

Yalnız taş duvar olmaz

Tut Pekmezi

Tutlular Yardımlaşma Derneği / İsviçre
Mart 2003 Sayı 16



Değerli Okuyucu,

İşte Tut Pekmezi'nin bu on altıncı sayısı da elinizde. Her zaman yaptığımız gibi bu sayımızdaki konulara da kısaca bir göz atalım.

* * *

Mustafa Yoğurtçu, Tutlular Yardımlaşma Derneği'nin geçtiğimiz şubat ayında düzenlediği eğlence gecesine ilişkin gözlemlerini yazdı.

Geceye katıl(a)mayanlar, M. Yoğurtçu'nun yazısını okuyarak, gecenin nasıl geçtiğine ilişkin bilgileri bulabilirler.

Tut Pekmezi, hem M. Yoğurtçuya, hem geceye katılarak Tutlular Yardımlaşma Derneği ile dayanışma içinde olduklarını gösteren değerli hemşerilerimize, hem de gecede hiçbir karşılık beklemeden çalışan üyelerimize teşekkür eder.

* * *

Tut Pekmezi'nin bu sayısında bir de reklam yayımlanıyor. Mustafa ve Mahmut Yoğurtçu kardeşlerin işyerlerinin reklamı.

Yoğurtçu kardeşler bu reklamın kendilerine parasal bir kazanç getirmeyeceğini biliyorlar. Sadece, Tut Pekmezi'ne parasal bir destek olsun diye reklam veriyorlar.

Unutanlar için bu vesileyle belirtelim ki, Tut Pekmezi'ndeki **yarım sayfa reklam 50, tam sayfa reklam 100 sfr'dir.**

Yoğurtçu kardeşlere bu örnek tutumlarından dolayı teşekkürler...

* * *

Hamza Demir yine bir yazı yolladı İsvetç'ten. H. Demir, yıllardır yurtdışında yaşayan birinci, ikinci ve üçüncü kuşak Türklerin -o arada Tutluların- düşünce ve davranışlarına, düşünce ve davranışlarının temellerine, gerekçelerine ilişkin kimi açılımlar getirerek, insanlarımızın davranış ve düşüncelerini daha iyi anlamamıza, onları anlayışla karşılamamıza yardımcı oluyor.

H. Demir'e de teşekkür ediyor ve başka yazılarını bekliyoruz.

Tut Pekmezi'nin diğer sayılarında olduğu gibi bu sayısında da birkaç yazı bulacaksınız **Mehmet Karakuş'tan**

Bunlardan birisi, iki şiir denemesi. **Aziz Nesin**, "Türklerin her beş kişisinden altısı şairdir," demişti. M. Karakuş da, A. Nesin'in işaret ettiklerinden olsa gerek. Tut Pekmezi'nin hemen hemen her sayısında bir şiir denemesi yapıyor.

Şiir sayfamıza sizlerden de şiirler bekliyoruz.

Mehmet Karakuş'un ikinci yazısı, olabildiğince sıradan bir Tutlu ağzıyla yazılmış olan üç kısa konuşma. Bu üç kısa konuşma, Tutluların günlük konuşmalarında oldukça sık kullandıkları, **'mabalı boynuna'** başlığı ile, bir bakıma **'güldüşün'** ve **'Tutçası...'** sayfasının yerine yayımlanıyor.

Çünkü 'mabalı boynuna', hem biraz mizah, hemde Tutlu ağzı, Tutlu şivesi, belki biraz da Tutlu saflığı içeriyor.

Kuşkusuz sizler de buna benzer kısa konuşmaları Tut Pekmezi'ne yazabilirsiniz.

Mehmet Karakuş'un üçüncü yazısı, **Tut Müzesi** kurulmasına ilişkin, deneme türünde yazılmış bir yazı.

Bu yazıyla M. Karakuş, bir düşünceyi kayda geçirmek ve Tut'ta yaşamın yeni başladığına, eskiden beri var olduğuna işaret etmek istiyor.

Mehmet Karakuş'un bir yazısı da, Tutlunun beslenmesinde önemli bir yer tutan **cacıklar** konusunu işliyor.

Elbet bu yazıda da, geçmişe bir ışık tutarak aydınlatma ve geleceğe, geçmişte nelerin olduğunu gösterme çabası yatıyor.

* * *

Tut Pekmezi'nin bundan sonraki sayısı **Haziran-Temmuz 2003'ün** sonlarına doğru yayımlanacaktır.

Tut Pekmezi'nde yayımlanmasını istediğiniz yazılarınızı en kısa zamanda bize ulaştırmanızı bekliyoruz.

Tut pekmezi gibi şirin günler geçirmeniz dileklerimizle...

Tut Pekmezi

Tutlular Eğlence Gecesi

Tutlular Yardımlaşma Derneği'nin düzenlediği **Tutlular Eğlence Gecesi 22.02.03** cumartesi akşamı, **Gemeinschaftszentrum / Affoltern / Zürich**'te yapıldı.

Hemşerilerimizin çoğunluğu ve onların arkadaşları Tutlular Eğlence Gecesi'ne katılarak geceyi renklendirdiler. Ayrıca, Tut'un ilk öğretmenlerinden olan **Abuzer Demir** de Fransa'dan gelip gecemize katılarak derneğimizle dayanışma içinde olduğunu gösterdi. Aynı davranışı burada ve başka ülkelerde yaşayan hemşerilerimizden de bekliyoruz.

Eğlence gecesi, piyanist **Erdem**'in müziği ve sesiyle başlayıp, DJ **Tayfun**'un diskotek müziğiyle devam etti. Geceye katılanlar bir yandan müzik eşliğinde oynayıp dans ederken, bir yandan da **M. Kızgın**'in yaptığı **Michael Jackson** taklidini izlediler. Ayrıca, **palyaçonun** çocuklar için yaptığı oyunlar büyüklerin de ilgisini çekti.

Bu arada, çeşitli dallarda becerileri olan çocukların ve gençlerin de gecelerimizde becerilerini sergileme olanaklarının olduğunu anımsatmak isterim.

Gecenin mutfak ve yemek işlerini **Mahmut Karakaplan** üstlendi. **Orhan Kızgın** ve **Mehmet Gönül** Mahmut Karakaplan'a mutfakta yardım ettiler.

Soslu dana eti, makarna, sebze ve salatadan oluşan gecenin yemeği herkesin beğenisini kazandı.

Neriman Sonkur'un yapmış olduğu nefis tatlılar hemen kışıldı.

İrfan Kurşun'un ve **Ahmet Sonkur**'un yoğurdukları çiköfte bana diyene kalmadı.

Bütün bu nefis yiyecekleri, tatlı ve içecekleri büyük bir gayret ve beceriyle **Mahmut Savcı**, **Kenan Dontaş**, **Ali Dontaş**, **Mustafa Yıldırım** ve **İbrahim Yıldırım** geceye katılanlara servis yaptılar.

Tombala işini **Ali** ve **Remzi Gündoğdu** ile beraber **Ahmet Sonkur**, **Murat Orhan**, **Ercan Özdoğan**, **İbrahim Yıldırım** üstlendiler ve o zor işin üstesinden geldiler.

Işıklandırma ve kameramanlığı yine **Kamil Dontaş** yaptı.

Bütün yönetim kurulu üyeleri eksiksiz çalışarak, hemşerilerimizin birlik ve beraberliğini, dostluğunu pekiştirmek, yemek içmek ve eğlenmek amacıyla düzenlenen gecede görevlerini layıkıyla yaptılar.

Sonuç olarak, güzel bir havada geçen **Tutlular Eğlence Gecesi**'ne katılan ve emeği geçen adını sayabildiğim ve sayamadığım bütün arkadaşlara teşekkür ediyorum ve gelecek etkinliklerde buluşmak dileğiyle, diyorum.

Mustafa Yoğurtçu



Tut Müzesi Kurulmalı ve Tarihsel Miras Korunmalıdır

Kimlik ve Tarihsel Miras

Bileneceği gibi insanların, bir yazılı 'resmi' kimlikleri, bir de yazısız 'doğal' kimlikleri vardır. Yazılı kimliklerde resmi bilgiler bulunur. Bunlar, ad ve soy adı, ana ve baba adı, doğum tarihi ve doğum yeri gibi bilgilerdir. Bu bilgiler o insanın 'kim' olduğunu belli eden 'resmi' bilgilerdir. Ama çoğu zaman bu bilgiler, bir insanı tanımamıza yetmez. Bir de, o insanın 'nasıl' bir insan olduğuna ilişkin 'doğal' bilgilere gerek vardır. O insan güler yüzlü mü, suratsız teki mi? Cömert mi, eli cebine uzak mı? Bilgili ve deneyimli mi, cahil ve deneyimsiz mi? Akıllı mı, aptal mı?.. İnsanın nasıl olduğuna ilişkin sorular daha da çoğaltılabilir.

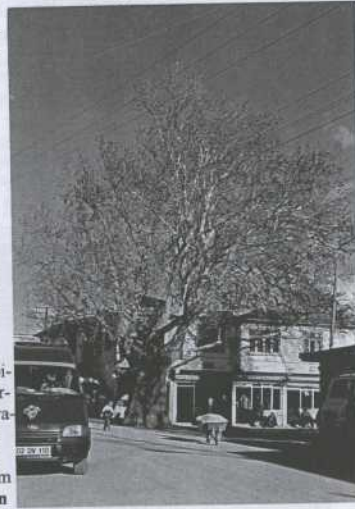
İnsana ilişkin bu iki yönlü kimlik bilgileri gibi, ülkelerin, kentlerin hatta kasaba ve köylerin bile kimliğini ortaya koyan bilgiler vardır. Ad, toprak ve nüfus büyüklüğü, kimi tarihsel ve sayısal bilgiler o ülkenin, o kentin, o kasaba veya köyün 'resmi' kimliğidir. Ama bir de, bir ülkenin, bir kentin veya bir kasaba ve köyün adını anar anmaz akla gelen başka bilgiler, insanın gözünün önüne hemencecik gelen değerler vardır ki, o bilgiler ve değerler de en az resmi bilgiler kadar değerli ve korunması gereken 'doğal' bilgi ve değerlerdir.

Örnekleme gerekirse, 'Türkiye' deyince akla ne geliyor? Elbette birçok sayısal bilginin yanında hemen 'Atatürk' geliyor. Sonra İstanbul, deniz, kum ve güneş, Nazım Hikmet, Yaşar Kemal, Aziz Nesin, Başkent Ankara, işsizlik, Fırat, Diyarbakır, İzmir, Kars, Ezurum, çeşit çeşit kebab, ayran, raki, türküler, ağıtlar, depremler, yoksulluk.. say say bitmez..

Peki, 'Tut' deyince, biz Tutluların aklına ne ve kim geliyor? Doğrusunu söylemek gerekirse çok şey gelmez aklımıza. Nasıl ayakta kaldığı mucize bir çınar, üç cami.. başka?.. Yok. Haydi, yıkmaya kimsenin gücünün yetmediği Hacı Mammed Dağı'nı, Çayı (Göğsu) ve adı neredeyse belediye başkanlığıyla bütünleşmiş Mehmet Avşar'ı da sayalım. Ama o eski, belediye binası olarak da kullanılan, Halkevi yok. Nerede o kalın taş duvarlar, pencereler ve kapılar! Onun yerine uyduruk bir belediye binası. Kimi yanında sözüm ona dükkanlar, kimi yanında fırın mırın... Nerede o 'depedeki' güzelim öğretmen evleri, Nahiye Müdürü'nün evi, Karakol, Nüfus ve Nahiye Müdürlüğü olarak da kullanılan bina?! Hepsinin yerinde uydurma ve daha yapılmadan eskiyen dayanaksız yapılar. "Bu, Tut evidir" denebilecek, aslına uygun bir Tut Evi kaldı mı?..

Merkez İlköğretim Okulu Tut'un eski yapılarından birisi. O okuldan binlerce Tutlu mezun oldu. O okulda binlerce Tutlunun anısı var. Son zamanlarda okul binasının ihtiyaç cevap vermediği sebebiyle, ya ek bina yapılması, ya da eski binanın yıkılıp yerine daha büyük bir binanın yapılması gibi düşünceleri seslendirenler var. Merkez İlköğretim Okulu binasının yıkılması, binlerce Tutlunun, **Başöğretmen Sevilir'in, Avşar ve Gine Hebib** gibi daha birçok Tutlu öğretmenin de anılarının, bir daha yeşermemek üzere, kökünden baltayla kesilmesi anlamına gelecektir. **Merkez İlköğretim Okulu Binası kesinlikle yıkılmamalıdır.**

Miyendizlerin (Tutlular, mühendise miyendiz der) veya **Avşar'ın Evi** olarak bilinen ve uzun zamandan beri atıl olarak duran binanın da kesinlikle yıkılmaması gerekir. Çünkü o bina da Tut'un



kimliğiyle bütünleşmiş, bir süre de **ortaokul** olarak hizmet vermiştir. Ashına uygun olarak tamir edilip hizmete sokulmalı ve örneğin, çocuk yuvası ya da müze olarak kullanılmalıdır. Son senelerde kimi yurttaşlarımızca Tut'un çeşitli yerlerine **çeşmeler** yaptırıldı. Onlara elbette teşekkür etmek gerekir. Ama eğri oturup doğru konuşmalı, bu çeşmelerin hangisinde **Deregözü, Gocagadı, Çatalpınar** tadı var!

Cebinizdeki kimlikler bazan yanlışlıkla gömleğinizle beraber yıkanır. Yıkanan kimliklerde kimi bilgiler silikleşir ve okunmaz hale gelir. Adınızı okursunuz, soyadınız okunmaz. Ananızın adı vardır ama babanızınki yok!

Tarihsel mirasın yok edilmesi de aynı sonuçları doğurur; toplum geçmişini ve nereden geldiğini bilemez, geçmişten örnek alma olanağından yoksun kalır. Yapılacak iş, geçmişin bilinçli bir şekilde korunması ve gelecek kuşaklara bırakılmasıdır. Bu amaçla koruma amaçlı dernekler kurulmalıdır. **Cami Koruma ve Yaptırma Derneği** vardır, olabilir de. Ama **Belediye Sarayı Yaptırma Derneği** veya **Okul Koruma ve Yaptırma Derneği** yoktur. Yoksa belediye ve okullar, Tutlunun yaşamında ve geleceğini kurma mücadelesinde bu kadar önemsiz ve değersiz midirler?..

Tut Müzesi

Şimdiki yaşadığımız ve geçmiş zaman somut, gelecek ise henüz soyuttur. İçinde yaşadığımız zamana ilişkin olanı ve geçmişte yaşananları elle tutabilir, gözle görebiliriz. Gelecek ise henüz yaşanmamıştır. Sadece kimi planlar ve öngörüler vardır, özlemler vardır geleceğe ilişkin. Geçmiş bilinmeden gelecekle ilgili yapılan planların gerçekleştirilebilirliği ve kalıcılığı, olsa olsa zayıf olasılıklardır.

Tut'un ve Tutlunun geçmişi ile bugünü arasındaki ve giderek geleceğe uzanacak olan bir yaşam sürecinin, somut olarak insanların bilincinde yer alması için **Tut Müzesi kurulmalıdır**.

Müze öğrenciler, gençler ve daha başka ilgililer zaman zaman gezmeli görmeli, geçmişteki yaşamı tanımalı ve geçmişle bugün arasında kıyaslamalar yapmalıdırlar.

Tut Müzesi'nin kuruluş çalışmalarını **Belediye, Kaymakamlık ve Halk Eğitimi Merkezi** temsilcilerinin oluşturduğu üç kişilik bir kurul yürütmeli ve en geç iki yılda tamamlamalıdır. Daha doğrusu bu kurul, çalışmalarını ne zaman sonuçlandıracağına ilişkin bir karar almalıdır. Yoksa uzar da uzar.

Bu üç kişilik kurul sadece müze kurulması çalışmalarını yürütmekle kalmamalı, tarihsel mirasın korunmasını da üstlenmelidir. Kurul, çalışmalar sırasında Belediyenin, Kaymakamlığın ve Halk Eğitimi Merkezi'nin çalışanlarını olduğu gibi öğretmenleri ve muhtarları da çalışmalara katmalı, fazladan görevli alıp giderleri çoğaltmamalıdır.

Müze kurma çalışmalarının giderleri Belediyenin ve Kaymakamlığın olanaklarıyla karşılanmalı, giderlerin bu kurumlarca karşılanamadığı durumlarda Tutlu zenginlerden ve derneklerden yardım isteminde bulunulmalıdır.

Müze de bulundurulacak eşyalar Tut'un içinden ve köylerinden toplanmalı ve sahiplerine para ödenmemeli, ama adları eşyaların kimliğinde yazılmalıdır.

Doğru dürüst bir müze binasına kavuşuncaya kadar, Miyendizlerin Evi olmazsa, Belediyenin bina olanaklarından yararlanılmalı yoksa bir ev kiralanmalıdır. Müzenin işletilmesi **Halk Eğitimi Merkezi** bünyesinde olmalıdır.



Musalla Camii'nden bir görünüş

Müzedeki Neler Olabilir?

Müzedeki eşyalar ayrı ayrı bölümlerde sergilenmeli, herşey karman çorman olmamalıdır. Her eşyanın ayrıntılı bir bilgi etiketi olmalıdır.

- 1- **Dokuma Tezgahı:** Tutlunun ve Tut'un yaşamında dokuma tezgahının önemli bir yeri vardır ama neredeyse artık tarihe karışmıştır. Müzede bir dokuma tezgahı olmalı ve nasıl çalıştığını müze görevlisi ziyaretçilere göstermelidir.
- 2- **Çıkırk-Çırhık:** Dokuma tezgahının hemen yanında bir çıkırk sergilenmeli ve kelepçesi, eliceği, katranlığı gibi herşeyi tamam olmalıdır. Çıkırk da Tutlunun yaşamında önemli bir yer tutmuştur.
- 3- **Hallaç Yayı:** Tutlunun yaşamındaki önemli araçlardan birisi de hallaç yayıdır ve artık müzeliştir.
- 4- **Terşi ve Kırmızı:** Bu iki örgü aleti de artık müzeliştir. Mümkünse iki kadın maketenin elinde sergilenmelidir.
- 5- **Kırklık ve Darak:** Keçi ve koyun kırkımda kullanılan kırklık ve yünleri tarayarak temizleyip işlemeye hazır hale getirmede kullanılan daraklık da artık müzeliştir.
- 6- **Karasaban, Demirsaban, Boyunduruk, Meses, Tapan, Yaba, Dirgen ve Gem:** Bunlar da Tutlunun üretimde kullandığı önemli aletlerdir ve artık hemen hemen müzeliştir.
- 7- **Harman Makinesi:** Müzede bir harman makinesi mutlaka olmalı ve görevli nasıl çalıştığını ziyaretçilere göstermelidir.
- 8- **Eyer, Kürtün, Golan ve Örne, Çuval, Heybe, Harer:** Bunlar da henüz müzeli olmasalar bile hızla azalmakta olan ve üretimin bir aşamasında kullanılan eşyalardır.
- 9- **Orak, Galıç, Bağ Dehresi, Çalı Dehresi:** Bunların kullanımı da hızla azalmaktadır.
- 10- **Balta, Keser, Satır, Nacak, Balyoz, Küstük:** Küstük Kösüğü çağı genç artık bilmez bile.
- 11- **Sohu, Tokmak, Ting, El Değirmeni:** Tingi artık kimse bilmez ama bir zaman çok önemliydi.
- 12- **Kazma, Yol Kazması, Kürek, Külbe, Gever Külbesi:** Bunlar da giderek azalmakta.
- 13- **Loğ, Ağaç ve Demir Loğdur, Sıyırğı ve Tohaç:** Tutlunun yaşamından hızla çıkan aletler.
- 14- **Ekmek Tahtası, Sac, Oklava ve Akdaracak, Hamur Leğeni, İtege:** Müzede, bir köşe de bunlar için olmalı.
- 15- **Teneke Soba, Soba Altı, Mangal, Maşa, Ersin, Ot Süpürge:** Şimdiki sobalar, süpürgeler başka başka. Mangal kaldı mı?
- 16- **El Çırası ve Lamba:** Bunlar çoktan tarih oldu.
- 17- **Beşik, Timeç, Yastık, Yörek, Yorgan, Öllüklü Öllük Bezi:** Bunlarda artık kalmadı sayılır.
- 18- **Sandık, Bohça, Azzağa, Yağlık, Küp, Küpecik:** Artık bunlar da müzeli.
- 19- **Üzüm Sepeti, Gollu, Gufa, Vala, Curun, Tot Torbası:** Bunlar müzede güzel bir bölüm oluşturur.
- 20- **Terezi, Ölçek, Girat, Uruplağa:** Tutlunun kullandığı ölçü aletlerinden bazıları...
- 21- **Keçe, Kilim, Halı, Çul, Çapıt Çul, Minder, Halı Yastık, Yüz Yastığı:** Bunlar da mahatlı ve sobalı bir odada sergilenbilir.
- 22- **Mağsere Kazanı, Asbap Kazanı, Guzu Kazanı, Teşt, Hengil, Azzık Hengili, Susak, Sarmısak Döğeciği, Aş Kazanı, Tahta Çömçe, Aş Leğeni, Tahta Kaşık, Sofra:** Bunlar da hızla müzeli oluyor. 'Sarmısak döğeci' deyip geçmeyin!
- 23- **Geleneksel giysiler İçinde Tutlu Kadın ve Erkek Maketi -Boyunc Izarı, Çarşaf, Yazma, Aba, Çarık, Şalvar, Yelek, Kuşak, Şapka vs.**
- 24- **Tut'un tarihine ilişkin bilgi, fotoğraf ve haritanın olduğu bir köşede Belediye Başkanlarının ve Muhtarların fotoğrafları ve kimlikleri...**
- 25- **Vijne Köprüsü, Memekli Mağra, Delikli Daş, Sürmen ve Daşlık gibi yerlerin büyük ve kaliteli fotoğraflarının ve onlara ilişkin kimi bilgilerin yer aldığı bir köşe...**

Mehmet Karakuş

Göçmenlik Serüveninde Yeni Dönem

1960'ların başlarında, ekme parası için emeğini sanayileşmiş Avrupalılara satmaya gelen Türklerin, o arada Tutuluların- 40 yıla yaklaşan maceraları yeni bir safhaya gelmiş gibi gözüküyor. 10 yıllar önce 2-3 yıllığına 'Alman'a gelen evin reisi şimdi ailesiyle birlikte ve çocukları artık 'Eurotürk'!

Yani ne sadece Türk, ne sadece Avrupalı.

Hem Türk, hem Avrupalı!

Önceki kuşaklar ise, Avrupaya ne kadar ayak uydururlarsa uydursunlar, onlar Türk! Türk müziği dinler, Türk hikayelerine gülerler! Ama yeni kuşağın kimliği o kadar belirgin ve tek değil. 'Eurotürk'de var, 'aşırı Avrupalı'da var. O kadar kolay değil anasının-babasının doğrularıyla öğretmeninin ve arkadaşlarının doğruları arasında seçim yapmak.

Ben, insanların tek tek, birey olarak ve çok yönlü değerlendirilmesinden yanayım, dahil oldukları grup (müslüman, hıristiyan, İsveçli, İsviçreli, alman, türk vb.) kimlikleriyle değil. Daha da önemlisi, bireyin kendisini hangi kimlikle tanımlayacağı kendisine ait bir hak. Ama bazan toplumsal değişimleri anlamaya çalışırken genellemeler yapmak zorunlu oluyor. Benim kendi çocuklarım gibi öteki Türk ve yabancı kökenli çocukların- gençlerin önünde genel olarak üç kimlik seçeneği duruyor. Bunları açmaya çalışacağım.

Birincisi 'ne o ne o' kimliği (ya da kimlik-sizlik). 'Kaybolan kuşak' denildi bunlar için. Bunlar 'iki arada bir derede' kaldılar. Evde başka okulda başka oldular. Türk kimliği ile Avrupalı kimliği yan yana, ayrı ayrı durdu içlerinde. Bu belli-belirsiz iki kimlik aynı kişide ve çatışma halindeydi. Bu iç çatışma ve yolunu bulamama, gençliğin doğal bunalımlarına başka ve derin bunalımlar kattı.

Bu durum hala en geniş bir kesimin gerçeği.

İkincisi tepkici kimlik. Dışlanmışlığın, ayrımcılığın ve buna karşı donanımsızlığın- yaratıcı tepkici grup kimliği. Bu tepki bazen aşırı milliyetçiliğe, bazen aşırı dinciliğe yönlendiriyor kişiyi. 'Biz ve onlar' olarak ayırdığı toplumda bütün doğrular 'biz'in, bütün yanlışlar da 'onların' oluyor! Başarısızlığın ve umutsuzluğun beslediği bu tepkici kimlik bazen de gençleri suç çetelerine yönlendiriyor.

Kendini dışlayan ve anlamayan toplumdaki böylece intikam alıyor.

Üçüncüsü ise 'hem o hem o' kimliği.

Buna, küreselleşen dünyanın modern kimliği de diyebiliriz. Yeryüzünde insanların yarattığı bütün olumlu ve güzel kültüre açık. Hem Nasrettin Hoca hikayelerine gülüyor, hem de Belman'inkilere. (Belman, İsveç'in N. Hocası) Hem Yaşar Kemal'i hem bulunduğu ülkenin edebiyatçıları anlayarak okuyor. (en iyi çevirmenler bu kuşaktan çıkar!) Hem Türkiye'deki teyze çocuklarıyla, hem sınıftaki Maria'yla tam iletişim kurabiliyor. Böylesi bir çok yönlülüğü kazanmaya ne teyze çocuklarının, ne de Maria'nın olanağı var. Bu yüzden, bu grup geleceğin çok kültürlü toplumunun öncüleri. Aslında 'hem Avrupalı hem Türk' tanımından ziyade '**dünyalı**' tanımları daha iyi uyuyor bu kimliğe. Evrensel insanlık değerleri bu kimliğin çerçevesini çiziyor. Farklılık ve çok renklilik bir çatışma ve bunalım sebebi değil artık. Tam tersine renkli bir yaşamın ve dinamizmin alt yapısı.

Çok kültürlülüğü uyumlaştırarak kendi iç ahenk ve barışını kuran kişi doğaldır ki çevresiyle de barışık olur. Bu harmoni bireyin perspektifini genişleterek yaratıcılığını artırır. Bu kuşağın yaratıcılığı ve dinamizmi sadece kişinin kendisini, ailesini ve çevresini olumlu etkilemekle kalmıyor; hem yaşadığı ülkeye, hem Avrupaya yeni heyecanlar ve yeni boyutlar kazandırıyor. Son yıllarda Avrupadaki sinema, tiyatro, edebiyat, müzik ve diğer sanat ürünlerinde bu kuşağın derin etkisi görülüyor. Tersmiş gibi gözüküyor ama, Avrupada gelişen yabancı düşmanlığının temelinde de bu gelişmeye karşı ırkçı-tutucu tepki yatıyor. '**Özümüz bozuluyor**' diyorlar. Özlerinin ne olduğunu ise kendileri de dahil hiç kimse bilmiyor!

Kısacası göçmenlik serüvenimiz, dünyanın küreselleşmesiyle yeni bir döneme giriyor. Biz artık ne misafir işçi, ne sadece İsveçli, İsviçreli, Alman, ne de sadece Türküz. biz çok kültürlü bir toplumun özgür ve yaratıcı biryeleri oluyoruz.

Ben bu kimliği seviyorum. 'Eurotürklere, dünyalılara selamlar.

Hamza Demir

Cacıklarımız

Cacıkların, çorbaların, kavurmaların ve hitapların Tutlunun beslenmesinde önemli bir yeri var. **Tut Pekmezi**'nin bu sayısında sadece cacıklar konusundaki bilgileri bulacaksınız. Bundan sonraki sayılarında çorbalar, hitaplar ve kavurmalar da yazılabilir. Böylelikle yeni kuşaklar, Tutlunun geçmişi, nereden nereye geldiği konusunda bir fikir sahibi olabilir.

Cacıkların, çorbaların, hitap ve kavurmaların hem yapılması kolay hem de malzemeleri azdır. Örneğin cacık yapmak için sadece **yoğurt, cacıklık, sarmısak ve tuz** yeterlidir. Hatta yoğurdun olmadığı durumlarda, bir bez torbada süzdürülen ayrandan elde edilen **süzme** bile yoğurt yerine kullanılabilir. Cacıklık ise sulandırılmış yoğurda katılan sebze veya doğada bulunan otsu bitkilerdir. Sarmısak da yoğurt ve cacıklık kadar önemli bir maddesidir cacığın. Hatta o kadar önemlidir ki, eskiden, hemen hemen her Tutlunun evinde ağaçtan yapılmış, havan elinden de ırice bir sarmısak döğeci bile bulunurdu.

Cacık bu basit yapısıyla tam bir yoksul yemeği, tam bir ekmeğe katıktır. Ayrıca hem sebze hem yoğurt ağırlıklı, hem yağsız, hem de sulu olması nedeniyle sağlıklı bir besin kaynağıdır. Serin ve sulu olarak yenildiğinden dolayı da, hem yazın sıcak günlerinde terleme yoluyla kaybedilen suyun geri kazanılmasına yardımcı olmakta hem de vücudu serinletmektedir.

Tutlunun yaptığı cacık çeşitlerine yakından baktığımız zaman göreceğiz ki, Tutlu olanaksızlıkları olanağa çevirmiş, hemen hemen herşeyden, az veya çok yoğurttan, ayrandan cacık yapmış ve ekmeğine katık etmiştir. Zaman içerisinde de kimi cacıkları artık yapılmazken, kimi yeni cacıklar yapılmış.

Şu kadarını da söylemek gerekir ki, cacık eskiden şimdiki gibi her mevsimde yapılamazdı. Bunun için hem yoğurt hem de cacıklık bulunmazdı. Olsa olsa kurutulmuş sebzelerden az miktarda olur, o da herkeste de bulunmazdı. İlkbaharın ortalarından sonbaharın ortalarına kadar ancak cacık yapılabilirdi. Ayrıca eskiden, şimdi olduğu kadar güzel tabaklar ve küçük küçük cacık kapları olmadığından cacıklar, **cacık leğeni** denilen leğenlerde yapılır, çoğu kere de o leğenlerden yenilirdi.

Hıyar Cacığı

Birçok yerde olduğu gibi Tut'ta da salatalığın adı hıyardır. Hıyar cacığı, hıyarı ince ince, küçük küçük kıldandıktan sonra sulandırılmış, sarmısaklı ve yeteri kadar tuz atılmış yoğurda veya süzmeye katılarak yapılır. Hıyar cacığı yenecek kaba konduktan sonra üzerine döğülmüş nane atılır.

Hıyar cacığı ıslatılmış açma ekmeğe (yufka) veya sıcak taplama (bazlama) ile yenilebileceği gibi, varsa, tereyağı yakılmış bulgur pilavı, sarma, dolma ile de yenir. Sevenler, acı veya tatlı yeşil biberi de çiğ çiğ ısırarak yiyebilirler.

Acir Cacığı

Acir cacığı da, hıyar cacığı gibi yapılır ve yenir. Yalnız acirin kartlaşmış çekirdeklenmemiş olması gerekir. Ne kartlaşmış hıyardan, ne de kartlaşmış acirden iyi cacık olur.

Kabak Cacığı

Cacıklık kabak, kesme şekerin yarısının büyüklüğünde doğrandıktan sonra bir kapda susuz olarak pişirilir. Pişirilen kabak iyice soğutulduktan sonra sarmısaklanmış ve tuz atılmış yoğurda katılır.

Kabak cacığı koyu olarak pilavsız, ıslatılmış açma ekmeğe veya sıcak taplamayla yenir. İsteyenler cacığın üstüne kırmızı pul biber serper, isteyenler yeşil biberleri ısırarak çiğ çiğ yiyebilir.

Pipirim Cacığı

Tarlalardan, bahçelerden toplanan taze pipirimler (semizotu) soğuk su ile yıkayıp temizlendikten sonra doğranır ve haşlanır. Haşlanan pipirimin suyu süzülerek atılır ve pipirim soğuklanır. Soğuyan pipirim, tuzlu, sarmısaklı ve sulandırılmış serin yoğurda veya süzmeye katılır.

Pipirim cacığı da, hıyar cacığı gibi pilavlı veya pilavsız, sarma veya dolma ile, ıslatılmış açma ekmeğe veya sıcak taplamayla yenir. İsteyenler yeşil biber de yiyebilirler.

Dorak

Dorak, sonbahara doğru kartlaşan ve sararan pipirimden yapılır. Sararan pipirimin yaprakları sıyırılır ve kartlaşmış kolları atılır. Geri kalan kısımları doğranır ve güzelce haşlanır. Haşlanan pipirimler süzülür ve soğuklanır. Cacık leğenine isteğe ve doranın miktarına göre bir veya iki baş soğan ile bir veya iki tane yeşil biber doğranır, yeteri kadar tuz atılır. Sulandırılmış serin yoğurt veya süzme ile haşlanmış doraklık pipirim, cacık leğeninde soğan ve biberle karıştırılarak dorak yapılır. Dorağa sarmısak konmaz. Çoğunlukla sarma, dolma, yeşil biber, açma ekmele veya taplamayla yenir.

Kuru Pipirim Cacığı

Taze pipirimlerin kuru suyla kışın yapılır. Kurutulmuş pipirim bir süre ıslatılır ve haşlamp suyu süzildükten soğuklanır ve sonra taze pipirim gibi yapılır yenir.

Yarpız Cacığı

Yarpız cacığı özellikle ilkbaharda olur. Karlar eridikten bir süre sonra su hanıklarının (su arkı) kenarlarında yetişen nazlı ve güzel kokulu yarpızlardan yapılır. Yarpızlar toplandıktan sonra temizlenir, doğranır ve haşlanır. Eğer istenirse bir avuç da bulgur haşlanarak, yarpızla beraber serin ve sarmısaklı yoğurda veya süzme katılır. Bulgur atılmasının nedeni cacığın biraz özlü olup tok tutması içindir. Yarpız cacığı da pipirim cacığı gibi yenir. Yumuşak, güzel kokulu bir cacıktır.

Burç Cacığı

Burç cacığı da yarpız cacığı gibi ilkbaharda olur. Sakız (menengiç) ağaçlarının verdiği taze burçlar (filizler-sürgünler) toplanarak doğranır ve haşlanır. Haşlanan burçların suyu atılıp soğuklandıktan sonra, yeteri kadar tuz atılmış ve sulandırılmış yoğurda veya süzme katılır.

Burç cacığına da sarmısak konmaz. Çünkü burcun kendine özgü güzel bir kokusu zaten vardır. Yumuşak ve besin değeri yüksek bir cacık türüdür. İstenirse bunun içine de, yarpız cacığında olduğu gibi bir avuç iyice haşlanmış bulgur atılabilir. O zaman daha da doyurucu olur.

Soğan Erkeği Cacığı

Soğan erkeği cacığı da kimi cacıklar gibi ekmeğe katık olsun diye uydurulmuş, başka bir cacıklığın bulunmadığı koşullarda yapılan bir cacık türüdür.

Henüz kartlaşmamış soğan erkekleri toplanır ve yıkandıktan sonra, tohumları kesilir ve atılır. Temizlenen ve tohumlarından da arındırılmış olan soğanerkekleri ince halkalar şeklinde doğranarak, haşlanmadan yeteri kadar tuzlanmış ve sulandırılmış yoğurda veya süzme katılır.

Soğan erkeği cacığı ıslanmış açma ekmele veya taplamayla yenir.

Pancar Sıkı Cacığı

Pancar sıkı cacığı da güzel ve yumuşak bir cacık türüdür. Pancarın yapraklarından yapılır. Ancak, pancarlar henüz kök bağlamadan, pancarlar iyi kök bağlasınlar diye sık bitmiş pancarlar çekilerek seyreltilir. İşte bu çekilen, henüz kök bağlamamış pancarların yaprakları alınır ve temizlenir. Temizlenen taze pancar yaprakları doğrandıktan sonra haşlanır, suyu süzülür ve soğuklanır. Soğuklanan pancar yaprağı yeteri kadar tuzlanmış, sarmısaklanmış ve sulandırılmış yoğurda veya süzme katılır.

Pipirim cacığı gibi pilavlı pilavsız, ıslanmış açma ekmele veya sıcak taplamayla yenir. Varsa sarma ve dolmayla da iyi olur. Yeşil biberi de unutmamak lazım.

Son yıllarda yapılan **marul** ve **ispanak** cacığı geleneksel Tutlu cacığı olmadığından üstünde durmaya değmez.

Mehmet Karakuş

Mabalı Boynuna!

Saatin Golu

Mabalı boynuna!.. Ben elin yalançısıyım. Güve bir Tutlu kadın saatin nasıl çalıştığını bilmemişim da, gızı anasına saati bellediyomuş:

Gız : -Ana bak, şu güccük gol için üstüne, büyük gol da on ikinin üstüne gelirse saat üç, büyük gol bir kere dolanıp tekrar on ikinin üstüne, güccük gol da dördün üstüne gelirse de saat dörd olur ve bu, böyle devam eder gider...

Ana: -Ya şu büyük gol ben görmeden bir dolam daha dolansa?!

Töhooğ!..

Adı lazım dağel! Tutlu bi ihdiyarın hemen hemen her yanı argıyomuş. Yıllardır o argıları çeken ihdiyar artık daha fazla dayanamadığından bigün bi tokdura getmiş. Başga biri de orda var mıymış yok muymuş; bilmiyom. Amma mabalı boynuna, bana ağnatanın dediğine göre tokdurunan ihdiyar arasında şöyle bi konuşma geçmiş:

Tokdur elini ihdiyarın sırtında dolandırarak soruyomuş: - Amca buralar ağrıyor mu?

Ihdiyar iniliyerek: - Vay vay vay, vaaay vaaaay vay!

Tokdur bu sefer ihdiyarı sırtının üstüne yatırıp eliyenen

gamna basdırıp soruyomuş: - Amca karında da ağrılar var mı?

Ihdiyar gene iniliyerek: - Töhooğ töhooğ töhooğ!

Ihdiyarın gollarını bacaklarını endirip galdıran tokdur : - Amca ağrı hissedersen haber ver!

Ihdiyar: - Aman aman, aman amaaan!

Tokdur: - Amca gece mi yoksa gündüz mü

daha çok ağrıyor?

Ihtiyar: - Biliyom muhu oğlum, biliyom

muhuu!

Gayfiye Getdi

Esgiden, yanı daha telefonun ilk geldiği senelerde Tutlu birisi evine telefon çekdirmiş. Telefonu çeken elektrikciyinen barabar gayfiye geden evsağbiyle hanımının arasında şöyle bi konuşma geçmiş. Dorgu mu yağmış mı bilmiyom. mabalı ağnadanın boynuna.

Evsagbi: "Telefon edip beni soran moran olusa, gayfiye getdi dersin" demiş hanımına.

Terslik olacak ya, evsağbi gayfiye getdikden soğna telefon çalmya başlamış.

Hanım, "gayfiye getdi, gayfiyeeee!" diye bağırır. Telefon bigaç kere çalıp susuyo, soğna gene çalıyomuş. Hanım gene bağırıyomuş, "gayfiye getdi, gayfiyeee, ağnamıyon mu!.."

Ağşam eve gelen evsağbi, "telefon melefion eden oldu mu?" deyin sormuş.

Hanımı da, "he he.. bigaç kere epey çaldı da, gayfiye getdi, gayfiye getdiii deyi seslendim amma heral duymadı, meram gendi beşey demedi!" deyin cevaplamış.

Bunun üstüne evsağbi, "nası seslendim dedin, nası?" deyin üsdelemiş.

Hanım, -oturduğu yerden- "Aha burdan gaş kere bağırdım amma duymadı!" demiş.

Mehmet Karakuş

Kalkar Giderim

Şimdi kalkar giderim
Düşerim uzun yollara
Durur durur bakarım ta uzaklara
Uzak pencerelerdeki solgun ışıklara
Solgun ışıkların ardındaki solgun yüzlere
Selamlar barışırım
Öperim elinden yurdumun
Yüreğimin közü küle dönmeden

Şimdi kalkar giderim
Yüreğimi açar kucak yaparım
Kucaklarım türküleri şarkıları
Doldururum kucağıma ayı güneşi
Güneş batıp ay bacayı aşmadan

Şimdi kalkar giderim
Koklarım arı kokulu kelebek kanatlı çiçekleri
Serilip yatarım toprağa sırtüstü
Üstüme toprak serilmeden

Yüce Dağlar

-Barak Türküsü-

Yüce dağlar perde perde
Sen düşürdün beni derde
Gitmeseydin gelmemiye
Ağlar mıydım gurbetelde

Yüce dağlar sulu sulu
Artık kokmaz bana gülü
Kim neylesin yetim kulu
Kayıp ettim izi yolu

Yüce dağlar çiçek çiçek
Bahar gitti güz gelecek
Ben ağlarken el gelecek
Göz yaşımı kim silecek

Yüce dağın yazı kışı
Küsmüş bana kurdu kuşu
Dikileli mezar taşı
Dinmez gönlümdeki sızı

Mehmet Karakuş

Snack – Center Freihof

Zürcherstr.2
8903 Birmensdorf / ZH
076 564 42 40



Öffnungszeiten:
Mo, Di + Do 08⁰⁰ - 23⁰⁰ Uhr
Mi 08⁰⁰ - 22⁰⁰ Uhr
Fr + Sa 08⁰⁰ - 24⁰⁰ Uhr

Snack-Center
Freihof
Kulturzentrum



Zürcherstrasse 2
8903 Birmensdorf ZH

Mustafa Yogurtcu
076 / 564 42 40

Kebap ve Pizzasıyla hizmet vermekten gurur duyar

Mustafa YOĞURTÇU

Pizzeria & Bistro Zentrum Lieli

Pizza, kebab ve diğer yemek çeşitleriyle hizmet
vermekten gurur duyar



Öffnungszeiten:
Mo - Sa: 10.⁰⁰ - 22.⁰⁰ Uhr
Mittwoch: 10.⁰⁰ - 14.⁰⁰ Uhr
Sonntag: geschlossen

**Pizzeria Bistro
Zentrum Lieli**



Mahmut Yogurtcu
Birmensdorferstr. 20
8966 Lieli
☎ 056 / 631 64 83
Natel: 076 / 420 11 33

Mahmut YOĞURTÇU
Birmensdorferstr. 20
8966 Lieli
056 631 64 83