

## **HIZMAN KAYBOLAN BİR GELENEĞİMİZ VE KULLANMA KABİMİZ**

Hızman Doğu Akdeniz Bölgesinde yapılan ve içine süzme bal, eritilmiş tereyağı, pekmez vb. sıvı yiyeceklerin konularak saklandığı cereye benzer bir kaptır.

Hızman ile ilgili olarak kitap, ansiklopedi ve sözlüklerde bir kayda rastlanılamamıştır. Ancak, Kültür Bakanlığının web sayfasında Yörük çadırında bulunan malzemelerden biri olarak adı geçmektedir. Hızman kaynaklarda aranması çalışmalarına bununla yetinilmeyip, bu kabın başka söyleniş şekillerinin de olabileceği düşüncesi ile kaynaklarda değişik yazılış ve söyleniş biçimleri ile de aramalar yapılmış, ama hızman kelimesi ile ilgili hiçbir bilgiye rastlanılamamıştır. Yukarıda da söylendiği gibi hızman; içinde sıvı yiyeceklerin birkaç günden başlayarak bir iki yıl süreyle saklanabileceği bir kaptır. Daha çok dağ köylüleri ve göçebe hayatı yaşayan aileler tarafından kullanılmıştır. Ne zamandan beri yapıldığı ve kullanıldığı bilinmemektedir. Son yirmi otuz yıl içinde cam ve plastik kap kullanımının köylere kadar yaygınlaşması ile yenileri yapılmaz olmuş, var olan eski hızmanlar da kullanımdan kaldırılarak, çöpe atılmıştır. Bazı aileler hatıra olarak bir iki hızman saklamışsa da çoğu aile bunu yapmamış, yapanlar da saklamaktan usanarak ya çöpe atılmış veya köylere kadar gelen satıcılara antika kap olarak üç beş kuruş karşılığında satmıştır. Hızman, kadınlar tarafından yapılan ve kullanılan bir kaptır. Hızmanın yapım, saklanma ve kullanım bilgileri yaşlı hanımlardan gençlere gelenek şeklinde aktararak devam etmiş ve günümüze kadar gelmiştir. Fakat, hızmana gereksinmenin ortadan kalkması ile ebelerimizle beraber hızman ve onun yapım bilgileri de yok olmaktadır. Oysa bundan otuz, kırk yıl önce Adana'nın (Şimdi Osmaniye'ye bağlanmıştır) Kadirli kazasının İlbistanlı ve çevre dağ köylerinde pişirilen yemekler hızmandan alınan bir iki kaşık yağ ile yağlanırdı. Buna rağmen basılı kaynaklarda yer almayışına bakılırsa hızman çok geniş olmayan bir alanda, dağ köylerinde kullanılmıştır. Belki de bu yüzden çok bilinen ve aranılan bir kap olmamıştır. Hızman, çiriş otu kökünün unundan yapılan, içinde sıvı yiyeceklerin saklandığı bir kaptır. Çirişotu çok eskiden beri bilinen bir ottur. Çirişotu kökünden elde edilen undan yapılan hamurun başta ayakkabı üretimi olmak üzere çeşitli yerlerde yapıştırıcı olarak kullanıldığı bilinmekle beraber, hızman yapımı bilinmemektedir. Çirişotu ile ilgili bazı kaynaklarda şöyle denilmektedir. "Çirişotu (*Asphodelus ramosus*, *Asphodelus misrocargus*): sarı zambak da denilir. Basur tedavisinde kullanılır. Mafsal romatizmasına ve ağrılarına iyi gelir. Saçkıran tedavisinde kullanılır Ana Britanicca Genel Kültür Ansiklopedisinde ise çiriş otunun Doğu ve Güney Doğu dağlarında yetiştiği yazılmaktadır. Makalenin yazarı ise çirişotunu çocukluk yıllarında göçtükleri yaylada, Adana'nın Kadirli kazasının kuzeyine düşen Toroslarda (Aladağlar) görmüş ve tanımıştır. Çirişotundan yapılan yemekleri yemiş ve kendi ailesinde ve komşularında hızmanın nasıl yapıldığını izlemiştir.

O bölgede, çirişotu, yaylaların bilinen ve özellikle baharda yemek yapmak, hatta toplayarak satmak için aranan otudur. Toroslar'da baharla beraber karın altından kendini gösteren çirişotu, aynı zamanda şifalı bir bitkidir. Bu bölge halkı, baharda çirişotu yapraklarından, çeşitli yemekler yapar. Halk, çirişotu yemenin sağlığa iyi geldiğini düşünür. Çirişotu yapraklarının baharda yiyecek olarak toplanarak kullanılması yaklaşık bir aylık bir dönemdir. Daha sonra kartlaşan çirişotu yaprakları kullanılmaz olur ve Temmuz-Ağustos aylarında kurur ve sonra da kökünden koparak tozup gider. İşte çirişotu köklerinin hızman yapmak üzere deşilerek topraktan çıkarılması da bu dönemde başlar. Hızman yapmak için başlatılan bir çalışmanın evreleri şöyledir.

#### **Birinci aşama:**

Çirişotu köklerinin topraktan çıkarılmasıdır. Çirişotunun el parmaklarını andıran kökleri Temmuz Ağustos aylarında topraktan çıkarılarak temizlenir.

#### **İkinci aşama:**

Çıkarılan kökler iki taş arasında ezilir. (Bu aşama günümüzdeki biftek dövmeye benzer bir aşamadır.)

#### **Üçüncü aşama:**

Ezilen kökler bir bez üzerine serilerek güneşte kurutulur.

#### **Dördüncü aşama:**

Ezilerek kurutulmuş olan kökler biraz ufalandıktan sonra ters çevrilmiş olan yufka saçının içinde kahve rengi bir görünüm alıncaya kadar kızartılır.

#### **Beşinci aşama:**

Kızartılmış olan bu parçalar ya el değirmeninde çekilerek veya soku denilen taş oyuklarında dövülerek un haline getirilir.

#### **Altıncı aşama:**

Hızman kalıbının hazırlanmasıdır. Hızman kalıbı için iki malzeme kullanılır. Bunlar;

- a) Yeterli miktarda bez,
- b) Kalıbın içine doldurulacak ağaç çürüğü, kepek veya bıçkı talaşı.

Kalıp için kullanılacak bez parçası, önce yapılmak istenilen hızmanın büyüklüğüne göre, biçilir ve dikilir. Sonra hazırlanan ağaç çürüğü, kepek veya talaş bu kalıbın içine sıkıca doldurulur. Hatta elle sıkıştırma yetmez ise oklava ile bastırılarak talaşın torbanın içinde iyice sıkışması sağlanır.

**Yedinci aşama:**

Hızman hamurunun yoğurulmasıdır. Hazırlanmış olan çirişotu unu bir leğenin içinde su ile karıştırılarak yufka hamuru gibi iyice yoğrulur. Hamur yeterince yoğrulup, yapışma kıvamına geldikten sonra, yoğrulan hamur, bezeler halinde parçalara ayrılır.

**Sekizinci aşama:**

Hazırlanan bezeler bir tahta üzerinde iki üç milim kalınlığında açılarak kalıbın üzerine yapıştırılır. Yaklaşık ir iki avuç büyüklüğünde açılan bezeler, baş aşağı tutulan hızman kalıbının tabanından başlanarak kalıbın üzerine yapıştırılır. Sonra diğer bezeler açılır ve yapıştırma işi tabandan gövdeye doğru devam eder. Bu iş, kalıbın tamamı kaplanıncaya kadar sürer. Bu sırada bezelerden oluşan açmaların ulak yerlerinin iyice bitleştirilmesi ve birbirlerine sıkıca yapıştırılması gerekir. Kalıbın üzeri tamamen kaplandıktan sonra bu noktada yapılacak başka bir işlem; hızmanın kulplarının takılmasıdır. Kulplar, iki parmak genişliğinde, hızmanın omuzu ile boğazı arasına ulaşabilecek uzunlukta ikiye üçe katlanarak katları çiriş hamuru ile birbirine yapıştırılmış bez parçalarından yapılır ve hızmanın omuzu ile boğazı arasına gerilerek yapıştırılır. Sonra üzeri çiriş hamuru ile kaplanır. Bundan sonraki aşama hızmanın kurumaya bırakılmasıdır. Hızman, kalıp torbasının ağız yerinden bağlanan bir ip ile güneşli bir yere asılır ve kuruması beklenir. Bu süre havanın sıcaklığına göre üç, dört gün alabilir.

**Dokuzuncu aşama:**

Kalıbın üzerine ikinci kat hamurun vurulmasıdır. Birinci katı vurulan hızman üç dört gün kuruduktan sonra çiriş otu unu tekrar yoğrularak hızmanın üzerinde iki, üç milimlik açmalar tekrar yapıştırılır. Burada da dikkat edilecek husus; ileride olabilecek akmayı önlemek için ikinci ek yerlerinin birinci ek yerlerinin üzerine denk gelmemesi ve ek yerlerinin çok düzgün olarak birleştirilmesidir.

**Onuncu aşama:**

Hızmanın üzerine nakışlarının yapıştırılmasıdır. Hızmanın üzerine son kat açmalar yapıştırılmadan önce, hızmanın büyüklüğüne göre, mümkünse beyaz kağıttan nakışlar kesilir. Bu nakışlar kilim nakışlarını andırır. Nakışlar hızmanın üzerinde yapıştırılacakları bölgeye göre kendi aralarında gövde nakışı, omuz nakaşı, boğaz veya boyun nakışı ve kol nakışı gibi gruplara ayrılırlar. Bir hızman için bütün nakışlar çift olarak kesilir ve gövdenin iki yanına simetrik olarak yapıştırılır. Nakışlar hızmanın büyüklüğüne göre hazırlanır. Hazırlanan nakışlar ikinci kat açmaların yapıştırılmasından sonra henüz nemli olan yüzeyin üzerine yapıştırılır ve hızman tekrar kurumak üzere güneşli bir yere asılır.

**On birinci aşama:**

Hızman asıldığı yerde yeterince kuruduktan sonra indirilerek, kalıbın içine doldurulan malzeme boşaltılır ve kalıp bezi hızmanın iç yüzünden sıyrılarak çıkartılır.

**On ikinci aşama:**

Hızman yapımında en son aşamadır. Bu noktada hızmanın ağzı düzeltilerek kapağı hazırlanır. Hızman kapağı, kalınca bir tahta parçasından veya cevt denilen kalın çam kabuklarından yapılır. kapak da yapıldıktan sonra artık hızman kullanıma hazırdır. Ev hanımları gündelik olarak kullanacakları yağı koydukları hızmanları ellerinin altında tutar, her gün birkaç kez ona uzanırlar.

Yeni yapılmış bir hızmanın hoş bir kokusu vardır. Bu koku, ilk yıllarda içine konulan bal, yağ veya pekmeze de siner. Bazıları bu kokuyu sevmezler. Ama bence, hızmana ruh veren bu kokudur. Bu koku hızmanın canlılığıdır. Hızmanla kullanıcısı arasında sevimli bir bağ oluşur. Hızman, her yerde korunur ve kollar.

Yapımı böyle olan hızman, iyi bakılırsa 10, 15 sene yaşar. İçine erimiş tereyağı veya bal konulan hızman göçebe evlerinde, çadırın veya damın himinde korunur. Hatta eve gelecek yabancılar tarafından görülmemesi için üzeri bir bez veya çul parçası ile örtülür. Bunda amaç: Bir yandan görenlerin gözü kalmasın geleneği, bir başka neden de hırsızların görmesini engellemektir. Çünkü; bundan kırk elli yıl önce, belki ondan da daha önceki yıllarda da bir evden yağ ve bal gibi kıymetli yiyecekleri çalmak isteyen hırsızlar eve girerse ilk işi evde hızman aramak olurdu.

Hızmanın zarar görmesini önlemek için en çok dikkat edilmesi gereken husus su ile temas ettirmemektir. Zamanla nakışları eskir, üzerinde kılcal çatlaklar oluşur. Ama o, sahibine hiç zarar vermeden kemikleşen gövdesi ile hizmetine devam eder.

Hızman, nemi yüksek bölgelerde, apartmanların bodrum katlarında yaşayamayan bir kaptır. Öğrenciliğimde içine erinik yağ konularak bana getirilen bir hızmanın İstanbul'un Beşiktaş semtinde, Maçka'da kaldığım bodrum katta, bozulduğuna şahit oldum.

İşte bu yazı; yok olmaya yüz tutan ve bir daha da hiç diriltilemeyecek olan bir geleneğin ve kabin yapım ve kullanım öyküsüdür. Bu kültürün hiç olmazsa bir makalede yazılı olarak kalması amacı ile kaleme alınmıştır.

#### **Kaynakça:**

- 1) *Anadol, Cemal. Şifalı bitkiler ve Şifalı Sular Ansiklopedisi, İstanbul: Türkmen Kitapevi, 1995. S.100*
- 2) *Ana Britannica Genel Kültür Ansiklopedisi, İstanbul: Ana Yayıncılık A.Ş. ve Encyclopedia Britannica, Inc. 1993, Cilt.9, S.171.*