezrasında çalışan değirmenci Hidayet Ulama



Resim 4. Bingöl’de tırpanın girmediği yerlerde ot biçmek için kullanılan orak



Resim 5. Nurettin Kılıç'ın dükkanında çalışan ayakkabı boyacıları.



Resim 6. Yörede palan dikmek için kullanılan kefik (kefene).



Resim 7. Teneke sacından üretilen ekmek ve banyo sobaları.



Resim 8. Sütün miktarını ölçmek için kullanılan süt ölçeği.



Resim 9. Terzi Eyüp Bircan ve ırağı



Resim 10. Terzi Nusrettin AYTUNÇ kumaş kesimi yapacağı sırada



Resim 11. Bingöl'ün tek yorgancısı Seyfettin FENKLİ.



Resim 12. Arıcıların sağıp yaparken kullandıkları körük.



Resim 13. Bingöl’de değirmencilerde bulunan kara(taş) değirmen.



Resim 14. Fadli Ustanın atölyede hazırladığı kara saban.



Resim 15. Çaytepe Köyünde asırlardır çalışan demirci atölyesi.



Resim 16. Hüseyin BAŞÇIK'ın Genç'teki demirci atölyesinden görünüm.



Resim 17. Solhan yöresinde tezgâhta dokunan kilim örneği.



Resim 18. Solhan'ın Arakonak Beldesi'nde üretilen dokuma halılardan bir örnek.



Resim 19. Demircilerin kullandığı ahşap mengene.



Resim 20. Ramazan Ustanın ürettiği sergen sobanın fırını.



Resim 21. Yörede geçmişte çamurdan yapılmış iki karakovan.