INTANGIBLE SYRIAC
VOLUME II

ḤEZVONE

Süryani Kültürel Mirasından Manzaralar

ܚܙܘܢܐ



Editörler

Mark Soileau
Esra Ekşi Balcı

Proje Koordinatörü
Başak Emir

Baskı ve Cilt: Fotokitap

Tüm hakları saklıdır
© KMKD .
El kitabı veya herhangi bir kısmı kitap incelemesinde kısa alıntıların kullanılması dışında yayıncının açık yazılı izni olmadan hiçbir şekilde çoğaltılamaz veya kullanılamaz.



içindekiler

Lahmo – Buğday ve Ekmek 02
Hamro – Şarap ve Şarapçılık 04
Yemek Kültürü 06
Akitu - 1 Nisan Bahar Bayramı 10
Hano Kritho Şenliği 11
Hetmo – Kalıp Baskı Sanatı 12
Nokuşo Kampanası 14
Taş Ustalığı 15
Bote Testileri 16





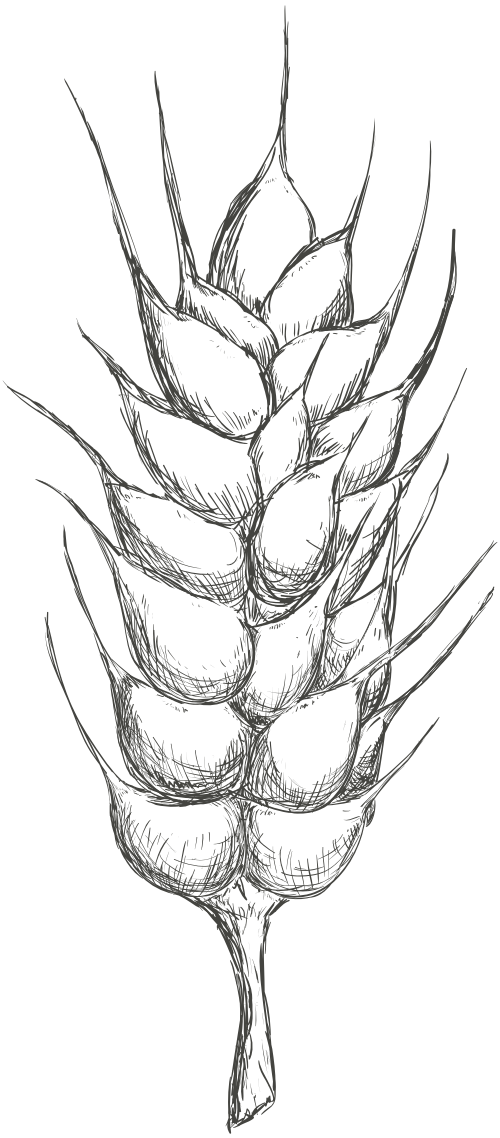








Buğday ve Ekmek



Buğday ve buğdaydan elde edilen ürünler, hayatın en temel güdülerinden biri olan beslenme döngüsünde önemli bir yer tutar. Mezopotamya'nın verimli topraklarında buğday on bin yıldan fazla süredir toplulukların karınlarını doyurmak için yetiştirdikleri temel tahıl türlerinden biridir.

Buğdayın tarla serüveni Ekim ayında başlar. Köylüler toplu halde buğdayı tarlaya atarken, sezonun verimli geçmesi için iyi dileklerini gökyüzüne gönderirler. Mayıs ayında yeşermeye başlayan buğday, Haziran-Temmuz aylarında toplanmaya hazırdır. Hasat zamanı ekinler bir şenlik havasında tarladan alınır.

Buğday bulgur olmak için dövülmeden önce haşlanır. Haşlandıktan sonra damlara serilerek kurutulur. Çok miktarlarda olduğunda bulgur değirmeninde hayvanların yardımıyla, daha az olduğu durumlarda "mirkut"la dövülerek, kabuğundan ayrılır ve bulgura dönüşür. Köyde hasat sonrası uzaklardan yükselen ritmik türkü sesine eşlik eden tokmak "mirkut"tan başka bir şey değildir. Yemeklerde bulgur kullanımının yaygınlığı farklı boyut ve inceliklerde bulgur üretilmesini gerektirir.

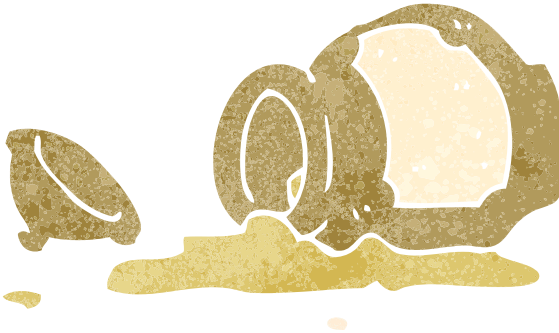
Buğday unuyla Süryaniler, mayasız komünyon ekmeği (prosphera), kliçe ekmeği, günlük tandır ekmeği, kışın yoğurtla ıslatılıp yenen kuru ekmek bezeleri, paskalya çöreği gibi bir çok farklı çeşit ekmek pişirmektedirler.



Buğdayın bölgedeki uzun yolculuğu ona sadece sofrada değil, bir Süryani'nin hayatının dönüm noktalarındaki kutlama, yas, anma gibi ritüellerde de önemli bir rol biçmiştir. Bebekken selika, çocukken siboro (bazenbar), evlilikte davke (rozoone) bu ritüellerden sadece bir kaçıdır.

RİTÜEL

Erkek tarafı, nişan hazırlıkları sırasında kız evine içinde 3, 7 veya 9 tane çörek olan büyük bir sini gönderirdi. Kız ve erkek tarafı arasında gerçekleşen çörek kırma merasimi ile ekmeğin kutsallığı üzerinden evlilik için verilen sözün her an hatırlanması amaçlanırdı.



TÜRKÜ

Khazadeh komon, khisdan khasdakhleh
Dana mteetela, neeran shamtakhleh
Ha opra rweekha, anneh elaneh
Anneh kasreh op, anneh karmaneh

Ekinciler kalkın, haydi ekinimizi ekelim
Zaman boyunduruğumuzu kırma zamanı
Bu muazzam toprak, bu ağaçlar,
Bu kaleler, bağ bahçeler...





Şarap ve Şarapçılık

Şarap Turabdin bölgesinde binlerce yıldır üretilmektedir. Çiviyazı metinler bize bu yörenin şaraplarının Yeni Asur döneminde (M.Ö. 9-7. yüzyıllarda) “İzala” adı ile meşhur olduğunu göstermektedir. Bölgenin, uygun coğrafi yapısı sayesinde halen sayısız bağları vardır. Bağların içinde ve günlük hayatın diğer mekanlarında şarap üretimine ilişkin eski ve yeni, büyük ve küçük fiziksel kanıtlar bulmak mümkündür. Taştan yapılmış “komisho” isimli kulübeler bağların içinde, “maserto” denen ezme işlikleri ise bağların içinde veya bağların arasında ortak yerlerde görülmektedir. Mardin ve Midyat civarında geniş alanlara yayılmış ve antik çağlara tarihlenen, içlerinde bir çok havuz ve sarnıç bulunan işlikler vardır.

Günümüzde teknoloji değişmiş olsa da evlerde günlük kullanım için, fabrikalarda ticari bir meta olarak şarap üretimi devam etmektedir. Şarap üretimi Süryani kimliğiyle o kadar içiçe girmiştir ki bölgedeki üretimler “Süryanı şarabı” olarak ünlenmiştir.



ÇELBİRA ÜZÜM İŞLİĞİ

Mardin yakınında bağların arasında Çelbira denilen yerde Antik Çağ'dan kalma büyük bir şarap üretim alanı bulunmaktadır. Burada en az beş tane büyük havuzda ezilen üzümler, oluklardan şıra olarak, en az 90 tane sarnıçta şarap olarak olgunlaşırdı.



Yemek Kültürü

Süryani kültürünün yaygın olarak görüldüğü Turabdin bölgesinde tarım ve hayvancılık önemli bir geçim kaynağıdır. Süryani yemek kültürü bu temel geçim kaynaklarının yanı sıra, bölgede yaşayan farklı dini-etnik gruplar, doğanın sağladığı imkanlar ve zamanla farklılaşan pişirme yöntemleriyle zenginleşmiştir. Sadece doymak için değil ancak bir arada ve özel zamanlarda bir ritüel olarak pişirilen ve yenilen Süryani yemekleri zamanla Turabdin bölgesine ait yemek kültürünün belirgin öğeleri haline gelmiştir.

Süryanilerin her hafta Çarşamba ve Cuma günleri tuttukları oruç (ya da perhiz) onları hayvansal gıdalar tüketmekten alıkoymaktadır. Bu nedenle son zamanlara kadar özellikle et ve et ürünlerinin Süryani mutfağındaki yeri sınırlıydı, tahıl ile beslenmek daha yaygındı. Buğdayın beş farklı incelikte bulgura dönüşmesi bu tahılın mutfakta ne kadar yaygın kullanıldığının en güzel kanıtıdır. Gabula, keçeleko, kıtel, sembusek, kelcoş, donho, mahlabiye ve tırşık, uzayıp giden Süryani yemekleri listesinin başta gelen lezzetlerindendir.

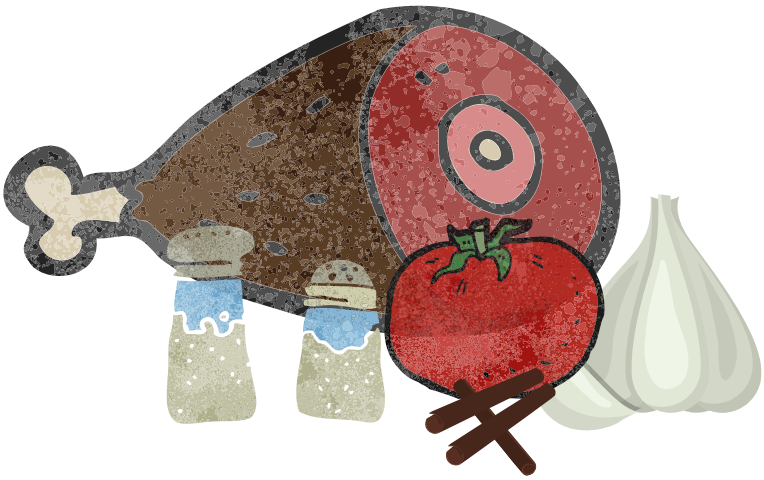


Bulgurun Boyları

Haşlanıp dövülen ve el değirmenlerinde öğütülen bulgur farklı sıkılıkta eleklerden geçirilerek beş farklı incelikte ayrılır. En kalından inceye;
rişo, et yemeklerinde;
bulgur, pilavlarda; smido ve hurik, köfte ve yemeklerde; samdo, çiğ köfte ve içli köftede; un, harire yapımında ve bazı günlük yemeklerde kullanılır.

YEMEK TARİFLERİ

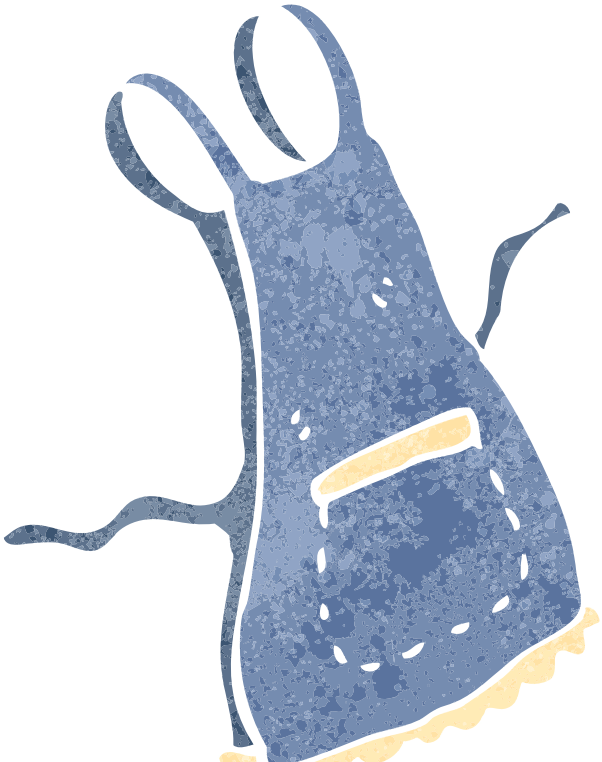
Süryani Dobo

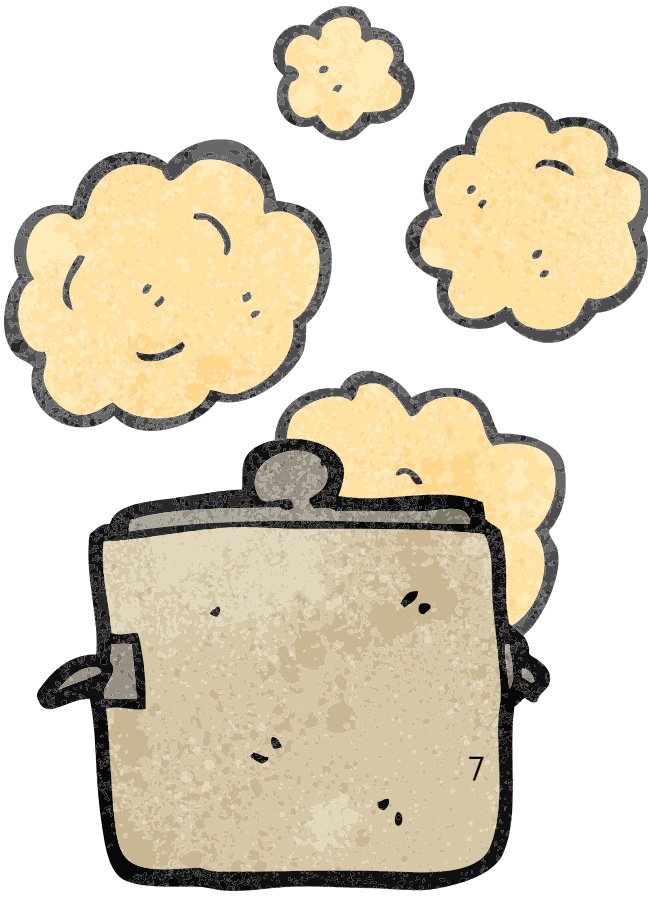


1 büyük kuzu but
1 baş sarımsak
2 kaşık domates salçası
1 kaşık biber salçası
20 tane bahar
4 çubuk tarçın
tuz, karabiber

Yapılışı

Kuzu butun üzerinde 5-6 yerden bıçakla delik açılır. Soyulmuş sarımsaklar, çubuk tarçınlar, tane bahar ve bir miktar salça bu deliklerden yerleştirilir. Tercihe göre maydonoz da eklenebilir. Büyükçe bir tencereye konur. Biber ve domates salçası, tuz ve karabiber eklendikten sonra butun üzerini kapatacak kadar su konur. Kısık ateşte, yavaş yavaş pişirilir. Dobonun yanında pirinç pilavı tercih edilir.





Irok

Kızartılmış içli köfte - Irok hamuru için



1,5 kg çiğ köftelik bulgur
Yarım kg çiğ köftelik et
2 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı kişniş
1 yemek kaşığı pul biber

Bulgur tuz ve baharatlar geniş bir kapta ıslatılır ve en az 1 saat bekletilir. Sonra bu karışım yoğrulur daha sonra et eklenip tekrar yoğurmaya devam edilir ta ki şekil verilecek kıvama gelene kadar. Yoğurma sırasında ara ara su eklenir.

Irok harcı için



1 kg kıyma
1 demet maydanoz
3-4 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam yenibahar

İnce doğranmış soğanla birlikte kıyma tavada kavrulur.
Daha sonra salça ve baharatları da eklenir.
Piştikten sonra ince ince doğranmış maydanoz eklenir.

Yapılışı

Hamuru ince olarak elde açılır. Açılan hamurun içine harç doldurulup kapatılır. Hazırlanan iroklar, buzdolabında 1-2 saat bekletilir. Sonrasında sıvı yağda kızartılır.



İkbebat (Kibebet)

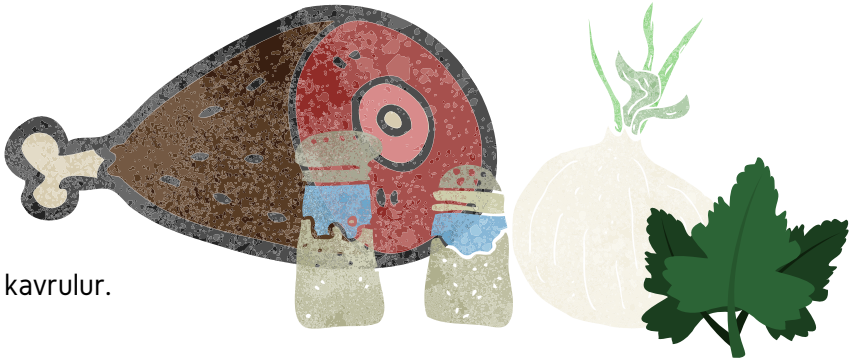
Haşlanmış içli köfte - İkbebat (Kibebet) hamuru için



1 kg ince dövme bulgur
Yarım kg çiğ köftelik bulgur
2 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı kişniş
1 yemek kaşığı pul biber

Malzemelerin hepsi geniş bi kapta ıslatılıp en az 1 saat bekletilir. Ara ara su eklenerek şekil verecek kıvama gelene kadar yoğrulur.

İkbebat (Kibebet) harcı için



1 kg kıyma
1 demet maydanoz
3-4 soğan
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam yenibahar
1 tutam pul biber

İnce doğranmış soğanla birlikte kıyma tavada kavrulur.
Daha sonra salça ve baharatları da eklenir.
Piştikten sonra ince ince doğranmış maydanoz eklenir.

Yapılışı

Hamuru ince olarak elde açılır. Açılan hamurun içine harç doldurulup kapatılır. Hazırlanan İkbebatlar (kibabetler), buzdolabında 1-2 saat bekletilir. Sonrasında kaynamış tuzlu suda haşlanır.

Tarifler için Lora Aydın Özaltun ve Behiye Tuzkan'a teşekkür ederiz.



AKITU

1 NİSAN BAHAR BAYRAMI

Kökeni eski Mezopotamya'nın meşhur Akitu Festivali'ne kadar uzanan 1 Nisan Bayramı, Turabdin'deki Süryaniler tarafından baharın başlangıcı olarak kutlanır. Doğanın tekrar canlanması ile tarımsal döngünün hareketlenmesi bu dönemde gerçekleştiği için köylerdeki kutlamalarda doğa, yeniden doğum, güzellik ve bereketi simgeleyen motiflerle günün önemi vurgulanır. Günümüzde 1 Nisan festival havasında müzik ve halk oyunlarıyla renkli ve coşkulu bir şekilde kutlanır.

Sözlü Anlatılarda Akitu

Biz küçükken, gidiyorduk tarlaya, ekinler uzamış oluyordu. Bir tas da götürüyorduk. Ekinlere elimizi vuruyorduk, avucumuza çiğ suyunu doldurıyorduk, sonra yüzümüze vuruyorduk ki nisan çiçeği gibi güzel olalım. Bizim yanımızda götürdüğümüz tası da çiğ suyuyla doldurıyorduk. Bir çay bardağı kadar doldurıyorduk ve sonra annemize götürüyorduk. Annemiz sütü ısıtıyordu, bunun birazını süte katıyordu. Sonra da bu su ile mayalıyordu sütü ve yoğurt oluyordu. Bereket olsun bereketli olsun diye.





HANO KRİTHO ŞENLİĞİ

Süryanilerin en büyük dini bayramı olan Paskalya'dan önceki 50 gün oruç tutulur. Bu orucun başlangıcından önceki Pazar günü Hano Kritho denilen şenlik yapılır. Köydeki kızlar, Hano Kritho adında kadın figürlü bir maket hazırlar ve gençler onunla köyün bütün evlerini gezerler. Evlerden yiyecekler toplayıp kilisenin avlusuna getirirler ve orada geleneksel yemek pişirilir. Köy halkı yemek yerken, oyunlar oynar ve "Hano Kritho" adlı şarkıyı söyler.



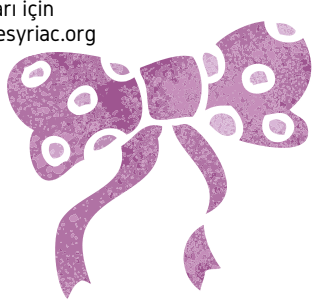
Sözlü Anlatılarda Hano Kritho

Ne yapıyorduk: bezden bir bebek yapıyorduk, köyde gezdiriyorduk. Bulgur, mercimek, yumurta gibi şeyler topluyorduk. Yumurtaları bulgurun üzerine ekleyerek yemek yapıyorduk. Halen yapılır Midyat'ta.



Hano Kritho gelinini yetim bir kızı süsleyerek yapıyorduk. Her evi geziyorduk. Evlerden bize biraz bulgur, biraz tereyağı veriyorlardı. Bir sopayı bezle süslüyorduk, ama o bezin betimlediği bebek yetim kızdı. Bir evde toplanıyorduk. Bulgur pilavı yapıyorduk bir kazanda, sonra yumurtalardan omlet gibi bir şey yapıyorduk, bulgur pilavının üzerine seriyorduk.

Sözlü anlatım videoları için
bknz: www.intangiblesyriac.org





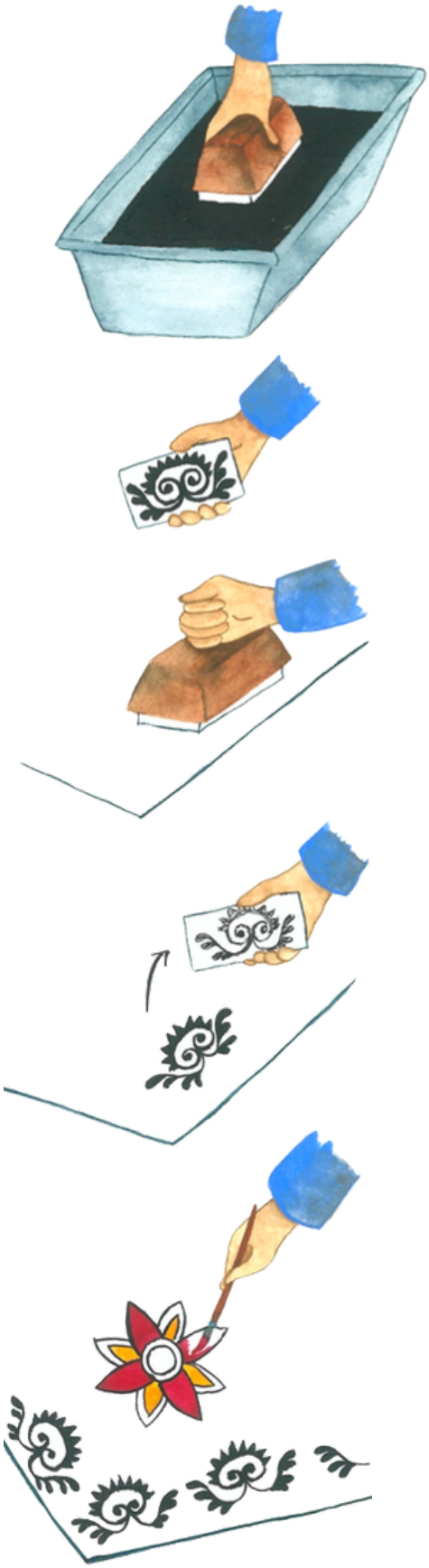
KALIP BASKI SANATI (YAZMACILIK)

Mardin Süryani evlerinde kalıp baskı sanatı ile süslenmiş yatak örtüsü, perde, masa örtüsü, bohça, tablo, beşik bezi ve giysi yakası gibi tekstil ürünlerine sıklıkla rastlamak mümkündür. Ayrıca kilise ve manastırlarda dini motiflere sahip çok sayıda perde bulunmaktadır. Kiliselerde bulunan daha eski perdeler 1970'li yıllardan bu yana, söz konusu yapılarda süren restorasyon çalışmalarıyla eş zamanlı olarak, Mardin ve Midyat'tan gelen yeni kalıp baskı perdeler ile değiştirilmektedir.

Üretim için gereken kalıplar ıhlamur, çam veya gürgen ağacından, üzerlerinde doğadan esinlenen bitki veya hayvan motifleri olacak biçimde hazırlanmaktaydı. Bezemeli tahta kalıbın ön yüzü boyaya batırılıp kumaş üzerine yansıtılıyordu. Boyalar geçmişte bitki köklerinden özel formüller ile elde edilirken günümüzde hazır boyalar tercih edilmektedir. Boyası sürülen kumaş kurumaya bırakılmakta, ardından üzerindeki fazla boyanın uzaklaştırılması için bol su ile yıkanmaktadır.

Yazmacılık mı Kalıp Baskı mı?

Geçmişte tüm boyama işi fırça ile yapılmaktaydı, bu nedenle bu işe kalem ile kağıt üzerine yazar gibi anlamından hareketle yazmacılık adı verilmiştir. Süreç içerisinde üretim miktarı arttıkça zaman maliyetlerinin düşürülmesi için kalıp baskı tekniğine geçilmiştir. Ancak Süryani basmacılığında tek başına kalıp kullanılmasından ziyade kalıbın bir kontür olması ve boyama işinin yine fırça yardımıyla yapılması yaygındır. Kilise ve manastırlarda bulunan tasvirlerde ise hiç kalıp kullanılmaksızın fırça ve boyalar ile sahne ve tasvirler kumaşa aktarılmıştır.



Hetmo çizimi: Meryem Tanrıkulu



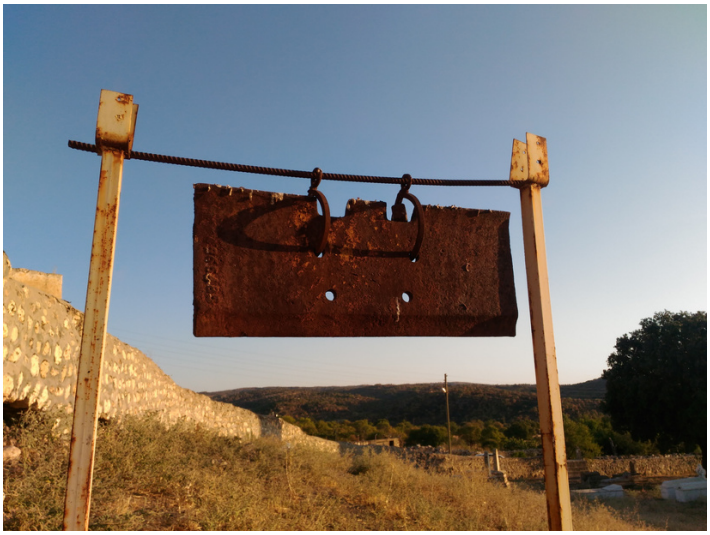
Fotoğraf: Mihayel Akyüz

NOKUŞO KAMPANASI

Turabdin'de Süryanilerin varlığını gösteren en önemli işaretlerden biri kiliselerin yanında bulunan ve tepelerinde haç olan çan kuleleridir. Ancak gerçekte bu kuleler 19. yüzyılda yükselmeye başladı ve çanlar da bu süreçte bugün bildiğimiz anlamda çalınmaya başladı. Daha önce cemaat nokuşo denilen kampanaya vurularak namaz veya ibadete çağrılırdı. Kilisenin damında veya avlusunda bazen de köy meydanında bulunan nokuşo, uzun ve düz bir demir plakaydı ve iki tokmakla üzerine vurularak ses çıkartılırdı. Günümüzde onarılan eski kiliselerin yanında mutlaka yeni bir çan kulesi inşa edilmektedir. Çan kulelerinin yaygınlaşmasıyla eski nokuşolar kullanılmaz oldu. Bazı kiliselerin bahçelerinde, restorasyon geçirmiş ve bir çan kulesi eklenmiş olsa da hala eski nokuşolar görülebilmektedir. Bu nokuşolar zaman zaman Süryani cemaatini kilisede yapılacak toplantılardan haberdar etmek üzere çalınmaktadır.



Çizim: Meryem Tanrıkulu



Nokuşodan demir tokmakları vurmak suretiyle çıkarılan ses bir ibadet çağrısı olduğu için zamansız vurulmaması gerekiyordu. Bu nedenle, sadece papaz veya bu işin için görevlendirilmiş bir kişi namaz vakitlerinde nokuşoları çalmaktaydı.

Soldaki fotoğraf Sederi (Üçyol) Köyü kilisesinin bahçesindeki nokuşoya aittir.

TAŞ USTALIĞI

Turabdin bölgesinde Süryani ustaların elinden çıkmış taş konutlar, kiliseler ve manastırlar yerleşmelerin görsel karakterlerinde önemli bir etkiye sahiptir. Taş ustalığı Süryanilerin telkâri, gümüş işlemeciliği, bakırcılık gibi ileri oldukları el sanatlarından bir diğeridir. Bu ustalık sayesinde dini ve toplumsal semboller, gerek mimari taşıyıcılara gerekse bezemelere işlenmiştir.

Yapım tekniğinin ve mimari tasarımın belirleyicisi, bölgede yaygın olarak çıkarılan kalker taşının işlenme yöntemidir. İklimsel gerekliliklerle birleşen taş işleme teknolojisi, mimarinin başka bölgelerden farklılaşan avlu, revak, eyvan, abbara gibi biçimlenişlerinin ortaya çıkmasına neden olmuştur.

Sayıları oldukça azalan Süryani taş ustaları geçmişte; taşın ocaktan çıkarılması, inşaata getirildikten sonra yontulması, duvar olarak örülmesi ve üzerine motif ve desenler çizilerek işlenmesi süreçlerini yürütmekteydi. Bu işlemler sonunda inşa edilmiş yapılar, Süryani taş ustalığı geleneğine ait teknik, duygu ve mahareti günümüzde görünür kılmaktadır.

Yapılarda kullanılan sarımtrak beyaz renkte kireç esaslı Mardin taşı (yöredeki adıyla Kalker) ve Midyat taşının (yöredeki adıyla Katori) ahşap kadar kolay işlenebilir olması Süryani taş ustalarının maharetiyle birleşince ortaya dantel gibi işlenmiş detaylar çıkmıştır. Hasat ürünleriyle dolu sepetler, asma filizleri, tavus kuşu, hayat ağacı, palmiye dalı gibi desenlerle bezenmiş bu detaylara kapı ve pencere sövelerinde, sütunlarda, sütun başlarında, kemerlerde ve dekoratif silmelerde rastlamak mümkündür.



BOTE TESTİLERİ

Mardin'in Midyat ilçesine bağlı Bardakçı adıyla bilinen Bote Köyünde gerçekleşen testi üretimi, 45 yıl öncesine kadar bölgenin tüm ihtiyaçlarını karşılayabilecek bir potansiyele sahipken, zamanla Süryani nüfusun Avrupa'ya göçü ile üç kulplu olmasıyla ünlenen bu testilerin imalatı durmuştur.

1970'li yıllarda köydeki 12 testi atölyesinde her gün yüzlerce testi üretiliyordu. Farklı yerlerden gelip bu köye yerleşen tüm ahalinin geçim kaynağı testi üretimiydi. Her atölyede baş usta, kil yoğurucu kalfa ve malzeme hazırlayan işçilerden oluşan 8-10 kişilik bir ekip çalışıyordu.

Testi yapımı için köyün yakınındaki su yataklarının altından çıkartılan kil, kurutulup elendikten sonra su ile yoğrulup hamur haline getirilirdi. Hamur, usta tarafından ayaklı çarkta testinin gövdesine dönüştürülürdü. Bir süre kuruduktan sonra testinin boyun denilen üst kısmı ve kulpları eklenirdi. İki gün açıkta bırakıldıktan sonra testiler, ağızları aşağı bakacak biçimde, izlerine Bote / Bardakçı köyünde halen rastlanan ocaklara doldurulurdu. Önce 2-3 saat hafif ateşte ısıtılır ardından 1 saat boyunca bol çalı çırpı ve odun yakılarak elde edilen yüksek ateşte pişirilirdi. Testiler ocaktan ertesi gün çıkarılırdı.

1980'li yıllarda üretimi duran bu testilerin az sayıda örneklerine bazı kiliselerin bahçelerinde ve Bote / Bardakçı köyündeki bazı evlerde rastlamak mümkündür.

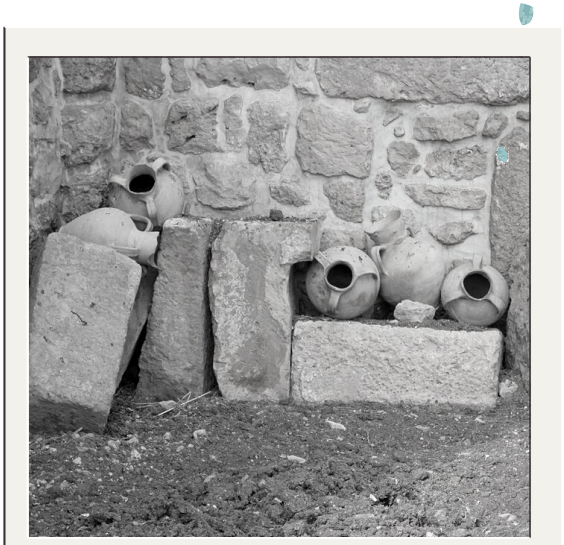


Bote testisinin üretimi hakkında paylaştığı detaylı bilgiler için Abraham Garis'e; arşivinden paylaştığı fotoğraflar için de Abrohom Mirza' ya teşekkür ederiz.



Abraham Garis'in sözleriyle Bote testisi

Bote / Bardakçı Köyünde üretilen testiler, yörenin çeşitli kesimlerine götürülüyor ve buğday, arpa, mercimek gibi ürünlerle değiştiriliyordu. Başka köylerden satmak istedikleri ürünlerini Bote Köyüne getiriyor ve testilerle değiştiriyorlardı. Testi mevsimi 15 Haziran - 15 Ekim arasındaydı.







Yapı ziyaretleri, çalıştaylar ve yayınlar içeren bu proje, ABD Dışişleri Bakanlığı
himayesinde Büyükelçiler Kültürel Koruma Fonu (AFCP) tarafından desteklendi.
Bu yayının içeriği ABD Hükümeti'nin görüşlerini yansıtmamaktadır.