

basıad

DERGİSİ

Üç ayda bir yayınlanır

Yıl:2 Sayı:7

BABADAĞ

Nüfus: 4850

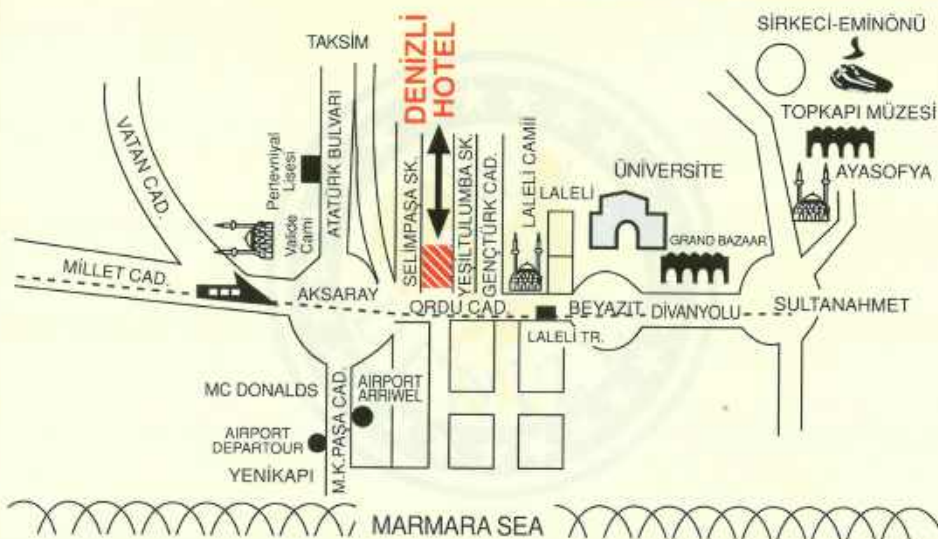
20-75

014

Kuruluşunun
75.Yılında
Babadağ
Ticaret Odası



DENİZLİ HOTEL



LALELİ ORDU CAD. SELİMPAŞA SOK. NO: 8 34470 LALELİ - İSTANBUL
TEL: (0212) 519 53 63 - 64 FAX: (0212) 519 51 80



Zafer KATRANCI
Basiad Yönetim Kurulu Başkanı

Döviz Kurları ve Ekonomimize Etkileri...

Savaş sonrasında günümüze kadarki dönem içerisinde ülkemizde gündem oluşturan en önemli madde Dolar kurunun EURO-TL karşısındaki değer kaybı, ya da TL'nin döviz karşısında aşırı değerlenmesi ve bunun ülkemiz ekonomisini nasıl etkilediğidir. Bu konuda Denizlili sanayiciler ile aynı fikri paylaştığımıza eminim.

Denizli'deki sanayinin ihracata dayalı olduğunu ve kendi iç yapısı itibarıyla Türkiye'nin aynadaki görüntüsünü yansıtmadığını sanırım bizler kadar bankalar, özel finans kurumları, siyasetçiler, meslek odaları, başka illerdeki sanayici ve işadamları; kısaca ekonomi konusunda kamuoyu oluşturan herkes biliyordur.

Denizli'de gerçekleştirilmiş olan yatırımların büyük bölümünün ihracata dayalı ve ihracatın Denizli için bir zorunluluk olmasından dolayı döviz kurlarındaki değişimin bölgemiz sanayicileri için arz ettiği önem gözardı edilemeyecek kadar büyüktür.

Ülkemiz ihracatçısı, döviz kurlarındaki önlenemez gerilemeden ötürü bir hayli sıkıntı yaşamaktadır. İlimizdeki sanayicilerin üretimlerinin tamamına yakınının ihracata yönelik olduğunu kabul edersek bizim sıkıntımızın çok daha büyük olduğunu söyleyebiliriz. Biz, kurların çok yüksek oranlardaki devalüasyonlarla yukarı taşınmasına da taraftar değiliz. 45 yıllık iş yaşamım boyunca aynı senaryonun yaşandığı ve oynandığına çok tanık oldum.

2001 Şubat krizinin üzerinden 2 yıl geçti; ama kurlar hala o günkü seviyelerde işlem görmeye devam ediyor. Bunda mantığa ters düşen bir taraf yok mu? Dönem dönem TL'yi aşırı değerleyip sonradan "Aman, ihracatımız daraldı, ithalatımız patladı, cari açık sürdürülemez boyutlara ulaştı, yurtdışı rakiplerimizle rekabet imkanımız kalmadı." deyip, bir gecede büyük oranlı devalüasyonlarla soruna çözüm aramak! Artık bu filmi tekrar görmek istemiyoruz. İhracatçı olarak talebimiz, döviz kurlarının gerçekleşmiş enflasyon oranlarıyla paralel seyir izlemesi ve aylık enflasyon kadar kurların arttırılmasıdır.

Olayın ithalatı arttırıcı etkisi ve ödemeler dengesi tarafına da kısaca göz atarsak durumun burada daha da endişe verici boyutlara doğru gitmekte olduğuna tanık oluruz.

2003 yılının ilk 3 aylık dönemi itibarıyla cari işlemler açığının 2000 yılına benzer bir tablo çizdiğini ve yaklaşık 2,4 milyar \$'ı bulduğunu görürüz. 2000 yılı Kasım ve 2001 yılı Şubat krizlerinin temelinde yatan en büyük neden olan cari işlemler açığının 2000 yılında 9,8 milyar \$ olarak gerçekleştiğinin hatırlanması gerektiğini düşünüyorum.

İç talep artışı, TL'nin aşırı değerlenmesi, üretimdeki artışa paralel olarak ara mali ve lüks tüketim mallarındaki aşırıktan dolayı ithalatımızda önemli ölçüde artış kaydedildi. İlk 3 aylık verilere göre değerlendirdiğimizde Mart 2003 itibarıyla ithalatımızın 14 milyar \$'a yükseldiği, yani geçen yılın aynı dönemine göre %38'lik artış gösterdiğini ihracat tarafından bakıldığında ise Mart 2003 itibarıyla ihracatımızın 10 milyar \$'a yükseldiğini, bunun da geçen yıla göre yaklaşık %27'lik bir artış demek olduğunu görürüz.

Kalkınmanın motorunun ihracat olduğu konusunda herkes aynı görüşü paylaştığına göre hem ihracatımızın geleceği açısından hemde cari açığın endişe verici boyutlarda kabul edilebilir rakamlara getirilebilmesi için yapılması gereken en doğru operasyon, sanırım TL faizlerinin daha da aşağıya çekilmesi ve Türk Lirası'nın aşırı değerlenme ivmesinin kırılmasına yönelik müdahalelere kararlılıkla devam edilmesidir. Saygılarımla.





Üç ayda bir yayınlanır
basiad
142 Sayı

Babadağlı Sanayici ve
İşadamları Derneği Adına
İmtiyaz Sahibi
Zafer KATRANCI

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Hikmet YARDIMCI
(ZEYBEKDEMİR)

Haber Müdürü,
Yazar ve Editör
Hikmet YARDIMCI
(ZEYBEKDEMİR)

Grafik - Tasarım
Ceyda DEMİR

Baskı
Pamukkale Matbaacılık
(0212) 629 01 56/57

Yazışma Adresi
Çamlaraltı Mahallesi
Ulus Caddesi No: 69/A
Kınıklı / DENİZLİ
Tel: (0258) 212 74 27
Fax: (0258) 212 74 24

Temmuz 2003
1200 Adet Basılmıştır.

REKLAMLAR

Kapak İçi : Denizli Hotel
Arka Kapak : Info Photography
Arka Kapak İçi: Değirmenci Tekstil
4.Sayfa : Dazkır Makina
8. Sayfa : Info Photography
16. Sayfa : Gürcanlar Tekstil

içindekiler

1

**Döviz Kurları
ve Ekonomimize
Etkileri...**
Zafer KATRANCI



3

**Babadağ'da
İlk İzlenimlerim**
Babadağ Kaymakamı



5-6-7

**Kuruluşu'nun 75.Yılı'nda Babadağ
Ticaret Odası**
Derleyen: Hikmet YARDIMCI



9-10-11

**Kendini, Sosyal hizmet yapılarına adanmış
bir Babadağ'lı...**
Osman Nuri YILMAZ'ı tanıyalım



12-13

**Fotoğraflarla
Babadağ Anıları**



14-15

**BASİAD'ı temsil eden gençler, 9 Mayıs Gençlik
ve Avrupa Günü'nde İş Kulelerinde idi...**



17-18-19-20-21

Ne güzeldir Babadağ yaylaları...
Hikmet YARDIMCI



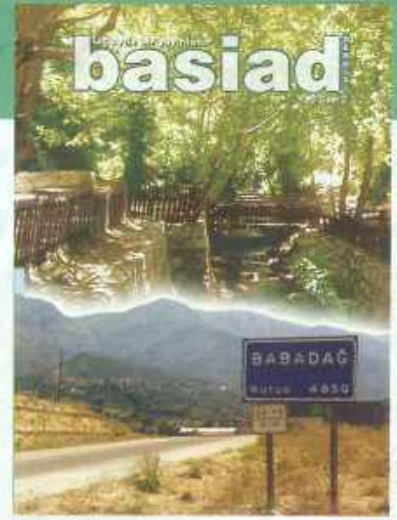
22-23

Babadağ'da Zirve Heyecanı
Tarık BALIN



24

**Artık
Resmî Belgeliyiz.**



Babadağ'da ilk izlenimlerim...



Hüseyin ÇAKIRTAŞ
Babadağ Kaymakamı

Babadağ'a tayinimin çıktığını ilk duyduğumda her yeni tayin yerini düşündüğümdeki belirsizlik içimi sardı. Adındaki DAĞ kelimesi bu ilçenin bir dağa kurulmuş olabileceğini düşündürdü. Biraz tedirgin oldum. Arabamla ilçeye yaklaşırken yolun yokuş olduğunu farketmem; kaygılarımda haklı olduğumu kanıtlar gibi idl. Evlerin birbirine tutunuyor gibi duran görüntüsü hayli şaşırtmıştı. Bazı evler sanki saygıdan öne eğilmiş bazıları da böbürlenir gibi arkaya yaslanıyordu. daha çok geçmeden coğrafyasındaki sert çizgilere inat; insanların davranışlarında gördüğüm yakınlık, yüzlerindeki

candan ifade beni rahatlattı. Kendimi onlardan biri gibi hissetmeye başladım. Mutlu oldum.

Babadağ; artık benim için farklı anlamlar taşıyor. Şu sıcak yaz günlerinde yaylalarında ferahlamak, yeşilin her tonunu kucaklayan manza-



raya bakarak bir bardak çayı yudumlamak ne güzel. Durmadan çalışan dokuma tezgahlarının sesini kanıksadım.

Sokaktaki dokumacı esnaftan Türkiye'nin en büyük işadamlarına kadar geniş bir mozaığe sahip Babadağ, asil kaymakam olarak görev yaptığım

ilk yerim olması bakımından benim için görev yaptığım yerler arasında çok özel bir yere sahip. İnsanın memleketine bu kadar bağlı olması, cömertlikleri, başka yerlerde zor bulunacak vasıflar.

Bugün Türkiye ekonomisine yön veren tekstil ürünlerinin üretimi ve ihracatında ülkeye büyük döviz girdisi sağlayan zeki ve çalışkan işadamlarının büyük çoğunluğu Babadağlı.

Bu insanlar, doğup yetiştikleri ilçelerine son derece vefalılar. Memleketleri için gerekli her hizmette Babadağlı hayırseverleri adeta yarış halinde görüyorsunuz.

Ben Babadağ'da çalışıyor olmayı bir ayrıcalık olarak algılıyor, burayı tanıdıkça kendimi her geçen gün daha şanslı buluyorum. Yemyeşil doğası, samimi, cömert, güleryüzlü insanlarıyla Babadağ benzersiz bir yurt köşesi.

Bu güzel insanların desteği ile

ilçeye önemli hizmetler vereceğimi umut ediyorum. Bana bugüne kadar sahip çıkan, dostça el uzatan, her halleriyle bana asla yabancılık çekertmeyen Babadağlılara sonsuz saygı ve şükranlarımı sunuyorum. Onlar herşeyin en iyisine layık. ■

DAZKIR

www.dazkir.com

Makina ve Gaz Arıtım Sanayii

dazkir@dazkir.com

DAZKIR SICAK HAVA ÜRETİCİLERİ

Spor salonları,
Fabrikalar,
Atölyeler,
Hangarlar,
Garajlar
vb. gibi yüksek tavanlı geniş mahaller için...



Organize San. Böl. Demirciler Sitesi F1 Blok No:443 İkitelli / İSTANBUL
Tel: 0(212) 444 00 71 Faks: 0(212) 671 31 97

Kuruluşu'nun 75.yılı'nda Babadağ Ticaret Odası

"Memleketin mühim bir Sanayi şubesi olan dokumacılığın inkişafına çalışan Oda, bu maksatla bir dokuma kontrol müessesesi kurmuş ve Babadağ Dokumalarının evsafının düşmemesini temin etmiştir."

Babadağ, yerleşim yeri itibarıyla tarıma elverişli olmadığından halk dokumacılığa yönelmiştir. Satın aldığı çile halindeki ipliği evinde gerekli işlemlerden geçirerek istenilen hale getirir, tezgahında dokur, kendisi pazara götürüp satar. Yani Babadağ'daki her ev, o evde yaşayan aile fertlerinin tümünün çalıştığı bir entegre tesis durumundadır. Aynı zamanda; çarşaf, pike, kanaviçe, sofrası gibi günlük yaşamda kullanılacak ve zaman içinde bozulmaya uğramayacak malların tezgahlarda dokunarak üretildiği bir fabrika konumundadır. Bu, istisnasız her evde aynıdır.

Erkekler, berber, kasap, terzi, bakkal gibi bir işle uğraşan esnaf dahi olsa yine de evinde hanımı ve çocukları tarafından dokunan bir tezgahı mutlaka bulunur. Hatta kasabaya resmî görevle atanmış müftü, imam, öğretmen gibi memuriyet görevini ifa etmek üzere gelenler bile kısa bir süre sonra öğrendikleri dokumacılığı yapmak isterler ve evlerinde tezgah açıp onlar da dokumacı olurlar. Yani Babadağ'da Dokumacılık, bir yaşam biçimidir.

Ancak dokunan mallar özenli olmalı, rengi, boyası, atkı-çözüğü dediğimiz santimetrelerdeki dokuma sıklığı belli standartlarda olmalıdır. Kimse defolu bir malı iyi malı gibi kimseye satmamalı, satmaya teşebbüs dahi edememelidir. İşte bunun için ilk defa bugünkü Türk Standartları Enstitüsü özelliğinde kalite kontrol kurumu kurulmuş, hiçbir yanlış atlamadan, hiçbir kişiye ayrıcalık tanımadan ve asla taviz vermeden hem dokumacının sattığı malı, hemde tüccarın başka illere göndermek üzere aldığı; (balyalanmış dahi olsa balyaya açtırarak baktığı) malı titizlikle denetlemiş, en küçük bir ayrıntının dahi gözden kaçmamasına özen göstermiştir.

İşte Babadağ Ticaret ve Sanayi Odası, halkının tamamı dokumacı olan, Babadağ'da Türkiye'de **bir çok ilde henüz Ticaret Odası yokken** 22/04/1341 tarih ve 655 sayılı Ticaret ve Sanayi Kanunu ile 27/09/1341 tarihli tüzük hükümlerine göre üretilen malların tanıtımı, ilgi görmesi, kalite ve standardının korunması için gerekli çalışmaların yapılması amacı ile 14/11/1928 de kurulmuştur. **Bir kasabada kurulan ilk Ticaret Odası** olması bakımından büyük önem arzeden bu kuruluşun o günkü adı, **Kadıköy Tecim ve Endüstri Odası** veya **Tecim evi**, bir belgeye göre de **Kadıköy Dokumacılar Birliği**'dir.

Dokuma üreten herkes, malını satışa sunmadan önce mutlaka bu odaya getirmek zorundadır. Görevli memurlarca tek tek kontrol edilen malının üzerine damga vurulur. Herhangi bir yönü ile standarda uymayan mala **"battal"** damgası vurulur. Battal damgası yemiş bir malın çarşı ve dokuma pazarında hiçbir şekilde gerçek değerinde satılma şansı kalmamıştır. Ucuza gider. Yani Babadağ'da herkes doğru, düzgün, dürüst çalışmak ve böyle yaşamak zorundadır.

Çarşı Meydanı Hükümet Caddesinde çalışmaya başlayan Oda'nın kendilerini saygıyla ve rahmetle andığımız **damga vurmakla görevli memurları**: Kasap OSMAN, Şükrü TEKİN, Damgacı HİLMİ, Bakkal OSMAN, Ali ÇAKIR ve Sakallı HADİ'dir. Bu günkü TSE'nin ilki olan bu işlem, kışın Ticaret Odası'nda, yazın halk yaylalarında olduğundan semt mescitlerinde yapılır.



Babadağ Ticaret Odası İlk Yönetim Kurulu Üyeleri;
Ayaktakiler;
Fehmi ASHABOĞLU-Halil İbrahim İŞLAK
Hacı Mehmet ÖZDEMİR
Oturanlar;
Emin MUTÇALIOĞLU-Cemal SAĞLIK
H.Osman DEREKÖYLÜ

Babadağ Ticaret Odası

Odanın ilk kurucuları:

Feyzi ŞÜKRÜ
Ahmet zade M. NURİ (Mehmet İŞLAK)
Bekirbaş oğlu SÜLEYMAN (ilk defa 220cm. eninde çarşaf dokuyan kişi)
Beyli zade ARİF
Ayan Hacı Ali oğlu MEHMET AYAN
Hacı Kara Ahmet zade TAHİR ÖZDEMİR
Emeksiz zade ARİF SEVİM
Sülek AKİF ÇAVUŞ
Koçoğlu MEHMET

İlk yönetim kurulu üyeleri :

Hasan Fehmi ASHAPOĞLU
Halil İbrahim İŞLAK
Hacı Mehmet ÖZDEMİR
Emin MUTÇALIOĞLU
Cemal SAĞLIK
Abdi zade Hacı Osman DEREKÖYLÜ
Ali ARIKAN
Mehmet ZEYBEK
Hacı MUSTAFA ZEYBEK'tir. (Geniş Ağa diye bilinen bu zat,
o zamanlar Babadağ'ın en zenginiydi.



Mehmet İŞLAK



Sülek AKİF ÇAVUŞ



Babadağ Ticaret Odası'nın damga vurmakla görevli memurlarından;



Damgacı HİLMİ
HİLMİ KOŞEOĞLU



Osman KASAPLAR



Hadi SAKALLI

Yıl 1930

Mustafa SEZEN (baş kâtip)
Mehmet ZEYBEK
Salih TOKATLIOĞLU
Abdi zade Hacı OSMAN EFENDİ
Halil İbrahim İŞLAK
Cemal SAĞLIK
Halil SAVAS
Emin MUTÇALIOĞLU

1928 kuruluş yılından 1950 yılına kadar idare Meclisi Reisi adıyla hizmet veren başkanlar:

Mehmet İŞLAK
Halil İbrahim İŞLAK
Cemal SAĞLIK
Abdullah Edip GEDİZOĞLU
Hacı Osman DEREKÖYLÜ'dür.

1950 'den sonra Yönetim Kurulu Başkanı Ünvanı ile görev yapan kişiler ve çalışma yılları:



Hakkı KARASAKAL
1950-1954



Osman KIRAZOĞLU
1954-1960



Atilla ÖZDEMİR
1960-1963



Mehmet ORAL
1963-1967



İbrahim KATRANCI
1967-1987



Mehmet NURİ ÖZTARAK
1987 - halen devam ediyor.



Düşlemeyin Bize Danışın.



0 258 261 61 56

100100 01 011 0000
100100 01 011 0000
100100 01 011 0000
100100 01 011 0000
100100 01 011 0000
100100 01 011 0000
100100 01 011 0000
100100 01 011 0000
info
photography



Kendini, Sosyal hizmet yapılarına adanmış bir **Babadağ**lı...

Osman Nuri YILMAZ

Bazı insanlar vardır yüreklerindeki ışık, yüzlerine yansır. Bazı insanlar vardır, gönlü bol, eli bol. Aslında bunların hepsi Allah'ın o kuluna lütfudur. Ne mutlu o kişilere ki kazançlarını insanlığa hizmet yolunda Allah rızası için harcarlar. Çünkü bilirler ki verdikçe çoğalır, veren el alan elden üstündür. İşte o istisna insanlardan birini Osman Nuri YILMAZ'ı tanıyalım.



Osman Nuri Yılmaz, **1926** yılında Babadağ'da doğdu. Gündoğdu Mahallesinde otururlardı. Annesi Hacı Bodurlar'dan Halime (Ankan) Hanım, Babası Hacı Murtuzlar'dan Mehmet Sadık (Cemal) Bey'dir. İlkokulu Babadağ İlkokulunda okuyup **1938** yılında mezun olan Osman Nuri Yılmaz, Atatürk'ün öldüğü, Çarşı meydanında meşalelerin yakılıp nutukların söylendiği, halkın Atamız için yas tuttuğu o günleri hiç unutmuyor çocuk yüreğiyle.

Mehmet Sadık (Cemal) Yılmaz, önceleri Aşağı Çarşı'da, daha sonraları Yukarı Çarşı'da bakkallık, yerli malı ticaretiyle meşguldür. Küçük Osman Nuri, okul dışındaki zamanlarını babasının yanında geçirir. Mezun olduktan sonra ticarete alışmaya, inceliklerini öğrenmeye başlar.

Amca Mehmet Yılmaz, **1935** yılında İzmir'de Hisar Camii civarında bir yerli malı dükkanı açmıştır. Babadağ'dan gidip İzmir'de dükkan açan bir kaç kişi daha vardır. O günlerde İzmir'e gitmek çok kolay değildir. Sarayköy'e kadar atla, daha sonra kara trenle varılabilmektedir.

1940 yılında amca Yılmaz, askere gidecek olunca baba Cemal Bey, kardeşinin yanına gider, işi yürütecek başka kişi olmadığından dükkanı ve Namazgahtaki evlerini satıp Babadağ'a gelir.

1941 yılı Babadağ'da Dokuma Sanayii Kollektif Şirketinin kurulduğu yıldır. Cemal Yılmazda şirketin kurucu ortaklarından ve kooperatiften mal alıp Anadolu'ya sevk etmektedir. Bu arada İzmirde yeniden dükkan açılmışsa da uzun soluklu olmamış, kapatılmıştır. Yani Yılmazların İzmir'den beklentileri gerçekleşmemiştir. Artık **İstanbul** yılları başlar.

1943'te Sultanhamamda Fincancılar Caddesi 10 numarada bir yahudi'ye ait dükkanı kiralarlar. 10.000 Lira hava parası verirler. Bu, o gün için çok büyük paradır.

1945 yılında 19 yaşında yakışıklı bir genç olan Osman Nuri, Babadağlı Damgacı Hilmi'nin güzel kızı Müşerref Hanım'la evlenir. O yıllarda **Men-i İsrifat Kanunu**'nun olduğu yıllardır. Yani tasarruf yılları, israftan kaçma yıllarıdır. Bu yüzden düğünlerde çalgı, tantana, masraf yasaktır. Fakat Osman Nuri, düğün tarihini 28 Ekim'e rastlatmak suretiyle Cumhuriyet Bayramı'nın coşku ve şenliğinin müziğinden faydalanarak gönlünce düğününü yapar.

Aile hayatı iyidir de Fincancılardaki dükkan da işler çok iyi gitmemektedir. 60.000 Lira borçları vardır. Aslında bu borca karşılık 150.000 Lira alacak vardır ama her esnafın başına gelebilen ciddi bir iflas olayı yaşanır. Günü gelen alacaklılar malları götürmüş, dükkan boşalmıştır. Buna rağmen ödenemeyen borçlar üzmektedir. Bu arada Babadağ'daki dükkan ve ev de alacağına karşılık kooperatife devredilmiştir, yani Yılmaz Ailesi için **1949**, çok zor bir yıldır.

1950 yılında Lalelide bir bakkal dükkanı açmaya karar verirler. Mehmet Sadık Baba hiç bilmediği bir işe; emlakçılığa da başlar. Kardeş Rüştü Yılmaz, bakkal dükkanını çalıştırmakta, baba emlakçılık yapmakta, Osman Nuri'de her iki ticarethanedede çalışmaktadır. Allah yüzlerine gülmüştür. Kazanç iyidir. Borçlar ödenir. O zamanlar İstanbul da arsa bol ve ucuz olduğundan arttırmaları ile arsa alıp inşaatçılığa başlarlar.

İnşaatçılık için yeni bir iş ortağı bulunmuştur. Bu kişi bugünkü Goldaş'ın sahibi Arif Yalınkaya'dır. Ancak aile içinde ufak tefek anlaşmazlıklar baş gösterir. Osman Nuri, babasından ayrılarak 120 Lira maaşla Cihangir'deki bir bakkalın yanında çalışmaya başlar. O güne kadar lastik ayakkabı giyen Osman Nuri, kendi kazancıyla 7,5 Liraya ilk kez alıp giydiği kösele ayakkabıyı hatırladıkça hayli duygulanıyor ve ekliyor.
"Bu günlere gelmek hiç kolay olmadı."

Daha sonra İstanbullu bir iş adamına ait kum deposuna 150 Lira maaşla çalışmaya başlar. Sekiz ay çalışır. Evladının başka birinin yanında aylıkla çalışmasına gönlü razı olmayan baba Yılmaz, ortağı Arif Yalınkaya'dan ayrılmış, dayıyı aracı koyarak oğlunu yanına çağırılmaktadır. Osman Nuri, davete uyar, babasıyla olan ticarî hayatına geri döner. Bu çalışma **1961** yılına kadar devam eder. Bu yıl önemlidir. Çünkü anne Halime Hanım ölmüş, baba ikinci evliliğini yapmıştır. Aileye katılan yeni kardeşler olmuştur. Bu da bazı rahatsızlıklara yol açar. Kendine göre haklı nedenleri olan Osman Nuri Yılmaz, ayrılarak Aksaray'da 22 22 15 nolu telefonu ile bir büro açıp tek başına çalışmaya başlar. Kardeş Rüştü Yılmaz ise babanın yanında kalmıştır.

1965 yılında ilk defa Laleli'de Mesih Paşa Mahallesi Koska Caddesi **Koska Otel'i** inşaa ettirir. Yine Aynı yıl Laleli de Ordu Caddesinde **Denizli Otel'in** inşaatına başlar. **1968** de biten inşaatın sonra **1973'e** kadar ek olarak Otelinin işletmeciliğininide yapar. Koska Otel ise daha sonra işyerine dönüştürülerek geliri hayır işlerinde kullanılmak üzere kiraya verilir.

Aynı yıl Denizli'de büyük bir atılım gerçekleşmektedir. Aralarında Cevdet Panayır, Ahmet İşlak, İlder Panayır gibi isimlerin yer aldığı onbeş ortaklı, otuz milyon TL. sermayeli **Göveçlik İplik Fabrikası** kurulur. İstanbul'da ikamet ettiği halde yönetim kurulu üyesi olduğu için ara ara Denizliye gelerek çalışmaları takip eden Osman Nuri Yılmaz, üç milyon TL. katılım payı ile en büyük hissedarlardandır. Makineler getirtilir. Her geçen gün büyüyen, devleşen fabrikanın 1977 yılında işçi sayısı 800'e, sermayesi 450 milyon TL. ye çıkar. Aynı yıl Cevdet Panayır da vefat etmiştir. Fakat hayat devam eder.

1987 yılı dengelerin bozulduğu yıldır. Ortaklar arasında ahenk gevşemiş, çözümler başlamıştır. Büyük ortaklar dostça ayrılırlar. Fabrika, hissedarlardan Kayserili bir işadaminin eline geçmiştir. İstanbul Laleli'deki **Denizli Oteli'nin** işletmesini de kiraya veren Osman Nuri Yılmaz için, Emeklilik yılları başlar. Emeklilik hayatının tamamını hayrat yapıları yapmaya adanmış, Sayın Osman Nuri Yılmaz'ın insanlık hizmetine sunduğu eserleri tanıyalım;

- **1986'da kalorifer teşkilatını Sayın Ahmet İşlak'ın yaptırdığı Babadağ İlkokulu Ek Binası**
- **1994'de Kara Çöplen Oluğu Camii Şadırvanı ve Tuvaletleri**
- **İstanbul Esenlerde Saadetdere Camii Minaresi.**



1991'de Babadağ'da 8 derslikli **Osman Nuri Yılmaz İlköğretim Okulu**



1997'de Babadağ'da 5 derslikli **Müşerref Yılmaz İlköğretim Okulu**



1996'da 1.katı
Halk Eğitim Merkezi
Kurs Salonları,
2.katı İlçe Kütüphanesi,
3.katı İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü,
4.katı Öğretmen Evi
görevlerinde kullanılan
**4 katlı Millî Eğitim
Hizmet Binası.**



1997'de yol tarafından bir,
arka cepheden üç katlı,
Mezarlık Mescidi



2002'de **24 daireli**
Öğretmen Lojmanı



Yenişehir 16 No.lu
Müşerref O. Nuri Yılmaz
Sağlık Ocağı Temeli
13 Mart 2003 Protokol imzalandı.
Yapımı halen devam ediyor.

Osman Nuri Yılmaz'ın yaptırdığı eserler bunlar, ancak yapacağı da en az bir o kadar var. Denizli Yenişehir'de su basmanı yapılmış bir **sağlık ocağı inşaatı**, Babadağ Sağlık Eğitim Merkezine ilave **3 oda**, Babadağ'da en üst-katı Kaymakamlığa tahsis edilmek üzere **12 dairelik memur lojmanı**, Babadağ'da Düven Camiisi civarında 3 katlı **Müftülük Binası** hemen gerçekleştireceği projeleri. Sayın Osman Nuri Yılmaz yaptırdığı bu eserlerin yaşatılması için başkanlığını kendisinin üstlendiği **bir DERNEK kurmuş**. Ayrıca yapacağı 12 dairelik lojmanın gelirini, yaşadığı sürece kendi isteği doğrultusunda kişisel yardımlarda harcamayı, vefatından sonra da derneğe devredilmesini istiyor.

Amca Mehmet Yılmaz'ın oğlu **Kazım Yılmaz**'da amca oğlu gibi hayır eserleri yapmayı seviyor. O da, Datça'yı mesken tutmuş. İki tane ilköğretim okulu ile bir Turizm Meslek Lisesi yaptırıp Millî Eğitime armağan etmiş. Hizmete sunduğu bu eserlerin temiz ve bakımlı kullanılmasını isteyen Osman Nuri Yılmaz'ın Sayın Denizli ve Muğla Valilerinden güzel bir dileği var.. Eğitim adına yapılacak her türlü dayanışma için Babadağ ile Datça'nın kardeş ilçe olması. Bizler de **saygıdeğer büyüğümüz Osman Nuri Yılmaz ve değerli eşi Müşerref Yılmaz'a insanlığa hizmet adına verdikleri her tür çaba ve eser için teşekkür ediyor, bundan sonraki yaşamlarında Allah'tan sağlık ve uzun ömürler diliyor, saygılar sunuyoruz. VAR OLSUNLAR.**

fotoğraflarla



1954-1955 Öğretim Yılı / Okul mevcudu 680-700 kadar idi.

Ön Sıra
Mehmet ATAR
Ali Rıza HİSARLIOĞLU
Cahit AŞYEMEZ

1. Sıra
Adile SAKALLI
Zeliha BAŞOĞLU
Nermin ÇAKIR
Sevim ALTINYAPRAK
Yurdagül KOLÇAK
Öznur SEZEN
Türkân CENK
Makbule ERKUS
Gürbüz TURGAY
Faize YILDIZDAL

Sabiha TÜRKMEN
Gürsel KUMAŞ
Sevilay PANAYIR
Muzaffer YENİGÖR
Sevim DAYIOĞLU
S. Bilgi ARIKAN

2. Sıra
Mehmet YILMAZ
Naci YOLAÇ
Betül BAYKUT
Z. Sevgi KOPRÜLÜ
Öğr. Ahmet KAYAN
Öğr. M. Ali TURGAY
Hüriye KIROĞLU
Güner ALKAN

İrfan ÖZNUR
Arif ŞENGÜL
3. Sıra
M. Ali KAYA
Mustafa KAYAN
Mehmet KAYASU
Türker MUTÇALI
Ayten KASAPOĞLU
Gülşay YAVUZCAN
Nuran YALCINKAYA
A. Mesut ORAL

4. Sıra
İsmail GÖREN
Erdal YUMSEK
Tevfik BAŞ

İsmet ÖZKAN
Kadir KARABACAK
Hasan SENTÜRK
Tahsin ÇİVRİLLİOĞLU
İsmail T. TOSUNOĞLU
Emin DÖNER

5. Sıra
Cevdet KUNDAK
İbrahim KASAPLAR
Orhan DUATEPE
Cengiz UYAN
Sait ÇALLIOĞLU
Yıldırım SAHBAZ
Mehmet KABAK
Mustafa OKUKLU

12



Yıl 1941

Üst Sıra
Kadir ŞENÖZ
Dürmuş KASAPOĞLU
Mehmet KASAPLAR
Rıza UĞUR
Mehmet KURBAN

Alt Sıra
İsmail COMBUK
Tahir AYTAZ
Lütfi TUNAYDIN
Salih KAHRAMANOĞLU



Yıl 1948

Sait KATRANCI
Mustafa KAYIS
Hakkı BİNGÜL
Eşref YENİCİ
Ali YAVAS
Hasan KATRANCI

abadağ anıları



Yıl 1944

Ellezler Osman SAK
Erenler Tevfik GEZİCİ
Cemal YUKSEL
Ali GURCAN



1959 Ticaret Odası Meslek Komitesi Seçim Hatırası

Ön Sıra
Şulu Baş Cavuş Mustafa SEZEN
İbrahim DEMİREZEN
Nasuhlar Şükrü CENGİZ
Süleyman ASLAN
Mehmet ÇAKIR
Tahir KASAPLAR

Orta Sıra
Tahir UÇAK
Mehmet NAMLI
Şükrü KIRAZOĞLU
Akif YAVUZCAN
Osman KIRAZ
Ali VURAL
Naili MUTLU
İhsan TANER
Osman ÖZDEMİR

Arka Sıra
Fahri GÖKSİN
Sezai KIRAZOĞLU
Ali Rıza EKEN
Salih OKAN
Osman KURBAN
Hakkı KARASAKAL
Nuri İŞİK

13



Yıl 1953

Arka Sıra
Arap OSMAN
Nuri YALINKILIC
Mehmet BASTERZİ
Mehmet TEZEL
Zeki GURCAN

Zülfikar KIRKAR
Kasap KAZIM
Berber MAHMUT
Tevfik DEREKOYLÜ
Nuri SELBEST
Kundakçı ARIF

Ön Sıra
Nuri DUATEPE
Muharrem HELVA
Cevdet KUNDAK
Aydinli Süleyman'ın oğlu

BASİAD'ı temsil eden gençler, 9 Mayıs Gençlik ve Avrupa Günü'nde İş Kulelerinde idi...



9 Mayıs 2003 tarihinde İş Bankası Genel Müdürlüğü İş Kuleleri Konferans Salonunda kutlanan TÜSİAD GENÇLİK VE AVRUPA GÜNÜ'ne ilimizden BASİAD'ı temsilen değişik liselerden on öğrenci ve iki öğretmen katıldı.

Bilindiği gibi SIAD PLATFORMU ICRA KOMİTESİ ÜYESİ olan BASİAD, Türkiye'de 50 SIAD içinden katılan Antalya, Balıkesir, Bursa, Çanakkale, Ege, Diyarbakır, Gebze, Kocaeli, Mersin'den oluşan on SIAD'dan biri olma onurunu yaşadı.

Okul Müdürü Sayın Yasin Dalkılıç refakatinde Babadağ H.M. Zorlu Ç.P. Lisesi'nden 4, Denizli Anadolu Lisesi'nden 3, TEV Anadolu Lisesi'nden 3, Lütfi Ege Anadolu Öğretmen Lisesi'nden 1 öğrenci ile BASİAD'dan Sanat Tarihi emekli öğretmeni Sayın Hikmet Yardımcı'nın katıldığı toplantı ve İstanbul gezisi son derece seviyeli ve saygın bir ortamda geçti.

8 Mayıs Perşembe akşamı Denizli'den hareket eden öğretmen ve öğrenciler, saat: 10.00'da İş Kuleleri konferans salonunda yerlerini aldılar. "ÖZGÜRLÜK, REFAH, GÜVEN" konulu kısa filmi CNN muhabiri Sayın Cüneyt Özdemir'in sunumu ile izlediler. Ardından TÜSİAD Başkanı Sayın Tuncay Özilhan, Avrupa Birliği Komisyonu Türkiye Temsilciliği Müsteşarı Luigi Narbone, Avrupa Birliği Genel Sekreterliği genel sekreter yardımcısı Mustafa Dönmez'in konuşmalarını dinlediler.

Üzerinde durulanların özeti kısaca şöyle idi:

- ★ Gençlik ve Avrupa Günü, Avrupa'da 1985 yılından beri kutlanmaktadır.
- ★ Türkiye'de ilk kez 2001'de olmak üzere bu yıl üçüncüsü kutlanıyor.
- ★ Amaç Türk Gençliği ile Avrupa'yı biraraya getirmek.
- ★ AB'ne üyelik hedefine özel sektör ile sivil toplum örgütleri el eledir. Bunun Türkiye'nin değişim dinamiğinde önemi çok büyüktür.
- ★ Gençlik geleceğinden endişe duymamalıdır.
- ★ Gençlik, kendini ifade edebilmeli, konuşabilmelidir.
- ★ Gençlik, bilgili olmalı, geleceğine sahip çıkmalıdır.
- ★ 9 Mayıs Gençlik Günü, AB projesinin temel ilkesini çözümlemek açısından önemlidir.
- ★ Gençlik Günü'nde Türk ve Avrupa kültürleri biraraya gelmektedir.
- ★ Gençlik Günü'nün önemi, bir medeniyet projesi olmasıdır.
- ★ Avrupa'nın zenginliği, ekonomisinde değil, kültürel çeşitliliğindedir.
- ★ Türk Kültürü, Avrupa Kültürünün bir parçasıdır.
- ★ Avrupa'nın eğitim anlayışı, yaşam boyu eğitimidir.
- ★ En önemli prensip, eğitim ve istihdamdır.

Konuşmaların ardından Anjelika Akbar'ın piyano, Erkan Oğur'un gitar ve kopuz, Reyent Bölükbaş'ın viyolonsel ve Ercan İrmak'ın ney ile katıldığı nefis bir müzik dinletisi sunuldu.

"Türkiye'den Avrupa'ya Yeni Renkler" konulu fotoğraf yarışması ödül töreninden sonra katılan SIAD ları ve İstanbul'daki Liselerden birer öğrencinin yer aldığı "Gençlik Forumu" ilgiyle izlendi.



■ BASİAD'lı gençler İş Kuleleri önünde.

Gençlerin dile getirdiği sorunlar ve Avrupa Birliği hakkındaki görüşleri şöyle idi:

- ★ Türkiye'deki Eğitim ve sınav sisteminin yanlış olduğunu ve değişmesi gerektiğini,
- ★ Lise son sınıf öğrencilerinin hem sınıf geçmek, hem ÖSS'ye hazırlanmak zorunda kaldıklarını, bunun çok stres yaptığını, başarılarını etkilediğini,
- ★ Üniversite bitirmenin ardından işsiz kalacakları endişesi taşımak istemediklerini,
- ★ İnsanca ve kaliteli yaşamayı,
- ★ Amerikadaki eğitim imkanlarına gitmeyi değil o imkanların Türkiye gelmesini istediklerini,
- ★ Türkiye'nin doğusu, batısı, kuzeyi, güneyinde eğitim ve yaşam şartlarının eşit olması gerektiğini,
- ★ Öğretmensiz veya branş öğretmensiz geçen derslerin olmamasını,
- ★ Yetişmiş insan gücünün çalışma sonucu maddi karşılığını mutlaka alması gerektiğini,
- ★ Özel Okullar ile Devlet Okulları arasında eğitim kalitesi bakımından fark olmamasını,
- ★ Anne ve Babaların çağdaş düzene ayak uydurmalarını ve onların da eğitim almalarını,
- ★ Özgür düşünmeyi, düşündüğünü söylediği zaman tepki almayacağı ve cezalanmayacağını güvencesini,
- ★ Ezberci değil, görselliğe dayalı, akılda kalıcı bir öğretim şeklini,
- ★ Her gençnin bilgisayar olması, kullanmasını ve iletişim kurmasını öğrenmesini,
- ★ Ailenin, çevrenin ve devletin gençleri dinlemesini ve onlara kulak vermesini beklediklerini anlattılar.

İş Kulelerindeki programdan sonra, TÜSİAD'ın evsahipliğindeki Boğaz Turu ve Koç Müzesi'ni ziyareti esnasında doğanın eşsiz güzelliğine ve tarihin inanılmaz zenginliğine hayran kalan **gençler, Türk olmanın, Atatürk evladı olmanın gururunu doyusıyla yaşadılar.**



■ TÜSİAD Başkanı Tuncay Özilhan ve BASİAD'lı gençler



■ Boğaz Turu



■ Koç Müzesi



GÜRCANLAR
TEKSTİL - MEFRUŞAT

Şerif Ali GÜRCAN - Nejat GÜRCAN

Fincancılar Cad. Nasır Han Zemin Kat No:3 Sultanhamam - İSTANBUL
Tel.: (0212) 512 95 87 Fax: (0212) 528 57 18

brillant®

Ne güzeldir **Babadağ** yaylaları...



Hikmet YARDIMCI
(Zeybekdemir)

■ İnsan hayatında öyle olaylar, öyle kişiler, öyle yerler olur ki; onlarla aynı ortamda bulunmak, aynı havayı solumak, hayatı paylaşmak, cana can, ömre ömür katar. Varlıklarına paha biçilemeyen o değerlere sahip olmak ne büyük şanstır. Babadağlı olup da o emsalsiz yaylalarında yaşamak gibi.

Adıyla bile insana ferahlık, serinlik, huzur ve mutluluk veren yaylalar, Babadağlılar için eşi bulunmaz, vazgeçilmez mekanlardır. Bulunduğu mevkii itibarıyla kent merkezinden 1-2 km. uzakta, alabildiğine gür yeşilliği, özellikle kavak, akasya, çınar, kestane ve ceviz ağaçlarının koyu gölgeler yaptığı, buz gibi soğuk suların aktığı, cennet misali yerlerdir. Güneşin tepeler ardından doğuşu, seherde kuşların cıvıltısı, rüzgarın uğultusu, ağustos böceklerinin gün boyu susmayan sesleri akşamın tatlı serinliği, gece mehtabın ve yıldızların büyüleyen güzelliği dolu dolu hissedilir buralarda.

Ahşaptan iki katlı evlerin, taş döşemeli dar ve yokuş sokakların yer aldığı köyde kış boyu süren yaşam, baharın gelmesi ile yaylalara taşınır. O zamanlar insanların gelir düzeyleri sahip oldukları imkanlar, birbirinden pek farklı değildir. **Her ailenin küçük ya da büyük, uzak yada yakın kendine ait bir yaylası mutlaka vardır.** Yayla hayatına hemen hemen aynı zamanda geçildiği için kasaba, belirli aylarda adeta terkedilir. Berber, terzi, kasap, bakkal gibi esnaf da gittiğinden yerleşim yeri bomboş kalır. Görevlendirilen üç bekçi, köyü bekler. Yıllar önce tercih edilmiş, kurulmuş olan bu düzene herkes zevkle uyar. Çünkü yaylalarda hayat, sağlık demektir; dinçlik demektir.

Yaylaya göç

Yaylalara göçmek için Mayıs ayının gelmesi, havaların ısınması, Köy evindeki tezgahta yumağın bitmesi ve iş kesimi beklenir. Evde erkekler iş çözerlerken, hanımlar ve çocuklar, yayla evine temizlik yapmaya giderler.

Kış mevsimi boyunca boş kalan hanay tipi ahşap ev, oldukça tozlanmış hertarafına örümcekler ağ kurmuştur. Ucuna uzun bir sopa çakılmış bir süpürge ile duvarlar, tavanlar, tezgah direkleri, çarpa çarpa süpürülür. Tahtalar silinir. Avludaki otlar yolunur. Taş döşemeler, ayazlık denen mutfak, havuzun suyuyla tertemiz yıkanır. Yer ocakları ve maltız, beyaz toprakla sıvanır. Bu esnada etrafa

insanı mest eden mis gibi bir toprak kokusu yayılmıştır.

Varil kapağının üzerine kiremit kırıkları ay biçiminde üstüste sıralanıp önce samanlı çamurla sonra beyaz toprakla sıvanarak pratik bir çaykahve ocağı daimal edilir. İki gün süren bu hazırlıklardan sonra sıra taşınmaya gelmiştir. Tezgah aygıtlarından dikiş makinesine, iğne-iplikten çiçek saksılarına, oklavadan sandalyelere kadar evde ne varsa herşey eşek veya at sırtında defalarca gidipgelmek suretiyle taşınır. Buna **yaylaya göçmek** denir. Hanımlar, getirilen eşyaları ev ve mutfaka yerleştirirlerken; erkekler de tezgah düzenini kurarlar ve hiç vakit kaybetmeden normal hayata geçilir. Babadağlılarda alileyi oluşturan fertlerin hepsinin görevleri ve sorumlulukları bellidir. Evin en küçük çocuğundan doksan yaşındaki nineye-dedeye kadar herkesin yapabileceği bir iş vardır ve herkes üzerine düşeni



yapar. Çünkü aile demek hayatı zorlukları ve güzellikleri ile paylaşmak demektir. Sanırım Babadağlıları başkalarından ayıran en önemli özellik budur. **"Her zaman hep birlikte ve daima daha iyiye."**

Saat:10.30-11.00 sularında kahve molası verilir. Çalışma arasında içilen, dibekte dövülmüş, çırpı ateşinde pişmiş bu kahvenin tadı ve kokusu bambaşka gelir insana.

Yetecek kadar **masır** saran anne, öğle yemeği için patlıcan közlemesi, taze fasulye, **şak-şuk aşı**, gibi yaz yemeklerinden birini pişirir. Yanına hıyarlı yoğurt denilen cacık yapar. Kökenlikten tazesoğan, biber, nane, maydanoz koparıp sofrayı hazırlar. Ailecek yenilen bu yemekten sonra ev halkı tezgahta çalışmaya hiç ara vermeden sıra ile kısa süreli olarak mutlaka öğle uykusuna yatar. Tezgah ritminin ninni gibi geldiği, kılınan öğle namazının ardından bazen seccadenin üstünde kıvrılıp kestirme şeklinde de uyunan bu uyku, yeniden dinçlik kazanılması ve verimlilik açısından çok önemlidir.

Biraz sonra çinko bir çanak içinde getirilen bağdan koparılmış bir salkım üzüm, taze incir, erik, armut türünden bir meyve, tezgah veya çinkk başında ağıza atılır. Soğuklama amacıyla yenen bu meyve ile asla vakit kaybedilmez, dokumaya ara verilmez.

İkinci olunca tezgahdan çıkılır. Hanımlar, avlunun taş döşemesini önce kara süpürge ile süpürür, sonra huniyi havuza daldırıp serptikleri su ile yıkar. Çiçekleri sular. Bunlar, Fesleğen, Kırk Budak, Aslanağzı, **İntişah**, Karanfil, **Fille**, Kadife, Koca Çiçek denilen Sarı Çiçek ve benzerleridir. Bazen bu kadar güzel çiçeklerinin arasına gizlenmiş hınzır bir arının soktuğu da olur. Bu durumda yapılacak şey bellidir. İğnenin girdiği yere hemen demir bir kaşığın tersi veya bıçak ile bastırmak.

Bütün bu işlerden sonra tahtalığı, ıslak bir bez ile silip tozlarını alan hanım, testiye doldurduğu suyu soğusun diye kaldırmaya bıraktıktan sonra akşam için yemek hazırlığı yapmak üzere mutfağa girer. Ateşi yakıp kalaylı bakır tencereyi veya **el diğanını** ocağa koyar.

Yaylada günlük hayat

Annem yaylaları anlatırken "hiçbir sabah namazı yatakta bulunmazdık." diye başlar söze. Havasının temizliği, çevrenin sakinliğinden midir, nedir; yaylalarda erkenden uyanılır. Evin hanımı, sabah namazını kıldıktan sonra çarşaf dokumak üzere tezgaha girer. Komşu evlerden de birer birer gelen seslerle yaylada günlük hayat başlar. Bir, bir buçuk saat kadar çalışmanın ardından kahvaltı hazırlamak üzere tezgahdan çıkan hanımın yerine, uyanıp namazını kılmış olan bey, girer. Hanım, suladığı yufkalar yumuşayıp ocakta çay suyu kaynarken, kökenlikten domates, biber, salatalık koparıp gelir. Bunları yıkar, doğrar, tabakların içine kuru peynir ve zeytini de koyarak sofrayı hazırlar. Çocukların ve yaşlıların da uyanması ile ailecek kahvaltı yapılır. Tezgah işlemeye ara verilerek yapılan bu kahvaltı, oyalanılmaması bakımından kısa sürer. Çünkü **çalışkanlığın ve başarının en önemli şartının, zamanı iyi kullanmak olduğunu her babadağlı çok iyi bilir.**

Gençler, tezgah dokurken bulaşıkları yıkamak, yemek yapmak, masır sarmak annenin görevidir. Zaten bir diğer çıkıncıkta baba da masır sardığı için, üretim aksamadan devam eder.



Erkeğin görevi havuzun tipasını açarak kökenlikleri sulamak, bağdan ağaç diplerine dökülen erik, elma, armut, şeftali gibi meyveleri toplamak, bir en altından, bir en üstünden tane olarak tatlandığına baktığı üzüm salkımlarını koparmak, üzerinde dikenleri hissedilen çiçeği burnunda salatalıkları, kabakları, patıcanları yoldur. Daha sonra karpuz koparıp havuza ıslatır. Ahırdaki hayvanların yemlerini, sularını verir. Bu sırada şayet güdülmeye giden inek, dana buzağı varsa onlar da dönmüştür. Sütler sağılır, ıslak fonunun içine konulup üzerine çörek otu serpilerek konu komşuya verilir. Bu sütler, kaynatıldıktan sonra içilerek ya da sütlü kahve ve sütlaç pişirilerek tüketilir.

Çocuklar ise gün boyu evde, anne-babasının gözü önünde tahtalık veya hanay altındaki dilmeye kurulan salıncakta sallanır, Çelik-Çomak oynar. Tezgah yosununu sıkıştırıp üstünden ip salarak yaptıkları topa futbol maçı yaparlar. Avlunun döşeme taşlarında Fil, Mazi, Üç Taş, Beş Taş, Kiremit Devirmece oynayan çocuklar, kendi elleriyle ağaç dalından sapan, kabak borusundan düdüğü, bezden bebek, çamurdan Çanak-Çömlek yaparlar. Bunlar o günün şartlarında keyifle oynanan ne güzel oyunlar, ne güzel oyuncaklardır. Doyumsuzluk nedir bilmezler. Girecekleri Anadolu Lisesi, Fen Lisesi, Özel okul sınavları yoktur. Temiz hava, doğal gıda, trafiksiz, gürültüsüz, stressiz bu ortamda gerçekten ne kadar şanslıdır.

Yaylada Akşam

Artık güneşin ferisi azalmış, yavaş yavaş serinlik çökmüştür. Cır cır böcekleri susmuş, tabiat dinlenmeye çekilmiş, Babadağ yaylalarında akşam saatleri başlamıştır. Bu vakitte günün yorgunluğunun ardından hissedilen hafif hüznle birlikte ömürden bir günün daha bittiği düşünülür hep.

Temizlenmiş olan tahtalığa yere kilim serilir. Etrafına yosundan yapılmış çiçekli basma minderler sıralanır. Lüks lâmba, gaz lâmbası, oturma, fener gibi aydınlatma araçlarının camları yıkanır, gazları doldurulup ispiro ile yakılır. Ekmek tenceresi, sofra bezi, kasnak, sini, kaşıklar, su bardağı, taze nane, biber, soğan, maydanoz, tas içinde ezilmiş yanık kokulu koyun yoğurdu, yemek çanağı ve tenceresi getirilip kaldırmaya bırakılır. Duyulan ezan sesinin ardından seccadeler serilir, üzerinde namaz kılınır ve toplanır. Yerine sofra düzeni kurulup ailecek akşam yemeği yenir. Testide bekletilmiş suyun, havuzda ıslatılıp serinledikten sonra kesilmiş karpuzun tadı hiç bir şeyde yoktur.

Erkekler, "Allah, bereket versin" diyerek arkalarına yaslanırken hanım ve çocuklar, sofrayı toplarlar. Birisi omzunda peşkir, elinde ibrik, sabun ve

leğeni getirerek oturanların ellerini yıkamalarını sağlar. Mutfakta bulaşık işini bitiren hanım tahtalığa dönerken; evin genç kızı ya da gelini de kahveyi pişirip gelmiştir. Afiyetle içilen kahvenin ardından erkekler yatsı namazı kılmak, birbirleriyle sohbet etmek, memleketten havadisler almak için semt mescidine giderler. Zaten onları çağıran dibek sesleri de gelmeye başlamıştır.

Hanımlar ve genç kızlar, tahtalıkta oturup çarşaf bükür, nakış işler, kış için kurutmak üzere patıcan oyar, biber, bamya, fasulye dizer, erik dilerler. Çocuklar için serin minderlerin üzerinde yatıp yuvarlanmak, gökyüzünü seyrederken uyuyakalmak ne büyük keyiftir.

Beylerin mescitten gelmeleriyle musandıradan indirilen yataklar yere açılır. Üzerine evin kendi dokuduğu çarşaf serilir. İki tarafı kanaviçe işli uzun bir yastık konur ve mutlaka yorgan örtülür. İpekli kumaştan olsa da çoğu zaman basma ve pazen kumaş parçalarından yapılan yorganlar ne şirindir. Yaylada yorgansız uyunmadığı gibi sivrisineğe ve sineğe karşı cibinliksiz de uyunmaz.



Dört üst ucundan, bir en ortasından iplerle asılarak elde edilen bu ince çadır, ayrı bir hoşluk, bir güzel ayrıntıdır. Genellikle günlük oturma odasından başka bir odaya yapılan bu yataklar, günlerce serili kalır.

Yaylada Salı günü

Babadağ için en önemli gün, Babadağ pazarının kurulduğu salı günleridir. Hafta boyunca evde dokunan ve saçakları bükülen çarşaf, sıvazlı sızazlı katlanarak üst üste sıralanıp en üstüne ağırlık olarak büyükçe bir taş konulur. Taş baskı altında günlerce kalıplanan mallar, sofra bezinin içine çıkınılır. Salı sabahı iki ayrı bohça, önce birbiriyle düğümlenir, eşeğin sırtına iki tarafa eşit ağırlık verecek şekilde yüklenir. Eyerin üstüne sahibi oturur. "Allah hayırlı pazarlar versin" duasıyla uğurlanarak Çarşı meydanında kurulan pazara gidilir. Mallar satılırsa keyifler yerindedir. Dönüşte pazardan ihtiyaç olan ne varsa alınıp getirilir.



Hanım akşam yemeği için her evde olduğu gibi **çırpı ateşinde** çeşidiyle kızartmayı yapmış, yoğurdu ezmiş, sofrayı hazırlamıştır. Ardından yenecek karpuzu kesme işi daima erkeğindir. Bu da Babadağ Hanımının eşine gösterdiği saygı ifadesidir.

Yaylada Pazar günleri

Pazar günleri, gezmek günüdür. Gençler köye inip arkadaşları ile eğlenirken; erkekler kendi aralarında **erfaneli** sohbet toplantıları için bir araya gelir. Hanımlar ise bir yayladan diğer yaylaya düğüne, hasta bakmaya, doğum tebrikine gider. Bu tebriklere asla eli boş gidilmez. Sütlaç, Bulamaç, Zerde pişirilir. Kenarı dalgalı bir demir tabağa konur. Üzerine dövülmüş ceviz serpilip büyükçe bir tefek yaprağı veya okula giden çocuğun defterinden koparılan yazılı bir sayfa kapatılır. Yanına bir havlu, fanila, çorap, yazma, bir metre pazen gibi ikinci bir şey ilave edilerek basma bir bohça ile bohçalanır. Bağdan koparılan meyveler sepete doldurulur. Üzeri asma dallarıyla örtülen sepeti taşımak, ancak sırta sarınmakla mümkündür. Aynı gün ev sahibi de dolma, kızartma, tarhana çorbası gibi yemekler pişirerek misafirleri için hazırlığını yapmış, beklemektedir.

Yaylalar, bulundukları semtlerin adıyla

bilinirler: Akyol Yaylası, Karayol Yaylası, Göçükoluk Yaylası, Karacöplen Yaylası, Başalan Yaylası, Yardan Yaylası gibi. Bunun yanında **sahiplerinin lakabıyla anılırlar:** Ellezler Yaylası, Hacı Murtuzlar Yaylası, Tuzcular Yaylası, İşlaklar Yaylası, Karamollar Yaylası, Molla Naimler Yaylası, Hacı Eminler Yaylası gibi. Babadağ yaylalarının yolu hem dar, hem yokuş, hem de taş döşemedir. Ara Ara basamaklar vardır.

Ulaşım daima at ve eşek sırtında ya da yaya olur. Yokuş çıkarken en önemli dayanak eldeki bastondur. Heybe gözleri yük dolu eşeği ipinden çekip giderken eşeğin inat etmesi sık rastlanan aksiliklerdendir.

Yayladan göç

Eylülle birlikte kış hazırlıkları başlar. Tarhanalar yoğrulur, domates suları çıkarılır, biberler, patlıcanlar kurutulur, erikler dilinir, elma-armut kakları yapılır. Bağdaki üzümün birazı kurutulup tamamıyla intişah kokulu mis gibi pekmez kaynatılır. Köfteler kesilip cevizli sucuklar dizilir. Tezgahtaki yumağın bitmesiyle birlikte göç hazırlıkları başlar. Zaten Ekim ayının ortaları olmuş, havalar bayağı serinlemiş, okullar da açılmıştır. Çocuklar için yayladan beri gidip gelmek çok kolay değildir. Bu defa köy evi temizlenir. Getirilen onca eşya, binek hayvanlarının sırtında aynen geri götürülür.

Seneler süren bu yayla hayatı, bazı nedenlerle 1960 yılından itibaren önemini kaybetmiş 1965 yılında tamamen bitmiştir. Günümüzde Denizli'de yaşayan bazı Babadağlılar tarafından çok güzel modern binalar yapılarak Babadağ Yaylaları yeniden eski günlerine döndürülmeye çalışılmaktadır.

Évet, "Babadağ Yaylalarını anlamak için o günlerde yaşamış olmak gerek."

O havayı solumak. Sepeti kola takıp yalın ayak; bağda, kökenler arasında dolaşmak, uzanıp dalından koparılan bir yanı çürük elmayı ısırp yemek, yayla komşusuna ünleyerek seslenmek, gerek. ■

DAHA DÜN GİBİ

Bir ağustos günü, akşamüzeri

Sırtımda Nazilli basması entarim, ayağımda yandan kilitli naylon pabuçlarım,

Bir yanımda ninem, diğer yanımda ablamlam,

Dereköydeki evimizden Karayol'daki yaylamıza giderken,

Tahtalığımıza çıkıp; elindeki dürbünle bizi görmeye çalışan dedeciğimi,

Arpalık Boğazında yürürken bir ince dal kırıp yaptığım çatal değneği,

Kavak Dibi'ne vardığımızda az da olsa, mutlaka dinlenişimizi,

Atı üstünde kaykılıp gelen bir amcanın Selâm ün Aleyküm deyip gidişini,

Çayın üstündeki köprüde durup suya attığım taşın cump! diye çıkardığı sesi,

Üstümüzden grup halinde geçen kargaların çağıl çağıl ötüşlerini,

Nineciğimin arkasına sarındığı çırpı dengini taşıırken yanağından süzülüp damlayan terini,

Yol kenarındaki küpten doldurup kalaylı tasta içtiğim buz gibi suyun serinliğini,

Komşumuz Ekmekçi Hafize'nin ikram ettiği üstü köpüklü koruk şerbetini,

Birden kapanan hava ile koyboluveren güneşi,

Gök gürültüsü ile birlikte art arda çakan onlarca şimşegi,

Ani bastıran sağanakta yağmur damlalarının iriliğini,

"Şimdi geçer" diye bir saçak altında durup bekleyişimizi,

Toprak kokusunu, yıkanan tabiatın güzelliğini,

Sonra yola devam edişimizi.

Yaylamızın avlusundaki tahta kanepeye oturup derinden bir ohh! çekişimizi,

İçinde çırlangıçlar, karpuzlar ıslattığımız havuzun yanındaki pelit ağacının gölgesini,

Geldiğimizi anneme haber veren; babacığımın yüzündeki sevinci,

Sonra hep birlikte yediğimiz bağ mahsülü Misket Üzümlerini, Bal Eriğini,

Çocuk yüreğimde hissettiğim, her güzelliği **unutmam mümkün değil.**

Düşününce o yıllar, çok gerilerde kaldı Hatırlayınca oysa **daha dün gibi.**





Tarık BALIN

Babadağ'da Zirve Heyecanı

Dağ bir sevdadır, bu sevgi hiçbir sevgiye benzemez.

Dağ bir tutkudur, ona gönlünü kaptıran asla vazgeçemez.

Yıl 2002. Çetin geçen kış aylarından, okulların tatil olmasına sebep olacak kadar karlı ve soğuk günlerin ardından nihayet bahara erdik.

Tarık Balın, Mehmet Emin Sarıdaş, Gökhan Durmaz, Hüseyin Atmaz, Abdullah Kaya'dan oluşan beş kafa dengi arkadaş daha önceden planladığımız gibi 18 Mayıs Cumartesi günü öğleden sonra işyerlerimizden ayrılarak doğup büyüdüğümüz ilçemiz Babadağ'a gidecek, oradan da rüyalarımızı süsleyen dağına çıkacaktık. İçimizde müthiş bir heyecan vardı. Kararlaştırdığımız saat ve yerde buluştuk. Çadırımız, uyku tulumlarımızı sırt çantalarımızı, kalın kazak ve paltolarımızı, atkı, bere, bot gibi bizi soğuktan koruyacak her türlü giyecek ve yiyeceklerimizi arabamıza yerleştirdik. Her ince ayrıntıyı göz önüne almıştık.



Babadağ'ın içinden geçip, Yardan çayından, Manastır Köyü yolundan meşhur Tasdelen Çeşmesi'ne vardık. Bidonlara içme suyu doldurmak, ateş yakmaya

yarayacak odun toplamak için biraz mola verdik. Yeni açılan dağ yolundan yağmur sularının aşındırdığı engebeli ve taşlı yollardan, bazen arabamızın altının vuracağını düşünerek birkaçımızın yürüyerek gittiği



kırkbeş dakikalık süren yolculuğumuzdan sonra bütün dertlerin, sıkıntıların, yorgunlukların bir anda unutulduğu yemyeşil çimenlerle kaplı GÖKBEL YAYLASI'na ulaştık.

Gündüz Yakıcı güneş altında adeta kavrulan Gökbel, akşam güneşin batışıyla birlikte serinlemeye başlamıştı. Hafiften bir rüzgar esiyordu. Hava daha da soğumadan bir yandan çadırımızı kurarken diğer yandan getirdiğimiz odunlarla hem ısınmak hem aydınlanmak için çok önemli olan ateşimizi yaktık.

Acıkmıştık. Gökbel Yaylasında bu saatte yenebilecek en uygun yemek, sıcak acılı bir tarhana çorbası idi. Yaktığımız ateşte kısa sürede pişirdiğimiz, akşamın bu saatinde Gökbel'de tadı daha bir başka olan nefis çorbamızı, içine doğradığımız ekmeği ve



mangalda hazırladığımız köftelerimizi afiyetle yedik. Asıl güzel olanı yemekten sonra ateşin başında yaptığımız sohbetlerdi, hatıralar, eskiler, yeniler, muhabbetin tadına doyum olmuyordu. Is dünyasının stresi, günlük işlerin telaşları, hiç ama hiçbir şey bizi ilgilendirmiyordu. Zaman ne de çabuk geçmişti. Artık uyku vaktiydi. Çadırımıza geçip huzur içinde uykuya daldık.

Gecenin ve Gökbel Yaylasının sessizliğinde saat: 03.00 sularında uyandık. Zirveye çıkmak için sıkı giyindik. Elimize el fenerlerimizi, sırtımıza içinde su, çukolata, fındık ve fıstık gibi enerji veren yiyeceklerimizi koyduğumuz çantalarımızı aldık. Dört arkadaş, mehtabın yol gösterici aydınlığında dağa doğru yola koyulduk. İçimizden biri arabamızı ve çadırımızı beklemek üzere yaylada kaldı. Yorulmadan, hafif tempoda arka arkaya bir sıra halinde yürümeye başladık. Yaklaşık üç saat yürüdükten sonra Babadağ'ın eteğine vardık. Hava çok güzeldi. Ortalık henüz aydınlanıyordu. Güneşin doğuşuna az bir zaman kalmıştı. Babadağın zirvesinden bu muhteşem doğa olayını seyretmek için sabırsızlanıyorduk: Bunun için henüz kat edilmesi gereken 45 dakikalık daha yolumuz vardı.



Etekten zirveye çıkarken, kayrak ve kaygan taşlarla kaplı zeminde yürümek ve dağ yokuşunu tırmanmak, çok da kolay değildi. Teknik olarak zig-zaglar çizerek yol almamız gerekiyordu. Nihayet deniz seviyesinden 2308 metre yükseklikteki BABADAĞ'ın zirvesine ulaştık.

Burası geniş bir düzlük halindeydi. Yer yer henüz erimemiş kar tabakaları vardı. Hafif bir rüzgar esiyordu. Fakat soğuk değildi. Güneş doğmak üzereydi. Durup bu emsalsiz doğa olayını doya doya eyrederken sanki Yüce Allah'a daha yakın olduğumuz hissini yaşıyorduk. Getirdiğimiz bir kap içine doldurduğumuz karlarla kar helvası yaptık. Karlı pekmez yemek sanırım hiçbir mekanda buradaki kadar yerinde ve yaraşır olmamıştır.

Zirveden yaklaşık 400 km. karelik bir alan, Karacasu Ovası, Sarayköy Ovası, Akdağlar, Honaz Dağı, Pamukkale gözlerimizin önündeydi. Dağ zirvesinden bu görüntü muhteşemdi. Söyleyecek söz bulamıyorduk. Nesimi'nin şu sözleri geliyordu aklımıza.



"Gâh çıkarım gökyüzüne seyrederim alemi,
Gâh inerim yeryüzüne seyreder alem beni"

Evet, şu anda biz gökyüzüne çıkmış alemleri seyrediyorduk. Bu arada dağa adını veren, asırlar önce buralarda yaşamış ve vefat etmiş olduğunu bildiğimiz BABA'nın etrafı üst üste sıralar halinde taşlarla çevrili kabrinin yanında dua ettik.

Bir saat kadar kaldığımız bu zirveden ayrılıp aynı güzergahtan geriye dönerken, uzaklaştıkça içimizden bir şeylerin koptuğunu hissediyorduk. Ne müthiş güzelliği yaşadığımız. Ne benzersiz sevdayı CANIM BABADAĞ.