



# TİRŞİK

ANDIRIN VE ÇUKUROVA YEREL DERGİSİ

■ Nisan 2008 ■ Sayı: 12



Doğaya Dönüş

# TİRŞİK

ANDIRIN VE ÇUKUROVA YEREL DERGİSİ



Andirin Gelişim Platformu Adına İmtiyaz Sahibi  
Ahmet NARİNOĞLU

Genel Yayın Koordinatörü  
Salih ZENGİN

Yazı İşleri Müdürü  
Gökhan GÖK

Yayın Kurulu  
Ahmet NARİNOĞLU  
Hüsnü KARCI  
H. Salih ZENGİN  
Tahsin SARIBIYIK  
Celil ÇINKIR  
Cumali YAŞAR

Abone, Reklam Ve Halkla İlişkiler  
Rahmi GÜRLEK  
İskender ZENGİN  
Fakı Mehmet GÖK  
Göksel ALTUNSU

Adres  
Eski Osmanlı Sok. Dilan Sit.  
A Blok No:8 K.6 D.11  
Mecdiyeköy / Şişli - İstanbul

Telefon  
0212 273 02 46

Web Adresi  
www.andirin.org.tr

e-posta  
tirsikdergisi@andirin.org.tr

Yayın Türü  
Yerel Dergi

Grafik-Tasarım  
Yeşim Karakoç

Baskı  
Mart Matbaacılık Sanatları Tic. ve Ltd. Şti.

Yayınlanan yazıların sorumluluğu yazarına aittir.

## İçindekiler

- 4 Platformdan
- 5 Organik Tarım
- 11 Andirin'da Fidan Dikme Zamanı
- 12 Kemal Ağabey
- 13 Tarım Üzerine
- 14 Andirin'in Adı Konmamış Gücü
- 15 7 Mart Kadirli'nin Kurtuluşu Üzerine
- 16 Röportaj: Murat SARIBIYIK
- 18 Hatıralardan Ekranı ANDIRIN
- 20 Andirin Monografyası
- 22 Meyve Pazarlama
- 23 Hızman
- 24 Yazı Yazmak
- 25 Andirin Özlemi - Çukurova
- 26 Bilmeceler - Maniler
- 27 Andirin'in Yazılmamış Tarihinden
- 28 İkinci Yazıları
- 30 Aşıkların Gözyaşı

# Platform'dan

Toroslarla, Andırına bahar geldi. Eskiden tabiatla toprakla daha içice sürdüğünden hayat baharın gelişi tabiatın, bitkilerden anlaşılırdı. Önce cemreler sayılır. Cemre sırayla havaya, suya, toprağa düşer. Burada tabiatın ısınma seyri anlatılmakta. Karlar eriyip, toprak uyanınca kır çiçekleri açar. Çiğdem en çok beklenen çiçektir. Çalı diplerinde menekşe, sarplarda sümbüller açar. Tirşik pancarı kışın aşığılarda, yukarılarda kardan sonra çıkar.

Baharla birlikte budanır meyve ağaçları. Sebze dikimleri için yer hazırlanır. Saksılar yenilenir. Ahırlar temizlenir. Kıştan kalma kirlerden arınmak için bahar temizliği yapılır evlerde. Halılar, kilimler çırpılır. Sobalar sökülür.

Bahar yalnızca tabiatla uyanışı getirmez. İnsanlar kıştan kalma rehabetlerinden kurtulmak için tabiatla çıkarlar. İnsanlara leylekler yapar bu çağrıyı. Leyleklere "hacı leylek" denir. Güneyden gelirler. Nevruz dediğimiz kutlamaları suları fişkırın kaynak başlarında çeşme yanlarında daha çok gençler yapar. Toprağın nemli oluşuna aldırış etmeden yeni yeşeren çimenlerin üzerinde şenlikler yapılır. Türküler, maniler söylenir. Baharla kaynaklar göz göz çıkar, dereler çağlar, otlak, yaylak ve meralar yeşerir. Çobanlar salar hayvanlarını çayirlara. Cömert tabiat her canlıya nimetlerini sunmaya başlar. Kuşlar yuvalarını yeniden yapar. Gökyüzü parçalı bulutlu olur. Sık sık yağışlı olur havalar. Mart, Nisan ayının sayılı günleri kış şakası gibi gelir. Hele öğleden sonralarına alışan yağmurlar kırk gün sürer. Buna "kırk ikindi yağmurları" denir. Tecrübeli büyükler böylesi yağışları hemen bilirler.

Yukarıda size çok değil yirmi-otuz yıl öncesinin Andırından bahar mevsimi izlenimleri aktarıyoruz. Bugün söylenenler yine yaşanıyor. Ama önemli üç değişim gözleniyor.

- Toplumda bahar kültürü, gelenekleri unutuluyor.
- Tabiat kuraklığa bağlı, eski canlılığını koruyamıyor.
- Tabiatı doya doya yaşayacak ve yaşatacak insanlar göç nedeniyle azalıyor.

Bizler betonların hissettirmediği baharı, hayallerimizde ki Andırında yaşamaya çalışıyoruz. Ve Andırında yaşayanlara "O coğrafyanın değerini bilin. Tabiatla barışık yaşayın. Tabiat cömertçe kucak açacaktır size." demeden edemiyoruz. Bu mevsim Andırında ağaç dikme mevsimidir. Orman alanlarında orman teşkilatı diyor. Tarım teşkilatı bahçeciliği teşvik ediyor. Herkesten bir fidan diyoruz. Andırın Gelişim Platformu Dergisi TIRŞİK bu satışında tabiatla barışık tarımı yani organik tarımı konu ediyor. Andırın kuşağındaki Toros kesitleri doğal tarım için biçilmiş kaftan. Yeni bir şey söylemiyoruz. Kırk-elli yıl öncesinin tarımından bahsediyoruz. Bundan eskiye, ilkel tarıma dönlün anlamı çıkmaz. Modern araç ve gereçlerle, gübre karıştırmadan, yapılan tarım anlaşılır.

Platform projeler üzerine yoğunlaşıyor. Andırın Kaymakamlığı, belediyeler, Meslek Yüksek Okulu, Sivil toplum kuruluşları ile işbirliği yapıyor. Bize düşen tarafları harekete geçirmek. Hemşerilerimizden proje fikri, proje önerileri bekliyoruz. Platform olarak iletişime çok önem veriyoruz. Dışarı taşma insanlarımız arasında nedenli iletişim kurularsa, güç birliği o kadar gelişir. Sizlerin tanıdıklarınızın adres bilgilerini bekliyoruz.

Mayıs ayındaki ikinci Andırın Çalıştayı için hazırlıklarımız sürüyor. Andırın üzerine kafa yoran herkese ihtiyacımız var. Çalıştay çağrımıza katılın. Andırın için 10 Ağustos 2008 Pazar günü Çınargeçidinde "Yayla ve Tirşik Festivali" mizde buluşmayı unutmayın.



# ORGANİK TARIM VE BU BAĞLAMDA ANDIRIN'IN DEĞERLENDİRİLMESİ

Prof. Dr. Kadir SALTALI

Tarımsal üretimde kullanılan kimyasalların (ilaç, gübre gibi) olumsuz etkilerinin insan ve toplum sağlığı üzerindeki zararları artarak kendini hissettirmeye başlamıştır. Tüm bu olumsuz etkilerin ortadan kaldırılması amacıyla kimyasal gübre ve tarımsal savaş ilaçlarının hiç ya da mümkün olduğu kadar az kullanılması, bunların yerini aynı görevi yapan organik gübre ve biyolojik savaş yöntemlerinin alması temeline dayanan "Organik Tarım Sistemi" geliştirilmiştir. FAO ve Avrupa Birliği tarafından konvansiyonel tarıma alternatif olarak da kabul edilen bu üretim şekli değişik ülkelerde farklı isimlerle anılmaktadır. Almanca ve Kuzey Avrupa dillerinde "Ekolojik Tarım", Fransızca, İtalyanca ve İspanyolca'da "Biyolojik Tarım", İngilizce'de "Organik Tarım" Türkiye'de ise "Ekolojik veya Organik Tarım" eş anlamlı olarak kullanılmaktadır.

Organik Tarım, ekolojik sistemde hatalı uygulamalar sonucu kaybolan doğal dengeyi yeniden kurmaya yönelik, insana ve çevreye dost üretim sistemlerini içermekte olup, esas olarak sentetik kimyasal tarım ilaçları, hormonlar ve mineral gübrelerin kullanımının yasaklanmasının yanında organik ve yeşil gübreleme, münavebe, toprağın muhafazası, bitkinin direncini artırma, doğal düşmanlardan faydalanmayı tavsiye eden bütün bu olanakların kapalı bir sistemde oluşturulmasını öneren, üretimde sadece miktar artışının değil aynı zamanda ürün kalitesinin de yükselmesini amaçlayan alternatif bir üretim şeklidir ( Er, 1996).

## 2.1. Organik Tarım Uygulamalarında Temel Amaçlar

- Toprak özelliklerinin korunması ve toprağın verimliliğinin sürdürülebilir bir şekilde kılınması
- Doğal sistemlerle eşgüdümlü bir şekilde bitki, hayvan ve insan sağlığı ile çevrenin azami derecede korunması,
- Çevre kirliliğine neden olmadan mevcut kirliliğin en aza indirilmesi ve zararlılarla mücadelede biyolojik yöntemlerin kullanılması,
- Gıda maddelerinde sağlığa zararlı kalıntılar bırakmaksızın tüketiciye kaliteli ve sağlıklı ürünlerin sunulması ve tarımsal üretimde mümkün olduğu kadar bölgesel kaynakların kullanılması,
- Ekolojik sistemlerde bozulan ilişkileri güçlendirmek ve yeniden tesis etmek,

## Dünya'da ve Türkiye'de Organik Ürünlerin Üretimi

Tüm dünyada hızla artan organik tarımda genellikle ülkelerin geleneksel ürünleri, örneğin Hindistan'da çay, Danimarka'da süt ve et ürünleri, Arjantin'de et ve et ürünleri, orta Amerika ve Afrika ülkelerinde muz, Tunus'ta hurma, zeytinyağı, Türkiye'de kurutulmuş ve sert kabuklu meyveler organik olarak üretilen ilk ürünlerdir. Mevcut bilgi ve yüksek adaptasyon ekolojik tarıma daha kolay geçiş sağlamaktadır. Gelişen teknoloji ve iletişim imkanları organik tarımın daha fazla üretici ve tüketici kitlesi tarafından tanınmasını ve dolayısıyla yaygınlaşmasını

mümkün kılmaktadır (Gündüz, 1994). Günümüzde, Dünya'da 130'dan fazla ülkede organik tarım yapılmaktadır. Bu ülkelerden 90'ı gelişmekte olan ülkeler, 15'i ise az gelişmiş ülkelerdir. Dünya'da organik tarım alanlarının genişliği 27 milyon ha civarındadır. Organik tarım yapılan alanlar Avrupa ülkelerindeki toplam tarım alanlarının %2-3'ü dolayındadır.

Organik tarım alanlarının artmasıyla birlikte AB'de organik üretim de hızla artmaya başlamıştır. Dünya'da organik tarım ticaretinin parasal boyutu da hızla büyümekte olup, organik gıda satışlarının günümüz rakamı olan 25 milyar dolardan 10 yıl içerisinde 100 milyar dolar seviyesine çıkması tahmin edilmektedir (Gündüz, 1994).

## Türkiye'de Organik Tarımsal Üretim

Mevcut verilerine göre, Türkiye'de 100'den fazla ürün organik olarak üretilmektedir. Türkiye'de organik üretim yapan 15 bini aşkın işletme mevcut olup, yaklaşık 70-80 bin hektar alanda organik üretim gerçekleştirilmektedir. 2002 yılında ise yaklaşık 70.000 hektar alanda 295.000 ton organik ürün ürettiği tahmin edilmektedir.

1990-2000 yılları arasında organik tarımın üretim miktarında 96 kat, üretim alanında 53 kat, üretici sayısında 42 kat ve ürün çeşidinde ise 12 kat artış kaydedilmiştir. Ülkemizde sözleşmeli üretim sistemi ile başlayan organik tarım ürünlerinin üretimi,



konvansiyonel ürünlerde olduğu gibi, talep arttırma çabalarının yoğunluk kazanması sonucu bağımsız projelerle gerçekleştirilen üretim şekliyle de desteklenmeye başlamıştır. Ülkemizde organik üretimin ürün grupları itibarıyla dağılımı incelendiğinde: üretimin %61'ini kuru meyveler, %21'ini tarla bitkileri, %5'ini üzümü meyveler, %2'sini sebzeler, %2'sini yaş meyveler ve %2'sini tıbbi ve baharatlı bitkiler oluşturmaktadır. Türkiye'nin ürettiği organik ürünlerin neredeyse tamamı ihraç edilmektedir (Gündüz, 1994).

Türkiye'de organik üretim toplam tarımsal üretimde henüz %1 seviyelerinde bir paya sahip bulunmaktadır. Ancak dünyada ve özellikle Avrupa'da yaygınlaşan organik ürün tüketimindeki artıştan ülkemiz iyi bir pazar payı elde edebilme fırsatına sahiptir.

Ülkemiz, Batı Avrupa pazarında organik yaş meyve-sebze sektöründe büyük bir paya sahiptir. Bu bağlamda konvansiyonel yaş meyve ve sebze sektörünün yanısıra organik yaş meyve-sebze sektörü açısından da önemli potansiyel talep edilen ülkemizde, bu potansiyelin değerlendirilmesi için Avrupa Birliği ülkelerinde yaşanan gelişmelerin ve düzenlemelerin dikkatle izlenmesinde fayda görülmektedir.

Organik ürünler üretiminin alt yapısını bu düzenlemelerde yer alan esaslara göre oluşturmayan ülkeler AB ülkelerine organik ürünler ihraç edememektedirler. Ülkemizde dış pazarlarda talep edilen çeşitlerin, talep edilen miktarlarda üretilmesiyle pazarlanması konularında Tarım ve Köyşleri Bakanlığınca yayımlanan yönetmeliklerle Avrupa Birliğindeki düzenlemelere uyum sağlanmıştır. Özel bir takım düzenlemeler gerektiren organik ürünler üretimi ve ticaretinin denetimi, uluslararası bazda kabul görmüş ve Tarım ve Köyşleri Bakanlığınca yetkilendirilmiş Kontrol ve Sertifikasyon Kuruluşları ile gerçekleştirilmektedir (Er, 1996).

### Organik Tanımda Kontrol ve Sertifikasyon

Kontrol ve sertifikasyon, organik tarımın temel esaslarından biri olup, yetiştirilen ürünlerin organik ürün normlarına uygun olarak üretilmiş, işlendiğini ve paketlenmiş olduğunu garantilemektedir.

Organik tarım kontrollü ve sertifikaya bağlı bir üretim faaliyeti olup iç ve dış piyasalarda bu ürünün organik olarak satılabilmesi için organik ürün sertifikasına sahip olunması gerekmektedir. Sertifika sistemi ürünlerin standartlara uygun olarak üretilmiş olduğunu ve işlendiğini garantisidir. Ülkemizde organik tarım faaliyetlerinin kontrol ve sertifikasyon işlemleri ilgili yönetmeliğin 11. maddesi uyarınca Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş Kontrol ve Sertifikasyon kuruluşları tarafından yapılmaktadır. Bu kuruluşlar, bir yandan organik üretimin normlara uygun, her aşamasında kontrollü, kaliteli ve

sertifikalandırılan ürünler olmasını sağlarken, diğer yandan gerekli kimyasal, mikrobiyolojik ve her türlü analizi yerinde temin edilmiş numune ve örneklerde yapmak, sonuçlarını değerlendirerek uygunluğu halinde etiketlemek durumundadırlar. Yürüttükleri tüm faaliyetler Tarım Bakanlığı adına olup, bakanlığa karşı sorumludurlar.

### Müteşebbisin Organik Tarıma Girişi

Organik tarım metoduyla üretim yapmak isteyen müteşebbis kontrol ve sertifikasyon kuruluşuna bir dilekçe ile başvurur. Ürünlerinin organik ürün olarak değerlendirilmesi için ücret karşılığı gerekli çalışmanın yapılmasını talep eder. İlgili kuruluş kendisine başvuran müteşebbisten şu belge ve bilgileri ister: Müteşebbisin adı, adresi, T.C. kimlik numarası ve vergi numarasını içeren kimlik bilgi ve belgeleri, işletmenin yeri ve konumu ile ilgili, kadaströ çalışması tamamlanmış alanlarda tapu kaydı, tamamlanmamış alanlarda ise araziye ait kroki,

Müracaat edilen arazinin veya kullanım hakkının kendine ait olduğuna dair bilgi ve belgeleri ve işletme kayıt defteri, eğer varsa herhangi bir üretici birliği veya sivil toplum kuruluşuna üyelik bilgileri ve gıda işleyen işyeri ise "Çalışma İznı ve Gıda Sicili Belgesi" ile "Üretim İzin Belgesi".

Kontrol ve sertifikasyon kuruluşu, bu bilgi ve belgeler ışığında başvurunun uygun olup olmadığını karar verir. Kontrol ve sertifikasyon kuruluşu kabul ettiği ve sözleşme yaptığı müteşebbisleri geçiş sürecine alır. Geçiş süreci; organik üretime başlanmasından organik ürünün belgelendirilmesine kadar geçen dönemi ifade eder.

Geçiş süreci en az 12 ay olup geçiş süreci, tek yıllık bitkiler ile mera ve yem bitkilerinde 2 yıl, çok yıllık bitkilerde 3 yıldır. Organik hayvansal üretimde, büyük ve küçükbaş hayvanlarda 24 ay, tavuklarda 4 aydır. Geçiş süreci ürünü "Organik Tarım geçiş süreci ürünüdür" etiketiyle pazarlanabilir.

### Andırın İlçesinde Organik Tarım Fırsatı

Andırın ilçesinde rakım 220 m'den başlayıp 2250 m'ye kadar kademeli olarak yükselmekte olup, jeomorfolojiji birbiri içine giren çeşitli düzlükteki karmaşık bir yapı gösteren tepeler ve dağlar oluşturmaktadır. İlçenin güney kısmında yer alan ve Akdeniz ikliminin hüküm sürdüğü, yılda 2-3 ürünün alındığı Yeşilova bölgesindeki düz alanlarda, yoğun tarımsal ilaçların ve gübrelerin kullanımı nedeniyle organik tarımın yapılabilirliği zor görünmektedir. Çünkü, ova kesiminde bitki gelişim dönemlerinde yüksek sıcaklık ve nem nedeniyle hastalık ve zararlıların görülme olasılığı yüksektir. Bu yüzden mutlaka tarımsal ilaçların kullanımı zorunludur. Aynı zamanda bir bölgede sadece bir veya birkaç çiftçinin organik üretim yapması, çevrede geleneksel tarım yapan diğer çiftçilerin kullandığı tarım ilaçlarından organik tarım yapanları etkilenmesi

nedeniyle mümkün değildir. Ancak, ova dışında kalan eğimli ve yamaç arazilerde organik ürünlerin yetiştirilmesi mümkündür.

Yeşilova-Andırın arasında kalan bölge ile İlçenin kuzey kısmında yer alan bölgelerde, tarımsal faaliyetlerde daha az gübre ve ilaç kullanımı nedeniyle organik tarımın yapılabilmesi mümkündür. Özellikle ormanlarda doğal olarak yetişen kızılca (yerel adı ile kiraz), andız, tıbbi ve aromatik bitkiler ile etapla organik olarak sertifikalandırılacak ürünlerin başında gelmektedir. Yine kızılca, tıbbi ve aromatik bitkilerin tarımsal alanlarda organik üretimi mümkündür. İlçenin kuzeyinde yer alan bölgelerde iklim özellikleri nedeniyle hastalık ve zararlıların görülme olasılığı daha az olduğundan bu alanlar organik meyve üretimi (kiraz, elma, armut, vişne, ayva, ceviz vb) için uygundur. İlçenin güneyinde yer alan bölgelerde ise nar, incir, zeytin, dut gibi daha çok Akdeniz meyve türleri organik olarak üretilebilir. İlçede yoğun tarım yapılmadığı orta ve kuzey kesimlerde hububat (buğday, arpa, mısır, yulaf ve çavdar), baklagiller (nohut, fasulye, mercimek), ayçiçeği, kabak organik üretim için ilk akla gelen ürünler arasındadır. Hayvanlık açısından, ilçenin bu bölgelerde organik hayvan yetiştiriciliği de (keçi, koyun) mümkündür. Tüm bu öngörülerle birlikte, organik üretim için ilçenin organik tarım yapılabilen alanlarının bilimsel olarak incelenmesi ve haritalanmasından sonra organik üretim yapmak, bilimsel ve pratik açıdan en uygun olanıdır.

Sonuç olarak, dünya'da organik üretim artmasına rağmen, mevcut talebi karşılayamamaktadır. Global bazda ülkemiz, özde ise Andırın ilçesi sahip olduğu ekolojik özellikler itibarıyla organik üretim açısından önemli avantajlara sahiptir. Bu durum, ülkemiz ve Andırın açısından bir fırsat olarak değerlendirilebilir.

### KAYNAKLAR

Anonim, 2001. Türkiye 2. Ekolojik Tarım Sempozyumu 2001, ANTALYA  
Er, C., 1996. "Organik Tarım Uygulamaları". Tarım ve Köyşleri Dergisi Sayı:109, Ankara.  
Gündüz, M., 1994. Dünyada ve Türkiye'de Organik Tarım, Organik Ürün Pazarları ve Türkiye İhracatı Açısından Değerlendirilmesi. İhracatı Geliştirme Etüt Merkezi, Ankara.  
Organik Tarım Kanunu. Kanun No: 5262. 03 Aralık 2004 Tarihli Resmi Gazete, Sayı: 25659.

Andırında Organik Tarım Yapılabilir Alanlar					
KIRAZ	ELMA	KAYISI	AHUDUDU	TARLADA	BAĞ
			BÖĞÜRTLEN	SIRIK DOMATES	Gökgedik
Çiğnar	Geben	Anacak	Çokak	Camuzluk	Çuhadarı
Çokak	Çokak	Erenler	Akıfye	Beşbucak	Ayşepınarı
Kabaa	Akıfye	Beşoak	Orhanlı	Darovesi	Emirler
Akıfye	Cambaaz	Kızık	Altınboğa	Gökgedik	Tortlar
Orhanlı	Yenköy	Alkakoyunlu		Etrağızı	
Yeşiltepe	Orhanlı	Çokahmedli		Anıklar	
Yenköy	Tortlar	Yeşilova			
	Camuzluk	Bektaslı			
	Darovesi	Kumank			



# Türkiye’de Organik Tarım

## Tarihçe

Dünya ticareti 1970’li yıllarda başlamış olan ekolojik tarımdaki gelişmelere uygun olarak, Avrupa orijinli firmalar Türkiye’deki firmalardan ekolojik ürün talebinde bulunmuş ve böylece 1984-1985 yıllarında ülkemizde ekolojik tarım başlamıştır. Bu yıllarda Türkiye’nin geleneksel ihraç ürünlerinden kuru İncir ve kuru Üzüm ile Ege bölgesinde gerçekleştirilmiştir. Daha sonra bu ürünlere kuru Kayısı, Fındık gibi ürünler de katılarak farklı bölgelerimize yayılmıştır.

İlk yıllarda Avrupa kökenli bazı firmalar kendi ihtiyaçları olan ürünleri anlaşmalı çiftçilerle yetiştirmek ve elde edilen ürünleri Türk ihracatçıları vasıtasıyla kendi ülkelerine ithal edebilmek için Türkiye’de ekolojik üretim projeleri tesis etmişlerdir. İlk yıllardaki bu ekolojik üretim faaliyetlerinin danışmanlık, teftiş ve sertifikasyon gibi vazgeçilmez esasları tamamıyla yabancı kişi ve kuruluşlarca yerine getirilmiştir. 1990’lı yılların başında bu konularda az sayıda da olsa Türk uzmanlar yetiştirilmiş ve yabancı firmaların ülkemizdeki temsilciliğini yapmaya başlamışlardır.

Ekolojik Tarım hareketini sağlıklı bir şekilde gerçekleştirmek amacıyla 1992 yılında Ekolojik Tarım Organizasyonu Derneği (ETO) kurulmuştur. Aynı yıl içinde İzmir’de yapılan "2. Akdeniz Ülkelerinde Ekolojik Tarım Konferansı", ETO tarafından organize edilmiştir. Bu şekilde ekolojik tarım alanında ülkemizde yeni bir süreç başlamış olup, İzmir bu hareketin merkezi durumuna gelmiştir.

Ekolojik Tarım faaliyetlerinin ülkemizde ilk olarak Ege bölgesinde İzmir’de başlamış olması, ürün işleme tesislerinin büyük kısmının İzmir’de olması ve üretilen ürünlerin büyük kısmının İzmir limanından ihraç edilmesi nedeniyle, organizasyon kuruluşları, kontrol ve sertifikasyon firmaları gibi ekolojik tarım sektörünün hemen tüm kuruluşlarının merkez büroları İzmir’de yer almaktadır.

ETO’nun da katkılarıyla "Bitkisel ve Hayvansal Tarım Ürünlerinin Ekolojik Metotlarla Üretilmesine İlişkin Yönetmelik", Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından 18 Aralık 1994 tarihinde yayınlanarak yürürlüğe girmiştir. Bu yönetmelik AB

normlarına uygun olarak hazırlanmıştır. Organik ürünlerin dış satımını düzenlemek üzere çalışmalar da devam etmektedir. Günümüzde yaklaşık 92 değişik üründe, 46.523 bin hektarlık arazi üzerinde 12.275 kadar üretici 168.306 ton ekolojik üretim yapmaktadır. Gümrük mevzuatındaki bazı problemler nedeniyle ekolojik tarım sektörünün dışsattım yoluyla ekonomiye katkısı net olarak bilinmemekle birlikte yıllık 150 milyon dolar civarında olduğu tahmin edilmektedir.

## Üretim ve Dışsattım

Ülkemizde ekolojik tarımın gelişimini ürün çeşitliliği, üretim alanı ve üretici sayısındaki değişim ortaya koymaktadır. Üretilen ekolojik ürün çeşitlerinin sayısı 1990 yılında 8 iken, 1999 yılında 92’ye ulaşmıştır. 1990 yılında 1.037 hektar olan üretim alanı ise 9 yıl içinde 1999 yılında 46.523 hektar; 1.037 adet olan üretici sayısı ise aynı süre içerisinde 12.275 üreticiye ulaşmıştır.

Ülkemizde üretilen ekolojik ürünlerin hemen hemen tamamı ihraç edilmektedir. 1998 verilerine göre olmak üzere toplam 20.872,27 ton ihracat gerçekleştirilmiştir. İhraç ürünlerinden ilk 5 sırada çekirdeksiz kuru üzüm, kuru incir, kuru kayısı, kuru elma ve fındık yer almaktadır. Ürün gruplarının toplam ihracat içindeki oranlarına bakıldığında % 68,5’luk oranla en büyük payın kuru ve kurutulmuş ürünlerde olduğu görülmektedir.

## Sözleşmeli Üretim

Ülkemizde üretilen ekolojik ürünler büyük ölçüde yurt dışı pazarlara gönderildiğinden ekolojik ürün üretim miktarı ve çeşitliliği yurt dışından gelen talepler doğrultusunda şekillenmektedir. İhracat organizasyonunun gerekliliğinden dolayı üretimler organizasyon kuruluşları tarafından sözleşmeli olarak çiftçilere yaptırılmaktadır.

Sözleşmeli tarım üreticilere fiyat ve satış garantisi getirerek avantaj sağlamaktadır. Yapılan sözleşmede taraflar üretim ile ilgili koşulları, fiyat ve varsa prim miktarını açıklayarak mahkemeye başvurma hakkı saklı olmak koşulu ile kanuni güvence altına alınmaktadır. Ekolojik üretimde belirli yasakların olması

ve 2-3 yıllık bir geçiş sürecinden sonra ekolojik üretime geçilebilmesi, uzun dönem üretim planlamasını zorunlu kılmaktadır. Bu nedenle yapılan araştırmaların yasal geçerliliğinin olması ve taraftarların uyması ekolojik tarımın başarısı için şarttır.

## Pazarlama

Ekolojik ürünlerin çok büyük kısmı dış pazara sunulmakta ve bu ürünlerin bir kısmı doğrudan tüketilmekte, bir kısmı ise normal mamul ürünlerin karışımlarında yer almaktadır.

Az sayıdaki uygulamalarda da üreticiler kontrol ve sertifikasyon firması ile doğrudan temas ederek ürünlerini sertifikalandırır ve serbest pazarda satışa sunar.

Kontrol ve sertifikasyon ücretlerinin küçük çiftçiler tarafından üstlenebilecek düzeyde olmaması, teknik bilgi eksikliği ve danışmanlık hizmetlerinin yetersizliği üreticilerin doğrudan sisteme ürün sağlamalarını kısıtlamaktadır.





# TARIM ÜZERİNE

Hüsnü KARCI

## TÜRKİYE'DE TARIM KÜLTÜRÜ ve ORGANİK TARIM

**G**eriye dönüp baktığımızda; çok değil, bundan kırk yıl öncesini bir düşünün...

Ülkemiz dünya ölçeğinde tarım ve hayvancılık potansiyeli bakımından sayılı ülkeler arasındaydı.

Ne oldu da, bu dengeler birden değişiverdi! Hayvancılığımız bitme noktasına geldi; tarımda istenilen düzeylerde verim alınmıyor. Elbette bu suallerin cevabını bilim adamları ve uzmanları verecektir.

### Doğal Tarım

Eskiden kırsal kesimlerde yapılan tarımsal çalışmalar, geleneksel ve ilkel araç-gereçlerle yapılmaktaydı. Zor emeklerle elde ettiğimiz ürünlerle; yediğimiz içtiğimiz her şey doğaldı. Ekim-biçim (hasat) olgusu bilinen Hitit Uygarlığı'ndan bu yana binlerce yıla dayanan deneme/yanılma yöntemleriyle geliştirilmiş zengin tarımsal kültür içermektedir.

Tüm bu çabalar sevgiyle yapıldı. Toprağın kara sabanla ince sürülmesi, çiftçinin tarlayı tohumlaması, hasatların toplanması bir disiplin ve merasimle gerçekleştirildi. Köylüler, yardımlaşma duygusunun ağırlıklı olduğu zamanlarda imece usulüyle emeği paylaşırdı. Çiftçi, tarlasındaki ürününe sevgiyle dokunur, sevgiyle sofrasına getirirlerdi.

### Doğal Olmayan Üretim

Ne zaman ki modern araç- gereçler geldi (mekanik ağırlık kazanınca), ürünler çeşitlendi/ bollaştı ancak; ürünlerimize sevgiyle dokunamaz olduk; ticari kaygı gereği metalastı ürünlerimiz. Üretenlerin bereketi gitti; tüketenlerin de ağızlarının tadı. Gıdada stratejik hedefleri olan yabancı ülkelerin kuşatma girişimleri, birçok ülkede olduğu üzere, ülkemizde de rahatsızlık boyutuna ulaşmış bulunmaktadır. Tatsız-tuzsuz-hormonlu ürünler, damak tadımızı ve alışkanlıklarımızı değiştirdi.

### Tohumculuk

Eskiden, çiftçilerimiz tohumluk ürünlerini ayırır, seneye yeniden eker, ürün alırlardı. Yerli tohumlarımız neredeyse yok olma

safhasında; belki de arasanız, bulamayabilirsiniz. İthal tohumlardan, elde edilen ürünlerden tohum almak ne mümkün! Üstelik tohumlara ödediğimiz paralar ise, işin bir başka cabası. Tohumlar, altınla yarışır oldu. Çiftçilerimiz, ithal tohumlara avuç dolusu paralar ödemekte. Kısır tohumlardan elde edilen ürünlerin tadı ise her geçen gün daha da bozulmakta. Hastalıkların, mideden geçtiğini bilmeliyiz. Dolayısıyla, mideye inen yiyecek ve içecekler çok dikkat etmemiz gerekmektedir. Bu noktadan hareketle, sağlıklı ürünleri seçmeli; sağlıklı ürünlerin üretimini teşvik etmeliyiz.

### Organik Ürünler

Artık şapkamızı önümüze koyup düşünmemizin zamanı gelmiştir. Bu hususta bilimsel çalışmalara ağırlık vermeli. 'Organik' olarak nitelendirilen, 'geleneksel' tarım anlayışımızı yaygınlaştırarak, eski damak tatlarımıza yeniden kavuşmalıyız. Çiftçilerimiz, mutlaka ziraat mühendisleriyle istişarede bulunmalı. Tarım ilaçları yerine, faydalı böceklerin üretimine geçmeliyiz. Bu hususta ihtisaslaşmış, geleneği sürdüren model ülkelerle temasa geçerek, doygun bilgiler alabiliriz.

### Anız Yakılması

Toprağın havalandırılmasında önemli işlevi olan faydalı böceklerin yakılarak yok edilmesi, 'organik besleyici özelliği olan anızların' da yakılmasının mantığı nedir? Üstelik, bu anlamsız yangınlar, çevremize ve ormanlarımıza ayrıca zarar vermektedir.

### Sulama

Tarımsal ürünlerin sulanmasına gelince; verimli ve modern su rejimi planlamasına geçmeli. Küresel ısınmanın getirdiği kuraklığı hesaba katan gelişmiş ülkeler, suyun 'doğru' ve 'ekonomik' kullanımına yönelik çabalar içerisine girmişlerdir. Damlama yöntemini benimsedikleri bilinmektedir. Damlama yönteminde mevsimsel dönüşleri de hesaba katarsak, 'faydalı bir sistem' olduğu kanaati yaygındır. Bunun, yüküce maliyet getirdiği söylene de, uzun vadede karlı olacağı benziyor. Damlama yönteminin bir başka



faydası ise, bitkiye 'stres' yaşatmadığı gerçeğidir.

### Gübreleme

Gübre kullanımına gelince; hayvan gübresinin verimliliğini eski çiftçilerimiz daha iyi bilirler. Tarlaya bir kere atarsınız, 5 ile 7 yıl arasında bir daha ihtiyaç duymazsınız. Üstelik organik olması sebebiyle daha besleyici özelliklere sahiptir. Üretim, ticari amaç taşıyorsa, üretmekten daha önemlisi, üretilenin 'Pazarlanma Stratejisi' ön plana çıkmaktadır.

### Pazarlama

Ulaşım-iletişim gibi enstrümanların çeşitliliği, pazarlama stratejilerinde önemli roller oynamaktadır. İş adamlarının desteklenmesindeki politikaları ise, 'öncelikli devlet politikaları' arasında yer almaktadır. Enstrümanları kullanıp, kaliteyi de gözeterek, modern pazarlama stratejilerini geliştirerek, uluslar arası pazarlarda daha çok söz sahibi olabilmeliyiz. Gücümüzü artırmalıyız. Devletimiz, bu hususlarda akıllı politikaların çerçevesini çizmeli, alt yapısını hazırlamalı; müteşebbislerimiz ise, yattıkları yerden 'devletimiz versin, biz yan gelip yatalım' felsefesinden vaz geçmelidirler.

### Fuarlar

Üretmenin ve satmanın en önemli ayaklarından biri ise, fuarlardır. Yurt içinde ve dışında, yoğun olarak, 'tarım fuarları' düzenlenmeli, yerli ve yabancı müşterilerin dikkatlerini çekmeliyiz.

### Netice

Enformasyonun güçlü olduğu bir dönemde yaşıyoruz. Artık hiçbir şey gizli kalmamakta. Son dönemlerde yerli-yabancı kimi doktorlar, bilim adamları cesur açıklamalar yapmaktadırlar. Daha doğrusu Bilim Adamları nederse desin çiftçilerin Bilim Adamları mantığıyla uzağı görmeleri daha doğrusu çağı okumaları netice verecektir. Bugün insanlık doğal ürünler tüketmek istiyor. Doğal ürünlerin gerçek anlamda üretecek olanlarda çiftçilerdir. Çiftçilerin titizliği ve dürüstlüğü geleceğin gidasında başrolü oynayacaktır.





# ANDIRIN YÖRESİ ENTEĞRE TARIM MÜCADELESİ

Muzaffer KABACA

## Neden Entegre Mücadele?

Bitki hastalık ve zararlılarıyla mücadelede kimyasal ilaç kullanımı tarımsal ekosistemlerde giderek bazı sorunların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu sorunlar:

- Bazı önemli hastalık ve zararlılarda ilaçlara karşı direnç gelişimi,
- Hedef alınan hastalık ve zararlıların daha yüksek popülasyon oluşturmaya eğilim göstermesi,
- Önemli hastalık ve zararlı durumunda olmayan bazı organizmaların (böcek, akar, fungus vb.) zararlı konumuna gelmeleri,
- Kullanılan bu ilaçların çevre kirlenmesine neden olarak doğaya (insan, hayvan, bitki, faydalı organizmalar vb.) zarar vermesi.

## Entegre Mücadelenin Ana Prensipleri

- Ekosistem bir bütün olarak ele alınır,
- Programlar ana zararlılar esas alınarak hazırlanır, ancak diğer potansiyel

zararlılar da göz ardı edilmez,

- Hedef alınan türler tamamen yok edilmez, popülasyonları ekonomik zarar eşliğinin altında tutulmaya çalışılır,
- Kimyasal mücadelenin en aza indirilmesi hedeflenir,
- Zararlılara karşı çevre direncinin artırılması amacıyla doğal düşmanların korunması ve desteklenmesine özen gösterilir,
- Sorunların çözümünde ekonomi ve ekoloji ön planda tutulur,
- Entegre edilen yöntemler ve teknikler birbirini desteklemelidir,

## Entegre Mücadelenin Başarısında Temel Etken İnsan

- İyi eğitilmiş entegre mücadele yöneticileri
- Doğru karar verebilme düzeyine ulaşmış elemanlar
- İyi eğitilmiş çiftçiler

## Entegre Mücadelenin Yararları

- Kimyasal mücadelenin doğaya olumsuz etkilerinin en aza indirilmesi (zararlılarda ilaçlara karşı direnç, ürünlerdeki toksik kalıntılar, doğal dengenin bozulması),
- Ekonomik ve kalıcı yöntemlerin kullanılması ile uzun dönemde mücadelede başarı,
- Çevre ve insan sağlığının korunması

## Entegre Mücadelenin Yararları

- Kimyasal mücadelenin doğaya olumsuz etkilerinin en aza indirilmesi (zararlılarda ilaçlara karşı direnç, ürünlerdeki toksik kalıntılar, doğal dengenin bozulması),
- Ekonomik ve kalıcı yöntemlerin kullanılması ile uzun dönemde mücadelede başarı,
- Çevre ve insan sağlığının korunması





# KANOLA BİTKİSİ ve BİODİZEL

Mehmet ÇOKBENLİ

## Türkiye'de Biodizel

Türkiye'de bio dizel ile ilgili ilk çalışmalar 1931 yılında Atatürk'ün direktifleri ile başlamıştır. Atatürk orman çiftliğinde. Tarım Traktörlerinde kullanılması ile ilgili bir proje gerçekleştirilmiş, başarılı olmuş ancak, Atatürk'ün ölümünden sonra her nedense vazgeçilmiştir.

Biodizel Türkiye'de ciddi olarak ilk kez AB'deki gelişmelerden sonra 2000'li yıllardan itibaren ele alınmıştır.

**Biodizel üretiminde esas olan petrolden daha düşük maliyetli, yerli tarıma dayanan yağlı tohum bitkisi kullanmakla birlikte; ÖTV gibi maliyeti arttıran vergiler olmamalıdır. AB ülkelerinde bu yoktur.**

Biodizel üretimi teşvik edilmektedir. Bu yakıta, petrole bağımlılığı azaltacak ve enerjinin ülke öz kaynaklarından temini gündeme gelecek ve tarım faaliyeti gelecektir.

Ülkemizde biodizel üretmek üzere kurulu 215 adet tesis mevcut olup, bu işletmeler lisans olmak üzere EPDK'ya başvurmuşlardır. Bu işletmelerin kurulu kapasitesi 2 milyon tona yakındır. Ancak bu işletmelerin biodizel üretiminde kullanacağı hammadde yurt dışından ithal edilmektedir. Ayrıca ülkemizin 1 milyon tona yakın yemeklik ham yağ açığı bulunmaktadır. Şuan için biodizel üretiminin hammaddesi dışa bağımlı durumdadır. Bu durum ülkemiz tarım sektörünün alternatif bir ürün ekimi için bir potansiyel ortaya çıkarmaktadır. Sonuç olarak biodizel üretimi ve yakıt olarak tüketimini hayata geçirmek için büyük çaplı bir proje ile yağlı tohum bitkisi üretimini özellikle kanola bitkisinin üretimini arttırmak gerekmektedir. Biodizel üretimi, tarım, sanayi, enerji sektörlerini alakadar eden ve iş birliğine zorlayan bir konudur. Merkezi idare tarafından uygulanacak kanola ve soya ekimi projeleri bu sektörün gelişmesine katkı sağlayacaktır.

## Biodizel Üretimi ve Tarım İşbirliği

Biodizel üretiminin yeni bir yakıt tüketimi alternatifini ortaya çıkması ile tarımsal üretim ve ülke kalkınmasını tetikleyecek önemli bir imkân ortaya çıkmıştır. Ülkemizin atıl duran, nadasa bırakılan toprakları, fazlalıklı

tarımsal üretimler, karlı ve verimli olmayan tarım ürünleri, üretim alanları biodizel hammaddesi kanola ve soya ekimi için uygun altyapı imkânlarıdır.

Sadece GAP bölgemizin sulanabilir alanlarında ekilecek kanola bitkisinin, ülkemizin 10 milyon ton olan motorin tüketiminin 2 milyon tonluk ihtiyacını karşılaya bilecektir. Ülke genelinde söz konusu olacak ekimlerle hem üretim daha fazla oranda artacak, hem de diğer yağlı bitkilerden, aspir, ayçiçeği, soya, yarfıstığı bitkileri iklim ve yetişme bölgelerine göre yetiştirilebilecektir.

Yağlı tohum üretiminin artması ile hem biodizel üretimi hammaddesi, hem yağlı tohum küspesi hem de yemeklik yağ açığı ithalatının önüne geçilecektir. Ayrıca tüketime sunulan biodizel üretim miktarı kadar petrol ithalatı önlenmiş olacaktır.

Ülkemizde tarımsal üretim verimliliğinin sağlanması kanola ve soya küspesinin hayvan yemi olarak kullanılması, çiftçinin kalkındırılması, tarımsal üretim planlaması yapılabilmesi, dışa bağımlılığın azaltılması, hayvancılık sektörünün geliştirilmesi, ülke genelinde ilave bir katma değer yaratılması çevresel olumsuz etkilerin ortadan kaldırılması için ivedilikle ülke genelini kapsayan veya bölgesel çapta projeyi hayata geçirmek zaruri bir durum arz etmektedir.

## Biodizel ve Kanola

Yağ bitkilerinden elde edilen yağın yakıt olarak kullanılmak üzere biodizel üretiminde kullanılması ile birlikte, bu ürünün belli bir standardının oluşturulması gerekmektedir. Bazı ülkeler değişik standartlar belirlemişler ve kriterler ortaya koymuşlardır. Yakıt olarak kullanımda üretim bu spekt'lere göre yapılmasını kurala bağlamışlardır. Türkiye bu standartlardan AB ülkelerinin kabul ettiği 14214 oto biodizel ve 14213 yakıt biodizel standartlarını kabul etmiştir. Bu standart, kanola bitkisi yağının biodizel üretiminde kullanılmasındaki spekt değerlerini mecburi şart olarak kabul etmektedir.

Ülkemizde kanola bitkisi yağının biodizel üretiminde kullanımının yasal olarak standart hale getirilmesi ile kanola ekiminin önü açılmıştır. Standart uygun biodizel üretimi ve yasal olarak piyasaya sürülebilmesi için ülkemizde yoğun olarak kanola ekilmesi gerekmektedir. Ayrıca kanola yağından üretilen biodizelin donma noktası düşük olması ile diğer yağlara göre kış mevsiminde araçlarda kullanımında daha büyük avantaj mevcuttur.



## Biodizel Üretim Metodu

Biodizel yağlı tohum bitkileri yağının en uygun yardımcı madde olarak metanol ile karıştırılması ve sodyum kostik katalizör eşliğinde reaksiyona sokulması ile elde edilir. Birim miktarda bitkisel yağ % 20 oranında metanol karıştırılarak katalizör eşliğinde belirli derecede ısıtarak elde edilir. Bu işlemde % 10-12 oranında atık olarak gliserin elde edilir. 1 kg bitkisel yağdan 1kg biodizel elde edilmektedir.

Ancak biodizelin Türkiye'de kabul olan TS 14214 standart spektlerini tutturmak için hammaddenin temiz olması yanında, reaksiyon, ısıtma, dinlendirme işlemlerinde üretim tekniği ile ilgili, kurallara dikkat edilmesi gerekmektedir. Üretim tekniğine uyum hareket edilmediği setan sayısı, asit derecesi, su oranı, gliserin miktarı gibi parametrelerin tutturulmadığı takdirde, ürün hem standartlara uygun olmaz hem kullanıldığı araçlara zarar verebilir.

## Biodizel Üretiminin Ülke Kalkınmasında Yeri

Biodizel üretimi ülkemizin kalkınması, kaynakların optimum kullanımı, dışa bağımlılıktan kurtulma, Sanayi Enerji Tarım sektörlerinin iş birliği ile birbirlerini olumlu etkilemesi hemen hemen bütün sektörlerde katma değer yaratması, çevre kirliliğinin azaltılması ile sera gazı etkisinin ortadan kaldırılması, yakıt tüketicisine daha ucuz yakıt kullanımının sağlanması bakından, son dönemlerin ortaya çıkardığı çok önemli bir kalkınma projesi olarak önümüze çıkmış bulunmaktadır.

Bu büyük çaplı proje ile maximum verimlilik sağlanarak yapılması gerekenler bulunmaktadır. Bu projenin uygulanmasında merkezi idarenin yapması gerekenler (ötv'nin kaldırılması gibi) bulunmakla birlikte tarım üreticisi birlikleri, biodizel üreticileri, Tarım-Enerji ve Sanayi Bakanlıkları, yem sanayicileri üretici dernekleri, bölgesel konu ile ilgili sivil toplum örgütleri işbirliği içerisinde olmalıdır. Projenin sorumluluğunu üstlenecek kurumsal bir makam ortaya çıkarılmalıdır.

Çukurova'da kurulan tarım üretici birliği ÇOKUBİRLİK hem bir biodizel üretim tesisi kurmuş hem de 65.000 ortağını kanola ektirmek için organize etmektedir. Biodizel tarım üretiminde kullanılmış olsa dahi ülkemiz genelinde çok önemli avantajlar ortaya çıkacaktır.



# ANDIRIN'DA Fidan Dikme Zamanı!

Andırın'da fidan dikme mevsimindeyiz. Bahar geldiğinde fidan dikme telaşı yaşanır. Eskiden yeşillik olsun, ihtiyacımı gidersin diye fidanlar dikilirken bugün meyveciliğe ticari gözle bakılıyor. Artık kapama bahçeler yapılıyor. Andırın'da meyvecilik

zirai ve ticari anlamında sektör haline geliyor. Bunda en büyük pay Kaymakamlık, Tarım Müdürlüğü gibi kurumlara ait.

İlçeler kurulmuş köylere hizmet götürme birliğinin kurduğu meyve fidanlığında elma, armut, kayısı, vişne gibi yöremize uygun fidanlar çoğaltılarak çiftçilere dağıtılıyor. Tarım Müdürlüğü lisanslı Özel İdare kaynaklı meyve fidan dağıtıyor.

Andırın Meslek Yüksekokulu fidanlık bölümü ve bu bölüme bağlı meyve fidanlığına sahip. Bu çalışmalar gösteriyor ki Andırın'ın tarımsal kalkınmasında meyvecilik birinci sırayı alıyor. Ormanlık alanlarda, açık orman alanlarında, sedir, çam gibi orman fidanları dikiliyor. Dikilen fidanlar köylüyle işbirliği yapıldığında ve etrafı çevrildiğinde yaşama şansı daha da artıyor.

Gerek meyve gerek orman türünde Andırın'da planlı ve halkın katıldığı, proje çalışmaları yapılmalıdır.





# KEMAL AĞABEY!

Ahmet NARİNOĞLU

**O** İstanbul'da hepimizin Kemal abisiydi. Erinmez, yorulmaz, usanmazdı. Yeter ki; işiniz düşsün, önümüze düşer. Koşardı. Beyefendi, nazik, kibar ve sevimli haliyle herkes onu hem sever hemde sayardı. Kemal Başbüyük'ten bahsediyorum.

Kemal Bey, İstanbul'daki Andırın derneğine çok emeği geçmiş insandı. Yıllar yılı dernek görevinde bulunmuş. Emek harcamıştı. Hiç



Hüsnü KARCI

**P**latform Başkanımız Ahmet Narinoğlu Beyin ses tonundan kötü bir şeyler olduğunu anlaşılmıştım. Değerli Kemal Başbüyük'ün aramızdan ayrılışını haberini verdi.

Kemal ağabeyi anlatmak bu satırlara sığmaz elbette. Andırın'da başlayan terzilik mesleğini Kadırlı'de sürdürür. Daha sonra hedefi büyüterek İstanbul'a taşındı. Hemde Beyoğlu gibi modern sanatın kültürün ve sosyetenin mekân tuttuğu yerde aranan meslek sahibi olur.

Kemal ağabey İstanbul'a geldiğinde bir elin parmakları sayıncı Andırınlı ancak vardı. Onlarında buluşma mekânı Kemal ağabeyin

kimseyi incitmeyen kişiliği ile hangi sivil organizasyon olsa Kemal Bey akla geliyordu. Önce Andırın'da sonra Kadırlı'de ve İstanbul'da mesleğinin zirvesine çıkmış çok iyi bir sanatkârdı. Emekli olduktan sonra kendi ifadesiyle "Gözü elden gittikten sonra" terziliğin tüccar yönüne yönelmişti. Malzeme alır satardı. Dürüst bir tüccardı.

Beyoğlu'ndaki evinde misafirlerini konuk eder sohbeti ile herkesi etkilerdi. Akraba,

eş ve dost çevresi Kemal Bey'i aramadan edemezdi. Sevimli ve beyefendi Kemal Başbüyük şimdi aramızda değil. Hayatında nasıl kimseye yük olmadıysa veda ederken de yük olmadı.

Dostları, sevenleri ve hemşehrileri olarak onu İstanbul'dan baba ocağına uğurlarken bu duygular içindeydik.

Mekânın Cennet Olsun.



iş yeri oldu. İstanbul'a gelen her Andırınlı önce kemal ağabeye uğrar. Kemal ağabeyde onlara kol kanat gererdi. Gençler etrafında hiç eksik olmazdı. Onun halen öğrenleri okuttuğunu maddi ve manevi yardım ettiğini biliyoruz.

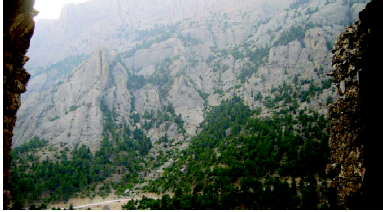
Sohbeti hoş, sofrası her zaman açıktı. Yanına gelenlere ikram yapmadan edemezdi. Türkçesi güzel, nazik konuşurdu. Ağzından hiçbir olumsuz ve kırıcı söz çıktığını işiten olmamıştır. Demek faaliyetlerine çok eğilirdi. Derneğe her türlü katkısını yaşamının sonuna kadar sürdürdü. Kimse onun fedakârlığına itiraz edemezdi.

Hayattan bir beklentisi yoktu. Mütevazı bir yaşamı vardı. Dostları, sevenleri çoktu. Biricik oğlu Erdi'ne ona güç veriyordu. Kardeşleri ve akrabaları, evlatları gibi olmuştu. Birbirlerini karşılıklı arar ve görüşürlerdi. Andırın, Kadırlı, Osmaniye, Kahramanmaraş, Adana ayırım yapmadan herkesten sıcak ilişki içindeydi. Meslektaşları onun rakibi değil, birer dostuydu. Herkes Kemal Ağabeyin kimseye yük olmadan sessiz, sedasız aramızdan ayrılışını, onun hayırsever yanına bağlıyorlar. Bizse ona dua ediyoruz. Kederli ailesine ve akrabasına baş sağlığı, Allaha rahmet diliyoruz.



# Kayranlı Dağları

Mustafa ARSLAN



**T**oroslar Akdeniz'e paralel uzanan sıradağlar zinciridir. Bu zincir içinde bir halka olan, Orta Toroslar bölümünde Binboğa Dağlarının batı yakasını oluşturan, yüksekliği ve yalçın duruşuyla doğayı cezbeden dağların yöredeki yerel adıdır Kayranlı dağları.

Kahramanmaraş ili Andırın ilçesi Geben Kasabası sınırları içerisinde en yüksek zirvesine ulaşan, sarp duruşu, baş döndürücü yüksekliği ve erişilmez heybetiyle Çukurova'ya tepeden bakıyor. Yalçın yamaçların yüksekliğinden geçit vermem dercesine karşısına aldığı **Meryemçil Kalesi** ile bütünleşmiş adeta.

Tarihe mal olmuş Meryemçil kalesi Kayranlı dağlarının eteklerinde bölgeye hakim tepe üzerine konuşlanmış, Çukurova'nın Orta Anadolu'ya açılan kapısı görünümünde olan Meryemçil geçidi başında bu dağlarının hakimi benim der gibi hala ayakta.

Sıcak Akdeniz meltemlerinin Torosların dik yamaçlarında yok olup gittiği, soğuk kuzey rüzgarlarının fırtınalar kopardığı en yüksek noktalardan biridir.

Yer yer 2300 m. yüksekliğe ulaşan zirveleriyle Geben ovasını adeta kucaklarcasına içimizi ürpertiyor duruşu. Dik yamaçlarında bir zamanlar yaban aylanların, geyiklerin, ceylanların, kartalların, şahinlerin, keklüklerin, akbabalarnın, tavşanların, kurtların dolaştığı yüksek zirveleriyle öne çıkıyordu. Ama ne yazık ki zamanla doğasında barındırdığı bu canlı türlerinden mahrum kalmıştır.

Gelişen teknolojik imkanlar ve bilinçsizce davranışlar, Kayranlı dağlarında da doğaya verilen zarar gözler önüne seriyor. Bilinçsizce ve hoyratça kullanılan gelişmeler yüzünden doğadan alınacak verim gün geçtikçe yok oluyor. Bunu da çıplak gözle görebileceğimiz en nadide yerlerden biridir.

Andırın'dan çıktığınızda uzun kıvrım yollar karşılar sizi. Meşe, çınar, akasya, çam ormanları arasından



geçip giden uzun ince bir yol. Bostandere köyü orman içinde yemyeşile bürünmüş haliyle karşılar sizi. Dik yamaçları tırmanırken soğuk rüzgar teninize değdikçe ürperir iğiniz. Halbur yokuşunu tırmanırken kulaklarınızın aşına olduğu o türkü gelir aklınıza. **"Halbur derler Yüksek Yayla... Ben daha görmedim böyle..."** diye mırıldanırsınız...

Halbur yaylasının düzüne vardığınızda daha bir serin hava karşılar sizi. Yol kenarındaki ağaç türlerinin değiştiğini görürsünüz. Aşılmakla bitmeyecek sanılan yolun sonu sanırsınız Geben ovasını. Oysa yol bitmiyor daha yükseklerle doğru ovayı geçip gidiyordu.

Geben ovası geniş düzlüğüyle karşılar içten sıcaklığıyla bağınna basar sizi. Uçtan uca genişliğiyle küçük Çukurova'yı andırır bir an. Çünkü Çukurova'dan çıkınca hep dik yamaçlar engelbeli arazi. Yüksek dağların arasında bunca düzlük şaşırtır bir an sizi.

Geben ovasını çepeçevre saran dağların en heybetlisi karşılar sizi ovanın sonunda. Başınızı gökyüzüne doğru çevirdiğinizde Kayranlı dağlarının dik yamaçları ve zirvesine çıktığında elinizi uzatsanız gök yüzüne dokunacaksınız gibi gelir adeta. Kayranlı dağlarının zirvesi gökyüzünün mavi atlasını bıçak gibi kesiyor sanırsınız. Elinizi uzattığınız yerde maviliklere ulaşacakmış gibi. Yaz kış eksik olmaz zirvesinde parça parça bulutlar.

Geben ovasının bitip de Kayranlı dağlarının başladığı noktada çıkan suyun adı da **Kayranlı Çayı**. Yaz kış kurumadan yıllar yılı akan bu su Geben ovasını sular. Fazlası ise Kırkuş çayı ile birleşip Ceyhan nehrine ulaşır. Dağın eteklerinde yer alan ve kuzeye bakan bir pınar var ki görülmeye değer. Suyun soğukluğu ve ağaçtan yapılmış oluğu ile çekmişe meydan okuyor adeta. İşte o pınarın adı **Hacı Meryem Pınarı**. Yazları başında piknik yapmak, sırtını kayranlı dağlarının heybetine yaslamak bir başka güzel oluyor.



Yalçın yamaçlarından geçerek epey zahmetli bir o kadar da macera dolu yürüyüşlerin ardından ulaşırsınız Kayranlı dağlarının zirvesine. Adeta bir kale burcunu andıran Şahanın pınarından bir avuç su içip, şöyle dik yamaçların aşağısını süzmek yürek ister gerçekten.

Aşağılara doğru baktığınızda gözünüzün alabildiğine Geben ovası ayaklarınızın altında. İnanmak istemezsiniz bir kaç saat ewel aşağıda olduğunuza. O kadar heybetli ki zirve aşağısı kuş bakışı misali mini minnacık gözüküyor. Ova uçsuz bucaksızmış gibi ötelerdeki dağların yamacına kadar geliyor. Kayranlı Çayı ise ovada kıvrım kıvrım dolaşarak akıyor.

Umarsızca haykırmak gelir içinden. Bu yükseklik nahoş eder benliğinizi. Çukurova'nın Orta Anadolu'ya geçiş noktası ayaklarınızın altında. Tarihi ipek yolunun geçiş noktalarına zirvelerden şahitlik etmek bir başka haz verir.

Sıcak Çukurova'nın serin yüzüdür Toroslar. O yüzden Çukurova sıcaklığına başlarsa akın akın Toroslara çekilir Çukurovalı. İşte o Toroslardaki nadide yerlerden biri de Kayranlı dağlarıdır. Yaz ayları Kayranlı dağlarında birbirine karışır sesler. Çadır kurup Torosların, Kayranlı dağlarının serinliğinde tatil yapmanın, doğanın güzelliklerine şahitlik etmenin huzuruyla canlanır bedeniniz.

Kış aylarının soğuk ve karlı zamanlarında geçit vermez Kayranlı dağları. Yüksekliğinin bereketini yoğun kar yağışı olarak alır. Ulaşımın olmadığı Orta Anadolu ile kapıların aylarca kapalı kaldığı bilinir. Bilinir ki geçit vermez Kayranlı dağları. Bu zamanlarda yöre insanı yüzünü döner Çukurova'ya doğru.

**Soğuk kış günlerinin sığa dönüşmesi gerekti Kayranlı dağlarında. Onun içindir ki Ver elini Çukurova.**



# Andırın'ın Adı Konmamış Gücü

Ahmet NARİNOĞLU

**B**iz Andırınlılar hep şöyle düşünürüz. “Memleketimizde sanayi yok. Önemli yeraltı zenginliği yok. Ormana dayalı sanayi kurulamadı. Tarım alanları yetersiz, susuz. Ulaşımımız zayıf. Dışarıda sanayicimiz, işadamız çok az. Politikada sahipsiz kalıyoruz.”

Bu düşünce tarzı bizi memleketimizin sahipsiz olduğuna oradan da, adam olamayacağımıza kadar götürür. Bu görüş memleketimizin gelişmeyeceğini, üretimin yetmeyeceği, göçün devam edeceğini kabul eder.

**Karamsar görüş sahipleri Andırın'ın kaynaklarına, insanlarına dayalı gelişme benimsemedikleri için hep dışarıdan kurtarıcı beklerler. “Dışardan gelsinler Andırın'a hizmet etsinler. Dışarıdan kaynaklar aktarılsın. Yoksa Andırın gelişemez. Onun için yapılan çabalar boşa” derler. Bu görüşün en tehlikeli yanı, içlerinden birileri çıkıp ta hizmet etmeye başlayınca, arkasında durmamak veya destek olmamaktır. Yalnız bırakmaktır. Ne çare ki örneklerine tanık oluyoruz.**

Bu görüşe katılacak mıyız? Katılmıyorsak Andırın'ın gelişeceğini savunuyorsak elimizde

hangi deliller var.

İyimser diyeceğimiz görüş aslında objektif, tarafsız bakar. Bu görüş Andırın'ın kaynakları, potansiyelleri, insan ve toplum gücü, coğrafi konumu, doğal yapısının farkındadır. Andırın'ın içinde dinamik güç olduğunu kabul eder. Andırın'ın kapasitesinin dolduğunu artık, kabuğunun kırması gerektiğine inanır. Öncelikle Andırın'ın okumuş eğitilmiş, kariyer, iş ve meslek sahibi olmuş inanlarına güvenir. Asıl hareketin bunların birlik ve beraberlik içinde organize olarak bir araya gelmesiyle başlayacağını görür.

Zaten problem de son kırk yıldır Andırın dışına dağılmış ama kopmamış insan gücünün yeniden derlenip toparlanmasında yatıyor. Zamanda giderek daralıyor. Andırın dışına taşmış insanlar üçüncü kuşak olmaya başladılar. Dışarıdaki insanlar ya Andırın'a yeniden yönelecekler veya kopacaklar. Böylesi bir tehlike mevcut. Bunun tek yolu güçlü iletişim kurmak, memleketle bağı koparmamak, kendine düşeni yapmak, hemşeri örgütlenmesi içine katılmak. Coğrafi konumu, bozulmamış doğal yarı, bitki örtüsü, güzellikleri Andırın'a sunulmuş bir nimettir. Bu nimeti içinde yaşayanlar bıkmalı. Aksine dört elle sarılmalı. Kıymetini kadrini bilmeliler. Anadolunun değişik yörelerinden göçler göstermiştir ki, bir yörenin insanı göçerken, geride kalan tabiat bozuluyor, tahrip oluyor, yaşatılmıyor. Tabiatta kendini koruyan, seven insan istiyor. Tabiat insansız ya vahşileşir, ya ölür. Andırın zengin bir kültür birikimine sahiptir. Her yerde kültürel değerler erezyonu varken, Andırın'da daha az yaşanıyor. Kültürlerini korumak için kaynak harcayanları görünce; Andırın'da doğal, sade yaşamak zenginliğe dönüşüyor. Andırın, insanıyla, doğasıyla, yaşam şekliyle, toplumuyla bakınca, güven

duyacağımız manzara sergiliyor. Şimdi Andırın'da, Andırın dışında yaşayıp ta memleketinin güçlerini fark etmeyenlere hatırlatma yapabiliriz. Bakın bunlara itirazınız var mı?

- Doğal ve sade hayatı bozulmamış doğa ve çevre
- Yaşattığımız ve yaşadığımız kültür ve değerler
- Hoşgörüye dayanan toplum kültürü
- Okumuş, eğitilmiş, iş ve meslek sahibi nüfus
- Doğal Kaynaklar
- Zengin ormanlar
- Coğrafi konum
- Çukurova coğrafyası
- Verimli topraklar
- Yaylacılık
- Akdeniz iklimi

Bunlar Andırın'ın kendi gücüdür. Bu güçleri harekete geçirmek yine, kendi elimizde. Öte yandan kendimize dönüp özeleştiri yapmalıyız. O zaman daha gerçekçi hareket ederiz. Çoğu ilçelerin yaptıklarını bizler yapmadık. Mesela;

- Dışarıda kazanıp ilçede yatırım yapmadık.
- Okuyup memleketine geri dönmedik.
- Emekli olup memleketimize geri dönmedik.
- Her yaz mevsimi memleketimize gidemedik.
- Dışarıda köylere kadar dernekler kurup bir arada olmadık.
- Ticaret, sermaye ortaklıkları kuramadık.
- Birbirimizle iletişim kurmakta yetersiz kaldık.
- Memleketimizin sorunlarına eğilemedik.

Bugün bu ve benzeri konuları tartışıyoruz. Andırın orda biz burada bekleyiş dönemi sona erdi. Her yerde hemşeriler platform düzleminde harekete geçiyorlar. Yönümüzü Andırın'a çevirdik. Semeresi kat kat gelecektir. Gelmeye başladı bile.



## 7 MART: Kadirli'nin Kurtuluşu Üzerine-II

Cezmi YURTSEVER



### Kadirli'nin Kurtuluşu Andırın'dan Başlar

Tarih kaynakları Kadirli'nin kurtuluşunun Andırından başladığını gösteriyor. Andırında toparlanan kuvay-i miliye (o zamanın deyişiyle Andırın çeteleri ) Kadirlinin

kurtuluş mücadelesine katılarak şehri kurtarmışlardır. Her kurtuluş anma gününde Andırın çeteleri sembolize edilerek Andırından Kadiriye

yürüyüş yapılır. Tarih anılır. Tarih yeniden yaşanır. İşte size 7 Mart 2008 yürüyüşünden kesitler.





# Murat SARIBIYIK

İskender ZENGİN

Andırın denince doğal hayat. Doğal hayat denince envayi çeşit bitkiler akla gelir. Doğanın süsü ve güzelliği olan bitkileri dağ, dere, tepe gezmek yerine Murat Sarıbiyık'ın botanik bahçesinde görebilirsiniz. Murat Sarıbiyık Andırında doğal bitkilerden bahçe yaparak doğanın adeta dervişi olmuş. Bu fedakar, bilinçli, doğa dostu genç insanla Andırın'ın doğal hayatı ve bitkileri üzerine konuştuk. Bahçesini gezerken kah meyremçilde, kah tırılta, kah akçadağında, kah elma dağında, kah seğ yaylasında hissetim kendimi. Andırın coğrafyası üzerinde uçar gibi gezerken memleketimize eşsiz değerlerde hazinelerin yattığını gördüm. Gördüklerimi sizlerle paylaşmak isterim. Sizler daha fazlasını görmek ve bilmek istiyorsanız Andırında kime sorarsanız hemen göstereceği Murat Sarıbiyık'ın botanik

bahçesine uğrayın. Kendisiyle doyumsuz sohbetinizi yapın.

## Sayın Murat Sarıbiyık kendinizi bi tanıtırmısınız?

1964 Andırın doğumluyum. Evli dört çocuk babasıyım, halen Andırın'da oturmak olup şifalı ot yetiştiriciliği yapmaktayım

## Murat bey, şifalı otlara olan merak nereden gelmekte, bu konuda bir eğitim aldınız mı?

Konuya merakım, doğaya ve dağlara olan sevgimden kaynaklanmaktadır, gittiğim yerlerdeki, bitkilerin, renkleri, kokuları hep ilgimi çekmiştir. Bahçem bu bitkilerin yetişmesine müsait olduğu için birçoğunu kültüre alıp islah çalışması yaptım, kendi çapımda büyük başarılar elde ettim. Bu konuda akademik bir eğitim almadım. Ama pratiğim ve nazari bilgim iyi derecededir.

## Üniversitelerden bu konuyla ilgili yanınıza gelen akademisyen var mı?

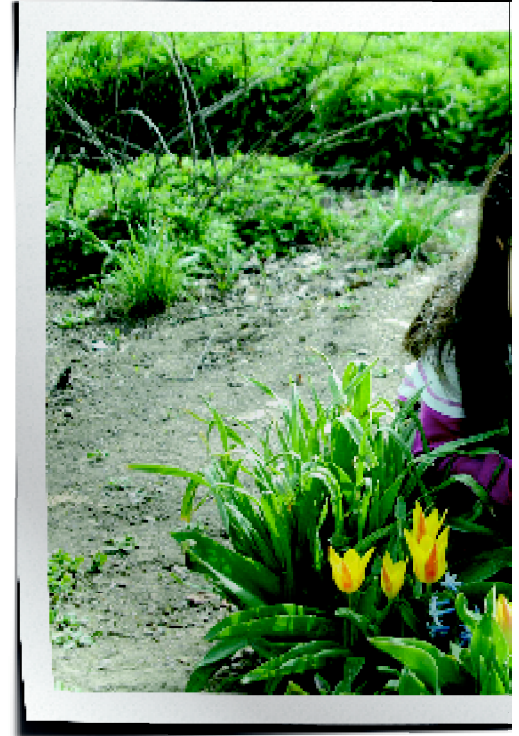
Eczacılık Fakültelerinden, Orman Fakültelerinden, Bahçe Bitkileri ve Botanik Bölümünden gelen hocalar var. Onlarla ortak çalışmalarımız olmakta, bitkilerin bir çoğu bahçemde olduğu için onlara daha kolay bir çalışma ortamı sağlamakta.

## Ülkemizde kaç çeşit bitki yetişmektedir?

Yanılmıyorsam Avrupa'nın tamamında 9 bin bitki yetişmektedir, bu sayı ülkemizde 13 bini bulmakta, bunların bir çoğu da endemik bitkilere aittir.

## Endemik ne demektir. Andırında da Endemik bitki var mıdır?

Endemik, Dünyanın sadece bir bölgesinde yetişen bitki demektir. Andırında 4 tür Endemik bitki yetişmektedir. Bunun 2 tanesi Orkide türüdür.



## Orkide demişken, bu bitkiye büyük bir merak olduğunuzu görüyoruz. Nedir bu Orkide?

Orkideler ne mantargillerden ne de diğer bitkilerden sayılır, kategorisi farklıdır, mantar gibi çürükçül bir bitkidir, ama bir otta değildir. Rizomları çok kıymetlidir, üremesi çok zordur, kültür ortamında yaygın olarak yetiştiriciliği halen başarılı olmuş değildir. Şunu da belirtirim Türkiye'de tek orkide koleksiyonu olan benim diyebilirim.

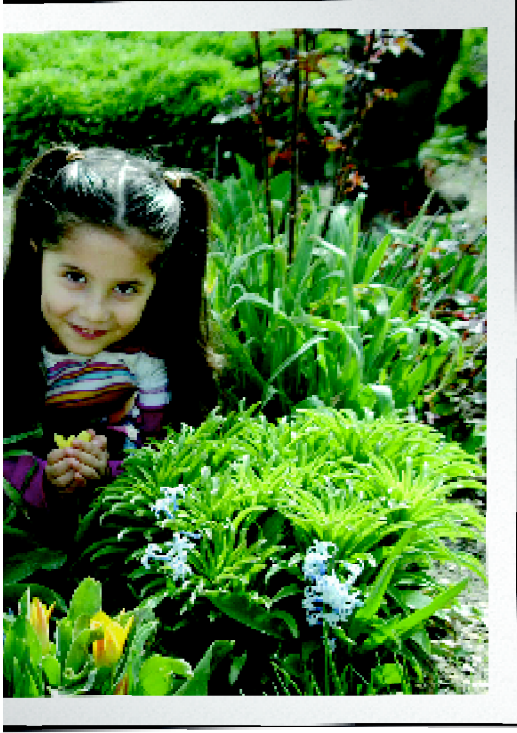
## Şifalı otların yan etkileri var mıdır?

Mutlaka vardır, Bayılan, Uyutan, hatta öldüren otlar vardır. Baldıran otunun 6 mg'ı insanı öldürür, bazı zehirli mantar türlerinin mercimek büyüklüğündeki bir parçası insanı öldürür, Atropa Belladonna diye bir ot vardır, tohumlarını yuttuğunuz zaman bayılır. Mesela maydanoz, baldıran türü bir otur aşırı yendiği zaman insanı zehirler.

## Şifalı otlardan nasıl istifade etmeli, halkımız bu konuda yeterli bilgiye sahip mi?

Halkımızın çoğu ne yazık ki bu konuda bilgi eksikliğine sahip, Şifalı bitki çayları günde 2 çay bardağından fazla kesinlikle içilmemelidir, kök ve kabuk şeklinde olanlar hariç, filiz,





Çalı forumlu, ot forumlu, ağaç forumlu olmak üzere şu anda Hollanda'ya, yetiştirip sattığım bitkilerim mevcut, bunların birçoğunun usaresinden, kendimizde, yan etkisi olmayan ilaçlar yapmaktayız, bazı hastalılarda yüzde yüze varansonuçlar aldık.



çiçek ve yapraklar asla kaynatılmamalı, sıcak ve soğuk içilmemeli ılık olarak içilmeli, kesinlikle otların karışımını çoğaltarak içmemeli, eczane ilaçlarıyla asla kullanmamalı, usarelerini cam ve pet şişeler ve kaplar haricinde saklamamalıdır. Yaptığımız bitkisel ilaç ve çayları uzun süre güneş alan yerde muhafaza etmemeliyiz.

#### **Bu bitkilerin, toplanmasında ve kurutulmasında nelere dikkat etmeliyiz?**

Bu işin meraklılarına ve ticaretini yapanlara tavsiyemiz, kesinlikle otları toplarken köklerinden sökmeyiniz, tamamını toplamayınız en sağlıklı olanlarını tekrar üremeleri için bırakınız. Mezarlıklardan, otobanlardan, parklardan, fabrika bahçelerinden asla şifalı ot toplamayın, mümkünse yüksek dağlardan toplayın veya bahçenizde kendiniz yetiştirin. Bunların kurutulması ve muhafaza edilmesi en önemli konu, mümkünse gölgede kurutup pamuklu bez torbalarda saklamalıyız.

#### **Bahçenizde kaç çeşit bitki yetiştiriyorsunuz, bunlardan ilaç hazırlıyor musunuz, Yurt dışına sattığınız bitkileriniz var mı?**

Bahçemizde onlarca çeşit bitkilerimiz mevcut, Soğanlı bitkiler, Rizumlu bitkiler,





# Hatıralardan Ekranaya ANDIRIN...

H.Salih ZENGİN

**Bir çırpıda söyleniveren bir sözcük 'insan'. Bu kabuğun içini dolduran şey ise daha çok mekâna, ilişki biçimlerine, toprağa bağlı olarak biçimlenen öz. Elbette her yörenin biçimlendirip hayatın içine canlı birer mesaj olarak gönderdiği insan karakterleri var. O yüzden de belli bir coğrafyanın insanından bahsedildiğinde zihnimize belli kalıpların çizilmesi ve o kişiyi kendi özelliklerinden ziyade yetiştiği coğrafyanın özellikleriyle birlikte değerlendirmemiz kaçınılmaz olur.**

'Andırın insanı' diye bir başlık açtığımız zaman ise elbette bir Andırınlı olarak işin içerisine duygular, hayaller, hatıralar doluşur. Ve bu yüzden ki Andırın insanına dair söyleyeme arzusundaki olduğum her sözün yine Andırınlı okurun

görüğüyle tamamen örtüşeceğini düşünebiliriz.

Yazının girişini böyle uzun tutmamdaki maksat şu: Yaklaşık iki ay kadar önce Andırın'a 'dışarıdan bir göz'le bakma vesilesi buldum. Dışarıdan bir göz diyorum, çünkü her defasında dağlarının kokusunu, toprağının buğusunu, abı hayat olan suyunu hissetmek için gittiğim Andırın'a bu kez bir televizyoncu olarak gittim. Haliyle böylesi bir iş niyeti dâhi, ait olduğunuz kültürden bir tür yabancılaşmayı doğuruyor. Çünkü araya giren kamera vasıtasıyla, her zaman güle oynaya konuştuğunuz insanla daha dikkatli olmak zorunda olduğunuz bir ilişki biçimi söz konusu. Bu da banayukarıda bahsettiğim görüşlerin doğruluğunu test etme fırsatı verdi. Yani gerçekten Andırın'ın insanı bize mi sıcak geliyordu, yoksa dışarıdan bir insan için de aynı sıcaklığın algılanması söz konusu muydu?

Samanyolu Haber kanalında yaptığım 'İzlenimler' isimli televizyon programı için yaptığımız iki günlük çekimin hem iş anlamında hem de Andırın'ın güzel insanlarını kamuoyuna sunma anlamında oldukça keyifli olduğunu söylemeliyim. Sadece bir program için geldiğimiz Andırın gezisinden üç dört programa sığacak malzeme ile dönmemiz beni bile şaşırttı

diyebilirim. Çünkü insan sürekli hemhal olduğu, konuştuğu insanları başka bir pencerenin dışına çıkarmakta zorlanıyor. Bir nevi körleşme diyebiliriz buna. Ama o insanlara farklı ve kısmen dışarıdan denilebilecek bir gözle bakmaya başladığında ise bambaşka bir zenginlik çıkıyor karşısına. Beni şaşırtan da o oldu. Sadece beni mi? Kameraman arkadaşım Murat Erkan ve program sorumlusu İhsan Kılıç bile bu insan zenginliği, samimiyeti ve sıcaklığı karşısında fahri Andırınlı oluverdiler. Doğrusu ulusal nitelikte şehir giren kamera sayısının çok az olduğu Andırın'da insanların kamera karşısındaki rahat tavırları da beni şaşırtan bir durum oldu. Aslında bunda şaşılacak bir şey de yok! Andırın Postası ve İkinci Yazıları gibi gazete ve dergilere beşiklik etmiş insanların entelektüel bir olgunluk içerisinde olmalarını ve Anadolu olmanın o kendine has duruşunu ve vakarını gerektiren bir hal...

## Andırın'dan portreler...

Program vasıtasıyla hayatımın önemli yıllarına şahitlik eden insanlarla bir arada olmanın ayrı bir hazzı olduğunu söylemeliyim: Eski yazlık sinemalarının megafonu ve Fenerbahçe'nin yılmaz savunucusu Boyacı Ördek Usta, etrafından kalabalığın eksik olmadığı neşe timsali Fazlı Kadir, kurşun kadar palavra da



atmakta mahir Andırın'ın avcıları, Andırın'ın sosyal ve kültürel hayatına yön veren ve Andırın'ın dışarıdaki sesi olan Andırın Postası Gazetesi, kadınların maharetini aratmayacak bir maharetle tırşik yapan Çarçabuk Mustafa, başkanlık koltuğundan çok dışarıda çalışan ustaların yanında mesaisini harcayan Belediye Başkanı Baki Tezcan, dillerinden ve sazlarından güzellik ve eleştiriyi eksik etmeyen aşıklar... Kameramıza yansıyan ve yansımayan onlarca güzel yüz... Yüzlerinden iyilik, ruhlarından güzellikten başka bir şey sadır olmayacağına inandığınız insanlar... Bu programın hem ben kendi şahsım adına hem de dışarıda yaşayan ve Andırın'a gitme özlemiyle yanıp tutuşan insanlar adına tarihi bir kayıt düştüğümüzü söyleyebilirim. İki program halinde SHaber ekranlarına gelen bu programın bir arşiv niteliğine sahip olduğu da aşikar. Bunu ne zaman mı anladım? Andırın'a gitmeyi birkaç hafta geciktirince Selahattin'in vefat haberi ulaştı. İşte o zaman Andırın'a gitmeyi geciktirmenin faturasını ödediğimi anladım. Bir insan daha kayıt altına alınmadan çekip



gitti. Andırın'da herkesin güldüğü bir insan, herkesi ağlatarak bu dünyadan göçüp gitti. Elimizde avunacağımız tek şey anlatacak hikayeleri ve cep telefonuna çekilen birkaç dakikalık kayıtlar olsa gerek.

Velhasıl, Andırın'ı Andırın yapan değer, kültür, insan birikimini bir nebze olsun anlatma faaliyetinin bir hikayesi idi bu. Daha yazılacak çok hikaye var...



# ANDIRIN İlçesi

## Monografyası-4

Gülgün SAYMAN (DURUKAN)

### b) Mesken Tipleri:

Merkezde görülen mesken tiplerinde inşaat malzemesi, istifade şekil vs. gibi amillerin tesiri olmakla beraber, son zamanlarda kültür ve tekniğinde rolü olmuştur. Bu bakımdan mesken tiplerini iki kısımda incelemek yerinde olur

### 1) Eski Tip Meskenler:

Bu tip meskenlerde inşaat malzemesi her şeyden evvel muhihten istifade imkanına dayanmaktadır. Ev yapımına elverişli taşlar bol miktarda mevcuttur. Ormanın bulunması da ağaçtan yapılan malzemenin ucuza mal olmasını sağlamaktadır.

Kasabada evlerin duvarları taştandır. Taşlar kum ve kireçli birbirine tutturulur. Bazen kireç yerini tutabilecek evsiftaki toprak da bu vazifeyi görmektedir. Evlerin üzeri damdır. Dam yapılırken önce 40-50 cm. ara ile yuvarlak ağaçlar dizilmiş ve üzerine bol miktarda çalı veya odun yerleştirdikten sonra killi toprak ile kapatılmıştır. Bazı evlerin tavanı tahta ile kapatılmıştır.

Şimdiye kadar kullanılan malzemeler hemen civardan temin edilmekte idi. Üzeri çinko ile kapatılmış evlerde yok değil. Bu tip evlerde tavanın kapatılması ve muntazam olması bir zaruretler.

Dahili taksimatına gelince; umumiyetle iki katlıdır. Birinci kat çok defa ahır veya anbar vazifesini görmektedir. İcap ederse otururlar da. İkinci kat ise asıl meskeni teşkil etmektedir. Ekseriya bütün odaların kapıları aynı salona açılır. Pencereleleri normal büyüklüktedir.

### 2) Yeni Tip Meskenler:

Son senelerde iki katlı, üstü çatılı ve çinko veya kiremitle kapatılmış ev tipi kasabada hakim durumdadır. Yaşamaya daha elverişlidirler. Pencereleleri büyüktür. Dahili teşkilat daha kullanışlıdır. Evlerin ön veya arka cephesinde küçük bir balkon vardır. Dış görünüşü de daha güzeldir. Halk bu

tip evleri benimsemiştir. Zira dışarıdan istediği malzemeyi getirmek imkanına sahiptir.

Başbakanlık devlet planlama teşkilatı tarafından 1960 yılında yaptırılan ankete göre, kasabada mesken olarak kullanılan binaların sayısı ve durumu şöyledir: Betonarme ve kargir (1 ve 2 odalı) :2291 Betonarme ve kargir (3 ve daha fazla odalı) : 1141

Ahşap ev (1 ve 2 odalı): 415

Ahşap ev (3 ve daha fazla odalı): 698

Kerpiç ev (1 ve 2 odalı): 253

### c) Belediye:

38 yıllık mazisi olan Andırın Belediyesi çok fakirdir. Bu sebeple mühim faaliyet gösterememiştir. Bütçesi 150.000 liradır. Gelir kaynağının 70.000 lirası orman satışlarından temin edilmektedir. Geriye kalan 80.000 lirası ise belediye resmi ve arsa satışları teşkil eder. Belediye 30.000 lira temin edemediği için elektrik tesisatını kuramamaktadır. Daha evvel ki senelerde başlanmış olan hamamı da, henüz tamamlanmamıştır.

### Bayındırlık İşleri:

Kasabanın 1951 tarihinde haritası, 1952 yılında ise imar ve sanayi bölge planı yapılmıştır. Fakat tatbik edilmemiştir. Kasabada kanalizasyon teşkilatı da yoktur.

### Su Durumu:

Kasabanın ihtiyacını karşılamayan bir su şebekesi mevcuttur. Halk içme suyunu kaynaklardan temin eder. Fakat bu kaynaklar pek sihihi değildir. Koli basili bulunabilir. Belediye dahilindeki mevcut çeşmelerin fenni projesi 1948 yılı Şubat ayında yapılmıştır.

### Temizlik İşleri:

Kasabanın umumi temizliği bir memurun

idaresi altındadır. Bu işte bir kamyon birde el arabası kullanılmıştır. Çöpler 300 m. mesafedeki çöplüğe dökülür. Kasabada iki umumi hela vardır.

### Mezbaha:

Fenni mezbaha projesi 1948 yılının Şubat ayında yapılmıştır. Kasabada 250 m. mesafede su üzerine kurulmuş olan bir odalı salhanede en çok keçi kesilmektedir. Koyun ise, tali derecede kalır. Yılda 900 - 100 kadar hayvan kesilmektedir. Yaz aylarında istihlak artar.

### Aydınlatma:

Elektrik tesisatı henüz kurulamamıştır. Kaymakamın gayreti ile küçük bir bina yapılmış ise de, belediyenin bütçesi müsait olmadığı için motoru alınamamıştır. Ancak termik santral kurulabilecek durumdadır. Evlerde halen lüks lambası kullanılmaktadır. Orman işletmesinin temin etmiş olduğu termik bir santral sabahları az çok aydınlatmak imkanını vermektedir. Küçük ve dar sokaklarda elektrik lambası da yoktur. Kasaba bu bakımdan da ihmal edilmiştir.

### B) Köyler:

Andırın'ın 46 köyü ile bir nahiye merkezi vardır. Bu köylerin bir kısmı aşağı Andırında, geri kalanı ise, yukarı Andırında kurulmuştur. Bu bakımdan köyleri 2'ye ayırarak incelemek yerinde olur.

### 1) Ova Köyleri (Aşağı Andırın):

Andırın köylerinin 8'i aşağı Andırın diye tanınan ovalık sahada kurulmuştur. Bu bölüm Çukurova'yı hatırlatır. Verimli topraklara sahiptir. Halkı çiftçidir. Kıyıkçı, Kumarlı köyleri ile Keşiş suyunun çevrelediği köyler çok dağınıktır. Üçer, beşer evler halinde bütün aileler işledikleri tarlaların başındadır. Bu ev tipleri "Huğ" tabir ederek üzerleri su geçirmeyen ve



berdi denilen bir nevi otladır. Çatısı üçgen şeklinde yapılmıştır. Duvarları ise, çalılarla örülmüş ve çamurla sıvanmış ince çit şeklindedir. Ekseriye tek odadan ibaret olan bu evler üstlerini, hali vakti yerinde olanlar kiremit veya çinko ile örtmekteler. Ayrıca bu evlerin hemen yanında hayvanların barınması için ahır samanlık yapılmıştır. Bu ovalık sahada toplu köylerde yok değildir. Ak deniz iklimi hüküm sürdüğü için taştan yapılmış evlerin duvarları kalın değildir. Bu köylerin, içme suyu temin etmesi çok büyük bir meseledir. Halk suyunu, keşiş akarsuyundan ve Ark'lardan temin ederler. Sıhate elverişli olmayan bu sular sebebiyledir ki, buranın halkı sarı renk kısa boyludurlar. Yakacak olarak odun, aydınlatmada gaz lambaları kullanırlar.

## 2)Dağ Köyleri:

Yayla mıntkasında köyler, Geben, Sisne, Akgümüş, Çökak, Kavlaktepe hariç, diğerleri tamamen dağlık olarak beşer, onar evlik obalar halinde ormanlıklar içine yerleşmişlerdir. Buna yegane sebep orman içinde keçi yetiştirerek geçimlerini temin etmektedir. Dağlık arazide ekilebilecek arazi hem az hem de verimsizdir. Bu küçük arazilerin miras yolu ile 3,4 parçaya ayrılması da çiftçiliği temelinden sarsmaktadır. Ve bir çok davalara yol açmaktadır. Dağ kolu köylerinde kış çok sert geçtiği için bu köylülerin evlerinin duvarları çok kalındır. Pencere çok küçük, harap bazen de yoktur. Damı ise basittir. Yaşamaya elverişli olmayan bu evler birde aynı damın altında hayvanları barınır. Çerkezlerin evleri ayrı özellik arz eder. Bu evlerin hepsinin üstü çatı şeklindedir. Çatılar yapma tabir edilen bir nevi tahta ile örtülmektedir ki, bu tahta parçaları katıyen su geçirmeyecek şekilde yan yana sıkı bir şekilde dizilmiştir. Evler iki katlı ve kübiktir. Alt katını ekseriye hayvanlar için ahır olarak kullanırlar. Dağ köylerinin halkı, aydınlatma vasıtası olarak yağdanlık, mum, çıra veya paz lambası kullanırlar. İçme suyu derdi halledilmemiş olmakla beraber. Hiç olmasa içilebilecek temizlikte pınarları veya çeşmeleri mevcuttur. İnsanları daha sıhhatlidir.

## 4) Sağlık Durumu :

Andırın sağlık teşkilatı bakımından da zengin değildir. Sağlık bakımından halen mevcut amme hizmetleri şunlardır. 1 ecza dolabı, 1 hükümet tabibi, 3 ebe, 3 sağlık memuru, 1 hayvan sağlık memuru. Sağlık teşkilatı kıyafetsizdir. Adana, Ceyhan, Kadırlı ve Kozan nisbeten telafi etmektedir.

Andırın'da en çok bulunan hastalıklar zatürre, romatizma, böbrek taşı, mide ve barsak ülseri, tansiyon yüksekliği ve guatrdir. Bunlardan zatürre hariç diğerleri iklim ve yükseltiye bağlı olmak üzere, diğer muhitlerden daha çok görülen hastalıklardır. Zatürre, boğmaca, akut, bronşit, dizanteri, tifo, tüberküloz, cüzzam, kızamık, kızamıkçık, suçiçeği, frengi vs. gibi hastalıklar Türkiye'nin diğer taraflarındaki gibi burada da mevcuttur. Zatürreye kış mevsiminde ve daha çok kuzey mıntkadaki köylerde rastlanılır. Mamafih her köyde ve kısmen kasaba içinde de vardır.Boğmaca ve akut bronşit yine kış aylarında, her tarafta mevcuttur. Dizanteriden, yazın daha ziyade basilli veya kansız olanı, sonbaharda amipli veya kanlı olanı görülmektedir. Köyler arasında bir özellik yoktur. Tifo bu sene Boztopraklı köyünde on vaka olarak göze çarpmıştır. Tüberküloz az olmakla beraber tektük vaka olarak göze çarpmaktadır. Cüzamlı olarak halen 9 kayıtlı hasta mevcuttur. Bunlar 5 köye dağılmış durumdadır. Romatizma, Andırında hemen hemen herkezde mevcuttur. Bu bakımdan Andırın Türkiye'de derece alabilir. Buna sebep havanın rutubetli ve sisli olmasıdır. Böbrek taşı çok kireçli olan içme suları yapmaktadır. Kalsiyum oksalat taşları çok görülmektedir.Mide ve on iki parmak barsağı ülserleri sık sık rastlanan hastalıklardandır. Devamlı içki içmek ve yemeklerde bol biber kullanmak bu hastalıkların teşekkülüne yardım etmektedir. Rakımın yüksek olması yine alkolizm Andırında hipertansiyonluların sayısını arttırmaktadır. Guatr bilhassa kadınlarda daha çok görülmektedir. Bu hastalığın sebebi yükselti ve iyot noksanlığıdır. Bunlardan başka kalp rahatsızlığı, Frengi, şeker hastalıkları da görülmektedir. Halan kayıtlı 112 kişi frengiden muzdariptir. Ancak 12'si tedavi

görmektedir. Şimdiye kadar dağlık bölgede sıtmal kimseye rastlanmamıştır. Başbakanlık devlet planlama teşkilatı tarafından 1960 yılında yaptırılmış olan ilçe anketinde, Andırın'ın 5 yataklı bir dispanserinin mevcut olduğu yazılı ise de, henüz böyle bir faaliyete geçilmemiştir. **5) Kültür ve Sosyal Durum:** ilçe her ne kadar küçük ve dağlık bir mıntkada kurulmuş ise de, bütün faaliyetleri bakımından normal sayılabilir. Halk, iş sahasının dar olması ile tahsile ehemmiyet vermektedir. Halan erkeklerin %75'i, kadınların %30'u okur yazardır. 1963 senesine göre okul durumu şöyledir: Kaza merkezinde 3 ilkokul, 1 ortaokul, 1 kuran Kursu vardır. Kazanın 46 köyü ile 1 nahiyeye merkezinde tam teşkilatlı, bazıları bir öğretmenle ve bazıları da yardımcı öğretmenlerle çalışan 37 ilkokulu mevcuttur. İlçenin öğretim elamanı durumuna gelince; kasabada 1 ilkokul öğretim müfettişi, 3 ilköğretim müdürü, 1 katip, 1 ortaokul müdürü, 1 ortaokul muavini, 1 ortaokul katibesi vardır. Köylerde ise, 32 okul müdürü 4 kadın öğretmen 11 yedek subay öğretmen 3 muvakkat 3 vekil öğretmen ve 4 okul hademesi vazife görmektedir. Köylerde ayrı yeten 5 bağımsız eğitimci okul, 8'de öğretmenlerle çalışan yardımcı öğretmenlerdedir. Halan okullardaki öğrenci sayısı 3398'dir. Bunun 2700 kadarı erkek geri kalanı ise kız talebedir. 1953 senesinde faaliyete geçmiş olan ortaokulda 300 öğrenci kayıtlıdır. Ortaokul 5 sınıftan ibarettir. Talebelerin az olmasına rağmen iyi bir öğretim ve eğitim yapılamamaktadır. Kadro ve öğretmen yetersizliğini telafi için, birkaç ilkök öğretmen boş geçen derslere girmektedirler. Fakat yine de bazı dersler için öğretmen için öğretmen temin edilememiştir.

Geçmiş yıllarda kazada biçki, nakış, tezgah, demircilik, marangozluk ve yapı köy kurslarının açılmış olması dolayısı ile bir çok zanaatkar meydana gelmiştir. Bugün Andırın'ın köylerinde, hariç kaza ve illerde çalışan bir hayli öğretmeni, subayı, avukatı, hakimi, doktoru, yüksek okullarda öğretmeni, Üniversitede 50 kadar öğrencisi mevcuttur. Diğer memuriyetlerde çalışanları, müteakit memurları ve sabık devrede millet vekilleri dahi bulunmuştur.



# Meyve Pazarlama

Hikmet MARAŞLI

**Proje Adı:** Küçük meyve üreticilerini ulusal ve uluslar arası pazarlara entegre etmek  
**Proje Yürütücüsü:** KSÜ Andırın Meslek Yüksekokulu, Andırın tarımını geliştirme derneği, Andırın Gelişim Platformu  
**Projede Yapılacaklar:** web portalı programlaması, tarım muhasebesi, pazarlama ve ağaç yetiştiriciliği sağlanacaktır.

## 1- Sorunun tanımı

Andırın büyük şehirlerle iletişim ve ulaşım olanağı ve kısırlı tarım alanlarında yapılan tarım dışında iş olanağı bulunmayan bu yüzden de göçle yüz yüze olan bir ilçedir. İklim meyve üretimi için oldukça elverişlidir. Çiftçilerin ürünlerini pazarlayacak ve satacak bir birlik olmadığı için çiftçiler ürünlerini piyasa fiyatların bilmeden piyasanın altında fiyatlara satmaktadırlar. Haklarını savunacak bir mekanizma olmadığı için bazen paralarını bile almamaktadırlar. Ayrıca zayıf iletişim olanaklarından dolayı ani iklim değişimlerinden oldukça etkilenmektedirler. İyi tarım uygulamalarından habersiz oldukları için düşük miktarda ve kalitede ürün elde etmektedirler.

## 2- Amaçlar

Proje ürünlerin tanıtılacağı ve pazarlanacağı, SMS yoluyla çiftçilerle haberleşme ve erken uyarı ağını içeren bir web- portalı kurmayı, pazarlama, muhasebe, temel bilişim okuryazarlığı ve iyi tarım uygulamaları eğitimi verip çiftçilerin yaşam ve ürün kalitesini arttırmayı hedeflemektedir. Karşılığında hedefi şirketlerle sözleşmeli üretim modeli temeli atmak ve çiftçileri birleşmeye teşvik etmektir.

## 3- Projenin Uygulanması

İki etapta uygulanacaktır. İlk adım 12 ayı kapsar ve proje denenecektir ikinci adım da ise yayılacaktır. İlk ay duyuru ve tanıtım yapılacak, ilk 50 çiftçi seçilecek ve piyasa araştırması tamamlanacaktır. 2-5 arası çiftçiler eğitilecek. Portal ve SMS istemi ilk 4ayd tamamlanacaktır. 5. ayda çiftçiler portalı kullanmaya başlayacaktır. 6. ayda

çiftçiler birliklerini oluşturmaya başlayacaktır. 7. aydan sonra çiftçiler öğrendiklerini uygulayacakları bahçeleriyle uğraşmaya başlayacaktır. 12 ayda bir değerlendirme yapılacak ve diğer aşamaya yeni üye kayıtlarıyla başlanacaktır.

## 4- Yenilik

Mantıksal çerçevede yepyeni bir projedir. Proje çiftçilerin şikayetleri ve problemlerinden kaynaklanmaktadır. Çiftçileri birleşmeye teşvik eden, yeni teknolojiler kullanan ürünlerin miktarını ve kalitesini arttıran, onları eğiten öncü ve lider olacak bir projedir. Erken uyarı sistemi olan bir web portalı önermesi çiftçilerin güçlü bir sesi olması için onları birleşmeye teşvik eden bir projedir. En yeni Bilişim Teknolojileri ve Tarım Metodlarını kullanılacaktır.

## 5- Yerel Halkın Katılımı

Proje çoğu kendi hayatlarını kazanmaya bile yetmeyen tarlalara sahip kayıtlı 3800 çiftçiyi kapsamaktadır. Dernek çiftçilere hizmet etmek için 8 mahalle ve köy muhtarı tarafından kurulmuştur. KSÜ Andırın MYO eğitiminde ve sosyal hayatta önder bir rodedir, Andırın Gelişim Platformu Andırının gelişiminde öncü rol oynamaktadır. Katılım sistemin duyurusundan hemen sonra başlayacaktır. Hedef grup tarım pazarlama satış bilgi teknoloji okur yazarlığı tarım muhasebesi alanlarında uygulamalı olarak eğitilecektir. Ve ilgili pazarlama ve ihracat firmalarıyla ve derneklerle görüşülerek ulusal ve uluslararası pazarlara kurulacak web portalı aracılığı ile bağlanması sağlanacaktır. Çiftçilerin sürekli gelişmesini sağlayacak bir meyve üreticileri birliği kurulması sağlanacaktır.

## 6- Sonuçlar

Çiftçileri daha karlı ürünlere yönlendirmek, şu an yaklaşık 1500 ton olan kiraz ihracatını arttırmak, ilk adımda 50 çiftçiyi ikinci adımda en azından 400 çiftçiyi ve komşu ilçelere ve şehir merkezine yayılmayı amaçlamaktayız.

## 7- Ölçülebilirlik

Ürünlerini portalda pazarlayan ve SMS servisini kullanan çiftçi sayısının 40 olması. portalın ziyaretçi sayısı: sebze ve meyve üretimi ve ihracatı birliğinin kurulması Pazar piyasaları göz önüne alınarak ve eğitimden sonra gelirden yaklaşık %20 artış.

## 8- Sürdürülebilirlik

Proje sırasında, andırın tarım müdürlüğü ve andırın tarımını geliştirme derneği ile ortaklaşa çalışarak aktiviteleri devam ettirecek bir birlik kurulacaktır. Birlik projenin hemen sonrasında dernekten daha büyük olacak ve aktiviteleri projeden sonra üye kaydı ve ihracat tutarlarından kazanacağı gelirele aktivitelerini devam ettirecektir. Proje esnasında her üç kurumda ilçelerini ileri götürmek amacıyla olan kar amaçlı kuruluşlar olmadığı için her hangi bir gelir elde edilmeyecektir.

Andırın tarımını geliştirme derneği, projeyi genişletecek, yayacak ve sürdürebilecek altyapıya ve ağa sahiptir. KSÜ Andırın Meslek Yüksekokulu, her türlü teknik destek verecektir ve projeyi genişletme kapasitesine sahiptir. Andırın Gelişim Platformu, Türkiye'nin her yanına yayılmış eğitimli insanlardan oluşan bir Sivil Topluluktur.

## 9- Tekrarlanabilme Büyüebilme

Projenin Türkiye'de veya dünyada isteyen herhangi bir kurum veya dernektarafında tekrarlanabilme özelliği vardır. Projeden sonra hedef grubun Andırında en az 400'e çıkması ve komşu ilçeler ve şehir merkezi tarafından tekrarlanması beklenmektedir. Proden sonra yaklaşık 1750 çiftçi portaldan yararlanacaktır ve portal üye sayısına göre modifiye edilecektir.. ancak iletişim ve tanıtım sorunları aşılmalıdır.

## Bütçe Data

İşletim sistemi ve sunucusu: 8000YTL  
Veri tabanı sunucusu, tepegöz, diz üstü, eğitim seti, koordinatör, eğitimciler: 5000YTL



# HIZMAN



Derya YANIK

**Bugünlerde "hızman"ı bilen var mıdır? Hızman'ı bilmek için önce çirişi bilmek gerekir sanırım. Hoş, çiriş daha çok bilinen bir şeydir ya! En azından Andırın'da... Çiriş, bilenler bilir, yüksek yerlerde yetişen yabancı bir bitkidir. Mart sonu, Nisan başına doğru, kar kalktıktan sonra altından çıkan ve sevenlerinin hasretle beklediği bir yabancı sebzedir. Bendeniz de pek severim doğrusu. İstanbul'da bile çiriş bulduğumu söylersem herhalde anlaşılır ne çok sevdiğim. İstanbul'a çiriş, Bitlis taraflarından geliyor. Bitlisliler "güllük" diyorlar çirişe...**

Hızmanı anlatmadan önce sizlere bir başka ayrıntıyı daha anlatmalıyım. Bendeniz, bundan üç beş yıl öncesine kadar tereyağ ile sadeyağ arasındaki farkı bilmezdim. Sanırdım ki, Anadolu'nun taşrasında tereyağ'a "sadeyağ" diyorlar. Değilmiş... Tereyağ, yoğurttan elde edilen ham hale, sadeyağ ise tereyağın eritilip ayranının

sızdırılması ile geriye kalan işlenmiş yağın tekrar kristalize olmuş biçimine deniyormuş. İşte, hasbelkader bir yemek tarif kitabında bu ayrıntıya rast geldiğimde "hızman"ın içindeki yağa neden sadeyağ dendiğini de anlamış oldum.

Efendim, fakirin çocukluğunda, evimizde eskiden kalan büyücek bir hızman bulunurdu. Her yıl, anneciğim bu hızmanın içine bir miktar sadeyağ depo eder, biz de sonrasında afiyetle yerdik onu. Annem, hızmana su değmemesi (su değerse çürür çünkü), kırılmaması, bozulmaması için gözü gibi bakardı ona. Arada bir de, "çiriş kökü kalmadı ki yeni hızman yapalım" diye hayırlıca hatırlıyorum.

Zaman, her şey gibi, o hızmanı da eskitti ve vadesini doldurdu vesselam... Yanılmıyorsam, ortaokul yıllarımda idi. Yaz tatilimizi yine köyümüzde geçiriyorduk. Nasıl oldu ise, bizimkiler bir yerden çiriş kökü buldular. Folklorik malzemelere meraklı olan ablam, bundan birkaç tane küçük hızman yapıp süs olarak kullanmayı kafasına koymuştu. Annemin tarifleri ile hızman yapımına başlandı. İşte imalat aşamaları: Öncelikle çirişin kökü güneşte iyice kurutulup nemden rutubetten iyice arındırılmalıdır.

Sonra bu kökler havanda dövülüp un haline getirilir. Un haline getirilen kök su ile karılarak bir hamur oluşturulur. Şimdi hızman şeklinin oluşturulması gerekir. Bunun için de patiskadan hızman şekli verilmiş bir torba dikilir. Hızman'ın

şeklini bilmeyenler varsa onu da söyleyelim, hızman, su matarası gibi, alt tarafı geniş ve yuvarlarça, üst tarafı daha dar bir biçimden oluşur. Dikilen torbanın içine talaş veya kuru saman iyice basılır. Bu kısmın ihmal edilmemesi gerek, çünkü torbanın içindeki malzeme gevşek olursa hızmanın da şekli bozuk olur. Uzatmayalım, torba hazır olduktan sonra ağız kısmı sıkıca bağlanarak bir ağaç dalı veya çengele hiçbir yere değmeyecek şekilde asılır. Sonra, bu torbanın üzerine çiriş kökünden hazırlanan hamur güzelce sıvanır. Kurumaya bırakılır. Yine, bütünüyle kurduğundan emin olunduktan sonra torbanın ağızı açılarak içindeki malzeme dökülür. Dıştaki hamur kurduğundan, bez yavaşça çekildiğinde hızmanın iç yüzeyinden kolayca sıyrılmış olur. Birkaç gün kadar da içi boşken kurutulur. Nemden tamamen kurtulduğundan emin olduğunda içine sadeyağ, bal vb. yiyecekler konulabilir.

Hızman'a su değmediği zaman uzun yıllar dayanabilir. Ama, azıcık su bu kadar zahmetle yaptığınız hızmanı çürütmeye yetiyor. Tereyağ'ın ayran, su barındırmasından olsa gerek, hızmanın içine tereyağ değil sadeyağ konur. Ben bu ayrıntıyı işte şunun şurasında birkaç yıl önce öğrenmiş oldum. Bizim hızmanlara ne mi oldu? Her biri başka bir evde vitrinleri süslemektedirler...

Bana kalmadı ne yazık ki onlardan. Ama olsaydı ne yapacağım gayet iyi biliyorum. İçine sade yağ basıp her gün kahvaltıya bir kaşık çıkarmak elbette.

# ANDIRIN KÖKENLİ ADANA'LILARIN 3.BAHAR BULUŞMASINA DAVET

ANDIRIN'LILAR OLARAK  
11 MAYIS PAZAR GÜNÜ SAAT 9.00-18.00 ARASI,  
KAYNAŞMAK, EĞLENMEK, SOHBET ETMEK,  
HASRET GİDERMEK, BİRBİRİMİZE SAHİP ÇIKIP,  
DESTEK OLMAK İÇİN  
SEYHAN NEHRİNİN YÜREGİR TARAFI  
OTOYOL AYAĞI İLE GENÇLİK KÖPRÜSÜ ARASINDA  
(1. ŞENLİĞİ YAPTIĞIMIZ YERDE)  
BİRARAYA GELİYORUZ.

TÜM HEMŞEHRİLERİMİZİ  
AİLECEK ARAMIZDA GÖRMEK İSTİYORUZ.

**NOT:**

- 1- Mangal Yakmak Dışında,  
Herkes İstedığı Yıyeceği ve İçeceği Getirebilir.
- 2- Katılımcılardan Herhangi Bir Ücret Talep Edilmeyecektir.
- 3- Buluşmamıza Tüm Adana ve K.Maraş Milletvekilleri, Adana Valisi,  
Adana Büyük Şehir Belediye Başkanı, Seyhan Belediye Başkanı,  
Yüregir Belediye Başkanı ve Diğer Protokol Davetlidir.

**ANDIRIN'LILAR KÜLTÜR VE DAYANIŞMA DERNEĞİ  
YÖNETİM KURULU ADINA**

Dr. M. Turan CUHADAR  
Ordu Vali Yardımcısı  
Dernek Fahri BAŞKAN

Misal BOLAT  
Harita ve Kadastro Mühendisi  
Dernek Başkanı

**İRTİBAT**

BAŞKAN: 0532 421 27 46 - 0506 447 57 60  
SONER KESME: 0532 364 26 74 - 0505 556 85 48  
Dernek: 0322 239 47 20



# ZENGİNOĞLU KUYUMCULUK



*Çizgimiz Kalitedir.*

Hükümet Caddesi, ANDIRIN Tel: 561 20 96

## SPORT GİYİM

Ahmet Yancı

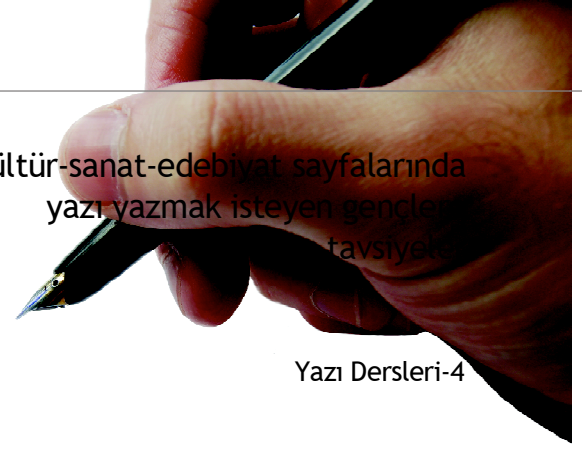


*Her yaşta  
giyersiniz...*

Göksun Caddesi, ANDIRIN



Kültür-sanat-edebiyat sayfalarında  
yazı yazmak isteyen gençlere  
tavsiyeler



Yazı Dersleri-4

# Nasıl Okumalı?

Kadir YAŞAR

## Neyi Okumalı

Bu yazıyı okumadan okumayı hemen ikiye ayırdınız. Sesli okuma. Sessiz okuma. Okuma denilen eylem nedir? Okumadan kastımız ne? Niçin okuruz? Okumadan ne bekliyoruz? Okumadan olmaz mı? Okumanın usulü, yolları var mı? Gibi soruları çoğaltarak sorarsan okumanın ikiye ayrıldığı açıklaması yetersiz kalır.

Öyleyse soruyu soralım, cevabını arayalım. Nasıl okumalı? Okumanın usulü ve yolları var mı? Cevabımız evet.

Baştan söylemeliyim. Okuma bir eylemdir. Enerji, çaba, zaman ayırarak yapılan bir faaliyettir. Okuma kendini başka yapılacak olan işlerden alıkoymaktır. Okumanın bedeli vardır. Okuma bir tercih yapmadır. Mademki okumanın bedeli var. İyi düşünmeli karşılığını almamız. Yani okuduğumuza değmeli. Okumaya değişik açılardan bakabilmelisin

**Kitap okuma**  
**İnsanı okuma**  
**Tabiatı okuma**  
**Olayları okuma**  
**Geçmişini okuma**  
**Geleceği okuma**

Okumaktan maksat, olgunlaşmak ise kitap okuma dışındakileri de okuma saymalıyız. Şöyle kafa karıştıran soruları duyarsınız. Çok okuyan mı bilir, çok gezen mi? Okuyan mı bilir, yaşayan mı? Okumakla her şey anlaşılır mı? Oku, oku nereye kadar?

Kafa karıştıranlara verilecek cevap basit. Biri ötekinden üstün denemez. Hem okumalı. Hem düşünmeli. Hem gözlem yapmalı.

Okuma hayatımızın bir alışkanlığı haline gelmişse, yazarlık mesleğine giriyorsanız hayat sürdükçe okumalı. Uzmanlar sağlıklı düşünmenin yolu, okumadan geçer derler. İnsanın yaradılışı ile "okuma" arasında bağ var. İlk emir "oku"dur. İnsan okudukça tanır Evreni. Kendini. Toplumu.

## Nasıl okumalı

Okumak haberdar olmaktır. Okumak içindeki bir merakı gidermek için yapılır. Böyle başlarsa haz verir. Haz giderek tutkuya dönüşür. Gün gelir dolan bardak taşar. Yazmaya başlarsın. Yazanlar öyle diyor. "Okuduk. Okudukça okuduk. Gün geldi. Yazmaya başladık. Ama okumaya devam ediyoruz." Tecrübeli

yazarlar çok okumalı az yazmalı derler. Kendi üslubunu bulana kadar da yayınlamamalı derler.

Bence okumalı. Sadece okumalı. Okuma hayatın içinde alışkanlık olmalı. Okumadan duramamalı. Okuma alışkanlığı edenlerden duymuştuk. Okumanın da eşref saati olmuştuk. En haz duyduğun, bilgilerin zihninde yer ettiği bir saat.

**Kimilerine göre sabah saatleri**  
**Kimileri yorulunca**  
**Kimileri dinlenmek isteyince**  
**Kimileri sohbet ortamında**  
**Kimileri sessiz odasına çekilince**  
**Kimileri araçta, yolda, seyahatte**  
**Kimileri yatmadan önce**

Okurmuş. Sende okuma saatini bul. Öte yandan okumanın yeri, zamanı saati yok. Batılı ülkelerin insanlarına bakınca kabullenirsiniz.

**Önümüzde okuyacağımız çeşit çeşit kaynak var.**  
**Birkaç başlıkta toplayalım.**  
**Kitap**  
**Dergi**  
**Gazete**  
**Yazılı kağıtlar**  
**İnternet**

Her birinin ayrı okuma usulü ve yolları var. Kitap kalıcı, dergi ve gazete geçici etkisi yapar denir. İnternetteki yazılara kitap, dergi, gazete karması gibi bakılmamalı.

Okunacak metinleri, yararlı, zararlı, faydasız gruplara ayırırlar. Seçim sana kalmış. İhtiyacına cevap vermiyorsa, aradığını bulamıyorsan, sıkıyorsa, etkilenmiyorsan ne anlama geldiğini bilirsin. Türünü, konusunu, amacını bilerek okuyorsan ne okuyacağını da bilirsin. Seçimini de kolayca yaparsın.

## Okuma Usulleri

Okumaya başlamadan önce kendimizi okumalıyız. Hazır mıyım? Ortamı hazırladım mı? Okumadan önce iyi bir dinleyici olmalı. İyi dinleyici sabırlı, dikkatli, titiz hareket eder. Burada konuşmacı yerine kitabı dinliyorsun. Kitapla iletişim kur. Önce ne için okuduğuna karar ver.

- Dinlemek için
- Öğrenmek için
- Bir konuyu araştırmak için

Okumak için okunmaz. Okurken kendini kandırma. Zihnin ikide bir dağılıyorsa bırak. Kendini zorlama.

Kitap okuyarak dinlenenler var. Böyle bir yol bulursan ne mutlu. Okuma tecrübe işi. Tecrübelerle kulak ver. Dinle. Yararlan.

Okudukça yeni kazanımların olur. Dinlemeyi öğrenirsin. Çoklu düşüncen gelişir. Duyguların güçlenir. Bakış açin genişler. Kişiliğin oturur.

Plansız yazılmadığı gibi plansız okunmaz. Okuma planı yapmadan başlarsan, usanır bırakırsın. Plan suyu akıtan kanallar gibi, seni bereketli topraklara ulaştırır. Yani yazı hazinesine.

Kendine sor. Okuyup mu geçeceksin? Alıntılar mı yapacaksın? Sonradan bakıp yararlanacak mısın? İstifade etmek için okuyorsan, ileride unutmayacağını düşünerek hangi bilginin, neyin nerde olduğunu gösteren çalışma yap. (Yazı dersleri 1) llerde kendi yöntemin oluşacaktır.

Kitabı kolay okumanın yolu sevmek, anlamak, ihtiyaç duymaktan geçmek. Okuma alışkanlığı edinilenlerin böyle bir derdi olmaz. Kitap okuma sonradan edinilen bir alışkanlıktır. Her yaşta, her karakterde insan okuma alışkanlığı kazanabilir. Yolu ise basit. Önce kendini tanı. Sonra kendine uygun kitapla buluş.

Buyurun size okuma tavsiyelerim.

**Kendinizi sevin.**  
**Okuduğunuz için farklı olduğunuzu düşünün.**

**Kitabı sevin.**

**Kitapla konuşun.**

**Okurken ara verip düşünün.**

**Notlar alın.**

**Ara ara gözünüzü dinlendirin**

**Okuma ortamını hazırlayın.**

**Okuma planı yapın**

**Yanınızda kağıt kalem bulundurun.**

**Yatmadan önce okuma alışkanlığı edin.**

**Okuma tekniklerini kullanın.**

**Okumaları yarım bırakmayın.**

**Kolay gelsin...**



# ANDIRIN ÖZLEMİ

Çok özledim yine Andırın seni.  
Kıvrılarak gider, yılların senin.  
Çıksam Başdoğan'a seyran eylesem.  
İlgit ilgit eser, yellerin senin.

Aşağı Andırın, Yeşil ovası.  
Tereliden öte , küllük tepesi.  
Katsalda yetişir, pancarın hası.  
Nefis tırşığında, bal olur senin.

Çatak Haştarında, konak yerimiz.  
Yaylaya çıkınca, kurur terimiz.  
Azgıt'ta yayılır, davar sürümüz.  
İçecek sütün de bol olur senin.

Tırıl'dan Çışardan, söz etmek gerek.  
Akifiye, Çokak, Geben'e konak  
Kırksu'yun gözünde kavurma yemek  
Tadı damağında bal olur senin.

Aykırılıktan Halbur düzünden  
Se yaylasının uzun özünden  
Meryemçil belinin donan yazından.  
Ağustos üşütür, kış olur senin

Kargaçayır ile sisne yaylası.  
Cana can katıyor, serin havası.  
Bunduğun gölünde, turnanın sesi.  
Turacın, keklığın süs olur senin.

Kızılcaova derler, yaylanın hası.  
Ruhumu okşuyor, kuşların sesi.  
Gönüller şad olur, silinir pası.  
Her yerin cennetten bir köşe senin.

Kış gelince dağlarına yağar kar.  
Bahar ile erir, çaylara akar.  
Açar sümbül, nergiz mis gibi kokar.  
Her yerin süslenir, gül olur senin.

Ceyhan, Körsulu, Keşiş çağlayıp coşar.  
Sıcaktan bunalan, yaylaya koşar.  
Kayranlı'dan öte yolların aşar.  
Çadırlar kurulur, şen olur senin.

Benim gönlüm, yaylaları arzular.  
Eser poyraz, çam dalları sızılar.  
Anılar depresir, yaram tazeler.  
Hasretin içimde kor olur senin.

Üstüne bir yer yok, sözümün özü.  
Göçenler doldurur, yaylayı düzü.  
Ormanlar pikniğe çağırır bizi.  
Her bir güzelliği, sır gibi senin.

Bikirlioğlum yine kaynadı yürek.  
Güz geldi aşiret geriye dönerek.  
Kışla bahçesinde biraz dinlenek.  
Tas ile suların, içilir senin.

Cuma KİBİRLİ

1944 Andırın Kızık köyü doğumluyum. Beş kardeşin ortancasıyım. 1951 -1957 Anacık köyü İlkokulu, 1957 -1960 Andırın ortaokulu, 1960-1963 Düziçi İlköğretmen okulu, 1-4 yıllık aradan sonra 1977 Kayseri Eğitim Enstitüsü mezunuyum. 34 yıllık öğretmenlik hayatımın, 15 yılını Andırınlı hemşehrilerimin çocuklarına hizmet vererek geçirdim. 1963 -1964 Torlar Tahiri'de, 1968-1981 Dırdırbıtlı İlkokulu'nda görev yaptım. Her meslektan yüzlerce insan yetiştirdim. Bunların içerisinde öğretim üyeleri, doktorlar, mühendisler, siyasalcılar, hukukçular, eğitimciler ve diğer mesleklerden birçok genç var. Evliyim, biri hukukçu diğeri işletmeci iki oğlum var. Anti parantez şunu da belirteyim. Köyümde ilk olarak okuyup meslek sahibi olan benim.

# ÇUKUROVA

Çukurova, çukurova  
Aldın gene gidiyorsun.  
Akdeniz sandın gönlümü,  
Buldun, gene gidiyorsun.

Esir eyledin başımı,  
Bu gün de böldün işimi,  
Nolur bırak git peşimi!!  
Çaldın gene gidiyorsun!

Sorguya aldın dünümü,  
Geçmişe çektin yönümü,  
Duyuyor musun ünümü!  
Geldin gene gidiyorsun!

Hayallerim, bitmez düşüm  
Sanki Çukurova eşim,  
Ah benim sevdalı başım,  
Daldın gene gidiyorsun!

Dr. Kenan ERZURUM



# ANDIRIN KÜLTÜRÜNDE



Remzi ÇİNGİL

## ✓ BİLMECELER

Garga vurdum düşürdüm arga  
Karnını yardım bir çuval gavurga  
(Nar)

Benim 5 elmam var  
Üçü gölgede 2'si güneşte  
(Namaz)

Sarp kayada kıvrım bakar yuvası  
(Kulak)

Altı tahta üstü tahta  
İçinde bir garip safta  
(Tosboğa)

## ✓ MANİLER

Çerkezi'nin kalesi var,  
Kızların ailesi var,  
Eğer annem vermezse,  
Kaçmanın çaresi var.

Dam başında su durur,  
Oğlan mendil vurdurur,  
Oğlan cahil, kız cahil,  
Vallah bunlar kudurur

## ✓ TÜRKÜLER

Boğazında sarı hakik  
Zilifi gerdana dökük  
Kaşım meral kalbim yıkık  
Dostum neler duydum bugün

Baladım pekmez mi oldun  
Gülidin de pek akmaz mı oldun  
Suya giden allı gelin  
Kapılara çıkmaz mı oldun

Fani karacaoğlan fani  
Veren alır tatlı canı  
Sevmezdim kara donu  
Dost karşına giydin bugün

Karacaoğlan derler bana  
Ben umudum önden sona  
Bir umudun daha sonra  
Umudumu kesme gelin

Yüce dağdan bakınırdım  
Lale sümbül sokunurdum  
Ben engelden sakınırdım  
Dost engele uydun bugün

## ✓ ANDIRIN YEMEKLERİ

Yöremizin kültürel değerlerinin bir ögesi de yemeklerdir. Özellikle yöremizde, kış ayları için tarhana, bulgur, döğme ve nişasta hazırlanır. Biber, patlıcan, kabak, bamyaya ve fasulye gibi yiyecekler kurutulularak saklanır. Yöremize özgü yemekler:

1. Tirşik
2. Tarhana çorbası
3. Ekşili çorba
4. Döğmeli mercimek çorbası

5. Yoğurtlu döğmeli çorba
6. Paça
7. Kabak lepesi
8. Simit köftesi
9. Kısır köfte
10. İçli köfte
11. Ekşili köfte
12. Döğme aşısı
13. Peynirli veya çökeklili börek
14. Bayram çöreği
15. Kaçamak

## ✓ DOĞAL GÜZELLİKLER

Tırıdağı, Akçadağ, Ayşepınarı, Kayranlı, Turabi, (Akifiye köyü) Haştırın, Çuhadarlı, Sarımsakdağ, Balkdağ, ılıkdağ, Başdoğan dağları ve çevresi ormanlık alanlar, akarsu çevreleri, ovalar, piknik alanlar, doğal güzelliklerdir. Andirin Torosların zirvesinde yer alan küçük ilçe olup manzaralarıyla zengin bir yöredir.

## ✓ AĞIT

Göksuyunun köprüsünü geçtim  
Yar dibine geldim şaşım  
Kadani alam binbaşı  
Elinin ayağın düştüm

Kadani alam binbaşı  
Yirmi daha oğlum yaşı  
Vallahi yalan değelim  
Babası ölüğ yok gardaşı

Ayıp oğlancağım ayıp  
Kuşak varda kendi gayıp  
Kadani alam binbaşı  
Evi ıssız malı seyip

Başyurdun kara ardıcı  
Gölgelen oğlum gelici  
Utanmayım deyim gayrı  
Ağa gelini el alıcı

İbrahim bedel bedel  
Ağçadağ'da gayum gider  
İbrahimim evin bulmuş  
Anayı babayı niğder

Haanın kurtuluşu sırasında şehit olan İbrahim adlı gencin annesi tarafından (Kıvrak Alif (Elif) kanı (Kadın) Binbaşıya hitap

## ✓ ANDIRIN BEDDUALARI

Kara vurgunlar vurasıca  
Dört adamın omzunda gidesin  
Allah sana beni unutturacak dert versin

## ✓ DEYİMLER

Allah dağına göre kar verir  
Alını parlamak  
Alınını ağartmak  
Alnının damarı çatlamış  
Alnının kara yazısı  
Altı kaval üstü şişhane  
Altın adını bakır etmek

Altın çamura düşmekle kıymetini yitirmez  
Altın eşik gümüş eşige muhtaç olur  
Altta kalanın canı çıksın  
Aman diyene kılıç kalkmaz  
Amcam dayım, herkesten aldım payım  
An beni bir çürük kozla, varsın çürük çıksın  
Ana baba günü  
Analar taş yesin, yarımşardan beş yesin

## ✓ DOĞUM

Eskiden köyün bilge yaşlı kadınları ebelik yaparlar kadınlara onlar doğum yaptırılmıştı. Günümüzde hala var bu gibi kişiler ama çok ender. Her köy gibi bu köyünde sağlık ocağında bir ebe görevli, kadınlara onlar bilgi veriyor. Kontrol ediyorlar. Doğum yaptırıyorlar. Yada Kadiriye götürüyorlar. Çocuk doğduktan sonra loğusa kadına yakı içiriliyor. (pekmez ve sadeyağı eritiyorlar buna yakı diyorlar. Bebeği görmeye, hayırlı olsun yakınları, akrabaları ve komşuları gelir ve hediye getirirler. Hediye bebeğe giyecek veya takı takarlar yada para bırakırlar kundağın içine analı - babalı büyüsün, hayırlı evlat olsun, uzun ömürlü olsun derler. Her gün banyo yaptırılır. Kırkı çıkacağı gün yani; bebek doğduktan kırk gün sonra evdeki her şey temizlenir yıkanır. Bebek yıkanır bir su içerisinde kırk tane küçük taş toplanıp bir eleğin içine konulur. Bebeğin üzerine bunun içinden su dökülür. Daha sonra kazandaki suyun içine atılır. Annesi bu su ile çamaşırları yıkar. Daha sonra kendisi yıkanır.

## ✓ KELİMELER

ABARA: Değirmene su akıtan oluk  
ABBAG: Çok beyaz  
ABI: Ağabey  
ACAR: Yeni  
ACIMCIK: Çok az  
ADI BATAŞI: Domuz  
ALAF ŞALAF: Gerekmez ot topluluğu  
AĞAZ: Hayvanların ilk sütü  
AĞAL: Bahçe ve ekin kenarını çalıyla çevirme  
AĞAR: Ağır  
Ağca: Pamuk ipliğinden dokunan ve üzerine hassas şeyleri (bulgur, pamuk vs) sererek kurutmak için kullanılan yaygı  
AĞZICIĞI YUMULASICA: Ölesice  
AHANCIKA: İşte  
AHANCIK: İşte bu  
AKABA: Eğim, meyil  
ALANCIK: Gittiği yeri kızartan bir karınca türü:  
AARTI: Ayran, yoğurt ve süt için kullanılır  
AMANAT: Emanet  
ALAF GİTMEK: Düşünmeden gitmek  
ALEMENÇİK: Serçeye benzer bir kuş  
ALAVERTİ: Boşu boşuna  
ALEYÇİĞİ: Hepsisi  
ALEYÇİK: Çadır, çadır kurulan yer  
ALEYÇİK: İşçi ya da yayla çadırı  
ALKIŞ VERME: Dua etme



# ANDIRIN'IN YAZILMAMIŞ TARİHİNDEN

Ibrahim ERGÜN

## Halbur Yaylası

**Kasabanın yaşlı kocalarından sorup öğrenilerek derlenmiştir.**

Öğrenildiğine göre olay şöyle gelişmiştir:

Çukurova'dan başlayıp Binboğa yaylalarına giden tarihi göç yolu Andırın-Geben üzerinden devam etmektedir. Kış aylarını Çukurova'nın çeşitli yerlerinde geçiren Aydınli yaz aylarında Binboğa ve Konur dağı yaylalarında geçirmek üzere yukarıda belirtilen göç yolundan 20 ve 30 çadırlar halinde göçerlerken Andırın ve Geben Kasabası arasında bulunan Halbur yaylası Aydınli Aşiretlerinin konaklama yeri durumunda olan Halbur yaylasında konalar bir hafta birisi Halbur yaylasında oğlunu evermek üzere adet üzere düğün merasimi düzenler. Düğün üç gece ve üç gün devam eder ve neticede gelin getirilir attan iner. Adet gereği orada bulunan gençler Güvayı kollarına takıp sıkılan silahlardan çıkan kurşunlardan birisi Güvaya isabet eder ve Güva yere düşer ölür. İşte o zaman bunun gören gelin teli duvağı sıyrıp yere atarak aşağıdaki ağıtları söylemeye başlar.

Karaçadır kuruluyor,  
Etekleri geriliyor.  
Düğün evine gelen Samen  
Cenazeye deriliyor.

Halbur derler yüksek yayla  
Olurmu mevlam olurmu böyle  
Otur yanıma Döne teyze  
Söyle bana öğüt söyle

Süpürmedim halınızı  
Bilemedim kavlinizi  
Bana kademsiz diyorlar  
Benmi öldürdüm oğlunuzu

Kaza çadır yele karşı  
Yeşil ördek göle karşı  
Ben ne diyeyim Döne teyze  
Türkmenlere ele karşı

Evlerinin önü dölek  
Yağar yağmur olur sulak  
Sanki bende gelinmi oldum  
Hani perçem hani duvak

**22/OCAK 1982 tarihinde  
kaleme alınmıştır.**

## Bir Avşar Ağasının Hayat Öyküsü

Hali vakti yerinde bir Avşar ağasının ilk karısından evladı olmayınca özrün kendisinde olduğunun farkına varmayarak tekrar tekrar olmak üzere yedi sefer evlenir. Hiç birinden de çocuğu olmaz. Bu arada yaşda sekseni bulur ve en son karısı Dudu Hatunla kalır. Bir gün otururken çok duygulanır Dudu Hatunu yanına çağırıp oturtur ve duygularını aşağıdaki şekilde dile getirir.

Çatal konan çatal baca  
Ben ağlarım gündüz gece  
Sıçrar ata binerdim  
Şimdi oldum küküm koca

Denginen yatıyor altun  
Parayınan evlat alınmıyor satın  
Yedi tane el kızı aldım  
En sevgilisi Dudu Hatun

**Öykü yaşlı kocalardan sorup  
ve araştırmak suretiyle  
derlenmiştir. Bu derlemeyi  
Geben kasabasında Belediye  
Başkanı iken 12 Şubat  
1982'de derledim ve kaleme  
aldım.**

Karacadır dokuz direk  
Dayanmıyor buna yürek  
Karacadırın altında  
Mor kekilli oğlan gerek

Gel dudum yanımda otur  
Ben söyleyeyim sen yetir  
Ömrümde ben yayla görmedim  
Git yayladan çiçek getir



## ANDIRIN LÜGATÇESİ

Celil ÇINKIR

Amanın yerine ABOO, İncire MAYA  
Ham meyveye ALAGÖO, Güya GÖYA  
Silindir şeklindeki taşa LOO, Odaya ODUYA  
Yola çıkmaya YOLA KOYULMAK derler bizde

Bozuk yerine KÜLÜSTÜR, Buraya BURUYA  
Hayvanların sırtındaki yaraya YAĞIR, Şuraya ŞURUYA  
Ramazanda sahura SÖHÖR, Oraya ORUYA  
Ziyaret etmeye YOKLAMAK derler bizde

Canavara GONCOLOS, Doğurmamış dişi siğira DÜVE  
Meclise MENCİLİS, Sünnet olan çocuğu tutana KIRVE  
Her türlü cimriye MİKİS, Kahveye GAHFE  
Durumunu düzeltmeye YÜKÜNÜ DUTMAK derler bizde

Hantal'a LÖS, Sırığa MÜRDÜN  
Sis'e PUS, Ertesi güne SABASÜN  
Reçineye MİS, Hüseyin'e HÖSÜYÜN  
Üzülmeğe YERİNMEK derler bizde

Yamaç tarla DÖŞ, Pezevenge DÜMBÜK  
Kısa boyluya HINTIŞ, Tükürüğe TÜKMÜK  
Yahnî pılav karışımına LOŞ, Yatak rafına YÜKLÜK  
Yatağı sermeye YERİNİ YAZMAK derler bizde

Kısa boyluya, KİRTİŞ, Tıraş olmuş YÜLÜK  
Bu sefere BU GELİŞ, Yüzüğe YÜNSÜK  
Buruşmuşa HÖRSELENMİŞ, Çocuk pipisine BÜLÜK  
Haffletmeye YEYNILTMEK derler bizde

Bağıra DÖŞ, Yola koyulduk yerine SÜRDÜK  
Ağ'a PEŞ, Meşe külünden çamaşır suyuna KÜLLÜK  
Terk etmiş yerine GOMUŞ GİTMİŞ, Ölmüşe ÖLÜK  
Giderken düşmeye YIKILMAK derler bizde

Tarlaya dikilen kuklaya BOSTAN HOYUĞU, Çürüğe ULUK  
Çok saygına GÖLGESİ KOYU, Saban direğine OKLUK  
Acımasız kişiye ELLİK GAVURU, Yorguna YORNUK  
Şaşkın şaşkın bakmaya BİR HOŞ BAKMA Derler bizde

Gavurun dölü GAVURUN SÜDÜĞÜ, Manda yavrusu POTUK  
Hamileye YÜKLÜ, Kuzeye bakan dağ yamacına AVLUK  
Yediyüzelli gramlık ölçü NÜ, Odunluğa ODUNNUK  
Değirmende çarkın döndüğü yere DONUZLAĞ derler bizde

Çocuğa GUZU, Uğunma işine UĞUNTU  
Arabozucu MUZU, durup kaldı DONUKTU  
Av köpeğine TAZI, Kurtuldu PIRTTI  
Yayılmaya YEĞELMEK derler bizde

# Andırın'ın Gelişmesi İçin Fırsat; TİRŞİK

Hüseyin BENLİ

Kahramanmaraş ilinin Andırın ilçesine özgü bir bitki ürünü (pancar) bitkisinden elde edilen Tırşik bir takım evrelerden geçtikten sonra zaman içerisinde, Tırşikleşir. Bu pancardan elde edilen ürün Türkiye genelinde Andırın yöresine has kokulu güzel rahiyesi ile bir besin kaynağıdır. Bunun umarım Tıp literatüründe bir çok hastalıklara iyi geleceği yapılacak tetkik sonunda meydana çıkacaktır. Bu güzel olguyu bünyesinde taşıyan Andırın ilçesine şöyle bir bakacak olursak, ilçenin yüz ölçümü 1178 km2 ilçenin köyleri ile birlikte 1985 sayımına göre 43359 Merkez nüfusu ise 6121 köy sayısı 49 adet olarak coğrafya da yerini almıştır. 1985'den 2008'e kadar geçen zaman içinde 7 Adet köy kurulmuştur. Köylerin ne kadar geliştiği, ekonomiye ne kadar katkıda bulunduğu konusunda araştırma yapılmalıdır. Bu araştırma ile ilçenin değerleri ve potansiyel gücü ortaya çıkacaktır. Andırın gerek ekonomi ve gerekse sosyal açıdan ihmal edilmiş ilçelerimizin başında gelmekte olan bir yöremizdir. Andırın ve çevresinde yapılması gereken gerekli toplumsal ve fert olarak kazanç elde edilecek ürünler ve faaliyetler

1. Tavukçuluk
2. Kızılıçık (Kıraz) bahçeciliği
3. Nar ekşisi imalatı
4. Fidancılık (Meyve ve süs ağaçları)
5. Halıcılık
6. Küçükbaş veya Büyükbaş hayvancılığı
7. Arıcılık
8. Devlet destekli kooperatifçilik
9. Tarımsal birlikler
10. Su işletmeciliği
11. Pazarlama ve ulaşım işletmeciliği
12. El sanatlarının geliştirilmesi
13. Doğa ve yayla turizmi
14. Organik tarım

## Doğadaki Savaş

Doğada bir savaş  
Kim kim ile savaşır  
Bu savaşı insanlar  
Yaratır ve başlatır

Bu savaşta ormanlar  
Galip gelir insana  
Doğada bir güzellik  
Yaratmak havasına

Sel bir yandan, yel bir yandan  
Hücum eder ormana  
Yangınlar tahrip eder  
Savaş yaparcasına

Hüseyin BENLİ



# Andırın'dan Fıkralar-2

Musa TOLU

Orman biter, ot biter, su tükenirde Andırın'da söz tükenmez, nükte bitmez. Zekidir Andırın insanı. Sabırlıdır. Kavga bilmez, naziktir. Meramını sözle anlatır. Öcünü ima ile alır. Dostuna düşmanına "taş atma"ya bayılır. Güzel söz söylemeye, sohbe, lafa zamanı boldur. Bu nedenle akşam dost ziyaretlerinin adı yalnızca Andırın'da "Lafa Gitmek"tir. Yani üretimin adı belli, hedefi açıktır. Daha çok laf daha güzel söz...

\* \* \*

Dedem Yusuf Kabakı'nın yakın dostu, sırdaşı, "teyzem oğlu" diyerek çok sevdiği, Ahmet Efil çok utangaç, çok çekinik bir adamdı. İçe dönük bir kişilikti, saftı, dürüsttü... Tam karakterine göre de bir lakabı vardı. Dostları O'na "Domates Ahmet" derlerdi. Ahmet Efil çok utangaç olduğu için güç durumlarında, sıkıntılı zamanlarında gerçekte domates gibi kızanırdı. Aslında köyde herkesin bir lakabı vardı: Babama "Kelebek Ahmet", dedeme "Arpacı Yusuf", büyük dayıma "Mitil Hasan", komşu Durdu Acar'a "Vabis Durdu" babamın üvey babasına "Kirpi Duran" derlerdi. Hiç kimse de bu tanımlamalardan alınmazdı, kendilerine yapılan bu benzetmelere güler geçerlerdi. Fakat Ahmet Efil "Domates" sözcüğünü duyduğu an, hem kızar, hem kızarırdı. Bizim bir de "Haşarı Hüseyin'imiz" vardı ki; dostlar başına... Çok rahat, dışa dönük, hayata her zaman toz-pembe bakan bir adamdı... Bir Cuma günü, Haşarı Hüseyin yüklü atıyla dükkânlara gelir. Ezanı bekleyen 15-20 kişilik gruba "Selamünaleyküm" der. Meclis selamı alır ama hepsinde de bir merak vardır. Bu "Haşarı" yine ne yapıyor, ne icatlar çıkarıyor? Dedem "Hayrola Hüseyin'im, ne yapıyorsun, yükün nedir?" diye sorar. Haşarı'nın ağız kulaklarında "Domates satıyorum emmi" der. Eyvah... Balta taş saplandı. Ahmet Efil'e atılan bu taşı karşılamak tabii ki dedeme düşer. Hiç

yoktan dostu ateş yedi. Dedem kızgınlığını belli etmeden "İyi de, yalnız atın pek haşarı gözüküyor. Dikkatli ol bir yardan atması seni" der. Böylece dostuna "domates" demenin bedelini "haşarı" sözyle dengelemiştir. Yani durum bir birdir. Ama Hüseyin, öyle hemen pes eder mi? Yusuf Amcası zeki, hazır cevaptır ama altta kalmak var mı? Hiçbir şey olmamış gibi "Haklısın emmi. At haşarı ama suç benim, arpasını fazla vermişim" diyerek uzaklaşır.

\* \* \*

Gökçeli Köyü'nden Tokmalı'ya ilk defa inen adam, hayret ve hayranlıkla engin Aşağı Andırın Ovası'na bakarak yanındaki arkadaşına "kardeş buranın her tarafı harman yeri olur" deyiverir...

\* \* \*

Beşbucak Köyü'nden Mehmet Çapar yaman bir adamdı. Zekiydi, kumazdı. Ama O'nun en tanınmış yönü eşsiz bir sıcak demirci ustası olmasıydı. "Bacaksız Usta"nın bıçakları ustura keskinliğinde ve istisnasız boynuz saplı olurdu. Yaşadığı yıllarda çevre köylerdeki bir tane dahi boynuz heba olmaz bir yolla, nam-ı değer bıçakçı Bacaksız'a ulaştırılırdı. Atardı, tutardı. Yeri geldiğinde sözü sektirmezdi. Öyle engin dallardan da murt yemezdi. Bir gün dişine göre yakaladığı müşterisine, "Bir sıkıyaya on iki keklik vurdum. Canın isterse inan." der. Çünkü arkadaşının "Yalansın" diyeceğini çok iyi bilir. Bilir de fırsat verir mi hiç?...

## Musa TOLU

Andırın / Beşbucak doğumlu. 1975 Yılı Düziçi Öğretmen Okulu, 1980 Ç.Ü Ziraat Fakültesi Mezunlu. Beş yıl Ç.Ü.'de uzman mühendislik kadrosuyla kamu hizmeti, yirmi yıl-Sabancı Holding-Sapeksa A.Ş.'nin üretim ve pazarlama ünitelerinde eleman ve idareci. Emekli, evli ve üç çocuk babası, Adana'da ikamet eder.

[musatolu@gmail.com](mailto:musatolu@gmail.com)

## ANDIRIN LÜGATÇESİ

Celil ÇINKIR

Komşu yerine GONŞU, Çarşambaya İSNEEN ERTESİ  
Kuşburnuna İTBURNU, Süt sağma kabına SAĞANTASI  
Buğday ezilen taş SOKU, hangisi kabaca HAASI  
Kan Kusup ölmeye VURGUNDAN GİTMEK derler bizde

Kocaya BEY, Nasıl olsa HAYLOSSA  
Bir şeye BİŞEY, Değilse DÂLİSE  
Bahse girmeye CAY, Bir kumaş türü CARSA  
Umut kesmeye UMUT ÜZMEK derler bizde

İşlemeli çuhaya DAL ÇUHA, Römorka NAYLON  
Eldede çıkan çibana DOLAMA, Bugüne BÜYON  
Çeşme önündeki oluğa GURNA, Elbiseye DON  
Hapşırma TINSIRMAK derler bizde

Pay'a HISTA, Gelin tarafı okuntusuna DÜRÜ  
Hayma sundurmasına ŞAPTA, Yürü yerine YÖRÜ  
Duvardaki deliğe TAA, Bir beddua ÖLLÜÜN KÖRÜ  
Arkasına almaya TERKİSİNE ALMAK derler bizde

Kaldıraca MANILA, Genç delikanlıya YENİYETME  
Su kabına MAŞRABA, Sundurmaya ÖRTME  
Sinsin ateşine MAŞALA, Kaçıp kurtulmaya PORTMA  
İşğın aksetmesine ŞAVKI VURMAK derler bizde

Cenabete CÜNÜP, Pisboğazlığa GURSANA DAYANAMAMA  
Parlayarak YELEP YELEP, Üçayaklı sığığa ÇATMA  
Eşarba EŞEP, Düşün sahibine para vermeye ÇABALAMA  
Hayvanların aşın yemden şişmesine TENELEMEK derler bizde

Cep'e CÖB, Yırtıcı hayvan sesine PAVKIRMA  
Cevap'a CUVAB, Kulak asma yerine GULASMA  
Güvercine GALLEP, Uyuşmaya ÇİMGİŞMA  
Yere serilmeye PALAZI ÇIKMAK derler bizde

Keçiboynuzuna HARNİP, Elmaya ALMA  
Toprağa TURAP, Yeni yetme kızın halidir APALLAMA  
Bir çeşit iptir GINNAP, İnek yavrulmasına BUZALAMA  
Fazla olmaya DIKIZ OLMAK derler bizde

Teyzeye DEZZE, İkiyüzlüye İKİ DİNLİ  
Tazeye TEZE, Ondan sonra ONDAN KERLİ  
Su teresine GAZZE, Sadık için HAKİYETLİ  
Boşandırmaya PITTIRMAK derler bizde

Aksiye YANZA, Bisküviye PİSKEVİT  
Pamuk'a KOZA, Ne Vakit yerine NAKİT  
Yan yana olma HİZA, Uzak git İRAARAK GİT  
Marangozlar Beş On'a DİLME derler bizde



# Aşıkların Gözyaşı

Hüsnü KARCI

**Torosların yücelerinde alevlendi bu "aşk" ateşi; aldı rüzgâr, savurdu, Çukurova'nın düzüne; ateşi söndü, külü kaldı geriye..!**

- Ey bre Aşık, dedi; iyilikte bize, kötülükte bize; sevinçte, keder de bize; yaşamakta, ölüme de bize! Üstelik bu olan/olacaklar- insanoğlu için bir hak... Sen ki, bu milletin efendisi, gören gözü, işiten kulağı, düşünen aklısın. Cahallık sana yakışmaz. Tez canlı olma. Her şeyi enine boyuna düşün, ölç- biç- tart- öyle karar ver! Akıl, her zaman hislerin önünde olmalı. Sakın ola ki taşıyıcılık vazifeni unutmayasın. Bilmez misin ki, bu topraklarda Karacaoğlanlar, Dadaloğlular ve benzeri nice ozanlar yaşadı. Onlar, bu milletin hislerine tercüman olan temiz-sağlam yüreklerdi. Sen ki böyle yaparsan, gerisini var, hesap et... Ozanlık geleneği ciddi bir müessesedir evladım. Bu müesseseyi yaşatmak sorumluluk gerektirir. Tez, yaptığın filli unut! Yoksa, alimallah bu milletin yüz karası, maskarası olur/çıkarsın. Ozan küsmez-darılmaz-yenilmez- yerinmez;- düşünür- düşündürür-akıl satar evladım.

Hüseyin, Kör Aşık'ın sözlerinden çok etkilendi, yaptığı fiilden ötürü de mahcup oldu özrünü beyan etti.

Kör Aşık:

- Özü benden değil, 'Türk Milleti'nden dileyeceksin' uyarısı üzerine, özrünü Türk Milleti'nden diledi. O gece demli sohbetler yapıldı... Ozanlardan konuşular hep; ozanların türkülerini seslendirdiler... Kör Aşık, Hüseyin'i öylesine büyülemişti ki, neredeyse yaşadıkları talihsiz olayları unutturmuştu bile. Bilge yaklaşımıyla, misafirlerinin Akıl ve fiziksel sağlık ile yakından ilgilenmeyi de ihmal etmedi. Bir gecelik misafirliğin sonunda ayrılık vakti geldiğinde, tan yeri henüz ağarmamıştı. Kör Aşık, konuklarına sıkı sıkı sarılarak, nasihatlerde bulundu... Çadır direğinde asılı duran emektar bağlamasını Hüseyin'e hediye etti. Bu jest, Hüseyin'in daha da duygulandırdı, gözlerin yaşarmasına sebep oldu!

- Al bu sazımı, dedi Kör Aşık. Benimle büyüdün, benimle dillendi, benimle yoruldu... Sen genç bir uşaksın; sazım seninle tazelen sin, seninle coğsun, seninle koğsun... Ömrü nihayet bulana kadar da, ozanların ellerinden düşmemesi temennidir.

Hüseyin:

- Bir daha tövbeler olsun, diyerek yineledi yaptığı fiilden için. Bu saz, mezara kadar yoldaşım, sırdaşım olacak. Ben ölürsem, benden sonraki ozanlara nasip olsun inşallah,



Roman 11



diye söz verdi Kör Aşık'a. İki dost, yine yola koyuldular... Maraş'aydı yolları; Tekir'in sırtına ulaştılar tez zamanda. Dik yamaçtan aşağı düşe/kalka inerlerken, ayaklarının altından kayan taş parçacıkları, dağın eteğindeki pınara kadar vardı.. Nihayetinde, pınarın başına indiklerinde, Pınardan su doldurmakta olan güzel Yörük Kızı'yla karşı karşıya geldiler. Kız, tanımadığı yabancıların aniden karşısında bitmesiyle, ürktü- tedirginlik yaşadı! Helkelerine uzandı, gidip-gitmek arasında tereddüt yaşadı. Hüseyin ise, bir an gördüğü Benli Kız'ın güzelliğine kapılıverdi! Ürkütmek bahanesiyle, bir tas su istedi Oba Güzeli'nden. Benli Kız, aldırış etmedi, yüzlerine bile bakmadan halkelerini kaptığı gibi yoluna yürüdü... Bu duruma içerenleyen Hüseyin, saz ve söz ile dokundurma yaptı!..

**Aman Güzel soysuzluğun bildirme  
El'i aşireti bize güldürme  
Bir tas su için de bizi öldürme  
Bir tas su ver de öyle git yoluna**

Benli Kız aldırış etmeyip, yoluna yürürken, Süllü, Başarısızlığından dolayı Aşık'la alay etti: De get herif, dedi. Çalım atmasını beceremedin. Senden geçmiş artık bu işler. Bir daha da hindi gibi kabarma, deyince, Hüseyin hırslandı! Yine sazının tellerine dokunarak, Bu sefer de Benli Kız'ın yüreğinin derinliklerine acı sızı salıverdi, dokunaklı sözlerle!..

**Aman Güzel ince belin bükülsün  
Taa..dirsekten kolcağızın kırılısın  
İçmem suyunu üstüne dökülsün  
Avcı olsam konmam gölüne**

Benli Kız, yürüyüşünü ağırlaştırdı, halkelerini yere bıraktı, bir taş üstüne oturdu. Aşık edasıyla, Hüseyin'e karşı cevap verdi.

**Aşık çok yer gezik, bağı eziktir  
Ayrılık elinden halin beziktir  
Beddua etmeyin, yaşım gençtir yazıktır  
Avcı isen kondurayım gölüme**

**Aşık benli Döne çektim cefa  
Eller gibi yardan bulmadım vefa  
Bu gün bizim evde sürelim sefa  
Konuşalım senin ile dil dile**

Taraflar, kafiyeli - samimi sözcüklerle birbirlerini anlamışlardı. Hüseyin, istediğini almıştı. Benli Kız, samimiyetle içini açmıştı. Hüseyin'de Benli'nin sözlerini tamamlayan kafiyelerle hemencecik karşılık verdi, davetini kabul etti.

**Aşık Hüseyin'im çektim cefa  
Senin gibi yardan görmedim vefa  
Bu gün sizin evde süreklik sefa  
Konuşuruk senin ile dil dile**