



ESKİ GAZETELERİ OKURKEN: 4

MERAM'DA ÜZÜM BAĞLARI VAR MIYDI?

[Bu yazımızda, konumuzu dergilerle sürdüreceğiz.]

En son ne zaman, kimin bağında, asmasından veya çubuğundan koparılmış bir salıkım veya bir cingil üzüm yediniz? Hatırlayanınız vardır; belki de bazılarınız, "Kendi bağımdan yemiştım geçen sonbaharda..." diyecektir.

Konya dışında bulunduğum yıllarda memleketimi söyleyince ya Mevlâna'yı hatırlarlardı ya da Meram bağlarını... Zaten bu iki addan birini öne çıkaranların da belirli sebepleri vardı. Mevlâna Türbesi'ni ziyaret etmek Anadolu'da yarım hac sayılıyor. Ya Meram? Onu hatırlayanlar ise biraz kulağı kesikler olmalı...

Ben de zamanında güzel Meram üzümlerinden yedim; "Tadı hâlâ damakda" diyemeyeceğim. Artık hiçbir şeyin eski tadı kalmadı. 50-60 yıl önce, "Evlenmeyin bekârlar / Naylon kızlar çıkacak" diye bir türkü vardı. Şimdi de hemen her yiyeceğim bir tür 'naylon' u çıkıverdi! Konuyu birazda uzmanından, merhum üstadımız A. Sefa Odabaşı'ndan dinleyelim.

Bugünkü alıntımız, onun, bir zamanlar Meram'ımızın yüz akı olan Meram dergisinden... Hani şu üç ayda bir yayımlanıp da adının önünde bir mevsimin



Prof. Dr.
Saim SAKAOĞLU

adının olduğu dergi... İlk sayısı Eylül-Ekim-Kasım 1999 tarihini taşıyan dergideki yazılardan biri de Odabaşı'nın: Meram ve Çevresinde Üzüm Bağları (s. 12-13). Yazımın önemli bir bölümünü aynen alıyorum.

Bu yazı Meram Bağları ve oralarda yetişen üzümler için yazılmış bir ağıt gibidir. Yazının baş tarafları ne kadar iç açıcı ise son tarafları da o kadar iç karartıcıdır.

"Leziz ve nazik bir meyve olan bir salıkım üzümdeki letâfet, bir demet güldeki güzellik ile eş değerdir. Konya'nın ehl-i dil ve ehl-i merak halkı bu güzellığı keşfetmese, Meram'a gidip gül bahçesinin yanında asmalar ve üzüm çubukluğu yetiştirilir miydi?"

Tarihi süreç içindeki Meram Bağları hiçbir zaman önemini yitirmemiştir. Düünden bugüne asmalar ve üzüm çubukları âdeta Meram'ın simgesi olmuş. Yaka Bağları'ndan Beybeşe kadar olan alandaki üzüm bağları, kan damarları gibi Meram'ı sarmalamıştır.

Cennet Meram'ın iklimi, toprağının ve suyunun sahip olduğu özellikler ve bir de bağ sahiplerinin üzüm bağı yetiştirmekteki uzmanlıkları, Meram Bağları'nın haklı bir

üne sahip olmalarına neden olmuştur.

Üzüm bağı deyip geçmeyin, o da her canlı gibi bakım ister. Zamanında suyunu vereceksiniz, çubuklarını budayıp tımarını yapacaksınız ki size meyve versin.

Her bağ sahibi ilkbaharda, bağlar arasında akan Meram Çayı'nı tutar ve üzüm puştalarını doyuncaya kadar sulardı.

Üzüm puştaları, Selçuklular'dan, belki de daha önceki medeniyetlerden gelmiş bir sistemle düzenlenirdi. Üzüm bağının ortası çukur ve iki tarafında üzüm çubukları. Bu durum hem bağın sulanmasını ve hem de çubukların verimli bir şekilde üzüm üretmesini sağlardı.

Meramlı yaz aylarında akşamdan soğuğu yemiş ve üzerinde çiğ damlaları bulunan bir salkım üzümle kahvaltı yapmayı dünyalara değişmezdi. Eylül ayı, üzüm bağlarının hasat zamanıydı, Bağ sahipleri üzümleri olgunlaşmaya başladığı günlerden itibaren eş-dost ile beraber yerd, üzümlerin arta kalanlarını pekmez yapmak için kullanırlardı.

Üzüm bağlarından sepetler ile toplanan üzümler her evin içinde bulunan çarşalarda yöntemiyle ezilir, pekmez kazanlarında kaynatılarak pekmez elde edilirdi. Pekmez, kazan üzerinde savrulurken meydana gelen köpük, ev halkı tarafından dut yaprakları daldırılarak yenildiği gibi her pekmez kaynatan, konu-komşuya da dağıtırdı. Bugün komşuma ben köpük gönderirsem, yarın da komşum bana gönderirdi. Bu, şaşmaz bir gelenektir.

.....

Geçmiş yılların çelebiler ve eşraf ayanın bağları hakkında çok kısıtlı bilgileri sahibiz.

Yaşadığımız yüzyılın örnek üzüm bağlarına gelince:

Bu üzüm bağları genellikle, çelebiler ile Konya zenginlerinin kullanımları altındadır.

Özellikle Bahattin Çelebi'nin üzüm bağı ile Yıldız Köşkü adıyla anılan ba-

ğın ve Vahit Çelebi'nin üzüm bağlarının ününü duymayan kimse kalmamıştır. En nadide asmalar, bu bağlarda yetiştirilmiştir. Yaz aylarında üzümlerin olgunlaşmasına yakın, asmalardaki salkımlar arılardan korunmak için beyaz patiska torbalara sokularak yeme zamanına kadar bekletilirdi.

Bu arada Konyalı zengin Şükrü Doruk'un, Hacı Rahimlerin, Cimcimelelerin, Nakıbın Mehmet Bey'in, Yusuf ve Ağabeyi Nazif Bey'in, Mehmet Gıcıkoglu Bey'in, Rakım Çumralı'nın ve Tolluoğulları'nın üzüm bağları da zamanın örnek bağlarından idi.

Bu güzel gelenek bugün için yaşatılıyor mu? Kuşkusuz 'hayır' cevabı verilecektir. Ulu üzüm bağlarının yerleri, puştaları parselleştirilerek işlevlerini yitirmişlerdir. Bu bağların yerine kuacak kucağa villa adıyla bir takım beton yığınlar dikilerek, aralarına bağ omcaları yerine bodur çam fidanları dikilmiştir. Konyalı kendine özgü bir damak tadı bırakan nazenin dimnit üzümü yerine kalın kabuklu Antep, Yalvaç, Isparta'nın üzümlerini yemekte, bağ ve bağcılık kültürümüz yok olup gitmektedir."

Günümüzün Meram'ını anlatmak, Konyalı tabiriyle her babayiğidin harcı değildir. Hafızanız güçlü olacak, üzümlerin cinslerini karıştırmayacaksınız, pekmezin nasıl kaynatıldığını terimleriyle birlikte hatırlayacaksınız, üzüm, köpük ve pekmez ikramının geleneklerini bileceksiniz ve daha nice-

Odabaşı'nı okurken o kadar duygulandım ki... Bu duygularımın bir bölümünü sizlerle paylaşmak istiyorum. Yukarıya Odabaşı'dan aldığımız satırlar arasında yer alan cümle ile benim bir yazımın nasıl bir duygu örtüşmesi yaşadığını sizler de göreceksiniz. Odabaşı diyordu ki:

"Meramlı yaz aylarında akşamdan soğuğu yemiş ve üzerinde çiğ damlaları bulunan bir salkım üzümle kahvaltı yapmayı dünyalara değişmezdi."

Aşağıdaki satırlar, benim 2 Haziran 1999 tarihli Yeni Gazete'nin Cönk

ekinde yer alıp oradan *Çaybaşı Yazıları* Konya 2000, 2002) adlı kitabıma aldığım ‘Çocukluk Günlerimin Kahvaltıları’ (s.106-110) adlı yazımdan seçilmiştir. Merhum Odabaşı ile aynı yıl aynı konuları ele almak ne güzel. Ben diyordum ki:

“Sonbaharlarda kahvaltı yapmak benim için büyük bir zevkti. Önce, “izbe” adını verdiğimiz, mutfağımızın büyük kardeşindeki tel dolaptan bir parça beyaz peyniri, “nalbeki” adını verdiğimiz küçük tabağa, onu da bir tepsinin üstüne yerleştirirdim. Kalaylı büyük ekmek tenceremizden alacağım birkaç dilim “çarşı ekmeği”ni de tepsiye koyduktan sonra doğruca tulumbamızın başına giderdim. İzbedeki “ağzıaçık”tan (bir çeşit raf) aldığım bir bakır tası tulumbamızın suyu ile doldurur, son durağım olan arka bahçeye yönelirdim. Orada üzüm bağımız vardı. Gecenin sonbahar serinliğini yiyen üzümün cam gibi parlaması bende büyük bir iştah uyandırır. Kopardığım iki üç salkım üzümü tastaki suyun içinde bir güzel yıkadıktan ve sularını iyice silkeledikten sonra tepsiye yerleştirirdim. Böylece; peynir, üzüm ve ekmekten oluşan kahvaltım hazırlanmış olurdu. Önce “pînir”i ekmeğe katık ederdim; aksi takdirde yemeğe, çok sevdiğim üzümlerden başlarsam içimi “yavıncıttırdı”. Siz bunu, “Midemin keyfi-

ni kaçırdı.” diye yorumlayabilirsiniz.

Peynir ve ekmekle midemizi az da olsa “kepiledikten” sonra sıra üzüme gelirdi. Ancak onu, önce peynir ve ekmekle bir üçlü olarak yemeğe, daha sonra da tek başına “denelemeğe” geçirdim. Tozlarından arınmış, parlaklığın en göz alıcı renklerine bürünmüş olan üzümlerimi bazen de en koyu renklerinden seçerek koparmaya başlardım.

Kahvaltılarının ana maddesi olarak saydığım “beyaz peynir”, o yıllarda daha çok “Edirne peyniri” olarak bilinen tür değildi. Nasıl yapıldığını hatırlayamadığım bu peynirler evimizde hazırlanırdı. Hatırlayabildiğim, onun bir bez torbanın içinde hazırlandığıdır.” (107, üçüncü paragraf, ilk dört satır)

Bu arada, *Konya Ticaret Odası Dergisi’*nde (7 (83), Ocak 1995, 38-40) yer alan ‘Eski Üzüm Bağlarına Methiye’ adlı yazımı da hatırlatmak isterim.

Yazımızı nasıl bağlayacağız? Eskiden üzüm *çibıkları* budandıktan bir süre sonra budanan yerlerde gözyaşı gibi su damlacıkları oluşurdu biz bunu ‘ağlama’ olarak yorumlardık. Şimdi o *çibıklar* da, budanma yerleri de yok... O hâlde o gözyaşı gibi algıladığımız su damlacıklarını bizler gözlerimizden akıtıyoruz. Artık ağlama sırası bizlerde...

Aczimin Giryesi

Olabilir...

Evlîyâ da olsa, geçmişinde kir olabilir,
Eşkiyâ da olsa gelecekte pir olabilir.

Ahmet Serçi



Bekir ŞAHİN

KONYA KÜLTÜRÜNÜN TANITIM ELÇİSİ, SAİME YARDIMCI

Sayın, Saime Yardımcı'yı sivil toplumdaki aktif çalışmalarından tanıyoruz. Şu anda kendisi Konya İş Kadınları Derneği Onursal Başkanı. 05 Nisan 2012'de değerli çalışmalar yürüten bir girişimci ve sivil toplumcu olarak başarıları ve Türkiye'de kadın güçlenmesi adına yaptığı çalışmalardan dolayı Uluslararası İş ve Meslek Sahibi Kadınlar Federasyonu ve UNESCO Balkan Ülkeleri Kadın ve Barış Merkezi tarafından ödülle layık görüldü.

Yıllardır toplumun bilinç seviyesinin gelişmesine katkı sağlayan, Türkiye ve kadınlar adına gerçekleştirdiği etkinlik ve projelerle tanıdığımız Yardımcı aynı zamanda bir kültür kadını.

Peş peşe yayımladığı önemli eserlerle de dikkat çekiyor. Konya Mutfağı - *Bağ Evinin Asırlık Sırları* isimli eseri, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları'ndan çıktı. Konya basınından önce yaygın basından; Doğan Hızlan, Saime Yardımcı'nın eserini keşfediyor köşesinde 'Konya Mutfağı-Bağ Evinin Asırlık Sırları', gerek yazılış biçimi gerek sunumu açısından o kadar keyifliydi ki bir cırpıda okuttu kendini." Diyor. [1]

Aldığı ödülünden dolayı Avrupa Birliği Bakanı ve Başmüzakereci Sayın Egemen Bağış, Saime Yardımcı Hanımefendi'yi arıyor ve tebrik telgrafı gönderiyor. Biz ise bu değerleri takipte yavaş davranıyoruz galiba?

Saime Yardımcı özelde

Konya'nın, genelde ülkenin bir değeridir. Eğer biz; yerel mutfakları ülke kültürünün ayrılmaz parçası kabul edersek onların lezzetlerini tatmamız ve tanıtmamız çok önemli bir görevdir. Çünkü Her ülkenin, her bölgenin yemek çeşidi ve zenginliği bilinmeli ve bunlar kayıt altına alınmalı.

Yemek kitaplarının yayını bu açıdan çok çok önemlidir. Yemek çeşidiyle insanın yaşamı arasında bir bağlantı olduğu muhakkak. Ayrıca bu kitapların bir başka özelliği de o şehrin yemek rehberi yerine geçmektedir.

Saime Hanım bu eserinde, okuyucularını doyumsuz lezzetlere bir yolculuğa çıkartıyor:

"Benim çocukluğum Meram'da, Kadılar Sokağı'nda geçti. Sokağa adını veren Kadılar Ailesi, soyadlarından başka, evlerinin bahçesinde baharla birlikte bir halı gibi beliren mis kokulu zambakları ile de meşhurdu. Zambak kokuları baharın gelişini müjdelirken çocuklar sokağa, beyler işlerine, hanımlar ise duvar gölgesinde veya asma yapraklarının serinliğinde birbirlerine sabah kahvesine koşardı. Teknolojinin bir canavar gibi zamanı tüketmediği o günlerde, yemek saatlerinde tatlı bir telaş yaşanırdı. Çünkü yemek ruh ile pişer, sevgi ile demlenir, aşk ile sunulurdu. Karpuzoğullarından Sabire Hanım Teyze'nin tandır ekmekleri-

nin, terhun yahnilerinin kokusunun mahallede duymaya başladığımızda akşamın geldiğini anlardık. Babam, iyi bir yemek hazırlamak için malzemenin kalitesinin önemini bilirdi ve o günün yemeği için gerekli malzeme-yi kendi gider alırdı. “Kadınlar Pazarı” sabah erkenden açıldığında, bazen ben de babamın elini tutar onunla birlikte giderdim. Önce Konyalı hanımların bahçelerinden sabah serinliğinde topladıkları, henüz buğusu üzerinden gitmemiş sebzeleri alır, sonra da mis gibi otlarla beslenmiş kuzuların lezzetli etlerini almak için kasaba giderdik. Babam etleri, yapılacak yemeğin özelliğine göre seçerdi.

Meram, Konyalı için bir yaşam tarzıdır. Kışın türbe önünde oturmak, yaz gelince Meram bağlarına göçmek gibi... Bahar müjdecisi kır menekşesi ve tarlada güneyiklerin çıkması Meram’a göçün habercisidir. Emine Hanım, Sıdika Hanım ve Kadriye Hanım’dan sonra dördüncü gelin olarak Meram’daki bağ evine geldiğinde beni en çok etkileyen, 84 yaşındaki Sıdika Nine’nin mutfağa tüm kalbi ile hâkimiyeti ve mevsimine göre bahçede yetişen sebzelerden pişirdiği yöresel yemekleri sevgiyle bize sunuşu oldu. Meram’da hayat çok daha farklıydı ama en önemlisi her yemek bir ibadet, bir aile şöleni gibiydi. Mevsimine göre yöresel yemekler hazırlamak için günler önceden nasıl hazırlanıldığı, kır menekşeleri ile üzeri örtülmüş bulgur pilavını, yumurtalı güneyik salatası ile sunumunu; terhun çorbasını; kabak çiçeği dolmasını; labada, sirken ve ebeğü-meci kavurmasını; hatmigül çiçeği, iğde ve zambak reçelini; gelincik şerbetini ve pestilini; bütün bir yaz boyunca bahçede meyve ve sebzeleri kurutularak kışa nasıl hazırlandığını ben ilk defa bu asırlık evde gördüm; bu

lezzetleri o tatlı telaşı yaşayarak ve deneyerek öğrendim.

Bağ evinin dördüncü kuşak gelini olarak ben, çocukluğumda yaşadıklarımı, Meram’da öğrendiklerimi, asma gölgeli konağın lezzet sırlarını önce çocuklarıma, sonra torunlarıma yaşatarak, görerek ve tadarak öğretmeye karar verdim. Torunum Naz, kayısıları annesi ile toplayıp pestil yapmayı, domates kurutmayı görerek öğreniyor. Ali ise Şivliliği dört gözle bekliyor, onun heyecanını yaşıyor.

Bugün Meram’da ne zaman üç nesil bir araya gelsek, geleneksel bir mutfağa sahip olmanın mutluluğunu yaşıyoruz. Hâlâ Pazar sabahları Tandır ekmeğinin kokusu ile uyanıyoruz. Misafirlerimizi tandır böreği ve lezzetinin unutulmamasını istediğimiz reçeller ile ağırlıyoruz. Sokağımızda hâlâ eski Konya sokaklarında komşuluk ilişkileri yaşanıyor; ekmeğin pişmişse, dumani ile ekmeğin, pekmez kaynatılmışsa tabağı ile köpük, doğum olmuşsa kurutulmuş nanesi ile çorba ve paluze, kandillerde de bişi ile komşularımıza gidiyoruz. Yemeklerimi kalaylı bakır kaplarda pişiriyorum ve sunuyorum. Uzun gecelerde semaverde demlenmiş çayımızı kuru kayısı, erik, armut, dürtme, pestil, iğde, pişmaniye çekilmesi, kenevir helvası ile tatlandırıyoruz.”

Sayın Yardımcı, bu değerlendirmeleriyle ve yaptığı yemek tarifleriyle, ninelerimizin, annelerimizin mutfağını kızlarımıza ve torunlarımıza aktarırken, bunu bir külfet olarak algılamamalarını, iyi bir yemek yapmanın bir kültür ve zenginlik göstergesi olduğunu da anlatıyor. Böylelikle bu zenginliğimizin yaşamasını ve yaşatılmasına büyük katkı sağlıyor.

Biz de kendisine bu katlılarından dolayı teşekkür ediyoruz.



Ödül Töreni: Soldan Sağa Dışişleri Bakanı Ahmet Davutoğlu'nun eşi Sare Davutoğlu, Türk Ünitersiteli Kadınlar Derneği Onursal Başkanı Birten Gökay, Saime Yardımcı, BPW Başkanı Arzu Özyol.



Ödül Töreni: Soldan sağa Saime Yardımcı (Konya İř Kadınları Kurucu Başkanı), Güldal Akşit (eski Turizm ve Devlet Bakanı), Hülya Koçyiğit (sinema sanatçısı), Prof. Berna Dengiz



Ödül Töreni: Soldan Sağa Prof. Berna Dengiz, Kadın Dernekleri Federasyonu Canan Güllü, sinema sanatçısı Hülya Koçyiğit, eski Devlet ve Turizm Bakanı Güldal Akşit, Meksikalı Sanatçı Sam Shee, Dışişleri Bakanı Ahmet Davutoğlu'nun eşi Sare Davutoğlu, Konya İşkadınları Kurucu Başkanı Saime Yardımcı, Türk Ünitersiteli Kadınlar Derneği Onursal Başkanı Birten Gökay, BPW Başkanı Arzu Özyol.



Egemeni BAĞIŞ
Avrupa Birliği Bakan ve Başmüzakereci

Ankara, 10 Nisan 2012

Sayın Saim YARDIMCI,

Uluslararası İş ve Meslek Sahibi Kadınlar Federasyonu ve UNESCO Balkan Ülkeleri Kadın ve Barış Merkezi tarafından kadını güçlendirilmesi ve gelişimini destekleyici değerli çalışmalarınız sebebiyle ödüle layık görüldüğünüzden dolayı tebrik eder, selamlarımı sunarım.

Egemeni BAĞIŞ
Avrupa Birliği Bakan ve Başmüzakereci

Yenişehir Mah. 06057 Ç. Cad. No: 10/100000000 Ankara
Tel: 0 312 231 2100 - Faks: 0 312 231 2100

Sn. Saim Yardımcı
Konya İş Kadınları Derneği
Onursal Başkan

05 Nisan 2012

Sayın Saim Yardımcı,

Değerli çalışmalar yürüten bir girişimci ve sivil toplumu olarak başarılarınızı taçlandırarak gelişmeler, Türkiye'de kadın güçlenmesi adına çalışmalar yürüten ve değerli üyelerinden biri olduğunuz KAGİDER olarak bizi gururlandırıyor.

Bu bağlamda Uluslararası İş ve Meslek Sahibi Kadınlar Federasyonu ve UNESCO Balkan Ülkeleri Kadın ve Barış Merkezi tarafından verilen ödüle layık görülmeniz adına sizi tebrik ediyoruz.

Kitlele ilerlemeye katkı sağlayan çalışmalarınızın devamını diler, Türkiye ve kadınlar adına gerçekleştireceğimiz etkinlik ve projelerde bir arada olmaktan memnuniyet duyacağımızı belirtmek isteriz.

Saygılarımızla,

Gülden Türktan
KAGİDER
Başkan



Saim Yardımcı, Sare Davutoğlu ile birlikte.

Uluslararası İş ve Meslek Sahibi Kadınlar Federasyonu ve UNESCO Balkan Ülkeleri Kadın ve Barış Merkezi; Saim Yardımcı, Hülya Koçyiğit, Sam Shee, Berna Dengiz, Güldal Akşit'e çalışmalarından dolayı ödül verdi. Kadınlar için mücadele eden barış ve insan haklarını destekleyen kadının güçlendirilmesi ve gelişime katılımının artırılması için çalışma yapan kadınlar ödüllendirildi.

SAİME YARDIMCI KİMDİR?

1944 Yılında Konya'da doğdu. Orta ve lise tahsilini Konya'da yaptı. 1961 yılında Mühendis Nazif Yardımcı ile evlendi. 3 çocuk, 5 torun sahibi. KAGİDER (Kadın Girişimciler Derneği) İÇASİFED (İç Anadolu İş Adamları Derneği Yönetim Kurulu üyesi) Konya İş Kadınları Derneği kurucu başkanı Türk Anneler Derneği Konya Şubesi Başkanı. Konya Sanayi Odası Kadın Girişimciler Kurulu üyesi. Yardımcı Beton, Yardımcı Prefabrik, Yardımcı İnşaat AŞ Yönetim Kurulu Başkanı.

Aile şirketlerinde eşi ile birlikte çalıştı. Sivil Toplum örgütlerinde çalışmayı sosyal sorumluluk olarak düşünüyor. Kültürel değerlerimize önem veriyor, kaybolmaması ve tanıtılması ve anılarda kaybolmaması için üç eser meydana getirdi. İkisi yemek kitabı: Konya yemekleri diğeri 1860/1960 100 yıllık Konya ailelerinin resimleri yaşamları, hayata bakışları, eğitimlerini anlatan bir kitap. 4. kitabı ise hazırlık aşamasında.



YATAĞAN KÖYÜ VE AHMED-İ MÜRSEL

Şehirde dünyaya gelmiş olsam da atalarımın bir ömür geçirip medfun olduğu, torunlarının yaşadığı köydür Yatağan. Seydişehir yolunda “Dişdaşlar” adı verilen sivri kayalardan sağa dönünce 7 kilometre, Beyşehir yolundan sola sapınca da 12 kilometre sonra ulaşılan dağlık ve ormanlık arazide bulunan Yatağan ve çevresi “Erenler Diyarı”dır. Türklerin, Diyar-ı Rum’a ayak basması ile İslâmiyet’i yaymak için Anadolu’ya gelen “Horasan Erleri”nin yurt edindiği, çoğalarak insanların atası oldukları bir toprak parçasıdır Yatağan. Bu evliyâlardan “Dediği Sultan” da müridleri ile birlikte gelerek Yatağan’ın güney batısında “Melengirit Dağı”nda zâviyesini kurmuş, bir müddet sonra da halkı bilgilendirmek üzere kendisi Ilgın’ın Haruniye köyüne yerleşerek, yetmiş talebelerinin de bu amaçla çevreye dağılmalarını istemiş. Böylece Seyyid Harun Velî Seydişehir’e, Şeyh Hasan bugünkü Hasan Şeyh köyüne, Doğan Yürek Ağrıs’a (Sağlık kasabası), Ahmed-i Mürsel de geniş yüzlü, uzun, eğri kılınç anlamını taşıyan Yatağan’da yerleşmiş. Dediği Sultan’ın Melengirit Dağı’ndaki zaviyesinin yıkıntıları aradan geçen uzun yıllara rağmen bariz şekilde durmaktadır. Köylüler, zaviyenin harabesinin olduğu tepenin güvercinler ve otlayan koyun ve keçiler tarafından pislenmediğini anlatmaktadır.

Yıllar önce yaşlı kimselerin anlatığına göre; Dediği Sultan’ın talebeleri dağılırken, uyumakta olan

Ahmed-i Mürsel’i uyandırmaya kıyamayıp, “Yat ya ağam” demişler, köyün adı bu cümleye uyacak biçimde Yatağan olarak anılmış. Ahmed-i Mürsel, 2 kızını burada evlendirmiş, Miladî 1400 başlarında kurulan köyün nüfusu da giderek çoğalıp, Osmanlı Sultanı II. Bayezid zamanında yapılan ilk nüfus sayımında 10 hanede 60 kadar insanın yaşadığı tesbit edildi. Başbakanlık arşivindeki kayıtlardan 1800’lü yılların başında Yatağan köyünün 20 hane 120 nüfus olduğu anlaşılıyor. Başta Konya şehir merkezi olmak üzere, İzmir’e yıllardır göç olması nedeniyle Yatağan’ın nüfusu devamlı olarak azalırken, köyde yaşamak istemeyen gençler askerden dönünce evlenip, çoğunlukla şehre göç ediyor. 1992’den itibaren muhtarlık görevini sürdüren Osman Bağrıaçık, 1950 başlarında 130 hane olan köyde, bugün itibarıyla 56 hanede 215 kişinin yaşadığını, bu arada sadece İzmir’de 130’a yakın hanede 550 civarında Yatağanlı olduğunu belirtti.

Şeyh Ahmed-i Mürsel ve aile efradının medfun bulunduğu Yatağan Köyü Camii’nin bitişiğindeki mezarlığın içerisinde bulunan türbesi, yıllarca kaderine terk edilerek metruk hâlde kaldıktan sonra geçtiğimiz yıllarda Vakıflar Bölge Müdürlüğü tarafından onarılıp, ziyarete açılmış bulunuyor. 1966’da “Yatağanlı Osman Ağa Unlu Mamuller” firmasının kurucusu merhum Osman Doğan başkanlığında Ali Naci Bülbul, Mehmet Celaleddin Özdemir, Osman Çimen, Süleyman Arslan,

Mehmet Akif Nemutlu ve Hasan Çimen tarafından kurulan “Yatağan Köyü Kültür ve Yardımlaşma Derneği”nin yaz aylarında düzenlediği köy toplantılarına Konya, İzmir ve Ankara’da bulunan Yatağanlılar büyük ilgi gösteriyor. Bu vesile ile diğer illerde yaşayanlar yaşlı-geç kaynaşmasının güzel bir örneğini veriyor. Dernek tarafından verilen yemekten sonra öğle namazı sonrası *Mevlit* okunarak, Şeyh Ahmed-i Mürsel’in Türbesi ve mezarlık ile akrabalar ziyaret edilerek hasret gideriliyor. Türbede bulunan mızrak ve şimşir ağacından yapılmış gürz gibi savunma aletleri ilgi topluyor.

Yıllarca çeşitli illerde öğretmenlik ve son olarak Milli Eğitim Bakanlığı merkez teşkilâtında görev yaptıktan sonra emekli olarak 1943’te doğduğu köyüne yerleşen merhum Süleyman Doğan, şahsi çabasıyla 3 sınıflı eski okul binasını köy müzesi hâline getirip, Yatağan’ın gelişmesi için çeşitli girişimlerde bulunarak muhtar odası ve misafirhane yapımını gerçekleştirdi. Bu arada, Konya ve İzmir’de yerleşmiş Yatağanlıların maddî yardımları ve kamu kuruluşlarının katkılarıyla Seydişehir yolu ayrımından köye kadar olan 7 kilometrelik kışın yağıştan bozulduğu için ulaşımın güçlüğüle sağlanabildiği stabilize yol asfaltlanıp, mezarlık duvarları, şadırvan, tuvalet ve açılan sondaj kuyusu ile su gibi önemli eksikler giderilerek, yıllar sonra köye bağlanan elektrik günlük hayata hayâl bile edilmeyen yenilikler getirdi. Bu sâyede evlere çamaşır makinesi, buzdolabı, fırın, telefon ve televizyon girerken, çeşme suyu bağlanarak, köy dağ eteğine kurulduğu için taş kullanılarak yapılan evlerin ardıç ağacı ile örtülmüş olan toprak damları çinkolu çatılara dönüştü.

Askerliğini Mekke’de Ecyad Kalesi muhafız taburunda yapan, köyüne dönünce İnce’de demircilik öğrenip 1915’te Konya’ya taşınan ilk



Yatağanlı olan Hacı Ahmet Özdemir, Harmanyeri’nin üzerindeki tepeye depo yaptırarak köye ilk içme suyunu getirmişti. Demirciler içinde önce küçük bir dükkân kiralayıp, karasaban yaparak geçimini sağlayan Özdemir, işini geliştirerek Bulgur Tekkesi’nin bitişiğine torna atelyesi ve dökümhane kurup, tuvaletin yanında hurdacılık yaparken, köyden getirdiği ağabeyi Hüseyin ve kardeşi Ali Özdemir ile yeğeni İbrahim Canat ile diğer akrabalarına da tornacılık öğreterek onları sanat sahibi yapmıştı. Konya’da ilk ekin makinesini yaparak, modern tarımın öncüsü olan ve 1949 yılında vefat eden Ali Özdemir, soba sacı sıkıntısı çekilen harp yıllarında Hava Meydanı’ndaki benzin bidonlarını satın alarak merdaneden geçirip, Konya’nın sac ihtiyacını karşılamıştı. Vefatından önce hac için izin çıkınca ilk gidenlerden birisi olan Hacı Ahmet Özdemir’in büyük oğlu Mehmet, Demirciler sokagında yıllarca demir ticareti ile meşgûl olurken, ortanca oğlu Mustafa Remzi de babasından kalan torna atelyesini çalıştırıp, Larende cadesinde sıhhi tesisatçılık yapmıştı. Küçük oğlu İbrahim Özdemir de 1950’li yıllarda özel otomobil sahibi olan birkaç kişiden birisiydi.

600 yıllık geçmişe sahip olan Yatağan köyünün Harman Yeri’nden genel görünüşü



Şeyh Ahmed-i Mürsel ve aile efradının medfun olduğu türbenin dıştan görünüşü

Kadastro ve tapulama işlemi gerçekleştirilen Yatağan da bir de köy konağı inşa edilerek, her hafta çarşamba günleri Konya'ya sefer yaparak köy halkının ihtiyaçlarını karşılamasını sağlayan bir de midibüsü bulunuyor. 2006 yılında merhum Osman Doğan'ın oğulları Şükrü ve Mustafa tarafından inşa ettirilen 3 katlı Kur'an kursu, imam ve öğretmen lojmanı ile önemli bir ihtiyaç karşılanırken, 1951 yılında yapılan okul artık yeterli olmadığı için öğrenciler taşınmalı sistemle Hasanşeyh'e gidip gelmek zorunda kalıyor. Gençler askerlikten sonra genellikle Konya'ya göç ettiği için köyde çoğunlukla yaşlı kimseler ikâmet ediyor, emekli olan bazı Yatağanlıların da köylerine dönüş yaptıkları görülüyor. Bunlar arasında Konya'dan İbrahim Selvi, Mevlüt Çandar ve Mustafa Esen, Ankara'dan merhum Süleyman Doğdu, İzmir'den Mehmet Nemutlu ve Ali Yaman bulunuyor. Ziraat aletleri imalâtında öncülük eden, ekmek sanayinde yaptıkları atılımla tanınan, köyde dünyaya gelerek Konya'ya yerleşen, ya da Konya'da dünyaya gözlerini açan Yatağanlılar, Şeyh

Ahmed-i Mürsel'in mânevî bereketinden istifade ümit ederek sıla-yı rahim yaparak köyleriyle ilgilerini devam ettiriyorlar. Yatağan ile ilgili bazı notları eklemenin yazımıza katkısının olacağını ümit ediyorum:

XIV. yüzyılda Şeyh Ahmed-i Mürsel'in yerleşmesinden önce de burada Rum asıllı insanların yaşadığı, bu çevredeki birkaç kilise kalıntısı ve Rum mezar taşlarının bulunmasından anlaşılıyor. 1936 ve 1964 yıllarında olmak üzere köyde 2 defa yangın çıktığını öğreniyoruz. İlkinde, aynı zamanda muhtar ve köy bakkalı olan Molla Ali Rıza Çimen'in evi kavurma yapılırken kirişler tutuşmuş, dükkândaki resmi evraklar ve köy nüfus kütüğü yanmış, parasını kurtarmak için içeriye giren muhtar da damın çökmesi üzerine hayatını kaybetmiş. Diğer yangında da "Hacı Pırıs" lakaplı Mehmet Kaynak'a ait ev, ahır ve samanlık yandıkça, birkaç büyük ve küçükbaş hayvan telef olmuş. Seydişehir yolundan sapınca köye 2 kilometre kala "Kavakdere" denilen bir alan yer alır. Kaynak suyunun çevreyi yeşerttiği, meyve ve kavak ağaçlarının boy verdiği, köy halkının sebze ektiği alan çevreye değişik bir görüntü vermektedir.

Yatağan, rakım olarak 1.075 metre ile çevredeki yerleşim merkezlerinin en yükseğidir. Melengirit Dağı'nın yüksekliği ise 2.337 metredir. Dağlar meşe ve makilik kısmen ardıc ağacı ile kaplıdır. Ayrıca; bol miktarda ahlat, yabancı armut (ahlat), karamuk ve kuşburnu bulunur. Yazın serin ve yeşil, kışları soğuktur. Çevresinde Hasanşeyh, İnlice, Gölçük, Sağlık (Ağrıs) ve Kızılviran yer alır. Halk tarım ve hayvancılıkla uğraşır. 1950'li yıllarda köyde tiftik keçisi bulunmaktaydı. Dağlık bir arazi yapısı olduğu için bir arada en fazla 3 dönüm tarla bulunur. Antalya civarından gelen Yörük aileleri yaz aylarını yakın dağlarda geçirir.

AHMED-İ MÜRSEL İLE İLGİLİ MENKİBE

Hicrî 800, Miladî 1400'lü yıllarda Konya, Karamanoğulları Beyliğinin idaresindedir. Karamanoğlu Mehmet Bey de o sırada Kızılören yakınındaki kervansarayı yaptırmakta, civardaki köylerin halkı da güçlerine göre inşaata maddî ve insan gücüyle yardımda yapmaktadır. Ancak, fazla imkânı olmayan Yatağan'dan Ahmed-i Mürsel karyesinden hiçbir yardım gelmemektedir. İlgililerin bu durumu Sultana bildirmesi üzerine Sultan 2 zaptiye göndererek Ahmed-i Mürsel'i saraya çağırır. Köye gelenler durumu bildirince Ahmed-i Mürsel: "Siz gidin, ben gelirim", cevabını vererek, onlardan sonra yola çıkarak daha önce saraya varıp, Sultanın huzuruna çıkar. Kısa sürede, henüz haberciler dönmeden saraya gelişi Sultanın dikkatini çeker. Sultan o gece rüyada aksakallı bir derviş görmüştür ve o derviş şimdi karşısındadır. O zaman bu zatın bir velî olduğunu anlar.

Ahmed-i Mürsel, Sultana köyün fazla bir maddî gücünün bulunmadığını, kendi elbiselerini bile kendilerinin dokuduğunu söyleyerek, dokuduğu aba kumaşını Sultana takdim eder. Karamanoğlu Mehmet Bey, bu zatın mazeretini kabul ederek hürmet gösterip, izzet ve ikramda bulunur. Üstelik geçimlerini rahatça sağlamaları için kendilerinden vergi alınmayacağına dair ceylan derisi üzerine yazılmış tuğralı bir berat vererek, hediye olarak da heybesine bir top Hint kumaşını konularak uğurlanmasını emreder. Şeyh Mürsel, şehirden çıkmadan bir fırına uğrayıp, aldığı ekmekleri heybesine koyarken Hint kumaşını ve getirdiği aba kumaşını almadığını fark eder. Kumaş topunu çıkarıp, kendi getirdiği aba kumaşının içine sararak yanmakta olan fırının içine atar. Fırıncı ve Sultanın adamları olup biteni hayretle seyretmektedir. Fırıncı küreği fırına



sokarak kumaşını çıkarır ve aba kumaşının yanmayıp, içinde sarılı olan Hint kumaşının yandığı görülür. Adamlar saraya dönüp durumu anlatınca, Sultan hemen peşinden gidip dervişini getirmelerini söyler. Adamlar Şeyh Ahmed-i Mürsel'i geri çevirerek saraya getirerek, huzura çıkarırlar. Sultan özür dileyip, hediyesinin kabul edilmeyişine üzüldüğünü bildirerek, adamlarına öldüğünde aba kumaşının kefenin üzerine konulmasını vasiyet eder.

Şeyh Ahmed-i Mürsel, kendi dokuduğu aba kumaşının alın teri, kendi el emeği olduğunu, hediye ettiği Hint kumaşının parasının ise devlet hazinesinden karşılandığını usulünce dile getirerek, Sultana bir ders vermiş olur. Sultan, daha hassas ve cömert davranarak, köyün iki verimli arazisi, Kavaklıdere ve Söbüçimen (Yazı) mezarlarını Şeyhin zaviyesine vakfettiğini bildirerek, bunu bir vakfiye ile kayıt altına aldırır.

(İbrahim Hakkı Konyalı, bu menkıbeyi *Konya Tarihi*'nde anlatmıştır. Ayrıca, bu konuda ciddi araştırmalar yapan araştırmacı-yazar M. Zeki Oral da Ahmed-i Mürsel'in bu konudaki menkıbe ve vakfiyesini *Belleten* dergisinde yayımlamıştır.)

**Horasan Erleri'nden
Ahmed-i Mürsel'in
türbedeki
sandukası, mızrak
ve tahta gürz**



İhsan KAYSERİ

İSTEYEN KÜRK, İSTEYEN KİTAP ALABİLİR

Kitap sevgisi ile çocuk sevgisi aynı değerdedir. Kitap âşıkları, kitap sevenler ve çok iyi bir kütüphaneye sahip olan kişiler kitaplarını çocuklarından ayrı düşünemez onları nasıl severse kitaplarına da aynı sevgiyi gösterir.

Araştırmacı-Yazar Selçuk Es, kütüphanesini Konya Belediyesi'ne bağışladı. Noterde yapılan bağış töreninde bu satırların yazarı olarak ben de bulundum. Fakat belediye kitapların sayımını yapıp bir türlü almıyordu. Rahmetli Selçuk Es bir gün belediyeye uğramış, zamanın reis muavinlerinden biriyle görüşmüş ve kitaplarının sayımı için bir heyet kurulmasını ve bu heyetin kitaplarını teslim almasını arzu ettiğini ifade etmiş. Reis muavini kişi de merak etme Selçuk Bey iki memur gönderir, hemen kitaplarının sayımını yaptırırım, demesine çok üzölmüş eve geldiğinde de büyük bir sinir krizi geçirip yatağa düşmüş. Bu durumu gören eşi Emine Hanım teyze, hemen Hasan Yüğrük'e: "Selçuk Bey çok hastalandı, Hasan Bey acele bize gelsin" diye haber gönderir. Ankara'da olan Hasan Yüğrük döner dönmez ayağının tozuyla soluğu Selçuk Es'in evinde almış, Yavaş yavaş daha doğrusu Konya tabiri ile "ivil ivil" sormaya başla-

mış: "Bugün ne yaptın, ne araştırdın, nerelere gittin" şeklinde. Böylelikle Selçuk Es'i konuşturmaya, onun açılmasını sağlamaya çalışmış. Selçuk Es Belediyeye gittiğini, kitaplarının alımı için iki memur göndereceklerini bunların sayımını yapacaklarını söylediler. Buna çok üzüldüm. İki oğlum kadar sevdiğim kitaplarımın sayımına nasıl olur da iki memur gelir, deyince Hasan Yüğrük, Emine Hanım teyzeyle bağırarak: "Ben Selçuk ağabeyin hastalığının teşhisini koydum, siz de bize bir çorba kaynatın, çorbalarımızı içelim" demiş.

Neymiş efendim, Selçuk ağabeyin hastalığının sebebi kitaplarını iki oğlu kadar sevmesi, üzerine iki memurun gelip sayım yapmalarına çok feci şekilde sinirlenmiş ve hasta olmuştur.

Çok eski yıllarda deniz kenarlarında bugünkü gibi çok yıldızlı oteller yoktu hatta hiç otel olmayan yerlerimiz bile vardı. Konyalılar yaz tatillerini Iğın, Afyon gibi kaplıca ve içmelerde geçirirlerdi. Bir de birkaç günlüğüne İstanbul'a gidip gelmeler. Araştırmacı-Yazar Merhum Sefa Odabaşı da bir yaz tatilini İstanbul'da geçirmek için eşini çocuklarını almış ve birlikte İstanbul'un yolunu tutmuştur.

Bir iki gün gezdikten sonra Sefa Odabaşı: “Çocuklar ben bir sahaflara kadar gideyim, orada bir eşi-dostu ziyaret edeyim hemen gelirim” diye sabah erkenden otelden çıkmış, akşama doğru da ancak gelebilmiştir. Eşi çocukları merak etmesine etmişler ama şimdiki gibi cep telefonları olmadığı için de kitapların arasında kayboldu nasıl olsa gelir düşüncesi ile kendilerine teselli bulmuşlar.

Sefa Odabaşı otele gelmiş gelmesine ama yorgun bir şekilde kendisini yatağın üzerine atmış ve: “Çocuklar para bitti, yarın sabah erkenden Konya’ya dönüyoruz” demiş. O yaz tatilinde harcayacağı bütün parasını bir günde kitaplara vermiş ve ertesi gün de Konya’ya dönmüşler.

Prof. Dr. Saim Sakaoglu’nu tanırsınız, tanımamanıza imkân yok, mutlaka bir yerlerde tanışmışsınızdır. Biz Saim Hoca ile aynı mahalle komşusu değiliz komşu mahallenin çocuklarıyız. Babalarımız da birbirlerini çok severlerdi. Bizim Saim Hoca ile dostluğumuz Hakimiyet-i Milliye İlkokulundan başlar. Aynı ilkokulu bitirdik, o mahallemizin Saim ağabeyi idi.

Saim Hoca Eğitim Fakültesi’nin dekanı idi. 1988 yılı yazının bir günü ona telefon açıp: “Hocam uygun görürseniz sizi ziyarete geleceğim; biraz söyleşiriz” dedim. Saim Hoca da gel gel konuşuruz bu yaz sıcaklığının yorgunluğunu atarız biraz olsun, diye karşılık verdi. Eğitim Fakültesine gitim önce makam odasında daha sonra fakültenin bahçesinde hem yürüdük hem de konuştuk. Gazete için beyanat almıyorum, sırf

sohbet etmek, hoşça bir vakit geçirme amacındayım. Söz döndü dolaştı Saim Sakaoglu’nun Amerika’dan dönüşüne geldi. “Nasıl döndünüz, neler getirdiniz; yediğiniz içtiğiniz sizin olsun, görüp geçirdiklerinizi anlatır mısınız?” deyip Saim Hoca’ya pası verdim. Çalışma sırasında her gün büyük bir bölümünün kütüphanelerde geçtiğini, araştırma yaptığını, çok sayıda fotokopi aldığını, çok sayıda kitap aldığını, söyledi. Fakat en büyük sevgisi kitap olduğu için Türkiye’ye döndüğünde: “Keşke şu eseri de alsaydım” dememek için kendisine gerekli bütün eserleri aldığını ifade etti ve arkasından da ekledi:

“Gelmemize birkaç gün kaldı. Uçak biletimizi bile aldık. Bu defa eşime bir hediye almak istiyorum. O da benim gibi Amerika’da bu sıkıntıyı çekti. Hiç olmazsa günlünü alayım düşüncesi ile vitrinde gördüğüm çok güzel bir kürk mantoyu almaya karar verdim; fakat almadık. Bir başka kitapçıya uğradık ki, bana çok gerekli olan bir eserle karşılaştım. Eşime döndüm ve: “Sana kürkü her zaman alırız, ama bu eseri belki hiç bulamayız. Eğer sen de izin verirsen bu eseri alayım, sana da daha sonra istediğin kürkü alırım” dedim ve o kitabı da aldım.”

Geçenlerde bir yerde bir yazı okumuştum da bunlar aklıma geldi. Kimi kürk alır, kimi kitap, kimi gezisini yarıda keser kitap alır, kimi de iki memur gönderirim deyince hastalanır.

Zevkler ve renkler tartışılmaz biz de kitap konusunu hiç bir zaman tartışmayalım.



Ahmet ÇELİK

MEVLÂNA HALİD EL-BAĞDADİ

1775-1826

Şeyh Mevlâna Halid el-Bağdadi, 1775 yılında Irak Süleymaniye'ye bağlı Karadağ kasabasında dünyaya geldi. Babasının adı Ahmed, dedesinin adı Hüseyin'dir. Soyu baba tarafından Hz. Osman (ra.)'a, anne tarafından Hz. Ali (ra.)'ye ulaşır. Halk arasında "Altıparmak" diye meşhur Mikail aşiretine mensuptur. Eğitimine önce Karadağ, sonra da Süleymaniye'de devam etti. Döneminde Süleymaniye'nin en önemli âlimleri olan Abdülkerim Berzenci (vf. 1798) ve Abdurrahim Berzenci (vf. 1800)'den icazet aldı. Bağdat'a giderek kelim, tefsir, hadis, fıkıh ve arap dili ve edebiyatı okudu. Tekrar Süleymaniye'ye döndü. Kendisine bir medrese tahsil edebileceğini söyleyen Baban Bölgesi Valisi İbrahim Paşa'nın teklifini, henüz ilmini tamamlayamadığını söyleyerek kabul etmedi. 1797'de Senendic'e giderek Muhammed Kasım (vf. 1818)'den astronomi, fen, sayısal ve sosyal bilimler dalında ilimleri öğrendi. Tekrar memleketi olan Süleymaniye'ye döndü. Hocası Abdülkerim Berzenci 1798'de vefat edince, hocasının medresesinde müderrisliğe başladı. Hocasının makamına geçip ders vermeye başladıktan sonra içindeki manevi boşluğu doldurmak için bir mürid aramaya başladı. 1805'de Musul, Diyarbakır, Urfa, Halep yoluyla Hac için yola çıktı. Yolu üzerinde bulunan Şam'a uğradı. Şam'da döneminin en büyük hadis âlimlerinden Muhammed el-Kurbizi (vf. 1806)'den hadis icazeti aldı. Aynı zamanda Kadiri tarikatı şeyhlerinden Mustafa el-Kürdi'den

Kadiri tarikatı üzere icazeti aldı.

Fakat içindeki arayış bitmemişti. Onu tasavvufa bağlayan olay ise şöyle gerçekleşir: Hac için Şam'dan ayrılıp Medine'ye gelir. Kendisi için bir mürid ararken Yemenli bir zat ile karşılaşır. O'ndan nasihat ister. O zat Mevlâna Halid el-Bağdadi'ye: "**Ey Halid, Mekke'ye vardığında edebe uymayan birini görürsen onu hemen reddetme**" dedi. Mevlâna Halid el-Bağdadi Mekke'ye gelir. Bir Cuma günü erken bir vakitte Haram-i Şerif'e gelir ve sırtını Kâbe'ye dönmüş bir adam görür. "**Utanmadan sırtını Kâbe'ye dönmüş edebi gözetmiyor**" diye içinden geçince o zat: "**Mümine hürmet Kâbe'ye hürmetten daha üstündür. Bunun için yüzümü sana döndüm. Niçin beni kötülüyorsun? Medine'de sana yapılan uyarıyı ne çabuk unuttun**" der. Mevlâna Halid el-Bağdadi onun büyük bir Allah dostu, veli olduğunu anlar ve ona öğrenci olmak isteyince o zat: "**Senin irşadın Hindistan tarafından geliyor. O tarafından geliyor. O tarafa yönel**" dedi. Aradığı fırsatı kaçırmıştı.

Haccını tamamlayıp tekrar Süleymaniye'deki medresesine döner. Bir müddet sonra Abdullah Dehlevi (vf. 1824)'nin halifelerinden Mirza Rahimullah Azimabadi (vf. 1844) Süleymaniye'ye gelir. O'nun teşvikleriyle 1809 yılında yaya olarak Abdullah Dehlevi ile görüşmek üzere, bütün meşgul olduğu işleri bırakarak Hindistan'a gider. Yolculuğu bir yıl sürer. Yolda uğradığı şehirlerdeki âlim

bilginlerle tanışır, ilmî müzakerelerde bulunur. Tahran'da Şii âlimlerinden Hafız İsmail Kaşi ile tartışarak ehlisünnetin görüşlerini müdafaa eder. Bistam'da Bayezid-i Bistami'nin kabri- ni ziyaret eder. Sonunda Abdullah Dehlevi'nin bulunduğu Cihanabad (Delhi)'a ulaşır. Bu yolculuğun kendine verdiği duygularla birçok şiir söyler ve bu şiirleri "Divan" adlı eserinde toplar. Abdullah Dehlevi, Mevlâna Halid'i beş aylık manevi bir eğitime bir eğitime tabi tutar. Önceleri O'nu tuvalet temizliği ve ayak işleri gibi hizmetlere verir. İlmin verdiği gurur ve kibirden uzaklaşması için verilen bu hizmetleri kusursuz olarak yerine getirir. Hocasının izniyle Şah Veliyyullah Dehlevi'nin oğlu Abdülaziz b. Şah Veliyyullah Dehlevi'nin derslerine devam ederek hadis, akaid ve kelim ilimlerinden icazet alır. Kısa sürede de Tasavvufi eğitimini (seyr u süluk) tamamlayan Mevlâna Halid'e, Şeyh Abdullah Dehlevi memleketine dönmesine izin verir. Abdullah Dehlevi, Ebu Said el-Hindi ve Şah Beşaretullaah en-Nakşibendi'nin hazır olduğu bir mecliste, Mevlâna Halid el-Bağdadi'ye Nakşi, Kadiri, Sühreverdî, Kübrevî, ve Çiştîyye tarikatleri ile irşad, hadis, tefsir, tasavvuf gibi ilimlere dair icazetname verilir.

Kedisine Bağdat'a gitmesi emredilince hocasına: "O bölgede irşada nasıl güç yetirebilirim? Çünkü orada büyük âlimler ve halkın sevip, saygı gösterdikleri Berzenci ve Haydari büyükleri vardır. Bunlar benim irşad faaliyetlerime engel olurlar" der. Şeyh Abdullah Dehlevi ise, Mevlâna Halid'e şöyle der: "Sen emredildiğin yere git. Kısa zamanda buraların halkı büyük, küçük hepsi sana gelip hizmetine girecekler ve saygı göstereceklerdir. Söyle bana daha başka ne istersin?" Bunun üzerine Mevlâna Halid el-Bağdadi şöyle der: "Son arzum dindir. Dinin kemali ve kuvveti bulması için de dünyayı isterim." Bu anlayışı daha sonra irşad anla-



yışının bir prensibi olacaktır. 36 yaşında 1811'de hocası Abdullah Dehlevi'nin dediği gibi ilim ve tasavvuf namına "hepsini alıp götürən" Mevlâna Halid el Bağdadi önce Süleymaniye'ye, ardından Bağdat'a gelir. Bağdat valisi Said Paşa'nın desteği ile İhsaniye Medresesi'ni tekke olarak kullanmaya başlar. Geniş ilmi ve engin tasavvuf bilgisi ile şöhreti kısa zamanda İslam coğrafyasına yayılır. Kısa zaman sonra da kendisine haset eden Berzencili Şeyh Maruf tarafından devrin yöneticilerine şikâyet edilir ama olayın bir iftira olduğu anlaşılabilir suçsuz olduğu anlaşılır.

1817 tarihinde Süleymaniye'ye gelir. Burada 2. dergâhını açar. Pek çok öğrenci yetiştirir. İlmiye sınıfının tarikatı payesini alarak ilme ağırlık veren, İslami esaslara bağlı bir tasavvuf anlayışına önem vererek tamamı ilmiyeden gelen 116 tane halife yetiştirerek tüm İslam ülkelerine gönderir. "12. asrın müceddidi" unvanını alır. Tekrar Bağdat'a gelen Mevlâna Hali el-Bağdadi, 1822'de Şam'a gelir, Şam'da bir ev ve arazi alır. Arazi üzerine bir mescit yaptırır. Şam'da harap ve metruk durumda bulunan mescit ve medreseleri tamir ettirerek buraları faaliyete geçirir. 1825'te tekrar hacca gider. Hac dönüşü 12 Zilkade 1240/10 Haziran 1826 Cuma günü Şam'da kolera hasta-



lığından vefat ederek ebedi âleme geç-
er. Mevlâna Halid el-Bağdadi'nin 3
hanımı vardı. Bu evliliklerden Şihabed-
din, Bahaeddin, Abdurrahman ve Nec-
meddin adında 4 oğlu ve Fatma adında
1 kızı oldu. 3 oğlu sağlığında vefat etti.
Soyu Necmeddin (vf. 1854) ve Fatıma
(vf. 1869) yoluyla devam etti. Mevlâna
Halid el-Bağdadi'nin türbesi, yetiştir-
diği halifelerinden olan Muhammed
Firaki'nin girişimi ile 1842'de Sultan
Abdülmecit'in emri ile Şam valisi Ne-
cip Paşa tarafından yaptırıldı. Sanduka
üzerindeki işlemeli örtü Sultan Abdül-
mecit tarafından yaptırılmıştır. O'nun
müritleri arasında Mustafa Asım, Meh-
met Refik gibi şeyhülislam, Said
Paşa, Necip Paşa, Namık Paşa gibi dev-
let adamları ve Hanefi Fakihî İbn Abi-
din *Ruhül-Meani* tefsirinin yazarı Alu-
si gibi âlimler de vardır. İbni Abidin'e
yazdığı icazette şöyle buyururlar: “Ön-
ceki ve sonraki âlimlerin icma ettikleri
gibi, ilimlerin en şerefli, dini ilimler-
den fıkıh ve hadistir. Dünya ve ahirette
kurtuluşumuz ancak bu ilimlerden ola-
caktır. Bu ilimler kalbimizin ışığı ve
kıymetli dayanağımızdır.”

Tasavvufi alanda yetiştirdiği 116
halifesi zahiri ilimlerden icazet almış-

lardır. Mevlâna Halid el Bağdadi'nin
kütüphanesinde tasavvufi ilimlerden
daha çok Şafii ve Hanefi fıkhına ait
eserler bulunmaktadır. Kendisi kera-
met ehli olduğu halde O şöyle derdi:
“Cenab-ı Haktan bizler ve sizler için ist-
tikamet devamını dilerim. Dolayısıyla
istikamet sebeplerini öğrenmeye
çalışınız, gayret ediniz. Bir istikamet
bin kerametten daha hayırlıdır.” Tahsil
hayatından itibaren zühd, takva ölçüle-
ri içerisinde yaşamaya gayret etti. Kü-
çüklüğünden vefat edinceye kadar ki
hayat süresi boyunca, Duha ve Tehec-
cüd namazlarını hiç kaçırmadan kıldı.
Vasiyetinde Allah'a yemin ederek şöyle
der: “ Baliğ olduğum zamandan bu
güne kadar iki vakit namazı kazaya bı-
rakmadım. Kuşluk ve teheccüd namaz-
ları da üzerimden geçmemiştir.” İnsan-
lar O'nu ya ders okuturken ya âlimleri
ziyaret ederken ya da hasta ziyareti ya-
parken görürlerdi.

Hayatının en verimli çağında yani
51 yaşında vefat eden Mevlâna Halid el
Bağdadi yetiştirdiği halifeleriyle Nakşî
tarikatını Osmanlı coğrafyasına taşıya-
rak kendi adıyla anılacak “Halidiye”
kolunun bu topraklarda yerleşmesini
ve geniş halk kitlelerine ulaşmasını sağ-
ladı. **Konya bölgesinde, Seydişehir
Çavuşta vefat eden Şeyh Muhammed
Kudsi el-Bozkıri (Memiş Efendi, vf.
1852) ve Karaman'da Ketane Cami-
inde medfun Ödemişli Hasan Kudsi
Efendi (vf. 1838), onun halifelerinin-
dendir. Allah rahmet eylesin.**

KAYNAKLAR

1-Abdurrahman Memiş, *Halidi Bağdadi ve
Anadolu'da Halidilik*, İstanbul 2000.

2-İrfan Gündüz, *Osmanlılarda Devlet-Tekke
Münasebetleri*, İstanbul 1984.

3-Hamid Algar, *İslam Ansiklopedisi* “Halid
Bağdadi” maddesi Türkiye Diyanet Vakfı Yayın-
ları.

4-Hasan Kamil Yılmaz, *Altın Silsile*, İstanbul
2001.

5- Ahmet Çelik-İsmail Bilgili, *Muhammed
Kudsi el-Bozkıri*, Konya 2011.