



Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

Antropoloji Anabilim Dalı

**PAZAR, DEVLET VE GELENEK EKSENİNDE ETNOBOTANİK  
BİR İNCELEME: GEZO ÖRNEĞİ**

Edibe ERDEM UTMA

Yüksek Lisans Tezi

Ankara, 2024



PAZAR, DEVLET VE GELENEK EKSENİNDE ETNOBOTANİK BİR İNCELEME: GEZO  
ÖRNEĞİ

Edibe ERDEM UTMA

Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü  
Antropoloji Anabilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

Ankara, 2024

## KABUL VE ONAY

Edibe ERDEM UTMA tarafından hazırlanan "Pazar, Devlet ve Gelenek Ekseninde Etnobotanik Bir İnceleme: Gezo Örneği" başlıklı bu çalışma, 19.01.2024 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

---

Doç. Dr. Burcu TARIKAHYA HACIOĞLU (Başkan)

---

Doç. Dr. Gülfem UYSAL (Danışman)

---

Doç. Dr. Serdar ŞENGÜL (Üye)

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylıyorum.

Prof.Dr. Uğur ÖMÜRGÖNÜLŞEN

Enstitü Müdürü

## YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI

Enstitü tarafından onaylanan lisansüstü tezimin tamamını veya herhangi bir kısmını, basılı (kağıt) ve elektronik formatta arşivleme ve aşağıda verilen koşullarla kullanıma açma iznini Hacettepe Üniversitesine verdiğimi bildiririm. Bu izinle Üniversiteye verilen kullanım hakları dışındaki tüm fikri mülkiyet haklarım bende kalacak, tezimin tamamının ya da bir bölümünün gelecekteki çalışmalarda (makale, kitap, lisans ve patent vb.) kullanım hakları bana ait olacaktır.

Tezin kendi orijinal çalışmam olduğunu, başkalarının haklarını ihlal etmediğimi ve tezimin tek yetkili sahibi olduğumu beyan ve taahhüt ederim. Tezimde yer alan telif hakkı bulunan ve sahiplerinden yazılı izin alınarak kullanılması zorunlu metinleri yazılı izin alınarak kullandığımı ve istenildiğinde suretlerini Üniversiteye teslim etmeyi taahhüt ederim.

Yükseköğretim Kurulu tarafından yayınlanan “**Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge**” kapsamında tezim aşağıda belirtilen koşullar haricince YÖK Ulusal Tez Merkezi / H.Ü. Kütüphaneleri Açık Erişim Sisteminde erişime açılır.

- Enstitü / Fakülte yönetim kurulu kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren 2 yıl ertelenmiştir. <sup>(1)</sup>
- Enstitü / Fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren ..... ay ertelenmiştir. <sup>(2)</sup>
- Tezimle ilgili gizlilik kararı verilmiştir. <sup>(3)</sup>

...../...../.....

[İmza]

Edibe ERDEM UTMA

<sup>1</sup>“Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge”

- (1) Madde 6. 1. Lisansüstü teze ilgili patent başvurusu yapılması veya patent alma sürecinin devam etmesi durumunda, tez **danışmanının** önerisi ve **enstitü anabilim dalının** uygun görüşü üzerine **enstitü** veya **fakülte yönetim kurulu** iki yıl süre ile tezin erişime açılmasının ertelenmesine karar verebilir.
- (2) Madde 6. 2. Yeni teknik, materyal ve metotların kullanıldığı, henüz makaleye dönüşmemiş veya patent gibi yöntemlerle korunmamış ve internetten paylaşılması durumunda 3. şahıslara veya kurumlara haksız kazanç imkanı oluşturabilecek bilgi ve bulguları içeren tezler hakkında tez **danışmanının** önerisi ve **enstitü anabilim dalının** uygun görüşü üzerine **enstitü** veya **fakülte yönetim kurulunun** gerekçeli kararı ile altı ayı aşmamak üzere tezin erişime açılması engellenebilir.
- (3) Madde 7. 1. Ulusal çıkarları veya güvenliği ilgilendiren, emniyet, istihbarat, savunma ve güvenlik, sağlık vb. konulara ilişkin lisansüstü tezlerle ilgili gizlilik kararı, **tezin yapıldığı kurum** tarafından verilir \*. Kurum ve kuruluşlarla yapılan işbirliği protokolü çerçevesinde hazırlanan lisansüstü tezlere ilişkin gizlilik kararı ise, **ilgili kurum ve kuruluşun önerisi** ile **enstitü** veya **fakültenin** uygun görüşü üzerine **üniversite yönetim kurulu** tarafından verilir. Gizlilik kararı verilen tezler Yükseköğretim Kuruluna bildirilir.  
Madde 7.2. Gizlilik kararı verilen tezler gizlilik süresince enstitü veya fakülte tarafından gizlilik kuralları çerçevesinde muhafaza edilir, gizlilik kararının kaldırılması halinde Tez Otomasyon Sistemine yüklenir.

\* Tez **danışmanının** önerisi ve **enstitü anabilim dalının** uygun görüşü üzerine **enstitü** veya **fakülte yönetim kurulu tarafından karar verilir.**

## ETİK BEYAN

Bu çalışmadaki bütün bilgi ve belgeleri akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, grsel, işitsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçları bilimsel ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, kullandığım verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı, yararlandığım kaynaklara bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunduğumu, tezimin kaynak gösterilen durumlar dışında özgün olduğunu, **Doç.Dr. Gülfem UYSAL** danışmanlığında tarafımdan üretildiğini ve Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Yönergesine göre yazıldığını beyan ederim.

*[imza]*

**Edibe ERDEM UTMA**

*Rodiko'ya...*

## TEŞEKKÜR

Bu tezin ortaya çıkmasında, gelişmesinde ve teslim edilmesinde desteklerini esirgemeyen, benim için bir hocadan öte olan Elif Başak Aksoy hocama ve tezin bu noktaya gelmesinde katkıları olan Burcu Tarıkahya Hacıoğlu, Serdar Őengöl ve Gülfem Uysal hocalarıma, saha çalışması boyunca paylaşımcı ve yardımsever tavırlarından dolayı görüşmecilere, tez süreci boyunca verdiği destek ve motivasyon için ablam Gülistan Erdem Taşkın'a ve tezin düzenlenmesinde büyük yardımları olan eőli Fahrettin Taşkın'a teşekkürlerimi sunarım.

Ve en büyük teşekkürüm, tez sürecinde, saha çalışmasında ve daha birçok konuda sonsuz destek ve sabrından dolayı sevgili eşim Yusuf Utma'ya...



## ÖZET

ERDEM UTMA, Edibe, *Pazar, Devlet ve Gelenek Ekseninde Etnobotanik Bir Çalışma: Gezo Örneği*, Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2024.

Bu çalışmada Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinde yerel dilde gezo olarak adlandırılan ve her 5-10 senede bir meşe ağaçları üzerinde oluşan, bir bitki kurduğunun oluşumuna sebep olduğu tatlı özsu/şıranın kullanım değeri ve kültürel önemi antropoloji ve etnobotanik bilimlerinin perspektifiyle ele alınmaya çalışılmıştır. Saha çalışmasının yapıldığı Bitlis, Bingöl, Muş, Tunceli, Mardin ve Şırnak illerinde bu gezo/şıra toplanıp çeşitli işlemlerden geçirildikten sonra pekmez, kalıp veya bal halini almakta ve yapılan yerlerde büyük bir önem ve değer atfedilmektedir. Normalde kolay elde edilebilen, her mevsim ulaşılabilir, yerleşim yerlerine yakın, kullanım açısından çok yönlü bitkiler topluluk için değerli besinlerdir. Gezoda durum farklı, (oluştugu zamanlarda) kolay elde edilebilse de onu uygun bir şekilde yiyeceğe dönüştürmek zaman alan bir süreç. Her mevsim ulaşılabilir değil daha da ötesi her sene ulaşılacak bir ürün değil. Çoğunlukla yerleşim yerlerine de yakın değil. Fakat çok yönlü olması her ne kadar nadir görülse de onu talep edilebilir değerli bir besin kılmaktadır. Çok yönlülük özelliği bu durumda bir ürünün toplumsal hafızada, gelenekte, kültürde aktarılması için yeterli mi? Bu veriler çerçevesinde saha çalışmasından elde edilen sonuçlardan yola çıkarak bir değerlendirme yapılmıştır. Yapılan saha görüşmeleri sonucunda geleneksel bir ürünün üretim, dağıtım ve tüketim aşamalarının her birinin sürdürülebilir ve işlevsel olduğu sürece toplumsal hafızada, ritüellerde, sözlü gelenekte ve günlük hayatta yer edineceğini göstermiştir. Antropolojinin kendine özgü yöntemleri ve etnobotanikte kullanılan bazı hipotezler ve endekslerden yola çıkılarak gezonun kullanım değeri hesaplanmış ve kültürel bağlamı analiz edilmeye çalışılmıştır. Gezonun tıbbi, ekonomik, dini, sosyal ve kültürel nitelikler taşıması dolayısı ile sosyal ağlarda paylaşıldığı görülmüştür.

**Anahtar Sözcükler:** Gezo, kullanım değeri, kültürel önem, sosyal ağ, gelenek, aktarım, antropoloji, etnobotanik

## ABSTRACT

ERDEM UTMA, Edibe, *Pazar, Devlet ve Gelenek Ekseninde Etnobotanik Bir Çalışma: Gezo Örneği*, Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2024.

In this study, the usage value and cultural importance of the sweet sap/must, which is called *gezo* in the local language in the Southeastern Anatolia and Eastern Anatolia regions and is caused by a plant worm that occurs on oak trees every 5-10 years. It has been tried to be discussed from the perspective of anthropology and ethnobotanical sciences. In the provinces of Bitlis, Bingöl, Muş, Tunceli, Mardin and Şırnak, where the field work was carried out, this sweet sap/must is collected and processed through various processes and turns into molasses, mold or honey. It is given great importance and value in the places where it is made. Plants that are normally easily obtained, accessible in all seasons, close to settlements, and versatile in terms of use are valuable nutrients for the community. The situation is different with *Gezo*; although it can be easily obtained (when it forms), converting it into proper food is a time-consuming process. It is not a product that is available in all seasons, and moreover, it is not a product that can be accessed every year. It is mostly not close to settlements. However, its versatility makes it a valuable food that can be demanded, even though it is rare. In this case, is the versatility feature enough for a product to be transferred in social memory, tradition and culture? Within the framework of these data, an evaluation was made based on the results obtained from the field study. As a result of the field interviews, it has been shown that each of the production, distribution and consumption stages of a traditional product will have a place in social memory, rituals, oral tradition and daily life as long as it is sustainable and functional. Based on the unique methods of anthropology and some hypotheses and indices used in ethnobotany, the usage value of the '*gezo*' was calculated and its cultural context was tried to be analyzed. At the end of this study, it was seen that the '*gezo*' was shared on social networks due to its medical, economic, religious, social and cultural qualities.

**Keywords:** *Gezo*, use value, cultural importance, social network, tradition, transmission, anthropology, ethnobotany

## İÇİNDEKİLER

<b>KABUL VE ONAY .....</b>	<b>i</b>
<b>YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI.....</b>	<b>ii</b>
<b>ETİK BEYAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>TEŞEKKÜR .....</b>	<b>v</b>
<b>ÖZET.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vii</b>
<b>İÇİNDEKİLER .....</b>	<b>viii</b>
<b>TABLolar DİZİNİ .....</b>	<b>x</b>
<b>ŞEKİLLER DİZİNİ .....</b>	<b>xi</b>
<b>GRAFİKLER DİZİNİ .....</b>	<b>xiii</b>
<b>GİRİŞ .....</b>	<b>1</b>
<b>1. BÖLÜM: ARAŞTIRMA KONUSU, YÖNTEM VE TEKNİKLERİ.....</b>	<b>5</b>
<b>1.1.ARAŞTIRMANININ KONUSU ve ÖNEMİ.....</b>	<b>5</b>
<b>1.2. ARAŞTIRMANIN AMACI .....</b>	<b>6</b>
<b>1.3. ARAŞTIRMANIN HİPOTEZLERİ .....</b>	<b>6</b>
<b>1.4. ANTROPOLOJİK VE ETNOBOTANİK AÇIDAN ARAŞTIRMANIN MATERİYAL VE YÖNTEMLERİ .....</b>	<b>8</b>
<b>1.4.1. Antropolojik Yöntemler.....</b>	<b>8</b>
1.4.2. Etnobotanik Yöntemler.....	9
<b>1.5. VERİ TOPLAMA SÜRECİ .....</b>	<b>11</b>
<b>2. BÖLÜM: KAVRAMSAL VE KURAMSAL ÇERÇEVE .....</b>	<b>14</b>
<b>2.2.BİTKİLERİN KÜLTÜREL ÖNEMİNİ VE KULLANIM DEĞERİNİ HESAPLAYAN ETNOBOTANİK ENDEKSLER.....</b>	<b>18</b>
2.2.1.İnsanlar Bitkileri Neye Göre Seçer? .....	20
2.2.2. Kullanım Değeri Endeksinin Kullanıldığı Bazı Çalışmalar .....	26
<b>2.3. SOSYAL AĞ YAKLAŞIMI .....</b>	<b>32</b>
2.3.1. Sosyal Öğrenme ve Geleneğin Aktarımı .....	37
<b>3. BÖLÜM: SAHA BULGULARI.....</b>	<b>48</b>
<b>3.1. GEZONUN BOTANİK VE ETNOBOTANİK ÖZELLİKLERİ .....</b>	<b>49</b>
3.1.1.Hangi formda üretiliyor? Ne Zaman Yapılıyor?.....	53

3.1.2. Gezonun Tıbbi Faydaları: Halk Tıbbındaki Yeri.....	125
3.1.3 Gezo Hakkındaki Dini İnançlar .....	127
3.1.4. Toplumsal Hafızadaki Yeri: Şarkılar, Tekerlemeler, Metinler, Mizah.....	128
3.1.5. Gezonun Ekonomik Değeri: “Teraziye Konur mu?” .....	130
3.1.6. Gezonun Dünü ve Bugünü: Kahvaltı Sofralarından Kilerlere.....	133
3.1.7. Gezonun Geleceği.....	135
<b>SONUÇ VE TARTIŞMA.....</b>	<b>139</b>
<b>KAYNAKÇA .....</b>	<b>164</b>
<b>EK 1. ORJİNALLİK RAPORU .....</b>	<b>172</b>
<b>EK 2. ETİK KOMİSYON İZİNİ.....</b>	<b>173</b>

## TABLULAR DİZİNİ

<b>Tablo 1. Saha çalışması yapılan illerde görüşme yapılan kişilerin cinsiyet dağılımı.</b> .....	10
<b>Tablo 2. Saha çalışmasının yapıldığı illerde cinsiyete dayalı iş bölümündeki görev dağılımı.</b> .....	143
<b>Tablo 3. Bitlis ili için gezonun kullanım alanlarını belirten kişi sayısı.</b> .....	148
<b>Tablo 4. Bingöl ili için gezonun kullanım alanlarını belirten kişi sayısı.</b> .....	149
<b>Tablo 5. Muş ili için gezonun kullanım alanlarını belirten kişi sayısı.</b> .....	150
<b>Tablo 6. Tunceli ili için gezonun kullanım alanlarını belirten kişi sayısı.</b> .....	151
<b>Tablo 7. Mardin ili için gezonun kullanım alanlarını belirten kişi sayısı.</b> .....	152
<b>Tablo 8. Şırnak ili için gezonun kullanım alanlarını belirten kişi sayısı.</b> .....	153
<b>Tablo 9. Saha çalışması yapılan tüm illerde gezonun kullanım alanlarını belirten kişi sayısı.</b> .....	154

## ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. Uygulamalı Etnobotanik ile ilgili sorular ve ilişkili olduğu disiplinler (Hamilton vd. 2003: 16). .....	22
Şekil 2. Bileşenler (noktalar-düğümmler) ve birbirleriyle kurdukları bağa (noktalar arasındaki çizgiler-kenarlar) bir örnek. (Ağcasulu, 2018) .....	33
Şekil 3. Sosyal ağ analizi hakkında farklı disiplinlerden bilim insanlarının, fikirsel olarak kimlerden etkilendikleri üzerine bir çalışma (Freeman, 2004:131). .....	36
Şekil 4. Bitlis Koyunlu köyünde ziyaret edilen ilk evde ikram edilen gezo pekmezi. ...	57
Şekil 5. 1.Görüşmecinin elinde bulundurduğu 1 kg. gezo pekmezi (solda işaretli) ve araştırmacıya küçük şişede verdiği gezo pekmezi (sağda). .....	74
Şekil 6. Keferbe (Güngören) köyünde görüşme yapılan evin balkonundan bir manzara: Mor Stefanos Kilisesi. ....	77
Şekil 7. Mardin'in Midyat ilçesinde şıra kaplı dal ve palamutların toplanma işlemi (Satıl vd., 2021). .....	78
Şekil 8. Mardin'in Midyat ilçesinde gezo pekmezi yapım aşamaları (Satıl vd., 2021). .	79
Şekil 9. 6.Görüşmecinin gezo pekmezi yapım aşamasında çektiği ve araştırmacıyla paylaştığı fotoğraflar. ....	82
Şekil 10. Keferbe (Güngören) köyünden 6.Görüşmecinin (tahmini 35 yaşında, polis memuru) araştırmacıyla paylaştığı fotoğraflardan. Civar tepelerdeki meşe ağaçlarının baskınlığı görülebilir. ....	83

Şekil 11. Uzun saatler boyunca kaynatılan üzüm şiresinin pekmeze dönüşme süreci....	91
Şekil 12. Araştırmacının geleneksel pestil yapımına katıldığı anlardan. ....	92
Şekil 13. Görüşmecinin 5 yıl önce yaptığı gezo kalıbı .....	106
Şekil 14. Kalkanlı köyünün girişi ve civar tepelerde hâkim olan meşe ağaçları. ....	112
Şekil 15. 1.Görüşmecinin ifade ettiği orman yangınlarının kapladığı alanın uzaktan görüntüleri.....	116
Şekil 16. 1.Görüşmecinin bahçesinde yapraklarında kezbi bulunan ağaç. ....	119
Şekil 17. Çobanyıldızı köyündeki 4.Görüşmecinin meşe ormanlarına yakın konumlandığı arı kovanları.....	122
Şekil 18.Yaş gruplarına göre gezo ile ilgili bilgi ve deneyimin sınıflandırılması. ....	141

## GRAFİKLER DİZİNİ

<b>Grafik 1. Saha çalışması yapılan illerde cinsiyete dayalı iş bölümünün olup olmadığıyla ilgili fikir belirten kişi sayısı.....</b>	<b>144</b>
<b>Grafik 2. Saha çalışması yapılan tüm illerde gezonun kullanım alanlarını belirten kişi sayısının yüzdeler şeklinde gösterimi. ....</b>	<b>155</b>



## GİRİŞ

İnsan-bitki ilişkisini en erken hangi döneme kadar götürebiliriz? Ororin Tugenensis'e kadar mı Australopithecuslara mı, Neanderthaller'e mi yoksa mekânsal olarak Çatal Höyük'e mi? Peki, Antik Mısır, Hitit, Sümer ya da Antik Yunan bu ilişkinin neresinde kalıyor? Mitolojilerinde, duvar kabartmalarında betimlenen lotuslar, buğday başakları, dört yapraklı yoncalar, üzüm salkımları, meşe palamudu, zeytin dalı bu ilişkinin somut göstergeleri mi? Bennet (2005)'e göre bitkiler ve insanlar arasındaki ilişki zamansız. Dolayısıyla tarihlendirme yapmak için ilişkinin başladığı döneme değil tarihte insan-bitki ilişkisini ele alan sözlü veya yazılı kaynaklara bakmak gerekir. Bu kaynaklardan yola çıkarak insanların neden bir bitki türünü seçtiği ve ona kültürel bir değer ve anlam attettiği anlaşılabilir.

Sözlü tarih geleneğinde geçmişe dair bilgi, insanların gözlem ve yorumları sonucu aktarılır. Bu aktarımda aktarılan bilginin bir sonraki nesil(ler)e ulaşması için o bilginin topluluğun refahı, esenliği, güvenliği, o bilginin istikrarı gibi konularda işe yarar olması gerekir. Yani pragmatist görüşe göre bir bilgi fayda sağladığı ölçüde belleklerden geleceğe aktarılır. Bu geleneksel bilgi beslenme, barınma, doğa, ölüm, evlilik, inanç, folklor vb. akla gelebilecek her gündelik olan veya olmayan eylem hakkında olabilir. Geleneksel bilgi fayda sağlamanın dışında istikrarlı ve sürdürülebilir ve işlevsel olduğu ölçüde de toplumsal hafızada süreklilik kazanır. Beslenme veya mutfak kültürü ile ilgili geleneksel bilgiyi düşündüğümüzde tüketilen bitkinin, yemeğin, gıdanın en başta ulaşılabilir, sürdürülebilir, lezzetli ve yaşanılan yere yakın olması gibi kriterleri karşılaması gerekir. Bu kriterleri karşıladığında o toplulukta karşılık bulur ve bir değer atfedilir. Peki herhangi bir bitki ile ilgili geleneksel ekolojik bilginin sosyal ağlarda paylaşılması ve aktarılması için tüm bu kriterleri sağlaması zorunlu mudur? Bu soruya tezin materyalini oluşturan 'gezo' üzerinden cevap verilecek olup antropoloji ve etnobotaniğin kendine özgü yöntemleri ile analiz edilmeye çalışılacaktır. Bu çalışmada

ilk başta araştırmacı tezin materyalini oluşturan gezo<sup>1</sup> ile ilgili yaptığı ön araştırmadan elde ettiği bilgilerle gezonun kaybolmakta olan, kapitalizmden etkilenen geleneksel bir ürün/değer olduğu sonucuna ulaşmış ve bu savla saha çalışmasına başlamış, hipotezlerini ve görüşme sorularını buna göre ayarlamıştır. Ayrıca kapitalizm-yerel ürün-metalaşma ilişkisi aramıştır. Fakat araştırmacı, Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Bitlis, Bingöl, Muş, Tunceli ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Mardin ve Şırnak illerinde saha çalışmasına çıktıktan sonra özellikle Bitlis'te, Mardin'de ve Şırnak'ta ulaşılan sonuçlarla beraber bu savın doğru olmadığını daha doğrusu tezde bir genellemeye ulaşmak için yeterli bir varsayım olmayacağına karar vermiş ve tezin odağını değiştirmiştir. Yeni odak noktası yabancı yenilebilir bir gıda olan gezonun 5-10 yıl gibi uzun aralıklarla oluşmasına rağmen neden tercih edildiği, nasıl bir kullanım değerinin olduğu ve sosyal ağlarda ne şekilde aktarıldığı olmuştur. Yeni odak noktası çerçevesinde sahadan güçlü veriler alınınca bu odaktan devam etme gerekliliği duyulmuş ve bu şekilde sürece devam edilmiştir. Bu yeni odaktan hareketle öncelikle gezonun tanımının yapılması gerekmektedir. Her 5-10 senede bir (şehirden şehire oluşma süreleri değişmektedir) Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinde meşe ağaçları üzerinde bitki kurtlarının sebep olduğu tatlı, yapışkan ve beyaz renkli bir sıra oluşmaktadır. Bu şıraya genel olarak yerel dilde gezo denilmekle beraber şehirden şehire isimlendirme 'gez-' ön eki sabit kalacak şekilde değişmektedir. Örneğin; gezengi, gezemgen, gezengevi, gezik gibi. Özellikle kırsal kesimlerde yaşayan insanlar tarafından meşenin bu sıralı yaprakları, dalları veya palamutları toplanıp belli başlı işlemlerden geçirildikten sonra pekmez veya kalıp haline getirilmektedir. Tunceli'de ise aynı işlemler sonucu oluşan sıvıya gezemgen yani bal denmektedir. Gezonun oluşan bu formları farklı amaçlarla farklı şekillerde tüketilmektedir.

Gezonun, gıda olarak pekmez-kalıp-bal şeklinde tüketimi en başta gelen kullanım alanını oluşturmaktadır. Sonrasında yerel tıpta, bulgular kısmında yer verilen bazı

---

<sup>1</sup> Saha çalışmasında insanlar gezo derken hem pekmezi, kalıbı ve balını hem de şırayı kastetmektedirler. Dolayısıyla tezin genelinde yerel ifade olarak gezo kullanılacak gerekli görüldüğünde pekmez/kalıp/balı diye yer verilecektir.

hastalıklar için kullanılmakta ve tıbbi yönü gıda olarak tüketilmesinden sonra gelen, en çok rağbet gören kullanım amaçlarından biridir. Gezonun meşe ağaçları üzerinde nasıl oluştuğuyla ilgili öne sürülen açıklamalardan biri olan ‘yukarıdan/Allah katından’ iniyor oluşu da gezoya ayrıca şifalı ve kutsal bir anlam atfedilmesine sebep olmuştur. Dolayısıyla ‘Allah’ın bir kudreti’ olduğu düşüncesi gezonun kullanım değerini artırmaktadır. Gezonun ayrıca insanlar arasında bir hediye işlevi görmesi, ihtiyacı olanlara hayır niyetine verilmesi de gezonun sosyal ve kültürel bir önemi olduğu anlamına gelmektedir. Hayır ve hediye niyetine verenlerin dışında ihtiyaç fazlası yaptığı gezoyu satanlar da vardır. Bu şekilde uzun aralıklarla oluşmasına rağmen oluştuğu dönemlerde yerel halk tarafından pekmezi veya kalıbı yapıp satılmakta ve ek bir gelir elde edilmektedir. Ayrıca görüşülen kişilerce gezoya etnik bir anlam yüklenmektedir.

Bu noktadan hareketle bitkilerin kültürel önemini ve kullanım değerini hesaplayan bazı etnobotanik endeksler ve hipotezlerden yararlanılmış olup gezonun ne şekilde öğrenildiği ve aktarıldığı değerlendirilmeye çalışılmıştır. Bunlardan bir bitkinin bir kültür için göreceli önemini ortaya çıkaran Bitki kullanım değeri (Phillips ve Gentry, 1993a:1993b), Çok yönlülük hipotezi (Gaoue vd., 2017), Göreceli önem (Albuquerque vd., 2006), Kültürel önem indeksi (Turner, 1998), Yaş, cinsiyet ve bilgi dinamikleri hipotezi (Hopkins, 2011) gibi hipotezlere ve endekslere başvurulmuş ve birbirleriyle ilişkili, benzer ve birbirlerine entegre edilebilir birtakım bileşenleri kullanılmıştır. Çünkü bu teorilerin birbiriyle ilintili, ortak bileşenleri vardır dolayısıyla her birinden gezo için uygun olanı kullanılmıştır. Fakat temelde ‘Bitki kullanım değeri’ hipotezinde yer alan kullanım değeri endeksi kullanılarak saha çalışması yapılan illerde gezonun kullanım değeri hesaplanmıştır. Tüm bu endeksler ve hipotezlerden yola çıkarak gezonun çok yönlü ve işlevsel olduğu sonucu saha çalışmasından elde edilen verilerle ortaya konmuş ve her sene oluşmamasına rağmen bu özelliklerden yola çıkarak nasıl aktarıldığı detaylı bir şekilde anlatılmıştır. Nasıl aktarıldığı ile ilgili kısımda ise öncelikle nasıl öğrenildiği sosyal öğrenme modellerinden olan homofil ve prestij kavramlarıyla açıklanmış ve gezo etrafında oluşan sosyal ağ sahadan örneklerle açıklanmıştır.

Birinci bölümde tezin konusu, amacı, hipotezleri ve alanda kullanılan yöntemlere yer verildikten sonra ikinci bölümde bahsi geçen endeksler ve hipotezler ele alınıp literatürde yapılan çalışmalarla detaylandırılmıştır. Bu bölümde temelde kullanılacak olan kullanım değeri endeksinin yanında gezonun kullanım değeri ve kültürel önemini ortaya çıkaracak olan etnobotanik endekslere de yer verilmiştir. Üçüncü bölümde her bir ilde yapılan saha görüşmelerine ve görüşmecilerin ifadelerine yer verilmiş ve gezonun yereldeki karşılığı aktarılmıştır. Sahadan elde edilen verilerle gezo, kültürel bir bağlama oturtulmaya çalışılmıştır. Sonuç bölümünde ise gezo bu kuramsal çerçeve içerisinde değerlendirilmiş ve kullanım değeri ile ilgili hesaplamalar saha çalışması yapılan her il için hesaplanmış olup karşılaştırma yapılmıştır. Hesaplamalar ve karşılaştırmalar her bir il için tablolar ve grafiklerle gösterilmiştir. Sahadan elde edilen bilgilerle öne sürülen hipotezlerden hangilerinin doğrulanıp doğrulanmadığı değerlendirilmiştir. Dolayısıyla bu tez çalışmasında meşe ağacının bir yan ürünü olan gezo antropolojik ve etnobotanik yöntemlerle ele alınmış, kullanım değeri ve kültürel önemi ortaya çıkarılmış ve antropoloji ile etnobotani disiplinlerinin ortak bir noktada buluşması sağlanmaya çalışılmıştır.

## 1. BÖLÜM

### ARAŞTIRMA KONUSU, YÖNTEM VE TEKNİKLERİ

#### 1.1.ARAŞTIRMANININ KONUSU ve ÖNEMİ

Araştırma, geleneksel ekolojik bilgilerin belli başlı kriterleri sağlaması veya bir kısmını sağlaması durumunda yerel bilgi sistemleri içerisinde sosyal ağlarda nasıl paylaşıldığı, ne şekilde geleceğe aktarıldığı konusunu ele almaktadır. Ekolojik bilgiye dâhil olan bitki bilgisi ve ona sahip olmak doğada hayatta kalmanın temel adımlarından biridir. Dolayısıyla insanların doğada, çevrelerinde kullandıkları bitkileri konumlandıkları bir önem sırası vardır. Bu önem sırası bitkinin sağladığı fayda, ulaşılabilirlik, yoğunluk çerçevesinde şekillenir ve topluluk için daha yararlı olan daha fazla kullanılır ve hem bireysel hem de toplumsal hafızada yer edinir ve aktarılır. Buradan hareketle tez çalışmasının konusu bitkisel bir besinin bir toplulukta kullanım değerinin ve kültürel öneminin olması içingerekli tüm kriterleri sağlamaması durumunda neden aktarıldığının ortaya çıkarılmasıdır. Bu konu tezin materyalini oluşturan gezo üzerinden ele alınacaktır. Gezo bir bitki değildir bir bitki türünün salgıladığı sıvıdan elde edilen bir yiyecektir ve “yabani yenilebilir bir besin” olarak nitelendirilmektedir. Çünkü yerleşim alanları içerisinde, ekilen bir bitki türü değildir ve elde edildiği ağaç bölgede dağlardaki, tepelerdeki en yaygın ağaç türüdür. Meşe ağacı başlı başına bir sürü kullanım içerir onun yan ürünü olan gezo da birden fazla kullanım içerir. Fakat 5-10 senede bir ortaya çıkar. Nispeten bu uzun aralıklara rağmen ortaya çıktığı yerlerde talep görmekte ve çok büyük bir değer verilmektedir. Bunun sebebi bir kullanım değerinin olmasındandır. Yani fayda sağladığı için önemlidir ve kültürel olarak bir değer atfedilir. Bu kullanım değeri ve kültürel önem, antropoloji ve etnobotanik bilimlerinin kendine özgü yöntemleriyle ortaya çıkarılacak ve değerlendirilecektir.

Buradan hareketle çalışmanın önemi, antropoloji ve etnobotanik gibi iki ayrı fakat ortak noktaları olan iki bilimin bir araya getirilmesi ve disiplinler arası bir çalışma yapılmaya çalışılmasıdır. Türkiye’de etnobotanik çalışmalarla ilgili yayınlara bakıldığında antropolojik yaklaşımın eksik görüldüğü görülmektedir. Dolayısıyla bu çalışmada

yapılmaya çalışılan bir besinin hem antropolojik hem de etnobotanik bakış açısıyla ele almaktır.

## 1.2. ARAŞTIRMANIN AMACI

Çalışmanın konusu ve öneminden yola çıkarak tezde amaçlanan, geleneksel niteliklere sahip gezo yiyeceğinin yerel bilgi sistemi içerisindeki yerini saptamak, kullanım değerini ve kültürel önemini ortaya çıkarmak, zorlu koşullara ve kapitalist tüketim alışkanlıklarına rağmen nasıl aktarıldığını antropolojiye ve etnobotaniğe özgü yöntemlerle ele almaktır. Bu amaçtan hareketle hedeflenen adımlar öncelikle kuramsal çerçevede sunulan hipotezler ve endeksler aracılığıyla gezoyu kültürel bir bağlama oturtmak ve saha çalışması yapılan illerde gezonun sosyal ağlarda öğrenilmesi ve paylaşılması konusunda yerelde nasıl bir etkileşimin olduğunu ortaya çıkarmaktır. Ardından gezonun kullanım alanları, geçmişteki ve şu anki kullanım durumu ve gelecekteki akıbeti ile ilgili saha bulgularından yola çıkarak değerlendirme yapılacaktır.

Ayrıca antropoloji ve etnobotani bilimlerini ortak bir paydada buluşturmak, tezin materyali olan gezoyu bu iki disiplin üzerinden ele almakta bu çalışmanın ana amaçlarından biridir.

## 1.3. ARAŞTIRMANIN HİPOTEZLERİ

Gezo, ne bitki kullanım değerindeki tüm kriterleri sağlamaktadır ne de bir geleneksel bilginin aktarılması için taşıması gereken özelliklerin tümünü karşılamaktadır. Fakat sosyal ağlarda paylaşılmakta, etnik bir aidiyet yüklenmekte, dini, tıbbi ve ekonomik anlamda değer verilmektedir. Peki, bu nasıl olmaktadır? Bu soruya cevaben tezin konusu ve amacı çerçevesinde birkaç hipotez öne sürülmüş ve bu hipotezler test edilmeye çalışılmıştır.

Gezo her 5-10 senede bir meşe ağaçları üzerinde belirli dönemlerde oluşan beyaz, tatlı ve yapışkan bir şıradır ve yabani yenilebilir bir besin niteliği taşımaktadır. Nasıl oluştuğuyla ilgili bir takım görüşler mevcuttur. Kimisi oluşma şekli itibarıyla Allah'ın

bir kudreti olarak görüp dini bir anlam yüklemekte ve değer vermekte kimisi de bir çeşit yaprak bitinin bu şırayı oluşturduğunu ileri sürmektedir. Oluştugu dönemlerde yerel insanlarca toplanmakta çeşitli aşamalardan geçirildikten sonra pekmez, kalıp veya bal formunda tüketilmektedir. Gezo diğer tatlı besinler arasında ayırıcı bir tatlı tada sahip olduğu ve tüketenler arasında birçok hastalığa iyi geldiği ifade edilmektedir. Oluştugu dönemlerde de kimi üreticiler tarafından satılmakta ve geçici süreliğine ek bir gelir elde edilmektedir. Gezo tıbbi, dini ve ticari özelliklere sahiptir dolayısıyla bir kullanım değeri ve kültürel bir öneme sahiptir. Bu verilerden yola çıkıldığında şu hipotezler ileri sürülebilir:

1. Doğada (insanlarca) alışılmışın dışında oluşan gezonun bazı hastalıklara iyi geleceği düşüncesi hâkimdir dolayısıyla gezonun gıda olarak tüketilmesinin yanında tıbbi yönünün olmasından ötürü gezoya bir değer atfedilmektedir.
2. Gezonun oluşma şekli, dindar insanlar arasında veya dini ifadeleri kültürel bir referans olarak kullananlar arasında, onun yaratıcı tarafından 'indirilen' bir hediye olarak görülmesine dolayısıyla bir kutsallık atfedilmesine ve değer verilmesine sebep olmaktadır.
3. Gezo doğada özellikle yaşam alanlarına nispeten uzak bölgelerde ve nispeten uzun aralıklarla oluştuğu için yerel halk tarafından nadir bir besin olarak görülmektedir. Yerel halk arasında doğada nadir bulunan besinler ilgi çekicidir ve alternatif tıpta çokça kullanılır dolayısıyla gezo da nadir bulunduğu için ayrıca değerli görülür.
4. Gezo da kestane balı ve unu, keçiyoynuzu pekmezi, alıç sirkesi vb. ürünler gibi kapitalist sistem içerisinde sağlıklı yaşam ürünleri için pazar yaratanlar tarafından metalaştırılmıştır.
5. Gezo olumsuz bir takım özelliklerine rağmen (uzun aralıklarla oluşma ve miktar olarak değişkenlik gösterme gibi) birçok alanda (tıbbi, ticari, gıda, hediye) kullanıldığı ve bir kullanım değerine sahip olduğu için sosyal ağlarda paylaşılmakta ve bu özelliklerinden dolayı gezo ile ilgili bilgi aktarımı yapılmaktadır.

## 1.4. ANTROPOLOJİK VE ETNOBOTANİK AÇIDAN ARAŞTIRMANIN MATERİYAL VE YÖNTEMLERİ

### 1.4.1. Antropolojik Yöntemler

Bu tez çalışması Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Bitlis, Bingöl, Muş, Tunceli illeri ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki Mardin ve Şırnak illeri ve bu illerin, ilçe merkezlerinde ve köylerinde gerçekleştirilmiş olup saha çalışmasında hem antropolojik hem de etnobotanik yöntemler kullanılmıştır.

**Katılımcı Gözlem:** Bu çalışmada uygulanacak metot ve yöntemlerden ilki Malinowski'nin geliştirdiği katılımcı gözlem tekniğidir, bu tekniğe göre araştırmacı araştıracağı toplulukla beraber yaşamaya başlar ve topluluğun günlük hayatlarının bir parçası haline gelir. Bu şekilde o topluluğun günlük hayatlarının bir parçası haline gelerek ve birebir hem gözlemci hem katılımcı olarak o topluluğun eylemlerinin, düşüncelerinin ardındaki sebeplere daha kolay ulaşır. Ki bu çalışmada katılımcı gözlem tekniğiyle beraber insanların bahsi geçen gıda hakkında simgesel anlamda ne düşündükleri, nasıl algıladıkları, hayatlarının neresinde yer aldığı, gündelik hayatlarında nasıl bir işlev gördüğü gözlemlenmeye çalışılacaktır. Tezin saha çalışmasının yapıldığı dönem Covid-19 pandemisine denk geldiğinden dolayı görüşmelerin yapıldığı illerde katılarak gözlem çok mümkün olmamıştır. Fakat araştırmacı bir tek Mardin'in Mazıdağı ilçesinde bağ bozumu zamanında görüşeceği kişiler bağlarında üzüm pekmezi yapmak üzere çalıştıkları için o da gün boyu üzüm pekmezi üretimine eşlik etmiş ve o esnada da görüşmelerini gerçekleştirmiştir.

**Sözlü Tarih:** Geçmişten günümüze süregelen bilginin gelişim aşamalarının insan nezdinde yapılan gözlemi sözlü tarih yöntemiyle elde edilir. Araştırmacı araştıracağı konu hakkında görüşeceği kişilerin hafızasına başvurarak bilgi edinir ve geçmiş ile o an ki durum hakkında bir karşılaştırma yapma imkânı bulur. Bu çalışmada ise gezo pekmezinin dün ve bugün hakkında nelerin değiştiği, dönüştüğü, hafızalarda nasıl bir yer edindiği sözlü tarih yöntemiyle ortaya çıkarılmaya çalışılacaktır.



Kartopu Tekniği: Kartopu tekniğiyle beraber anahtar olabilecek kaynak kişiler seçilir ve araştırmacı bilgi edinebileceği kişilere ulaşma imkânı bulur. Bu Şekilde araştırmacı araştıracadı konu hakkında daha fazla kişi ile görüşerek verilerini daha geniş ölçekte değerlendirebilir. Bu çalışmada ise daha fazla kişiye ulaşmak anlamında kartopu tekniği muazzam bir fayda sağlamıştır. Bu tezin ana tekniğidir. Çünkü saha çalışması toplamda altı ili ve bu illerin ilçe ve köylerini kapsadığı için daha fazla kişiye ancak bu yöntemle ulaşılabilmıştir. Her bir ildeki kaynak kişi kendi sosyal ağına yönlendirerek araştırmacıya görüşeceği kişileri bulmasında yardımcı olmuştur.

Yarı Yapılandırılmış Görüşme: Bu yöntemle araştırmacı konu hakkında önceden hazırladığı sorularla beraber sohbet esnasında gidişata göre sohbeti yönlendirme fırsatı bulur. Bu çalışmada ise böyle bir yöntemin kullanılması, saha çalışması esnasında konuşulacak konuların sınırlandırılması ve konunun özüne dair bilgilerin elde edilmesi anlamında faydalıdır.

## **1.4.2. Etnobotanik Yöntemler**

Bu tez çalışmasında tezin materyali olan gezo için etnobotanikte bitkilerin kullanım değerini ve kültürel önemini ortaya çıkaran indekslerden yararlanılmış olup temelde Kullanım değerini (UV) zerinden hesaplamalar yapılmıştır. Bu çerçevede gezonun kullanım değerini ve kültürel önemi saha çalışması yapılan iller bazında değerlendirilmiştir.

### **1.4.2.1. Görüşülen Kişiler**

Tez konusu çerçevesinde görüşmeler daha önce yer verildiği gibi Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Bitlis, Bingöl, Muş, Tunceli illeri ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki Mardin ve şırnak illerinde yapılmıştır. Görüşülen kişiler, gezonun formlarını aktif yapan üreticiler, hayatlarının bir döneminde yapanlar, hiç yapmamış olanlar, etraftan duyduklarını söyleyenler, yerel satıcılar, tedarikçiler ve tüketicilerden oluşmaktadır. Görüşülenlerin yaş aralığı 19-102 arasında olmakla beraber toplamda 54 erkek ve 46 kadın olmak üzere 100 kişi ile görüşme yapılmıştır. Aşadıdaki tabloda

gösterildiği üzere her ilde farklı sayılarda erkek ve kadınla görüşme yapılmıştır. Saha görüşmelerinin yapıldığı 2021 yılı ve sonraki saha ziyaretlerinde Covid-19 pandemisinin getirdiği bazı kısıtlamalar sebebiyle her ildeki görüşmecisi sayısı ve cinsiyet dengesi değişmektedir.

**Tablo 1. Saha çalışması yapılan illerde görüşme yapılan kişilerin cinsiyet dağılımı.**

Saha Çalışmasının Yapıldığı İller	Erkek Görüşmeci Sayısı	Kadın Görüşmeci Sayısı	Toplam Kişi Sayısı
Bitlis	9	13	22
Bingöl	4	5	9
Muş	6	6	12
Tunceli	7	3	10
Mardin	19	13	32
Şırnak	9	6	15
Toplam	54	46	100

#### 1.4.2.2. Kullanım Değeri (Use Value/UV)

Etnobotanikte bir bitkinin kullanım değerini ortaya çıkarmak için niceliksel hesaplamalar yapılmaktadır. Bunlardan biri de kullanım değeri endeksidir. Dolayısıyla tezin materyali olan gezo, ‘Bitki Kullanım Değeri Hipotezi (The Plant Use Value Hypothesis-UV)’ olarak adlandırılan, bitkilerin fayda sağladığı ölçüde tercih edildiğini buna karşılık bir değer atfedildiğini belirten hipotez temelinde ele alınacaktır. Bunu ilk ortaya atan Phillips ve Gentry’dir. 1993 yılında yayınladıkları iki farklı çalışmada bu hipotezin testi ve sonuçları yer almaktadır. Bu hipotezde bir bitkinin kullanım sayısı

(kullanıldığı alanlar), kullanan kişi sayısına bölünür ve o bitkinin topluluktaki kullanım değeri ortaya çıkarılır. Phillips ve Gentry'nin orijinal denklemi sonraki çalışmalarda kısmi değişiklikler yapılarak kullanılmış ve çalışmalara uyarlanmıştır. Örneğin Albuquerque ve arkadaşlarının (2006) Kullanım Değeri (UV) ve Göreceli Önem (RI) endekslerini kullanarak belirli bir türün yerel önemini bulmaya yönelik yaptıkları çalışmada aşağıdaki denklem kullanılmıştır. Bu bir bitkinin kullanım değerini ortaya çıkaran formülün basitleştirilmiş versiyonudur ve bu tez çalışmasında da tezin materyali olan gezonun kullanım değeri bu denklem kullanılarak hesaplanacaktır.

Çalışmada kullanılan kullanım değeri formülü şu şekildedir:

$$UV = \sum U_i/n$$

' $U_i$ ' kullanım sayısı, ' $n$ ' toplam bilgi kaynağı sayısını ifade eder. Örneğin X kişisi a türü için 6 kullanımdan Y kişisi ise yine a türü için 4 kullanımdan bahsetmişse  $6+4= 10$  kullanım sayısı toplamıdır. Çıkan sonuç X ve Y kişisi olmak üzere ikiye bölünür. Yani  $10/2= 5$ . O türün kullanım değeri 5' e eşittir.

## 1.5. VERİ TOPLAMA SÜRECİ

Saha çalışmasının yapılacağı illerin/köylerin belirlenmesi öncelikle araştırmacının kendi çevresinde ön görüşmelerden edindiği bilgiler çerçevesinde olmuşken sonrasında literatürde gezo hakkındaki birkaç makaleden, yapıldığı yerler belirlenmiş olup adı geçen illerde görüşme yapılmaya karar verilmiştir. Araştırmacı görüşeceği bilgi kaynaklarına kendi sosyal ağını kullanarak ulaşmıştır. Diğer yandan sosyal medyada gezo pekmezi hakkında yorum yapmış kişilere ulaşmış olup o kişilerin yaşadığı köyleri belirlemiştir. Gezo pekmezi ile ilgili literatürde geçen köyler de haritada konumlandırılarak olanaklar dâhilinde görüşme yapılmaya çalışılmıştır. Belirlenen illerin ilçe ve köylerinde tanışılan kaynak kişiler köylerdeki akrabaları veya bağlantıları üzerinden araştırmacıya görüşeceği kişileri bulmasında yardımcı olmuştur. Gidilen köylere ek olarak araştırmacı daha fazla köyde daha fazla kişi ile görüşme

yapabilecekken edindiği bilgiler açısından hem bilimsel doygunluğa ulaşma hem de pandemi koşullarının devam etmesi gibi sebeplerden yapamamıştır. Covid-19 pandemi koşullarına rağmen iletişime geçilen kaynak kişilerin iletişime ve yardıma açık olmaları, sahadaki görüşmecilerin paylaşımcı tavırları araştırmacıya büyük kolaylık sağlamıştır. Fakat araştırmacı yine de esas görüşme yapacağı yaşlı kesimi riske atmamak amacı ile bu yaş grubuyla olan görüşmeleri bir nebze kısıtlamıştır. Araştırmacı gezo ile ilgili üretim, dağıtım ve tüketim zincirindeki herkesle görüşmeye çalışmıştır. Bu şekilde aktif gezo yapan üreticiler, daha önceden yapmış olan ama şu anda yapmıyor olanlar, gezonun hiçbir türevini yapmamış ama hakkında bilgisi olanlar, tedarikçiler, satıcılar, tüketicilerden oluşan bir grup insanla görüşmeler yapılmıştır.

Tüm katılımcılara önceden bilgi verilmiş ve izinleri istenmiştir. Ses kaydı sadece tekerlemede alınmıştır. Ayrıca fotoğraf çekimi sadece anı olsun diye çekilmiştir. Video çekimi yapılmamıştır çünkü kadın veya erkek fark etmeden görüşme esnasında video çekimi kişilerin söyleyeceklerini spontane ve rahat bir şekilde söylemelerini engeller. Kişiler verecekleri ve söyleyecekleri hakkında daha seçici olur.

Saha çalışması yapılan yerlerde Kürt nüfus yoğunlukta olduğu için sahada iletişim kurulan dil Kürtçe'dir. Araştırmacının Kürtçe bilmesi sahada büyük bir kolaylık sağlamıştır. Çünkü yerel dil Kürtçe'dir. Görüşülen kesimin çoğu görece orta yaş ve üzeri olduğu için Türkçe bilmediklerinden kendilerini ifade edebildikleri dil üzerinden iletişim kurmaları araştırmacı ve görüşmeciler arasında sağlıklı bir bilgi akışının olmasını sağlamıştır. Diğer yandan yerel dilin bilinmesi, doğru çevirinin yapılması ve görüşmecinin kullandığı deyimlerin o kültürdeki karşılığının anlaşılması açısından faydalı olmuştur. Sahanın dokusuna, (konuşulan) diline, atmosferine aşina olmak kimi zaman muhteşem bir uyum ve denge ortaya çıkarır. Kimi zaman da yabancı olmak muhteşem bir etkileşim ortaya çıkarma potansiyeli barındırır. Bu tez çalışmasında uyum ve denge sağlanmıştır.

Diğer yandan araştırmacının gözlemlerinden bir tanesi de konunun kültürel, geleneksel ve ekolojik özellikler barındırması ve araştırmacının kadın olması gibi sebeplerden bölgedeki saha çalışmasının daha rahat yürütülmüş olduğudur.

Katılımcıların her biri 3.bölümdeki saha bulguları kısmında cinsiyetleri belirtildikten sonra parantez içerisinde yaşları ve meslekleriyle birlikte görüşüldüğü sıra sayısı dikkate alınarak her birine sayı verilerek belirtilecektir: Örneğin ‘yaşlı kadın (1.Görüşmeci/1.G, (tahmini) 70 yaşında, ev hanımı) şeklinde yer alacaktır.

Görüşülen kişi sayısı: 54 erkek, 46 kadından oluşmak üzere toplam 100 kişiyle görüşme yapılmıştır. Cinsiyet dengesi sağlanmaya çalışılmıştır fakat günlük hayatta kadınların çocuklarla ilgilenmesi ve ev işleriyle daha fazla uğraşması kimi yerlerde daha çok erkekle görüşülmesine sebep olmuştur. Fakat pandemi koşullarının olumsuz etkisi de yadsınamaz düzeydedir.

Katılımcılara şu sorular sorulmuştur:

- 1- Gezo nedir? Siz yapıyor musunuz? Neden ve nasıl yapılır?
- 2- Gezo pekmezi hangi zaman aralıklarında yapılır? Kimler yapar?
- 3- Gezo pekmezinin hammaddesi olan şıranın meşe ağaçlarında oluşma sebebi nedir? Buna nasıl bir açıklama getiriyorsunuz?
- 4- Gezo pekmezinin faydaları veya zararları var mıdır? Varsa nelerdir?
- 5- Ekonomik anlamda size bir katkısı var mı? Satıyor musunuz?
- 6- Gezonun yapım aşamasındaki süreçlerde cinsiyetler arası iş bölümü var mıdır?
- 7- Gezonun sizin için kültürel bir değeri var mıdır?
- 8- Gezo halk hikâyelerinde geçiyor mu? Toplumsal hafızada nasıl bir yeri var?
- 9- Aile geçmişinizde gezo yapıp sonradan yapmayı bırakan aile üyeleriniz var mı? Varsa sebebi nedir?
- 10- Nadir olarak elde edilen bu yiyeceğin geleceği hakkında ne düşünüyorsunuz? Sizce gelecekte varlığını devam ettirir mi?

## 2. BÖLÜM

### KAVRAMSAL VE KURAMSAL ÇERÇEVE

Bu çalışmada antropolojiye özgü yöntemlerle etnobotanik bir çalışma yapılmaya çalışılmıştır. Genel anlamıyla antropoloji insanın biyolojik ve kültürel çeşitliliğini ve evrimini ele alır. Etnobotanik etnoğrafya, etnozooloji gibi terimleri karşılması bakımından etnobilim, var olan bir kültüre ait bilgi sistemlerini emik yani yerlinin bakış açısı ve algılama şekliyle ele alan bir bilimdir (Ersoy, 2004). Etnobilime dâhil olan etnobotanik ise yerel halklar ile bitkiler arasındaki ilişkiden yola çıkarak yerli halkların bitki kullanımlarını incelemektedir. İnsanlar tarih boyunca bitkileri çeşitli amaçlarla kullanmışlardır: sağlık alanında, gıda alanında, tekstilde, süslemede, boyacılıkta kimi zaman da büyü yapmada. Bu da nesiller boyu aktarılan bilgi birikimi haline gelir. Aslında etnobotaniğin doğuşu Coğrafi Keşifler'e kadar gitmektedir, kâşiflerin seferler sonrasında ülkelerine getirdikleri bitkiler ve bu bitkilerin yöre halkları tarafından nasıl kullanıldığını gözlemlenmeleri ve kaydetmeleri bir anlamda ilk etnobotanik kayıt anlamına gelir (Aratan, 2004). Tabi bu çalışmalar sistemli ve bilimsel olmamakla beraber “ilkel” toplulukların kullandığı bitkiler hakkındaki gözlemlerdir. Coğrafi keşifler esnasında ve sonrasında doğa bilimcilerin, doktorların ve yerel şifacıların ilgisine mazhar olan bitkiler botanik alışverişlerle kıtalar arası yolculuğa çıkmışlardır. Alexiades (2018)'e göre ise bu, coğrafya ve botanik bilimleri aracılığıyla dünyaya yeni sermaye birikimi ve emperyal genişleme şekilleri için etkili ve güçlü bir yöntem sağlamıştır. Ayrıca 17. yy. coğrafya ve botanik bilimlerini de sömürge bilimleri olarak tanımlamaktadır.

Bu alandaki çalışmalar daha sonraki dönemlerde bilimsel şekillerde yapılmaya başlanmıştır. Botanikçi Edward Palmer'in 1870 yılında gerçekleştirdiği, “Kuzey Amerika Kızılderililer'in Besin Üretimi” adlı doktora tezi etnobotanik alanındaki ilk çalışma olmakla beraber ‘etno-botanik’ terimini ilk kez John Harsberger 1895'te Pueblo Kızılderilileri'nin ataları tarafından kullanılan bitkilerle ilgili koleksiyonu incelerken kullanmıştır (Aratan, 2004). Harsberger, bu terimin yükleneceği misyonu da bitkileri yiyecek, barınak veya giyim için kullanan kabilelerin kültürel konumunu aydınlatmak

olarak tayin etmiştir (Nolan ve Turner, 2011). Harsberger ‘...Güneybatı Amerika Birleşik Devletleri’nin yerli halklarını basit bir şekilde şöyle tanımladı: Avlanmak için bir yerden bir yere seyahat eden ve çok katı bir hayvan diyetinin monotonluğunu kırmak için biraz mısır, fasulye ve balkabağı ekecek kadar uzun süre yerleşen, başıboş bir halk...’ (Nolan ve Turner, 2011, s.137). Harsberger o dönem için yeni bir çalışma alanı öne sürmüştür fakat tanımlamaları onun kültürel evrimci olarak tanınmasına sebep olmuştur.

Palmer, ilk sistemli çalışmayı yapmış ancak etnobotaniğin terim olarak keşfi sonrasında etnobotanik alanındaki çalışmaların sayısı artmıştır. Etnobotaniğin olgun bir disiplin haline gelmesi 20. yy.a kadar sürse de yapılan çalışmalar bünyesinde farklı disiplinleri barındırarak ilerlemiştir. Erken dönemde etnobotanikte ilgi alanı bitkilerin tıbbi kullanımlarına yoğunlaşmıştır. Coğrafi Keşifler’den sonra yerel ve yerele dair olan her şey dikkat çekmiştir, bunların başında da yerel tıp önde gelir ki o dönemlerde modern sağlık hizmetlerinin henüz olmadığı, yerel bilgi olarak halk tıbbının kıymetli olduğu düşünülürse bu olağandır. Bir yandan da bitkilerden elde edilen ekonomik fayda da bir etkidir. Ancak etnobotanikten önce Botanik bilimi akademik anlamda daha fazla ön plana çıkmıştır. Bilimsel Botanik Avrupa’da Rönesans döneminde ortaya çıktığı şekliyle, tıp ve eczacılıkla yakından bağlantılıydı (Heywood, 1991; akt. Hamilton vd., 2003). Ayrıca 18. ve 19. yüzyılın başlarında bile ABD’deki üniversitelerde botanik eğitiminin çoğu tıp öğrencilerine yönelikti (Rudolph, 1996; akt. Hamilton vd., 2003). Bu yüzden birçok araştırmacı etnobotaniğin ilk dönemlerinin betimleyici ve tanımlayıcı olmaktan öteye gidemediğini çalışmaların kültürel bağlamdan uzak olduğunu ve bir sorunsalı olmadığını belirtmektedir. Buna göre etnobotanik çalışmalarda sadece bitkilerin tasnifi yapılmakta, bilimsel adları ve yerel adları yazılmakta ve yerel halk tarafından ne şekilde kullanıldığı belirtilmektedir.

Literatürde etnobotanikle ilgili tartışmalara bakıldığında genellikle iki görüş ön plana çıkar: İlki etnobotanik alanının gerek disiplinler arası olması gerekse de çalışma yöntemleriyle olgun bir bilim olduğunu söyleyenler, ikincisi ise; etnobotaniğin betimleyici ve tanımlayıcı tarihinden uzaklaşmadığını ve disiplinler arası çalışmanın yetersiz olduğunu söyleyenlerdir. Ele alınan çalışmalar doğrultusunda literatürde ikinci

görüş daha yaygındır. Bennet(2005) de, etnobotaniğin kapsamının tüm bitki ve insan etkileşimlerini içermesi, olgun bir disiplin haline gelmek istiyorsa betimleyici tarihinden vazgeçmeden teorik bir çerçeve geliştirmesi, disiplinler arası olması ve öğrencilerin antropoloji eğitimi görmeleri gerektiğini belirtmektedir.

Diğer yandan yapılan etnobotanik çalışmalara Türkiye özelinde bakıldığında literatürdeki çalışmaların çoğunun bir tasniften ibaret olduğu görülür. Bitkilerin yerel isimleri ve bilimsel isimleri yazılmakta, yerel halk tarafından ne amaçla kullanıldıkları belirtilmektedir. Bu konuda Ersoy (2004) Türkiye’de yapılan etnobotanik çalışmalardan yola çıkarak emik yaklaşımın göz ardı edildiğini bitkilerin bütün olarak kültürel bağlam içinde ele alınmaları gerektiğini belirtmektedir. Türkiye’deki etnobotanik çalışmalar ile ilgili gözleminde söz konusu çalışmaların antropolojik yaklaşıma dâhil olan, yerli halkın sınıflama sistemine yer verilmediğine vurgu yapmaktadır. Sonrasında da yapılacak olan etnobotanik çalışmalar için bazı önerilerde bulunmaktadır. Antropolojinin katılımcı gözlem tekniği, etik yaklaşımla beraber emik yaklaşımı, olayı kuramsal bir arka plana oturtması ve aynı materyalleri kullanan kültürler arasındaki benzerlik ve farklılıkları, bunların sebeplerini araştırması onu diğer bilimlerde ayrıcalıklı kılar. Ersoy’un(2004) tavsiye ettiği de 'Antropolojik Etnobotanik'tir. Bu olgular göz önünde bulundurulduğunda herhangi bir geleneksel bilginin bu yöntemlerle ele alınması onu daha anlaşılır ve anlamlı kılacaktır. Örneğin Harold Conklin, 1954’te Filipinler’de tarımcı bir topluluk olan Hanunóo’ların bitkilerle ilgili terimleri ve kategorizasyonlarını anlatan “Hanunóo Kültürünün Bitki Dünyasıyla İlişkisi” adlı doktora teziyle Bilişsel antropoloji arasında bir bağ kurmuştur (Nolan ve Turner, 2011). Bu da etnobotanik tarihinde çarpıcı çalışmalardan biridir ve bir dönüm noktası olmuştur.

Yirminci yüzyılın ikinci yarısına kadar insan-bitki etkileşimine dair yaklaşımlar faydacı bir odak (ekonomik botanik) üzerinedir. Algısal, bilişsel, sembolik sosyal yönler vurgusu ile (Alexiades, 2018) antropolojinin bu alana dâhil olması 1980’lere denk gelir. Buna zemin hazırlayan da antropolog Franz Boas’ın yoğun saha çalışması ve kültürel göreci yaklaşımı ile Lévi-Strauss’un düşünce kalıpları, zihin ve dil üzerine olan yaklaşımları bu iki alanı birbirine yaklaştırmıştır. Özellikle Amerika Birleşik



Devletleri'nde etnobotanik bu yaklaşımların odağında çok disiplinli bir çalışma alanına dönüşmüştür aynı zamanda etnografi de bu yaklaşımlardan etkilenmiştir (Alexiades, 2018).

Son yıllardaki etnobotanik çalışmalarda etnobotaniğin ekolojiden ve bazı diğer bilimlerden kuramsal olarak yararlandığı görülür. Bu yeni etnobotanik yaklaşımlar antropolojik, arkeolojik, botanik, ekolojik ve evrimsel soruları yanıtlamak üzere disiplinler arası bir etkileşim yaratmaya çalışmıştır (Casas vd., 2016). Ayrıca etnobotanik geleneksel bilgi sistemleri ve biyolojik çeşitliliğin kaybı konusunda koruma ve güvence altına alma misyonunu da edinmiştir.

Etnobotanik çalışan çoğu araştırmacı etnobotanik alanında teorilerin daha fazla kullanılması için çağrıda bulunmuştur. Mesela teşvik edici olan 'Quantitative Ethnobotany Applications of multivariate and statistical analyses in ethnobotany' isimli makalede etnobotanik verilerin analiz edilebileceği çok değişkenli istatistiksel yöntemler bulunmaktadır böylece araştırmacılara verilerini analiz edebilecekleri bir seçki sunulmaktadır (Höft vd., 1999). Bunun gibi birkaç çalışma daha vardır. Albuquerque ve Júnior(2023), 1990'lardan bu yana insan-bitki ilişkisindeki fenomenleri ölçmek için farklı endeksler geliştirildiğini ve 'Kantitatif Etnobotanik' yaklaşımın ortaya çıktığını, bu endeksleri kullanan çalışmaların arttığını fakat pratikte etnobotaniği ileri bir noktaya taşıma konusunda başarısız olduklarını dile getirmişlerdir. Bunu birkaç makale daha dile getirmektedir. Dikkat çektikleri konu etnobotaniğin birleştirici bir teoriden yoksun olduğudur. Bu bir problemdir çünkü güçlü bir teorik temelin yokluğunda insanlar ve bitkiler arasındaki ilişkilerde yer alan fenomenlerin anlaşılması her zaman sınırlı olacaktır (Albuquerque ve Hanazaki, 2009). En nihayetinde araştırmacılar tarafından insan-bitki etkileşimine dair kavrayışın gelişmesi ve genişletilmesi için daha fazla çalışma yapılması gerektiği vurgulanmıştır.

Özetle dikkat çekilen konu, gelecek etnobotanik araştırmalarda etnobotanik alanındaki ilksel çalışmalarda yer alan klasik tanımlayıcı ve betimleyici tutumun tümünden bırakılmadan çalışmayı kültürel görüngüleri içerecek şekilde, emik yaklaşımla, teorik bir temele dayandırarak yapılmasıdır. Bahsi geçen çalışmalarda tanımlayıcı yaklaşım

yanlışlanmamakta sadece etnobotaniğin doğası gereği multi-disipliner olması bu yüzden ‘Biyolojik etnobotanik’, ‘Ekonomik etnobotanik’ gibi yaklaşımların odağını genişletmesi gerektiği belirtilmektedir. Aslında Türkiye’deki etnobotanik çalışmalarda da bu tez kapsamında literatürden ele alınan çalışmalarda görüldüğü kadarıyla baskın olan biyolojik etnobotanik veya botanik ağırlıklı etnobotanik yaklaşımdır. Dolayısıyla etnobotanikte farklı yaklaşımlar olduğu göz önünde bulundurularak çalışmalar değerlendirilmelidir.

Bu çalışmada da etnobotanikte kullanılan bitkilerin kullanım değeri ve kültürel önemini ortaya çıkaran endeksler ve hipotezler çerçevesinde tezin materyali ele alınacaktır. Daha önce yer verildiği gibi ‘Bitki kullanım değeri hipotezi (The Plant Use Value Hypothesis-UV)’ temelde kullanılacak olan yöntemdir. Diğer yandan yararlanılacak hipotezler Çok yönlülük hipotezi, Kültürel önem hipotezi, Göreceli önem, Yaş, cinsiyet ve bilgi dinamikleri hipotezi ve Sosyal ağ ve bilgi dinamikleri hipotezidir.

Aynı şekilde bu tezde sosyal öğrenme ve paylaşım çerçevesinde sosyal ağ yaklaşımına da başvurulmuştur. Burada bireylerin bilgileri öğrenme ve paylaşma modellerine yer verilerek gezo etrafında oluşan sosyal ağ, analiz edilmeye çalışılmıştır.

## **2.2.BİTKİLERİN KÜLTÜREL ÖNEMİNİ VE KULLANIM DEĞERİNİ HESAPLAYAN ETNOBOTANİK ENDEKSLER**

Bu bölümde bitkilerin kültürel önemini ve kullanım değerini ortaya çıkarmak için farklı disiplinlerden yararlanılarak etnobotaniğe uyarlanan çeşitli endekslere yer verilecektir. Başvurulan temel kaynak Gaoue, Coe vd. (2017)’nin Theories and Major Hypothesis in Ethnobotany isimli makaledir. Burada ekonomik etnobotanik odaklı 17 teori ve ana hipoteze yer verilmiştir. Bunlar farklı çalışmalardan derlenmiş olan teoriler ve hipotezlerdir. Bunlardan bazıları; Çok yönlülük hipotezi (Alencar ve ark. 2010; Bennett ve Prance 2000), Kullanılabilirlik hipotezi (Albuquerque 2006; Voeks 2004), Bitki kullanım değeri hipotezi (Phillips ve Gentry 1993a;b), Rastgele olmayan bitki seçimi teorisi (Moerman 1979, 1991), Optimal yiyecek arama teorisi (Sih ve Christensen 2001), Ekolojik görünüm hipotezi (Albuquerque ve Lucena 2005; Feeny 1976), Yaş,

cinsiyet ve bilgi dinamikleri hipotezi (Voeks, 2004-2007), Sosyal ağ ve bilgi dinamikleri (Hopkins 2011), Kültürel kilit taşı türleri (Garibaldi ve Turner 2004), Faydacı artıklık modeli (Albuquerque ve de Oliveira 2007), Koruma stratejisi olarak tabu (Colding ve Folke 1997, 2001) gibi hipotezleri içerir. Bu tezde ise Bitki kullanım değeri hipotezi, Kültürel önem endeksi, Çok yönlülük hipotezi, Göreceli önem (Bennett ve Prance, 2000), Yaş, cinsiyet ve bilgi dinamikleri hipotezi ve Sosyal ağ ve bilgi dinamikleri hipotezlerine yer verilmiştir. Bunların tümü hâlihazırda daha fazla çalışmada yer verilmesi gereken, yeterliliği ve bilimsel yönleri kanıtlanmaya ihtiyaç duyan teoriler, hipotezler ve endekslerdir. Ki makalenin yazarları bu teorilerin ve hipotezlerin çoğunun ekoloji ve ilgili disiplinlerden etnobotaniğe uyarlandığını, bu teorilerden bazılarının etnobotanikçiler arasında resmi teorik çerçeveler olarak sunulmadığını fakat etnobotaniğin yeni ortaya çıkan teorik gövdesininin bir parçasını temsil ettikleri anlayışıyla başvurduklarını belirtmektedirler. Dolayısıyla bu alandaki çalışmaların daha fazla araştırmacı tarafından tekrarlanması ve test edilmesi gerekmektedir (Albuquerque ve Hanazaki, 2009). Öte yandan Kullanım Değeri ve Göreceli Önem tekniklerinin karşılaştırıldığı bir çalışmada (Albuquerque vd., 2006) tekrardan bir bitkinin kültürel öneminin bu tekniklerle ölçülüp ölçülemeyeceğini belirlemek için daha fazla çalışma yapılması gerektiği belirtilmiş olup yine de bahsi geçen tekniklerin bitkilerle ilgili potansiyel kullanımı ve kapsamını ortaya çıkarmak için ideal olduğu öne sürülmüştür.

Genel olarak her bir teoride, bu tezin materyalini oluşturan gezo için uygun bir kriter bulunmaktadır. Dolayısıyla araştırmacı gezoyla bağlantı kurulabilecek olan hipotezlere yer vermiş ve her bir kriter üzerinden değerlendirme yapmıştır. Fakat temelde 'Bitki Kullanım Değeri Hipotezi'nde yer alan, bir bitkinin kullanım değerini ortaya çıkaran formül üzerinden hesaplama yapılarak gezonun kullanım değeri ortaya konulmuştur. Bu endekslerde sayısal veriler kullanılarak hem niceliksel hem de niteliksel sonuçlar elde edilmiştir. Bu tez çalışmasında kullanılacak olan endekslerin hem niceliksel hem de niteliksel özelliklerinden faydalanılarak ve teze uyarlanarak tezin materyalinin kullanım değeri ve kültürel önemi ortaya çıkarılmaya çalışılacaktır. Öncelikle insanların bitkileri neye göre seçtikleri sorusu başlangıç noktasını oluşturmaktadır. Bu başlangıç noktasından hareketle bir bitkinin veya onun yan ürünü olan besinin bir topluluk için

neden değerli olduğunu ve bir değer atfedildiğini ve bunun sonrasında sosyal ağlarda aktarıldığını ortaya çıkarmak amaçlanmaktadır.

### 2.2.1. İnsanlar Bitkileri Neye Göre Seçer?

İnsanlar bitkileri neye göre seçer? İnsanların bitkileri nasıl ve neden seçtiği sorusuna cevap bulmak çevrelerini nasıl ve ne şekilde kullandıklarına, nasıl etkilediklerine, nasıl etkilendiklerine, dünyaya nasıl baktıklarına genel olarak kültürün doğayı nasıl şekillendirdiğine bir cevap bulmaktır aynı zamanda.

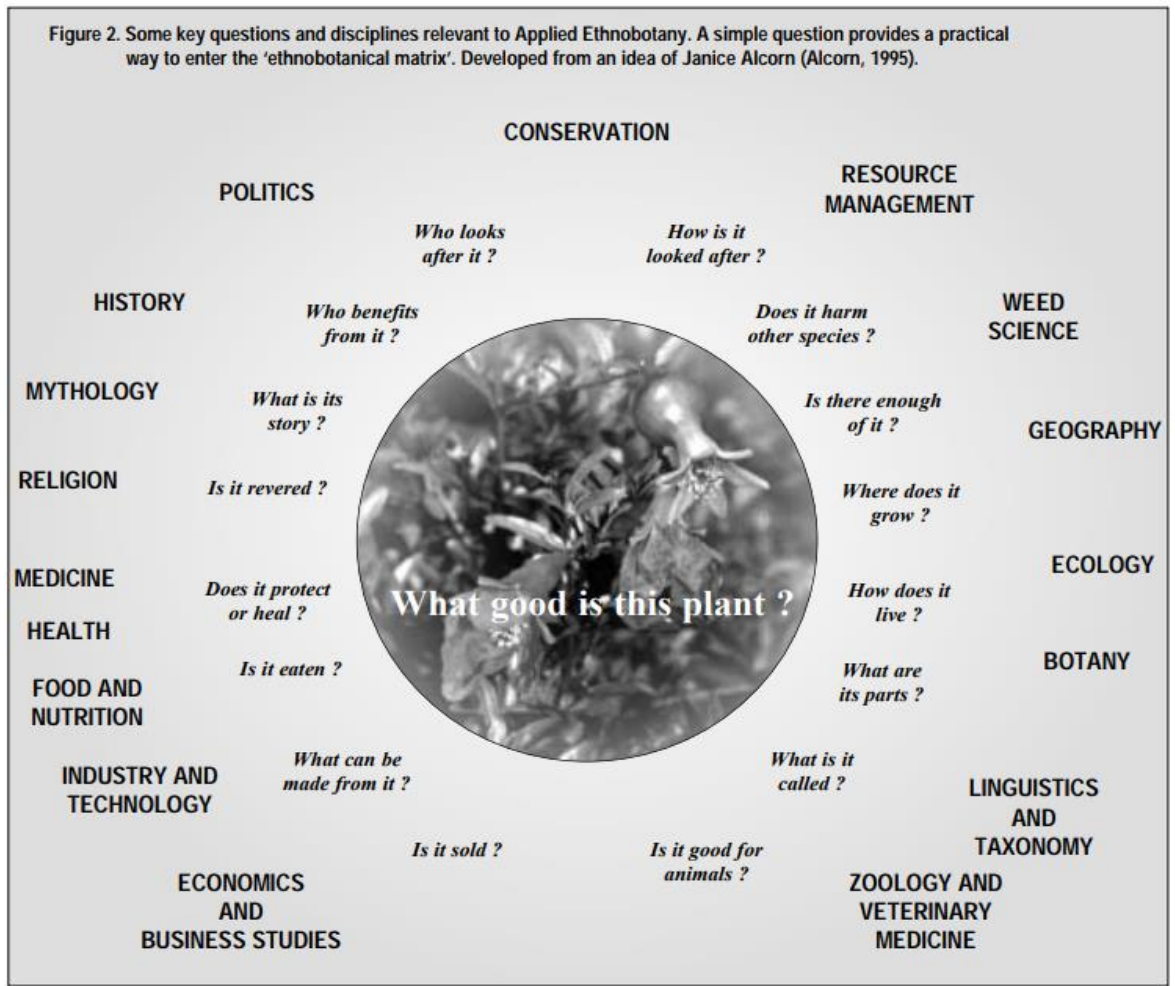
“(...)ikinci bir soru, insan-bitki ilişkilerinin ne ölçüde insan hayvan ilişkilerinden farklı bir dizi kurula dayandırıldığıdır. Bir kere, bitkiler hareket etmezler, kaçamazlar ve avlanmaları gerekmez: hayvanlarla keskin bir tezat teşkil edecek şekilde “canlıdır” - büyürler ve yaşarlar. Kültürel ve sembolik olarak öne çıkan bitkiler, algılama ve bilişi besleme, sürdürme, zehirlenme, iyileştirme veya doğrudan etkileme eğilimindedir; yani, maddi olarak önemlidirler (...)(Alexiades, 2018:5)

Dolayısıyla hayatın her alanında yer alan bitkiler yer aldıkları alanlara bir takım özellikleri sebebiyle alınırlar. Faydacı yönüyle, bilişsel yönüyle, ekonomik yönüyle farklı kullanım şekillerine göre ayrılır ve kültürel olarak bir değer atfedilir. Bu çok yönlü ve karmaşık bir süreçtir. Bu yüzden:

“Etnobotanikçiler sadece bitki kullanım listelerini değil, aynı zamanda bir yaşam vizyonunu da kaydetmelidir. Bu ikinci ve çok daha zor olan görevdir - sadece belirli bir grup insanın bitkileri nasıl kullandığını değil, o grubun onları nasıl algıladığını, bu algıları nasıl yorumladığını, bu algıların o toplumun üyelerinin faaliyetlerini nasıl etkilediğini ve bu algıların nasıl etkilediğini anlamak...” (Davis, 1995 akt.,Hamilton vd., 2003).

Burada belirtilenler antropoloji alanında büyük yeniliklere öncülük etmiş olan Bronislaw Malinowski, Radcliffe-Brown, Franz Boas, Claude Lévi-Strauss’un farklı kültürler hakkında yaptıkları çalışmalardan yola çıkarak daha detaylı anlaşılabilir. Belli başlı teorilere ve kuramlara dayandırılarak niteliksel ve niceliksel olarak araştırılabilir. Bunun yolu da bitkilerin temininden tüketimine kadarki sürecin çok yönlü ele alınmasıdır. Aşağıdaki resme (Şekil 1) bakıldığında bu ‘yaşam vizyonu’nu kaydetmek için basit bir ‘Bu bitki ne işe yarar?’ sorusunu sormanın bile yeterli olduğu görülür. Bir

bitkiyle ilgili sorulan her soru bir disipline denk gelmektedir. Nerede yetişiyor, nasıl bir ekolojik ortamda büyüyor, ne kadar baskın, nasıl isimlendirilmiş, hangi kısımlara ayrılıyor, nasıl faydalanılabilir, yeniliyor mu, faydalı mı zararlı mı, kimler tüketir, hayvanlara bir etkisi var mı, mitolojik bir hikayesi var mı, dinsel olarak saygı duyuluyor mu, kimler faydalanıyor, satılıyor mu, nasıl korunuyor tüm bu sorular farklı farklı alanlara denk gelmektedir. Ayrıca tüm bu sorular bir olgu çerçevesinde şekillenir; kültür. Kültür deyince insanın aklına ne gelir? Farklı tanımlamaları vardır kültürün, birkaç sözcükten birkaç cümleye kadar. Antropojide en yaygın kullanılan tanımlama Edward Taylor'un yaptığı tanımlamadır. Taylor, toplumun bir üyesi olarak kültürün öğrenildiğini ve karmaşık bir yapısı olduğunu söyler. Peki, bilimsel tanımlamaları bir yana bıraktığımızda günlük hayatta kültür kelimesinin ne derece yer kapladığını nasıl görebiliriz? Günlük hayatta birçok kelimenin ardına kültür kelimesi konulur. Mesela; tartışma kültürü, ağırlama kültürü, çay- kahve kültürü, oyun kültürü, giyim kültürü, mutfak kültürü, yemek kültürü gibi. Her birinin kendine has özellikleri pekiştirildiğinden bu şekilde bir sınıflama ya da kodlama ortaya çıkmıştır. Yemek kültürü dendiğinde sadece yemek yeme, yemek yeme şekli, neyle yendiği, nasıl pişirildiği, neye koyulduğu, nasıl sunulduğu akla gelirken arka planda o an sosyal-kültürel yapı, dini inanç, ideoloji, kişinin sınıfsal konumu, yaşanılan coğrafya, o coğrafyanın ekolojik nişi, iklimi gibi akla gelmeyen konular da vardır. Oysaki tüm bunlar birbirleriyle ilişkili ve eklemlenmiş haldedir. Her biri arka plandaki devasa yapının bir parçasıdır, birer puzzle gibi. *“Dolayısıyla bir şeyler yeme veya içme eylemi bir dizi karmaşık fizyolojik, psikolojik, ekonomik, ekolojik, siyasi, toplumsal ve kültürel süreçlerin kesişim noktasında bulunmaktadır”*(Kaya, 2018:2). Bu kesişim noktasındaki parçaları birleştirmek bir bütün ortaya koymak için antropolojinin holistik bir bilim oluşundan yararlanılabilir. Diğer yandan etnobotanik bilimi de bu açıdan bakıldığında mecburen, doğası gereği multi-disipliner hale gelmektedir. Örneği Şekil 1’de yer almaktadır.



Şekil 1. Uygulamalı Etnobotanik ile ilgili sorular ve ilişkili olduğu disiplinler (Hamilton vd. 2003:16).

Bu çerçevede insanların bitkileri neye göre seçtiği, kültürel olarak neden ve nasıl bir önem atfettiği belli başlı noktalar üzerinden ele alınacaktır. İlk ele alınacak olan "Bitki Kullanım Değeri Hipotezi"dir. Bitkilerin kullanım değerini (Use Value-UV) tespit etmek için Phillips ve Gentry, 1993 yılında yayınladıkları iki farklı çalışmada "Bu makalede ve bir önceki makalede birleştirici amacımız, etnobotanik verileri toplama ve işlemeye yönelik nicel yöntemlerin, temel bilimsel süreçle nasıl entegre edilebileceğini göstermeye çalışmaktır." (Phillips ve Gentry, 1993b) demektedirler. İlkinde bitkilerin göreceli önemini/yararlılığını nicel bir teknikle nasıl test edileceğini ele almakta ikincisi ise test sonuçlarını açıklamaktadırlar. Phillips ve Gentry (1993a), Amazon Peru'da yer alan Tambopata'da yaşayan yerli olmayan mestizo insanları arasında 600'den fazla

odunsu bitki türünün önemini ortaya çıkarmak için çeşitli hesaplamalar yapar. Bu çalışmada “... ( 1 ) farklı türlerin göreceli önemi ve ( 2 ) farklı bitki ailelerinin önemi ile ilgili iki genel hipotez sınıfı istatistiksel olarak formüle edilir ve test edilir” (Phillips ve Gentry, 1993a:15). Sonuç olarak mestizolar arasında belirgin olarak üç tane odunsu bitki türü en yararlı tür olarak öne çıkar, genel olarak da 20 odunsu bitki ailesi sağladıkları fayda ölçüsünde değer görür. İlki geçimlik inşaat malzemelerini oluşturan türlerdir ardından ticari, yenilebilir, teknolojik ve tıbbi kullanımı olan bitki türleri gelir (Phillips ve Gentry, 1993a). Burada bitkiye fayda sağladığı ölçüde bir değer atfedildiği görülmektedir. Bu, diğer bitki türlerinin önemsiz veya değersiz olduğunu anlamına gelmemekte sadece bir önem sırası oluşturulacaksa bazı türlerin daha üst sıralarda yer alacağı anlamına gelmektedir.

İkilinin ikinci çalışması ise yine Amazon Peru’da Tambopata’da yaşayan mestizolar arasında yapılmıştır. Burada da bitki kullanım değerini öngören sekiz farklı değişken test edilmiş, görüşülen kişiler arasında etnobotanik bilgi karşılaştırılmış ve bitki kullanımıyla ilgili bildikleri ve yaşları arasındaki ilişki araştırılmıştır. Sonuç kısmında “...Bitki türlerinin yararlığının (ilaç, gıda, inşaat, teknoloji veya ticaret için);bitki ailesi, büyüme formu, yoğunluk, sıklık, ortalama ve maksimum çap, ortalama ve maksimum büyüme oranlarından herhangi birinin bilgisinden kısmen tahmin edilebileceğini gösterdik” denmektedir (Phillips ve Gentry, 1993b:41). Burada ‘herhangi birinin bilgisinden kısmen tahmin edilebileceği’ dendiği için araştırmacı bu ölçütlerden gezo için kullanılabilir olanları kullanacaktır.

Yoğunluk/frekans, boyut ve kullanılabilirlik arasındaki ilişkilere de dikkat çekilmektedir. Bir bitki yoğun olarak bulunuyorsa, boyutları görece büyükse ve kullanılabilir ise de talep edilir. Küçük boyutlu olanların da talep edilebilirliği faydalı olmaları doğrultusunda yüksektir. Bir de çalışma sonunda yaş ve bitki bilgisi arasında bir korelasyon bulunduğu sonucuna ulaşılmıştır. Yaş ilerledikçe insanların çevrelerindeki bitkilerle ilgili bilgileri artmakta ve etnobotanik bilgi çeşitlenmektedir. Aynı yaş grubunda da etnobotanik bilgi çeşitliliğinin olduğu görülmüş. Yenilebilir yabancı bitkilere dair bilgiler ise erken çocukluk döneminden itibaren bilinmeye başlanırken ticaret, inşaat ve diğer dallarda bitki kullanımına ilişkin bilgiler 30-50 yaş civarında en üst düzeye çıkmakta.

Bu yaş grubu için çevrelerindeki bitkiler inşaat ve ticari kullanımları ile önem taşıyor. Şifalı bitki bilgisi ise yaşlıların bildiği bir bilgi türü oluyor. Çünkü yenilebilir bitkilere ilişkin bilgi daha kolay öğreniliyorken tıbbi ilaç bilgisinin aktarımı daha yavaş ve zaman alan bir süreç olmaktadır. Ayrıca tıbbi bitkiler ile bilgi kaybının olmasının sebebi kültürleşmeye bağlanmakta ve etnomedikal bilginin kültürleşmeye karşı savunmasız olduğu belirtilmektedir. Öte yandan bitkilerin mekânsal mevcudiyeti yani çevrede daha bol bulunmaları onları daha faydalı hale getirmektedir çünkü sık karşılaşıldığı için öğrenilmeleri ve onlara ait bilginin aktarımı daha rahat, daha kolaydır. Yani erişilebilir olduğu düzeyde kullanımı artar ve aktarılır. Ayrıca bitki bilgisi, kullanım alanları hakkındaki bilgiler erkekler ve kadınlar arasında eşit bir dağılım göstermeyebilir (Phillips ve Gentry, 1993b).

Etnobotanikte kullanılan hipotezlerden biri de “Yaş, Cinsiyet ve Bilgi Dinamikleri Hipotezi”dir ve Philips ve Gentry’nin yaş ve bitki bilgisi hakkındaki sonuçları desteklemektedir. Bu hipotez konusunda da aynı şekilde yaş ve cinsiyet ile bitki bilgisi arasında bir bağlantı olduğu göz önünde bulundurularak araştırma yapılması gerektiği belirtilmektedir (Gaoue vd., 2017). Bu hipoteze göre bir bireyin bitki bilgisi onun yaşı, cinsiyeti ve okuryazarlık/egitim düzeyine göre değişir. Bu bireysel, sosyo-kültürel ve demografik özellikler bitki bilgisini etkiler. Örneğin yaşlı biri bitki bilgisi konusunda okuryazar birinden daha bilgili olabilir çünkü bu bilgi uzun seneler süren bir birikim sonucu elde edilir en azından tıbbi bitki bilgisi için konuşulursa. Öte yandan kadınlar ve erkekler arasındaki toplumsal cinsiyet rolleri gereği bilgi sahibi oldukları kullanımlar ve alanlar farklılaşabilir. Kadınlar daha çok yerel tıbbi florayı biliyorken erkekler ormandaki bitki bilgisine, ticari olana hâkimdirdolayısıyla araştırılan bilgi türü önemlidir ve cinsiyet rolleri dikkate alınmalıdır. Bitki toplayıcısıyla ilgili diğer faktörlerin de kullanım değeri konusunda belirleyici bir etkisi vardır. Örneğin başka bir çalışmada cinsiyet, etnik köken ve pazarlara yakınlık bitkilerin önemini belirleyebiliyor. Kadınlar meyve ağaçlarına daha fazla önem veriyorken erkekler keresteye daha fazla önem veriyor denmektedir (Lawrence ve ark., 2015 akt. Gaoue vd. 2017). Fakat yaşa dayalı karşılaştırmada belirtilen yaş sınırlamaları da görecelidir. Tüm bunlardan yola çıkarak bu hipoteze dikkatle yaklaşmak gerektiği belirtilmektedir. Bu düşüncüyü destekleyen başka çalışmalar da vardır. Philips ve Gentry’nin (1993b)



çalışmalarında kullanım değerinin etkilendiği durumlardan biri de araştırmacının yaklaşımıdır. Mesela sadece yaşlılarla görüşülmesi durumunda tıbbi bitkilerin mestizolar için en değerli ve faydalı türler olduğu sonucuna ulaşıldı. Sadece genç ve orta yaşlı yetişkinlerle görüşülmesi durumunda da kereste ticaretinin önemi ön plana çıkardı demektedirler. Yani farklı yaşlardaki bilgi kaynaklarıyla görüşmek o topluluk adına daha doğru ve genelleştirilebilir sonuçlara ulaştırır. Dolayısıyla araştırmacının cinsiyet ve yaş dengesine dikkat etmesi gereklidir. Araştırmacıların kendilerinin de sosyo-kültürel ve demografik arka planları sonucu etkileyebilir (Gaoue vd., 2017:273).

Kullanım değerinde; bir bitki türünden bahsedilme sıklığı ve tür başına belirtilen kullanım sayısının oranlarına bakılarak bir sonuca ulaşılır ve türün topluluktaki göreceli önemi saptanır. Bitki türü başına bahsedilen kullanım sayısı, atıfta bulunan kişi sayısına bölünür. Philips ve Gentry'in kullanım değeri için oluşturduğu denklemin çeşitli varyasyonları da vardır. Örneğin Philips ve Gentry görüşülen kişilerle birden fazla görüşme içeriyorken Rossatto ve arkadaşları (Zenderland vd., 2019) tarafından geliştirilen formülde bilgi veren kişi başına bir görüşme varsayılır. Fakat her halükarda bu denklemin diğer varyasyonlarının genelinde iki bileşen ortaya çıkar; bir tür hakkında bilgi veren kişi sayısı ve türün kullanım sayısı yani kullanıldığı alanlardır. Bu şekilde bitki türlerinin göreceli önemi tespit edilmektedir ve genel olarak kullanım değerinin analizi ile bir toplulukta görece en yararlı bitkiye ulaşmak, bitkinin kullanım alanlarının belirlenmesi ve o toplulukta bu bitki hakkındaki bilgi kapsamının belirlenmesiyle sağlanır (Zenderland vd., 2019).

$$RUV_i = \frac{\sum \frac{UV_{is}}{UV_s}}{n_i} \quad UV_s = \sum_{i=i_1}^{i_N} \sum_{u=u_1}^{u_{NC}} UR_{ui/N}$$

Yukarıda yer alan formüllerin ikisi de kullanım değerini (UV) ölçer. İlki/soldaki Phillips ve Gentry'nin (1993b:38) geliştirdiği formül ikincisi/sağdaki ise Cory Whitney(2021:4) tarafından etnobotanik verilerin niceliksel analizleri için bir araya topladığı endeksler içerisinde yer alan formüldür. Phillips ve Gentry'ningeliştirdiği

formül bazı çalışmalarda çalışmanın amacı doğrultusunda çalışmaya uyarlanmış, kullanılan değişkenler artırılmış, kısmi değişiklikler ve sentezlemeler yapılmıştır. Bunlar hipotezi test etmeye, geliştirmeye yönelik adımlardır. Yukarıda da bunun örneği görülmektedir.

### **2.2.2. Kullanım Değeri Endeksinin Kullanıldığı Bazı Çalışmalar**

Zenderland vd.(2019), etnobotanikte önemin ölçülmesi konulu literatürden topladıkları çalışmalarla kullanım değerinin nasıl ölçüldüğü üzerine bir çalışma yayınlamışlardır. Bu çalışma literatürden topladığı 217 etnobotanik çalışmadan ‘Kullanım Değeri’ endeksinin kültür bitkileri ve yabani bitkiler çerçevesinde 17 çalışmaya indirgeyerek iki faydalı bitki türünü karşılaştırmaktadır. Çalışmanın amacı kullanım değerinin yabani bitkilerde mi yoksa kültür bitkilerinde mi daha yüksek olduğunu gösteren geniş bir modelin varlığını saptamak ve bu sonucu yönlendiren kullanım değerindeki hangi bileşen olduğunu bulmaktır. Bu varsayım doğruysa yani kültür bitkileri daha yüksek bir kullanım değerine sahipse o halde hangi kullanım değeri bileşenlerinin ekimle daha fazla ilişkili olduğu saptanmaya çalışılır. Bu 17 çalışmadan yola çıkılarak ekilen bitkilerin yani kültür bitkilerinin yabani bitkilerden daha fazla bir kullanım değerinin olduğu bunun sebebinin de daha az bilgi gerektirdiği, yabani bitkilere göre ayırt edilmelerinin daha rahat olduğudur. Fakat yabani türlerin yani yetiştirilmeyen, ekimi yapılmayan, doğada kendiliğinden yetişen türlerin de kullanım değerlerinin kültür bitkilerine göre yüksek olduğu durumlar vardır. Buna örnek olarak çalışmada Çin’de yabani ginseng türlerinin yetiştirilenlerden daha değerli olduğu, bunun yabani olanının algılan tıbbi değerinin daha yüksek olmasından kaynaklandığı belirtilmektedir. Bu, toplumumuz göz önüne alındığında da geçerli bir davranıştır. Doğada kendiliğinden yetişen türler hele ki nadirse ve belli başlı çabalar sonucunda ulaşıp elde ediliyorsa ayrı bir değer ve öneme tabi olur. Öte yandan çalışmada, ele alınan 17 çalışmanın birkaçında kullanım değerinin yabani bitkilerde kültür bitkilerine göre kayda değer oranda daha yüksek olduğu görülmüştür. Yabani bitkiler aslında daha yüksek bir kullanım değerine sahip olabilir fakat farklı ekosistemlerin tarım alanlarına dönüştürülmesi, kırsal alanların hızla değişmesi ve dönüşmesi, genç nesillerin ilgisizliği gibi sebepler geleneksel bilgilerin kaybına sebep olmaktadır dolayısıyla yabani türlerin

bazı kültürlerde daha az bilinmesi ya da tercih edilmesi bu etmenlerle alakalı olabilir denmektedir. Çalışmada kullanım değeri bileşenlerinin (tür başına kullanım sayısı ve bahseden kişi sayısı) zaman zaman farklı değişkenlere göre şekillenebileceği belirtilmektedir. Örneğin genellikle pek çok kullanım alanına sahip bitkiler daha faydalı görülüyorken ve daha yüksek bir kullanım değerine sahipken bu çalışmada bu durumun tersi görülmüş. Kafkasya araştırmasından elde edilen bilgilerde yabani bitkiler daha fazla kullanım alanına sahip olmasına rağmen kullanım değerleri nispeten daha düşük. Yani yararlı olması ve birçok alanda kullanılmasının ötesinde, daha iyi bilinmesi onu daha fazla ön planda tutmaktadır. Bu açıdan bakıldığında bir bitkinin faydalı olup olmadığını ölçen bu endeksin tutarlılığı ve doğrululuğu belirgin değildir çünkü çalışmaların değişkenleri farklılık göstermektedir ayrıca araştırma yapan kişinin kıstasları da çalışmanın sonucunu yönlendirebilmektedir, Philips ve Gentry'nin (1993b) ifade ettiği gibi.

Yetiştirilen bitkiler ve yabani bitkiler arasındaki kullanım değeri dereceleri değişiklik göstermekle beraber 'tıbbi bitkiler' bazında kullanım değerine bakıldığında yabani bitkilerin yetiştirilenlere oranla daha yüksek bir değere sahip olduğu görülür. Bu sonuçlar ele alınan makalelerin odak noktasıyla ve çalıştıkları materyallerin çeşidiyle de alakalıdır. Bazı çalışmalar sadece tıbbi bitkileri ele almışsa kullanım değeri tıbbi bitkilerde daha yüksek olmaktadır (Zenderland vd., 2019). Dolayısıyla bu çalışmada ele aldıkları 17 çalışmada sonuçlar gayet değişkendir. Dolayısıyla yabani bitkilerin kullanım değerinin bazı çalışmalarda görece düşük çıkması olağandır.

Albuquerque ve arkadaşları da (2006) Kullanım Değeri (UV) ve Göreceli Önem (RI) endekslerini kullanarak belirli bir türün yerel önemini bulmaya yönelik bir çalışma yapmışlardır. Çalışma Brezilya'nın kuzeydoğusundaki bir toplulukta gerçekleştirilmiştir. Kullanılan iki endeksin de birbirilerine benzer sonuçlar ortaya koyduğunu belirtmişlerdir. O yüzden bu iki endeksin birbirlerinin yerine kullanılabilmesini öne sürmektedirler. Çalışmada yer alan basitleştirilmiş kullanım değeri formülü şu şekildedir:

$$UV = \sum U_i/n$$

Çalışmalarda belirtilen nokta kullanım değerinin görüşülen kişi sayısından etkilendiğidir. Çünkü daha fazla kişiden daha fazla kullanım sayısı belirtildiğinde o türün kullanım değeri yüksek olur. Aynı şekilde tek bir kişi bitkinin birçok kullanımından bahsederse farklı bir sonuç çıkar. Dolayısıyla bu endekslerin insan-bitki etkileşimine dair yönlerin bir kısmını ölçtüğünü ama kültürel önemin salt bu endekslerden elde edilen sonuçlara dayalı yorumlanmasının sağlam bir temele oturmayacağı belirtilmektedir. Diğer yandan kullanım değeri bazı araştırmacılar tarafından bir bitki türü üzerindeki kullanım baskısını anlamak için kullanılmıştır. Çünkü en önemli türler büyük bir kullanım baskısına maruz kalır fikrinden yola çıkarak onları koruma altına alma ve topluluğu bilinçlendirme düşüncesi hareket noktasıdır.

Kullanım değeriyle eşdeğer sonuçlar veren diğer teknik ise Göreceli Önem (RI) şifalı bitkilere dair yararlılığı ölçmek için kullanılır. Kullanım değeri ile anlamlı bir bağlantısı vardır çünkü ikisinin de geleneksel bilgi ile ilgili odakları ortaktır. Bu teknikte hastalık sayısı ve kullanılan tedavi sayısı oranlarına bakılarak bir sonuca ulaşılır. Böylece bir türün önemi tedavi ettiği hastalık oranında artmaktadır.

Kullanım değeri tekniğinde en önemli noktalardan biri de bilgi verenlerin “fikir birliği”dir. Bu da belirli bir toplulukta bir türün kültürel önemiyle ilgili çıkarımlarda bulunmak için bilgi verenler arasında ortak bir söylemin olması gerektiği yaklaşımını temel alır. Bu da Kültürel Fikir Birliği teorisine dayanır (Romney vd. 1986, 1987 akt., Albuquerque vd., 2006). Bu teoride üç önerme vardır: 1) her soruya karşılık kültürel olarak doğru bir cevabın olduğu, 2) her bilgi kaynağının diğer bilgi kaynaklarından bağımsız olarak cevap verdiği ve 3) bilgi kaynağının bir soruya verdiği yanıtların doğruluk payı o bilgi kaynağının yeterliliğini yansıttığı gibi. Buradan yola çıkıldığında bir bitki türünün kullanım değerinin yüksek olması o tür hakkında mantıken kültürel bir uzlaşıya varıldığı anlamına gelir (Albuquerque vd., 2006).

Kullanım değeri endeksi başka hipotezlerle beraber de kullanılmaktadır. Örneğin çok yönlülük hipotezi, kullanılabilirlik hipotezi gibi. Aslında bir bitkinin yerel ve kültürel önemi bu hipotezlerde baz alınan çoğu değişkenle de elde edilebilir. Ortak yönleri vardır ve birbirlerini tamamlar niteliktedirler. Gezo için düşünüldüğünde örneğin, her

bir hipotezden bir özellik alınabilir. Çünkü kullanım değeri aynı zamanda çok yönlülüğü de ölçer. Ayrıca hepsinde bir bitkinin yerel ve kültürel önemini ve kullanım değerini saptamaya yönelik birbirini tamamlayan kriterler bulunmaktadır.

Bu tekniklerle ilintili başka bir teknikte Kültürel Önem Endeksi (ICS-Index of Cultural Significance)'dir. Bu teknikte aynı şekilde bir topluluk için bitkinin kültürel olarak önemi ve rolü araştırılır. Stoffle vd. (1990), Nancy Turner'ın 1988 yılında yayınladığı Salish'teki bitkilerin önemini değerlendirdiği çalışmasından yola çıkarak, Kültürel Önem Endeksi'ni Yucca Dağı'nda yaşayan üç farklı gruptan oluşan Amerikan Kızılderili'leri arasında bitkilerin kültürel önemini ortaya çıkarmak için kullanmışlardır. Burada üç kriter söz konusudur: birinci kriter, bitkinin kullanıldığı alan gıda, inşaat, ilaç, ritüel kullanım gibi ayrı kategoriler üzerinden beş puanlık bir ölçeğe yerleştirilir ve buna göre puan verilir. İkinci kriterde, bitkinin yıl içinde ne kadar kullanıldığına bakılır. Üçüncü kriter de o bitkinin diğer bitkiler içindeki ayrıcalığı ortaya çıkarılır. Örneğin Amerikan Kızılderili'leri arasında diğer bitki türlerine göre öncelikli olan bitki türü gibi. Genel olarak bitki, fiziksel özellikleri ve potansiyel yararları doğrultusunda önemli hale gelir. Buna mitolojik ve ritüel kullanım da dahildir. *'Dolayısıyla belirli bir bitkinin kültürel önemi, bir dizi ekolojik ve kültürel faktörle belirlenebilir'* (Stoffle vd., 1990). Turner'ın geliştirdiği bu indeks bahsi geçen çalışmada, indeksin eksik ve geliştirilmesi gereken yönlerine vurgu yapılmış ve çalıştıkları saha çalışmasına uyarlamışlardır. Bu uyarlamalar indekslerin esnekliğini göstermeleri açısından önemlidir. Örneğin Turner'ın kendi çalışmasında kullandığı bitkinin, kullanım alanlarında o bitkinin algılanan değeri çok yüksek çıkmasını diye her bir kullanımı puanlandırmak yerine birden fazla kullanımlar olsa dahi bitkiye bir puan verilmesi Stoffle vd. tarafından yanlış bulunmuştur. Oysa Yucca Dağı'ndaki kendi çalışmalarında ele alınan bir ıspanak türü üzerinden bitkinin başka amaçlar için kullanılan her parçasının bitkinin kültürel önemine ilişkin hesaplamaların bir parçası olduğu sonucuna ulaşılmış. Mesela ıspanağın kökü, gövdesi ve yapraklarının her bir parçası farklı bir şekilde farklı bir amaçla tüketilmektedir. Dolayısıyla Stofflevd., (1990)'a göre ıspanağa bir puan vermek haksızlık olur. Yani bitkinin farklı amaçlarla kullanılan her bir kısmı bitkinin kültürel önemine ilişkin hesaplamaların bir parçası olmalıdır. Turner'ın bu konuda ifade ettiği şey aynı bitki türünün birincil kullanımlarının birbirine benzemesi durumunda yalnızca

bir değerin kullanılması gerektiğidir. Fakat gerçekten de araştırmacıların dediği gibi bir bitkiye veya gıdaya dair tüm kullanımların kültürel önem hesaplamalarına dâhil olması gerekmektedir. Diğer yandan bir bitkinin kültürel öneminin saptanabilmesi için bitkinin kullanım yoğunluğuna bakılması gerektiği belirtilmekte. Araştırmacıların merak ettiği ‘Bitkinin daha az yoğun kullanılması, bitkinin daha az önemli olduğu anlamına gelir mi?’ sorusudur. Burada bir bitkinin yoğun kullanılması ile bitkinin uzun süreler boyunca kullanılması arasında bir korelasyon bulunmaktadır. Yani bir bitki yetiştiği dönem dışında da kullanıldığında bu yoğun kullanıldığı anlamına gelmektedir. Bu depolama ile yapılmaktadır. Bitki kurutulup veya dondurulup kaldırılır dolayısıyla bitkinin depolanması kültürel önemi ve kullanım yoğunluğu ile ilişkilidir. Araştırmacılar bu verilerin Turner’ın yoğun bitki kullanımı bileşeniyle uyumlu olduğunu belirtmektedir. Genel olarak kültürel önem endeksiyle alakalı Turner’ın ortaya attığı formül araştırmacılar tarafından kullanılmakta fakat eksik yönlerinin olduğu ifade edilmektedir. Kültürel önem indeksinin Stoffle vd., (1990) tarafından kendi çalışmalarına uyarlanması daha önce de belirtildiği gibi etnobotanikte teorik bir çerçevenin henüz oturmadığı fakat çalışmalarda yer aldıkça, geliştirildikçe sağlam bir kurama dönüşeceğine bir örnektir. Ki çalışmaların çoğunda bu endekslerden bir kombinasyon oluşturularak çalışmaların yapıldığı belirtilmiştir (Wallvd., 2019; Stoffle vd., 1990; Gaoue vd., 2017; Zenderland vd., 2019).Bu konuda bu tezde endekslerin bu şekilde kullanıldığı çalışmalara atıf yapılmıştır.

Etnobotanikte bitkilerin yerel önemini ortaya çıkarmak için kullanılan yöntemlerden diğer bir tanesi de ‘Çok Yönlülük Hipotezi’dir. Bu hipoteze göre bitkinin kullanım alanlarının, işlevlerinin çok olması olumlu bir seçim faktörüdür. İnsanların bir bitkinin daha fazla alanda kullanılması, daha ulaşılabilir olması ve erişime açık olması gibi nedenlerden seçildiğini ve önem atfettiğini belirtir (Alencar et al. 2010 akt. Gaouevd., 2017). Bu bitkiler aynı zamanda kozmopolit bitkiler olarakta geçebilir; daha fazla bölgede bulunan, çok yönlü kullanımları olan bitkiler anlamında. Ve bu tür özellikleri taşıyanlar çok yönlülük özelliklerinden dolayı göçmenler tarafından daha fazla tercih edilir, yeni alanlara taşıma ve paylaşma olasılığı daha yüksek olur. Çok yönlülük hipotezi ve kullanım değeri endeksi büyük ölçüde birbirlerine benzediği için birbirlerine entegre edilebilirler (Gaoue vd., 2017). Dolayısıyla gezo için düşünüldüğünde her

zaman ulaşılabilir ve erişime açık değil fakat çok yönlü bir gıda olarak değer görmektedir. Hem tıbbi hem ekonomik hem de gıda hem de hediye olarak kullanılmaktadır. Öte yandan çok yönlülük hipotezi gezonun/şıranın elde edildiği meşe ağaçları üzerinden test edilebilir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi ve Doğu Anadolu Bölgesi'nde meşe ağacı popülasyonu geniş bir alana yayılmıştır. Ve enerji verimliliği, kolay bulunabilirlik, beslenme kalitesi, depolama nitelikleri, tat, gereklilik (inşaat, mobilya, süs eşyası yapımında) gibi alanlarda tercih sebebidir (Mason ve Nesbitt, 2009). Ayrıca meşe palamudunun kullanımının bir sürekliliği vardır ve bu çok yönlü olmasından kaynaklanmaktadır.

Her halükarda öne çıkan hipotezlerde veya endekslerde iki değişken ön plandadır; bir türün kullanım sayısı ve bir bitkiyi faydalı olarak belirten bilgi verenlerin sayısı, bunlar araştırılan topluluktaki bitkilerin yararlılığını ve önemini ortaya çıkarır. Öte yandan bitkilerin kültürel olarak önemiyle ilgili antropolojik bir yaklaşım da *“yoğunluk, türler ve kullanım çeşitliliği; ana dildeki isim ve terminoloji; bitkinin anlatılarda, törenlerde veya sembolizmdeki rolü; kültürel değişimlere rağmen kullanımlarının kalıcılığı ve hafızası; kültür içindeki konumu”* (Garibaldi ve Turner 2004akt. Albuquerque vd., 2006) gibi etmenleri içerir. Dolayısıyla bir kullanım değerini veya kültürel değeri ortaya çıkarmak için başka değişkenler veya başka önermeler de kullanılabilir. Bir bitkinin topluluk için önemi illa o bitkinin kullanıldığı alan sayısı ile ilgili olmayabilir örneğin: bir bitki yerel bir topluluğun etnik kimliğiyle alakalı aidiyeti simgeleyebilir; ‘jurema preta’ olarak bilinen bir bitki türünün Brezilya’da yaşayan yerli topluluklar için dini-büyüsel bir önemi vardır ve o bitkiyi kullananlar o bitkiyi kullandıkları için kendilerini farklı bir etnik grup olarak nitelendirmektedirler (Albuquerque vd., 2006). Bunun örnekleri çoğaltılabilir. Bir bitki bir ulusun bayrağında sembol olarak kullanıla geldiğinde de o bitkinin sadece bu sebepten ötürü önemli hale geldiği durumlar olabilir. Bu tezin materyali olan gezo için de bir açıdan böyle söylenebilir. Saha çalışması yapılan bazı illerde gezodan pekmez yapımının sadece Kürt şehirlerinde olduğu, bu geleneksel bilgiye sadece Kürtlerin sahip olduğu dolayısıyla etnik bir özellik taşıdığı belirtilmiştir. Yani genel anlamda bir bitkinin seçimi onun demografik ve bilişsel özellikleri ile doğrudan ilişkilidir (Gaouevd., 2017).

### 2.3. SOSYAL AĞ YAKLAŞIMI

Bu bölümde bir toplulukta nesillerdir aktarılagelen geleneksel bilginin neden ve nasıl aktarıldığı, insanların sosyal ağlarında nasıl paylaştığı antropoloji ve etnobotanik perspektifi üzerinden analiz edilecektir. Dolayısıyla tezin konusuyla alakalı kısımlara yer verilecek ve saha çalışması bu yönde analiz edilecektir. Araştırmacı bu sebeple sosyal ağ yaklaşımı ve sosyal ağ analizi ile ilgili tüm ayrıntılara yer vermemiştir. Kısaca çıkış noktası, kullanıldığı çalışmalar ve sosyal öğrenme çerçevesinde homofil ve prestije dayalı öğrenme modellerinden yola çıkarak sosyal ağlarda öğrenme ve paylaşmanın ne şekilde yapıldığı değerlendirilmeye çalışılacaktır. Geleneksel ekolojik bilginin ne olduğu ve hangi özellikleri taşıması halinde aktarıldığına yer verilip gezo ve formları üzerinden analiz edilecektir.

Sosyal ağ yaklaşımı insanlar arasındaki ilişkileri, etkileşimleri, zamanla oluşan ve değişebilen bağları inceleyen bir yaklaşımdır. Bu teori sayesinde toplumun yapısı ve insan davranışları, sosyal öğrenmenin ne şekilde gerçekleştiği, ağların nasıl örüldüğü soyut olan bağların görselleştirilmesiyle ortaya konulur. Sosyal ağ teorisinin bahsi geçen konuları analiz etmesi ise sosyal ağ analizi çerçevesinde gerçekleşir. Sosyal ağ yapısı içerisinde bileşenler ve bileşenler arasındaki bağlar vardır. Bileşenler insanlar, gruplar, kurumlar, şirketler, organizasyonlar olabildiği gibi bu bileşenler arasındaki bağlantılar da iş ilişkisi, aile bağı ilişkisi, ortaklık ilişkisi, ticaret ilişkisi, haber ilişkisi gibi sosyal açıdan akla gelebilecek her türlü ilişki olarak ifade edilebilir (Çelik, 2021). Ve basit bir sosyal ağ analizindeki kişiler düğüm iken kişiler arasındaki ilişkiler kenarlar ile ifade edilmektedir (<https://sosyalag.com.tr/sosyal-ag-analizi-nedir/>). Şekil 2’de düğümler ile kenarlar arasındaki ilişkinin görselleştirilmiş bir örneği yer almaktadır. Bahsi geçen sosyal ilişkilerin beşe ayrıldığı bir tipoloji vardır, bunlar; benzerlikler, sosyal ilişkiler, zihinsel ilişkiler, etkileşimler ve akışlardır (Borgatti ve Ofem, 2010). Bunların hepsi farklı ilişkilene şekillerini oluşturur. Örneğin sosyal ilişkiler, akrabalık ve dostluk gibi devam eden ve birbirlerine karşı hak ve sorumlulukların paylaşıldığı bağlardır.

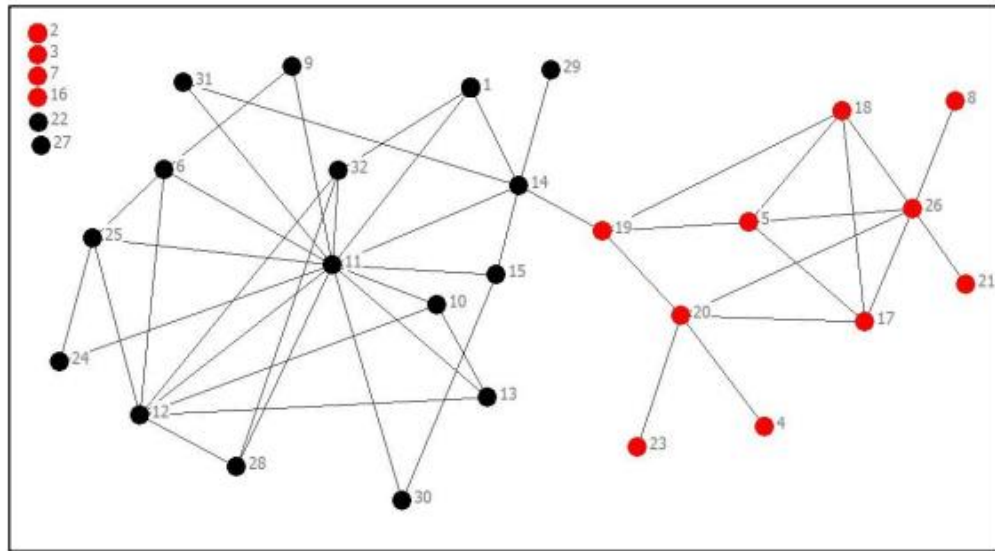


Diğer yandan bileşenler ve aralarındaki ilişkinin yarattığı bağın, ağ haritası şeklinde görselleştirilmesine ise ‘sosyagram’ adı verilmektedir (Ağcasulu, 2018). Sosyogramlar sayesinde bireyler veya gruplar arasındaki sosyal ilişkilene şekilleri rahat bir şekilde takip edilebilir ve analiz edilebilir hale gelir. Örneğin;

‘Epstein’in Afrika’daki bir kasabanın sosyal ağ yapılanmasında dedikodunun nasıl bir akışının olduğuyla ilgili çalışmasında amacın sadece dedikodunun çıkış noktasının ve akışının nasıl olduğunu bulmak değil aynı zamanda dedikodu yayaların izlediği normlar dizisini de incelemek olduğu belirtilmektedir. Bunun sonucunda kasabada dedikoduyu yayaların sosyal ağlardaki elit pozisyonlarda olan kişiler olduğu bilgisine ulaşılmış.’ (Mitchell, 1974)

Görüldüğü gibi ağ analizi hemen hemen bütün alanlarda kullanılabilen bir metottur. Öyle ki:

‘Örneğin Freeman, moleküler kimyagerlerin çeşitli atom türlerinin farklı molekül türleri oluşturmak için nasıl etkileşime girdiğini incelediklerini, elektrik mühendisleri kapasitörler ve dirençler gibi çeşitli elektronik bileşenlerin etkileşimlerinin bir devre boyunca akım akışını nasıl etkilediğini gözlemlerken biyologlar, bir ekosistemdeki türlerin her birinin diğerleriyle etkileşime girme ve bunlara etki etme yollarını inceler.’ (Zhang, 2010)



Şekil 2. Bileşenler (noktalar-düğüm) ve birbirleriyle kurdukları bağa (noktalar arasındaki çizgiler-kenarlar) bir örnek. (Ağcasulu, 2018)

Sosyal ağ analizlerinin kullanıldığı alanlar birbirlerinden farklı fakat birbirleriyle ilişkili çalışma konularına sahip disiplinlerdir. Psikoloji, antropoloji, sosyoloji, ekonomi, sağlık gibi birçok disiplin içerisinde kullanılmakta ve sosyal ağ yapısının betimlenmesi, görselleştirilmesi, istatistiksel olarak modelleme yapılması ve ağdan bilgi üretilmesi amaçlanmaktadır (Çelik, 2021). Bu teorinin, yaklaşımın veya analizin ortaya çıkışı sosyal bilimler alanında farklı araştırmacıların çalışmaları çerçevesinde elde edilen sonuçlarla birbirini tamamlama şeklinde olmuştur. Literatürde sosyal ağ yaklaşımının ortaya çıkışıyla ilgili olarak başlangıcı farklı kişilerden başlatan çalışmalar vardır. Fakat genel anlamda belli başlı öncü isimler ortaktır. 1930'lerde Jacop Moreno ve çalışma arkadaşı Helen Jennings'in ABD'deki bir kız yurdunda okuldan kaçan öğrencilerle ilgili çalışmasında sosyal ağ analizi ile ilgili dönüm noktası denebilecek gelişmeler yaşanmıştır (Gençer, 2017). Moreno, okuldan kaçan bir grup öğrencinin neden kaçtığıyla ilgili cevaba onların bireysel özelliklerinden öte bir grup içinde nasıl hareket ettiklerine, gruptan nasıl etkilendiklerine ve karar mekanizmalarını nasıl şekillendirdiğine odaklanmak gerektiği sonucuna ulaşmıştır. Moreno sonrasında öğrenciler arasındaki ilişkileri ağ şeklinde tarif etmiş ve bu ağları haritalandırmış, sosyogramı geliştirmiştir. İlişki ağlarının haritalandırılması ilk kez Moreno tarafından yapılmıştır. Bu şekilde bu yaklaşımın öncülerinden biri olmuştur. Fakat bu, yaklaşımın sadece başlangıç noktasını oluşturmuştur. Sonrasında farklı disiplinlerde gerçekleştirilen çalışmalar alana katkı sunmuştur. Moreno gibi çok sayıda kişi bu çalışma alanına katkıda bulunmuştur.

Sosyal ağlar ve analizinin ortaya çıkışı 1930'lu yıllarda sosyometri çalışmalarıyla gerçekleşmişken bir ekol olarak kabul edilmesi 1970'leri bulmuştur (Prell, 2012: 19 akt. Ağcasulu, 2019). Fakat ağ araştırmalarının tarihsel gelişimi hep aktif bir şekilde devam etmemiş durakladığı dönemler olmuştur. Bilim camiasında tekrar canlanması yani Rönesans devrini yaşaması ve mikro kuramlarla gelişmesi gibi evrelerden geçerek bugünkü halini almıştır (Freeman, 2004). Sosyal ağ yaklaşımının zaman içerisindeki gelişim aşamaları ve yapılan farklı çalışmalar sonucu bu yaklaşımdan doğmuş mikro kuramlar ise Coleman'ın Ağ Kapalılığı, Burt'ın Yapısal Boşlukları, Granovetter ve Zayıf Bağların Gücü, Milgram'ın Küçük Dünya Fenomeni gibi kuramlardır (Ağcasulu, 2019). Bu kuramlar farklı disiplinlerde kullanılmıştır. Fakat sosyal ağ yaklaşımının

tarihsel gelişimine bakıldığında kimi araştırmacılar sosyal ağ yaklaşımı için ‘teori’denemeyeceğini çünkü tutarlı bir teorik çerçevenin olmadığı (Liu vd. 2017) ve ağ yaklaşımının kuramsal yapıdan yoksun olduğu öne sürülmüştür (Salancik 1995:348 akt. Ağcasulu, 2019). Bunun sebebi ağ yaklaşımının farklı disiplinlerde farklı versiyonlarıyla bir yöntemler bütünü olarak kullanılmasıdır. Fakat ağ yaklaşımının gelişimine katkıda bulunan bazı önemli araştırma gelenekleri vardır. Bunlar; sosyometrik analiz geleneği, bireyler arasındaki ilişkiler sonucu oluşan kliklerin doğasına odaklanan kişilerarası ilişkiler geleneği ve sanayi dışı geleneksel toplulukların ilişkilerinin yapısını araştıran antropoloji geleneğidir (Liu vd. 2017). Sosyal ağ kavramının tanımından yola çıkıldığında antropolojik çalışmalarda sosyal ağ analizinin ne kadar hayati bir rol oynadığı görülür. Mesela Ağcasulu (2019)’nun makalesinde belirttiği gibi antropoloji camiasının önde gelen bilim adamlarından Radcliffe-Brown 1940’larda toplumun karıncalara benzer karmaşık sosyal ilişkiler açısından oluştuğu benzetmesini yapmış ve bunun sosyal yapı olduğunu belirtmiş, Levi-Strauss ise grafiklerle akrabalık ilişkilerinin sistematik açıklamasını yapmıştır. Antropolojinin çalışma konularını; insan, onun kültürü, sosyal yapıdaki yeri, davranışları, siyasi, iktisadi, ekonomik ilişkilenme şekilleri ve daha niceyi ise sosyal ağ yaklaşımına dair her nokta faydalanacağı bir kaynaklar bütünü haline gelir. Klasik sosyolojide ise önde gelen düşünürler sosyal ilişkileri öncelikle ağ kavramıyla tanımlamamışlardır çünkü sosyal ağ terimi henüz literatüre girmemiş fakat sosyal ağ ile ilgili terimler kullanıla gelmiştir. ‘Comte (sosyoloji bilimi), Durkheim (mekanik ve organik dayanışma), Tönnies (cemaat ve cemiyet), Spencer (birincil ve ikincil ilişkiler) ve Lebon (birey ve sürü davranışları) sosyal yapıları birbirleriyle bağlantılı bireylerden yola çıkarak açıklamaya çalışmışlardır.’ (Ağcasulu, 2019:1947). Tüm bunlar sosyal ağ yaklaşımının öncülleri olup temelini oluşturan çalışmalardır. Ve birbirlerinden etkilenmişlerdir. Diğer yandan sosyal ağ yaklaşımları sadece sosyal bilimlerle sınırlı kalmamış fen bilimlerinin dâhil olması ve teknoloji çağının ilerlemesiyle başka bir boyuta taşınmıştır. Fen bilimlerindeki çalışmalar da alana çok sayıda kavram ve modelleme kazandırmıştır. Ağcasulu (2019), akademik camiada ve bilimsel yayınlarda fen bilimlerinin baskın olduğunu fakat sosyal bilimlerden aldıkları kümülatif bilgiyi görmezden geldiklerini oysa ki ağ araştırmalarının sosyal bilimlerden fen bilimlerine geçen nadir alanlardan biri

olduğunu belirtmekte ve fen bilimleri ile sosyal bilimler arasında bir çekişme yaşandığını öne sürmektedir.



Şekil 3. Sosyal ağ analizi hakkında farklı disiplinlerden bilim insanlarının, fikirselsel olarak kimlerden etkilendikleri üzerine bir çalışma (Freeman, 2004:131).

Yukarıdaki görselde (Şekil 3) sosyal ağ kavramı hakkında çalışma yapan, fikir üreten kişilerin bu alanda aynı şekilde üreten, çalışan hangi kişilerden etkilendikleri üzerine yapılan bir çalışma yer almaktadır. Freeman (2004), ağdaki 21 kişiyle (siyah noktayla gösterilen, diğerleri griyle gösterilmiştir) görüşme yapmıştır. Burada ağın sol tarafında 2-3 kişi hariç hepsinin sosyologların oluşturduğu bir grup sağdakilerin de antropolog, coğrafyacı, sosyal psikolog, iletişim uzmanı gibi farklı disiplinlerden kişilerin oluşturduğu 'karmaşık' bir grup yer almaktadır. Freeman, sağdaki grubun çeşitli disiplinleri temsil etmelerine rağmen daha bağlantılı olduklarını, soldaki sosyologların da sosyal ağ analizine ilişkin fikirlerinin kökenleri konusunda daha az fikir birliğine sahip olduklarını belirtmektedir (Freeman, 2004). Bu görselden yola çıkarak farklı konularda, farklı alanlarda kişiler arası bağlantıların bu şekilde görselleştirilmesinin ve analiz edilmesinin ne kadar ufuk açıcı olduğu görülebilir.

Bu tez konusu çerçevesinde ise sosyal ağ yaklaşımı, antropoloji ve etnobotanikle olan ilişkisi üzerinden ele alınacaktır. Sosyal ağ yaklaşımının antropolojiden sonra etnobotanik ile olan ilişkisinde ise yine derin bir bağ vardır. Etnobotaniğin insan-bitki ilişkisine dair tüm yönleri araştırması onu insan-bitki ilişkisinden öteye götürüp bitkileri kullanan bireyler ve gruplar arasındaki bilgi paylaşımı ağına da götürür. Farklı gruplar, farklı toplumlar tarafından bitkilerin kültürel kullanımları, bu kullanımların zaman içerisindeki değişimi ve dönüşümü, sosyal ağlarda yayılma şekli gibi konular üzerinden sosyal ağ yaklaşımını kullanır. Örneğin bir hastalığa iyi gelen bir bitkisel ilaç o hastalıktan muzdarip olan kilometrelerce ötedeki bir hastaya o bitkisel ilacın işe yaradığıyla ilgili bilgi sosyal ağlarda paylaşılabilir. Yani, etnomedikal bir kültürel sistemde sosyal etkileşimler yoluyla hastalıklarla ilgili bilgiler farklı şekillerde paylaşılır ve çoğaltılır (Sandberg vd., 2019). Bunun takibi yapıldığında hangi bitkilerin kimler tarafından kullanıldığı, ne şekilde kullanıldığı, nasıl iletildiği görülür. Ayrıca sosyal ilişkilerin niteliği de ağlardaki ekolojik bilgi iletimini etkiler (Calvet-Mir ve Salpeteur, 2016). İlişkilerin niteliği, çeşidi (merkezilik, yakınlık, aracılık vb.) iletilen bilgidaki çeşitliliğin ne derece olduğunu da ortaya çıkarır (Salali vd., 2016).

Öte yandan antropoloji ve etnobotanik sosyal ağ yaklaşımı çerçevesinde ortak bir araştırma konusunda buluşabilir. Yerel bir toplulukta ritüel amaçlarla kullanılan bir bitki aynı anda hem antropolojiyi hem etnobotaniği ilgilendirir. Ya da insanların bitki kullanımlarının siyasi, dini, tıbbi, ekonomik ve kültürel yönleri bu iki disiplini aynı yaklaşımda (sosyal ağ) buluşturur.

### **2.3.1. Sosyal Öğrenme ve Geleneğin Aktarımı**

Geleneksel ekolojik bilgi, uzun yıllardan sonra elde edilen ve insanın çevresiyle temasına dair deneyimlerle oluşmuş bilgi ve inançlar toplamıdır (Yolcu ve Aça, 2019). Ayrı zamanda bir topluluğun kültürel mirasıdır. Bu kültürel mirasın aktarımı bahse konu olan geleneksel bilginin niteliğine bağlı olarak değişir. Geleneksel bilginin niteliği de zaman içerisindeki kullanım değeri, sürdürülebilirlik, işlevsellik ve daha başka özellikler bağlamında belirlenir, şekil alır, değişir ve dönüşür. Tüm bu aşamalara rağmen hala aktarılıyorsa bu o geleneksel bilgiye kültürel olarak bir değer atfedildiği

anlamına gelir. Yoksa bir kültüre ait her şeyin aktarılması pek de olası değildir. Ki bir kültür için önemli olan geleneksel bir değer bile globalizasyon ve modernleşme gibi sebeplerle kaybolma tehdidiyle karşı karşıya kalabiliyorken. Bunlardan yola çıkarak geleneğin aktarımının nasıl olduğu, bireyler ve toplumlar arasında nasıl paylaşıldığı ve yayıldığı farklı çalışmalar çerçevesinde değerlendirilecektir.

İnsanların içinde buldukları toplumda, ilişki kurdukları her bir kişi veya kurumla kendileri arasında bir ağ oluşur ve sosyal öğrenme gerçekleşir. Bu ağ sayesinde sosyal olarak varolur. Hem bu ağ etkiler hem de etkilenir. Kişilerin sahip olduğu bilgiler kişinin kendi sosyal ağında konumlandığı yerden ve bu ağın kolektif bilgisinden etkilenir veya ona göre şekillenir (Gaoue vd., 2017). Bu şekilde sosyal öğrenmenin ne şekilde gerçekleştiğini görmek aynı zamanda geleneksel olanın veya olmayanın nasıl aktarıldığını görmek anlamına gelmektedir. Bond ve Gaoue, 2020 yılında yayımladıkları makalede, ‘... sosyal öğrenmeyi, zaman içinde hiçbir bireyin tek bir yaşamda geliştiremeyeceği beceri ve bilgileri biriktiren öğretim, gözlem ve diğer sosyal etkileşimler yoluyla edinilen bilgi’ olarak tanımlarız’ demektedirler. Burada aynı şekilde sosyal öğrenme kuramından bahsedilebilir. Sosyal öğrenme kuramı, Albert Bandura’nın çalışmalarıyla gelişen bir öğrenme kuramıdır, bu kuramın temelinde öğrenme eylemi gözlem ve taklit sonucu dolaylı olarak öğrenilir (Bahar, 2019). Ve öğrenme bireysel, çevresel ve davranışsal faktörlerin etkileşimi sonucunda gerçekleşir. Burada aslında sosyal öğrenme modellerinden olan prestij ve homofil üzerinden bilginin ediniliş şekli ve sosyal ağlardaki aktarımı ele alınacaktır.

Makalenin yazarları (Bond ve Gaoue, 2020), insanın hayatta kalmak için ihtiyaç duyduğu en temel bilgi kaynaklarından birinin ekolojik bilgi olduğunu (sanayi öncesi toplumlar için bu bilginin yokluğu ölümle yaşam arasındaki çizgidir) bitkilerin, dünya nüfusunun yüzde 80’i için sağlık hizmetinde merkezi rol oynadığını, farmasötik ilaçların küresel pazarda büyük bir yer kapladığını dolayısıyla bitkilere dair ekolojik bilginin dağılımını ve aktarımını anlamının koruma, sağlık ve ekonomi için kritik bir öneme sahip olduğunu belirtmektedirler. Bu yüzden sosyal öğrenme için ‘sosyal etkileşimler yoluyla edinilen bilgi’ dedikleri kısım üzerinde durmak gerekir. İkisinin 2014-2017 yılları arasında Güney Pasifik’teki Solomon Adaları’nda 13 ay boyunca saha

çalışması yaptıkları dört toplayıcı-bahçeci köyden elde ettikleri verileri iki farklı öğrenme modeli üzerinden ele almışlardır. İnsanların kendilerine lazım olan bilgileri kimden öğreneceklerini nasıl seçtikleri ve seçimlerinin sosyal öğrenme ağı üzerindeki etkileri tartışılmakta ve öne sürülen üç hipotez test edilmektedir. Buna göre akrabalık ilişkileri olan bu dört köyde en yaygın olan beş tür bitki bilgisinin öğrenme-paylaşma modeli 'prestij' ve 'homofil (homophily)' kavramlarıyla ilişkilidir. Prestij ( öğrenilecek kişinin bilgisi ve itibarına göre bilgisine danışmak) ve homofil (aynı yaş, aynı cinsiyet, aynı aileden birilerinden öğrenmek) süreçleri temelinde kişilerin kimden öğreneceklerini seçtiklerini gösterir.

Bu çerçevede homofil aynı yaş, cinsiyet ve yakınlık derecesi gibi bileşenlerin yanında eğitim, din ve mesleğin de dâhil olduğu birçok benzerliği kapsar ve birçok sosyal bağlantı biçimini etkiler. *'Bununla birlikte, Solomon Adaları'nın kültürel bağlamında, en olası homofil kaynakları evin yakınlığı, evlilik, ikamet köyü, iniş grubu, cinsiyet ve yaşdır'*(Baegu, 1973; Keesing, 1968 akt. Bond ve Gaoue 2020:27). Dolayısıyla insanlar arasındaki benzerlik ve yakınlık oranı birbirleriyle olan bilgi paylaşma sıklığını arttırır. Ayrıca bu ağda daha fazla karşılıklı ilişki olur. Birbirleriyle daha bağlantılı olan bireyler daha fazla bilgiye sahip olur ve daha bağlantılı ağlar daha düzgün bir bilgi dağılımına sahip hale gelir(Gaoue vd., 2017). Dört köyden elde edilen sonuçlarda homofile dayalı öğrenmenin temelinde tıbbi bitki bilgisinin aynı aile içerisinde (ebeveynler, büyükanne-büyükbabalar ve torun arasında) paylaşıldığı sonucuna ulaşılmış. Buna örnek olarak kültürel mirasın ekolojik bilgi ile nesiller arasında nasıl aktarıldığının geleneksel tarhana yapımı üzerinden anlatan bir makale gösterilebilir. Burada nesiller arası aktarımda, sonra gelen neslin (gençlerin) anne-babaları ve büyükbaba ve büyükanneleriyle beraber tarhana yapım sürecine dâhil olması durumunda esas öğrenmenin gerçekleştiği belirtilmektedir. Tarhana yapımı ile ilgili tüm süreçlere katıldıklarını söyleyen gençler, sürece aktif bir şekilde katıldıkları için bir önceki nesilden birebir öğrendiklerini belirtmişlerdir (Eginli vd., 2020). Aile içi sosyal ağda bilgi aktarımına dair başka bir örnek Mekke'de yaşayan kadınların sahip oldukları şifalı bitki bilgileri hakkında yapılan bir çalışmadan verilebilir. Genç Mekkeli kadınlar şifalı bitki bilgisine hem kendi sosyal ağlarından, hem yazılı kaynaklardan hem de kitle iletişim araçlarından ulaşabilmektedirler. Evin sağlıkla ilgili sorunlarından sorumlu

yaşlı kadınların çoğunun ise bu geleneksel tıbbi bilgileri anneleri, büyükanneleri ve komşularından öğrendikleri sonucuna ulaşılmış. Çalışmada, genç Mekkeli kadınların günlük hayattaki sosyal etkileşimleri ve yaşlı kadınların şifalı bitki kullanımını hakkındaki tecrübelerine danışmalarının, geleneksel aktarımın sürdürülebilirliği konusunda bir fırsat olduğu belirtilmiştir (Alqethami vd., 2017). Geleneksel tıbbi bilginin aile ve akraba grubu arasında paylaşıldığına dair diğer çalışma ise 2016'da yayımlanan 'Avcı-toplayıcılarda Bilgi Paylaşım Ağları ve Kümülatif Kültürün Evrimi (Knowledge-Sharing Networks in Hunter-Gatherers and the Evolution of Cumulative Cultur)' başlıklı çalışmadır (Salali vd., 2016). Bu çalışmada Kongo Cumhuriyeti'nde küçük gruplar/kamplar halinde yaşayan Mbendjele BaYaka Pigmeleri arasındaki bilgi paylaşım ağları ve 33 bitki türünün kullanıldığı alanlar analiz edilmiştir. Ulaşılan sonuç BaYaka'ların tıbbi bitki kullanımına ilişkin bilgileri daha çok eşler ve aile üyeleri arasında paylaştığı görülmüş. Sosyal inançlar, ritüeller ve beraber yiyecek arama ile ilgili bitki bilgisi de kamptaki diğer Pigmelerle paylaşılıyor. Tıbbi bitki bilgisi iyi derecede olan annelerin çocuklarının daha sağlıklı olduğu görülmüş. Ayrıca aynı şekilde tıbbi bitki bilgisine sahip büyükanne ve büyükbabaların torunlarının da bu bilgilerle büyüdüğü için bu bilgilerin nesiller arası aktarımının daha yüksek olduğu belirtilmektedir. Bu şekilde BaYakalar arasındaki sosyal öğrenmenin ve kültürel aktarımın gözlem ve taklit yoluyla gerçekleştiği sonucuna ulaşılmıştır; ebeveynlerin nasıl ilaç hazırladığını görmek veya küçük yaşta bu geleneksel bilgilerin eylemsel (tedavi edilmek) olarak alıcısı olmak gibi. Bunların sonucunda varılan nokta aile bağlarının tıbbi bitki kullanımındaki çeşitliliği olumlu yönde etkilediğidir. Fakat BaYakaların bilginin türüne göre paylaşım yaptıkları gözlemlenmiştir. Aile üyeleriyle tıbbi bitki bilgisi paylaşılırken kamptaki diğer avcı-toplayıcı BaYakalar ile yiyecek arama, sosyal normlar ve inanç ile ilgili bitki paylaşımının yapıldığı görülmüş. Bunun bir sebebi de ortak karar alımında grup koordinasyonu ve iş birliği gerekliliğinden kaynaklanmaktadır. Sonuç olarak çalışmada; aile bağları, akrabalık ve kamp bağlarının kümülatif kültürün çeşitliliğine katkıda bulunduğunu, sosyal etkileşimler ve sosyal öğrenmenin de kültürel aktarıma olanak sağladığı belirtilmiştir (Salali vd., 2016).

Diğer yandan yine tıbbi bitki bilgisi ile ilgili öğrenme ve paylaşmaya, McMillen (2012)'in Tanzania'da yer alan Tanga, Muheza ve Mlalo kasabalarında yerel



pazarlardaki yerel tıbbi bitkilerin çeşitliliği ve dağılımını analiz ettiği çalışmadan örnek verilebilir. McMillen, yerel pazarlarda etnobotanik bilginin aşındığını gözlemlemiştir. Çünkü bitkilerin piyasa ekonomisine daha fazla katılması, habitatların bozulması ve stokların azalması anlamına gelmektedir. Görüşmeler bitkiyi hasat edenlerle, satıcılarla ve şifacılarla yapılmış. Kırsal alanlarda geçim kaynaklarının azalmasından dolayı Masaili dul kadınların ve kızlarının tıbbi bitki satışı dâhil başka faaliyetlerle geçimlerini sağladıklarını belirtmiştir. Aynı şekilde genç Sambaa erkekleri de yerel pazarlarda bu sebeplerden ötürü çıraklık yapmaktalar. Onun dışında Tanga kasabası dışında yaşayan, geçimlerini odun kömürü satarak sağlayan bazı genç erkekler de şehirdeki yerel pazarlara tıbbi bitki sağlamaktalar. Bu şekilde gençler satıcılardan ve şifacılardan ders almaktalar, onlar da gençlerden öz çalışmaları ile tıbbi bitkiler hakkındaki bilgilerini genişletmeleri istemektedirler. McMillen, bu örneklerden yola çıkarak sosyal öğrenmenin bu durumlarla da gerçekleştiğini, ailelerdeki kuşaklararası bilgi aktarımına kıyasla öğrenmenin ve aktarımın farklı modları ve motivasyonları olduğunu belirtmektedir.

Solomon Adaları'nda homofil türü öğrenme ve paylaşma modelinde ulaşılan bir diğer sonuçta; evli çiftler arasında ve aynı cinsiyete sahip kişiler arasında tıbbi bitki bilgisinin paylaşıldığıdır. Burada iki tarafta hem öğrenir hem öğretir. Araştırmacılar, homofile dayalı öğrenme türündeki en güçlü değişkenin evlilikler olduğunu belirtmektedir. Buna göre eşler arası bilgi paylaşımı karşılaşılan en güçlü paylaşım ağıdır. Özellikle adalar arası evlilikler hem fiziksel hem de kültürel olarak uzaktan gelen eşlerin farklı bilgileri paylaşmaları, ağdaki bilgi çeşitliliğini de artırmaktadır. Yaş ile ilgili ise çalışmada aynı yaş grubundaki kişiler arasındaki bilgi paylaşımının nasıl olduğuyla ilgili bir sonuca ulaşmadıkları belirtilmektedir.

Bond ve Gaoue'nin (2020) Solomon Adaları'nda ulaştıkları diğer bir sonuçta; kişilerin, aynı köydekilerle tıbbi bitki bilgisi paylaşımını daha fazla yaptığı. Dolayısıyla evlerin birbirine olan mesafesi de bu paylaşımı etkilemektedir, birbirlerine yakın mesafede yaşayan insanlar arasında bu bilginin öğrenilme ve öğretilme olasılığı fazladır. Özellikle aynı köyde yaşayanlar arasındaki bilgi paylaşımı daha fazladır. Bu ilişki çeşitlerinden biri olan benzerlikle eşleşmektedir: *'Benzerlikler arasında mekansal ve zamansal*

*yakınlığın yanı sıra gruplara ve olaylara ortak üyelik ve ırk veya sınıf gibi sosyal açıdan önemli niteliklerin paylaşılması yer almaktadır*’ (Borgatti ve Ofem, 2010). Bu homofil öğrenme modelinde önde gelen ilişki kurma şeklidir. Benzerlikler üzerinden ilişki kurmak aynı zamanda kişinin kendini güvenli alanda hissetmesiyle de alakalıdır. Bu şekilde paylaştığı bilgi türü ve miktarı bu durumlara göre değişiklik gösterir. Bu tür ilişkilerde (bilgi alışverişi) tahmin edileceği üzere yakınlık, bağlılık ve sadakat gibi terimler kullanılabilir hale gelir.

Meksika’da, Doğal Koruma Alanları’nda yer alan iki kasabada, yerlilerin kullandıkları çeşitli bitkiler- özellikle Meksika defnesi- ve bunlar üzerinden iki topluluk arasındaki paylaşım Bond ve Gaoue’nin sonuçlarıyla örtüşmektedir. Carboneras ve Pueblo Nuevo kasabalarında yapılan yarı-yapılandırılmış görüşmelerde Meksika defnesinin kültürel, ekonomik, dini, törensel vb. gibi kullanımının olduğu görülmüş ve bu kullanımlar hakkında topluluktabilgi sahibi olan kişiler arasındaki ilişkileri ortaya çıkarmak amaçlanmıştır. Öncelikle bitkinin yerel önemini ortaya çıkarmak için bu tezde de başvurulmuş Phillips ve Gentry’nin (1993) bitkinin kullanım değeri ve Turner’ın (1988) kültürel önem indeksi kullanılmış olup bu konuda insanlar arasındaki bilgi paylaşımı da sosyal ağ analizi çerçevesinde değerlendirilmiştir. Bu çalışmada öne çıkan yorum: *‘Bitkiyi kullananlar ile bitki hakkında bilgisi olanlar arasındaki ilişki, türün öneminin ve özel kullanımının yerel halk tarafından önemli gördükleri şekilde belirlenmesine ve yorumlanmasına olanak sağlayacaktır* (Turner 1988 akt.Ortega-Meza vd., 2019). Bu şekilde genel olarak bir bitkinin bir topluluktaki karşılığı ortaya çıkarılmış olur. Çalışmada ayrıca sosyal ağın iki köy arasındaki akrabalık derecesi, mekânsal yakınlık ve benzer sosyo-ekonomik özellikler gibi etmenlerden yararlanarak bir ilişki modeli ortaya koyacağını belirtir. Öte yandan sosyal ağ analiziyle kişilerin hem birbirleri hakkındaki algıları hem de topluluk içinde kendi konumlarına dair algılayışları ortaya çıkarılabilir denmektedir. Bitkilerin sosyal ağda nasıl dolaşıma girdikleriyle ilgili bir başka çalışma ise Arjantin’deki Buenos Aires-La Plata birleşik yerleşimidir. Burada ise Liniers mahallesindeki Bolivyalı göçmenlerin yerel pazarları ile Belgrano mahallesinin bir bölgesinde yoğunlaşmış olan Çinli göçmenlerin oluşturduğu Çinli mahallesindeki marketlerde satılan geleneksel ürünler çokkültürlülük bağlamında ele alınmakta ve botanik bilgisi ve dağıtımını anlaşılmasına çalışılmaktadır (Hurrell & Pochettino, 2014). Ve

*'... geleneksel pazarlar gibi, bileşenleri (aktörler ve sosyal ağlar, ürünlerin değişimi ve dağıtımı, bunların menşei ve varış yeri) coğrafi ve antropolojik yaklaşımların ötesinde ihtiyaç duyulan dinamik bir sistem olarak değerlendirilmektedir'* denmektedir. Bu dinamik sistemdeki her bağlantı ve ilişkilene şekli göçmen grupları ve kültürleri hakkında bilgi verir. McMillen (2012), Tanzania'nın üç farklı kasabasında gerçekleştirdiği saha çalışmasında, yerel pazarlarda etnobotanik bilginin aşındığını gözlemlemiştir fakat bu çalışmada ise geleneksel pazarların, botanik bilgisinin incelenmesi için değerli mekânlar olduğu ve bitki çeşitliliğinin korunmasına yardımcı olan germplazm bankası işlevi gördüğü belirtilmektedir.

Bond ve Gaoue'nin (2020) çalışmalarında yer verdikleri ikinci öğrenme modeli ise prestijdir. Burada kişinin bilgi edindiği kişilerin kimliği, tecrübeleri, donanımı ve statüsü önemlidir. Bu, bilgi edinme sürecinde belirleyici faktörlerden biridir. Solomon Adaları'ndaki dört köyde prestije dayalı bilgi öğrenme ve paylaşma ile ilgili bileşenler yaş, cinsiyet, bilgi (popülerlik) düzeyidir. Çalışmada ulaşılan sonuçlarda toplulukta yaşlı olanların daha saygın olduğu, onlardan gelen tıbbi bilgileri öğrenme olasılığının daha yüksek olduğu belirtilmektedir. Bilgi düzeyi-popülerlik konusunda da toplulukta deneyimli, başarılı ve bilgi düzeyleri yüksek kişilerden bilgi edinmenin daha fazla olduğu görülmüştür. Yani toplulukta tıbbi bitkiler hakkında bilinenlerin dışında ekstra kullanımlar ve tedavileri bilenler daha popülerdir ve birebir kişinin prestijiyile ilişkilidir. Öyleki insanların, kişilerin (hocaların) tıbbi bitki bilgisine sahip olup olmadıklarına bakılmaksızın bilgilerine danıştıkları belirtilmektedir. Cinsiyet tahminleriyle ilgili olarakta bilgisine en çok danışılan kişiler erkeklerdir. Erkeklerin toplulukta ön planda olmaları, daha fazla siyasi güce ve otoriteye sahip olmaları gibi etmenlerden toplulukta erkeklerin şifalı bitkiler konusunda bilgisine danışılan kişiler oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Fakat makale yazarları çıkan bu sonucun yanlış olduğunu dolayısıyla iki sebepten ötürü genel bir sonuca varmak istemediklerini belirtmektedirler. İlki, Solomon Adaları'nın kültürel bağlamında kadın ve erkeklerin ne toplulukta ne de kamusal alanda eşit bir şekilde temsil edilmedikleri ve toplumsal cinsiyet rollerinin kadınlar için kısıtlamalar getirdiği için erkeklerin daha fazla prestije sahip olduğu, kadınların bu sebeple prestijli konumda olmadıkları düşüncesidir. Ayrıca küresel ölçekte geleneksel tıbbi bilgide cinsiyete dayalı bir ayrımın olmadığı sadece ulusal ölçekte

varolduğubelirtilmekte ve *'Bu nedenle, tıbbi bilgide gözlenen farklılıklar ve beraberindeki prestij, toplumsal cinsiyet rollerinin kültürel kalıpları ile sınırlıdır'* denmektedir. İkinci sebep sahada görüşmeleri yapanın bir erkek olmasından ötürü sonuçların bu şekilde çıktığının belirtilmesidir. Buna göre toplumsal cinsiyet rollerinin keskin olduğu, kadın ve erkek arasındaki temasın sınırlandırıldığı böylesi bir toplulukta yapılan görüşmelerde erkekler kadınlardan daha açık ve bilgi paylaşma konusunda daha rahat davranacaklardır. Araştırmacıların diğer bir düşüncesi kültürel bilgileri bir yabancıyla paylaşmanın kişilerin daha temkinli olmalarına sebep olduğudur. Öte yandan görüşmelerin uzunluğunun görüşmecileri yorduğu ve bu sebeple bilgi paylaşımının sınırlandırıldığı öne sürülmektedir.

Prestij bağlamında öğrenme modeli, bir başka sonuç ortaya koyar: Prestij sahibi kişiler, prestijlerini korumak için bilgi paylaşımını sınırlı tutar. Oysaki homofil öğrenmede bilgiler karşılıklı alma-verme dengesine sahiptir. Bunun sebebi yakın akraba, uzak akraba, çekirdek ve geniş ailenin bilgi paylaşımında verici olmalarıdır.

Prestije dayalı öğrenmeye örnek olarak Hopkins (2011)'in 2007 yılında Meksika'nın Yucatan eyaletine bağlı Tabi köyündeki geçimlik tarımla uğraşan insanlar arasında ilaç bilgisiyle ilgili kullanımları, Kültürel Fikir Birliği Analizi ve Sosyal Ağ analizi çerçevesinde analiz ettiği çalışması verilebilir. Hopkins, insanların kurdukları ilişki türlerinin bilgideki çeşitliliği açıklayabildiğini savunur ve: *'Buradaki fikir, sosyal ağların, sosyal olarak edinilen bilginin iletildiği yapı olduğu ve dolayısıyla sosyal ağ içinde farklı konumdaki kişilerin farklı bilgilere erişebileceğidir'* der. Öne sürdüğü hipotez ise bireylerin bitkisel ilaç bilgisinin, bireyin içinde bulunduğu yapısal konumla pozitif ilişkili olduğudur. Saha çalışmasının yürütüldüğü Tabi köyünde yaşayan insanlar arasında bilgisine en çok danışılan kişiler yaşlılardır. Çünkü doğal olarak şifalı bitki bilgisine en çok onlar hâkimdir. Bu aynı zamanda bu kişilerin yeterlilik puanına göre de seçildikleri anlamına gelir. Yani kişiler, bilgi ve deneyimi ile ön plana çıkıyorlarsa yüksek yeterlilik puanına sahiptirler. Dolayısıyla düşük yeterlilik puanına sahip olanlar tercih edilmezler. Hopkins'in ölçmeye çalıştığı şey aslında kaç kişinin bir bireye bilgi kaynağı olarak atıfta bulunduğudır. Çalışmada görselleştirilen bu ağda yüksek yeterlilik puanına sahip olanların ağın daha merkezi yerinde olduğu belirtilir. Buradan yola

çıkarak Hopkins, sosyal ağdaki merkezilik, yakınlık derecelerinin de bilgi paylaşımını etkilediğini eklemektedir. Bu öğrenme ve bilgi paylaşımı ağı spesifik zamanlarda değil kırsal alanlarda ayrıca günlük etkileşimler esnasında durumsal öğrenme şeklinde gerçekleşmektedir. Bu çalışmada da bireyler arasındaki temas, yakınlık, akrabalık bağları, mekânsal yakınlık gibi etmenlerin iletişimi ve paylaşımı etkilediği öne sürülmektedir. Genel olarak bilgi aktarımı ve sosyal öğrenme yaş, cinsiyet, bilgi düzeyi, sosyal ağın özelliklerine (kırsal veya kentsel) göre değişir. Hopkins böylece *'Toplumu ve bütün örgütleri birbirlerini etkileyen bir ağlar bütünü olarak gören ağ yaklaşımı için bireylerin olduğu bütün yapılarda etkileşim ve ilişkiler de bulunmaktadır'* (Hopkins, 2011) diye belirtmektedir. Bu neredeyse mutlak bir gerçektir. Dolayısıyla bazı araştırmalar sadece bireyin davranışına odaklanırlar. Birey merkez alınır ve etkileşim biçimleri ile etkilediği alan incelenerek ağdaki konumu ortaya çıkarılır. Bu, toplulukta statüsü en düşük bireyden en yüksek bireye kadar çeşitli ağları içerebilir. Örneğin bir kanaat önderinin kişisel etkisinin büyüklüğü, ağdaki merkeziliği ve kendisiyle birleşen düğüm sayısı ortaya çıkarılabilir. Bu şekilde siyasi veya sosyal olaylarda kendisinin etki alanı çerçevesinde bazı fikirlerin yayılması sağlanabilir. Türkiye'de bir dönem kamuoyunda nitelikleri, karakter özellikleri, etki alanları, toplumun çeşitli kesimlerindeki itibarları çerçevesinde oyunculardan gazatecilere uzanan farklı meslek gruplarından bir grup akil insan seçilmiş ve dönemin siyasi sorununun çözümünde rol almaları istenmiştir. Bunun dışında medya araştırmalarında uygulanan teorilerden biri olan 'iki aşamalı iletişim akışı hipotezi' medyada kamuoyu oluşumu ve gündem yaratma konusunda belirli özelliklerdeki kişilerin toplumu nasıl etkilediklerini inceler. Siyaset, ekonomi, sağlık, insan hakları vb. birçok konuda meydana gelen sorunu kendi sosyal medya ağında yayınlayarak halkın ve medyanın gündeminde aracılık rolü üstlenir (Liu vd. 2017). Yine Türkiye'de, bahsi geçen özellikleri taşıyan bazı isimler örnek verilebilir. Örneğin habercilik konusunda Fatih Portakal, ekonomi konusunda Özgür Demirtaş, sağlık alanında Canan Karatay gibi isimler kamuoyunda itibarlı ve söyledikleri dikkate alınan figürlerdir. Ve en nihayetinde *'Bir perspektif veya araştırma paradigması olarak, sosyal ağ analizi başlangıç noktası olarak sosyal yaşamın öncelikle ve en önemlisi ilişkiler ve oluşturdukları kalıplar tarafından yaratıldığı öncülünü alır ve bir soruna bakmanın bir yolunu sunar, ancak ne göreceğimizi tahmin etmez'* (Zhang, 2010).

Yaşamın ilişkiler ve oluşturdukları kalıplar tarafından yaratıldığı düşüncesi bireyler ve toplumlar arasında veya şirketlerin, kurumların, partilerin olduğu herhangi iki düğüm arasında kurulan belli bir akışa sahip ilişkiler ağını ve bunun insan yaşamı varoldukça devam edeceğini akla getirir. İnsanlar ilişkiler kurarak, sosyal köprüler inşa ederek, bağlar oluşturarak varoluşunu sürdürür ve kültürel adaptasyon yeteneğini kusursuz hale getirir. Bu da düğümler, aktörler arasında sürekli bir bilgi akışının gerçekleştiği, bunun aktif ve canlı olduğu anlamına gelir. Böylece aktarım gerçekleşir ve devasa ağ, canlı bir organizma işlevi görür. Bu canlı organizma benzeri ağda paylaşılan, onu ayakta tutan en önemli bilgilerden biri de ekolojik bilgidir. Teknoloji istediği kadar ilerlemiş olsun, laboratuvar ortamında yapay yiyecekler üretilmiş olsun yaşamın sürdürülmesinde en önemli bilgi ekolojik bilgidir. Dolayısıyla bireyden bireye veya gruplar arası ekolojikbilgibirikiminin aktarımını anlamak canlı organizma işlevi gören sosyal ağın nasıl yaşadığını görmek açısından önemlidir.

Gelenegin aktarımı başlığundan hareketle geleneksel ekolojik bilginin tanımına tekrar bakmak gerekir. Ayrıca hangi özellikleri taşıması halinde aktarıldığı, toplum belleğinde yer edindiği ve kuşaklar arasında paylaşıldığı önemlidir.

‘Geleneksel ekolojik bilgi (GEB), insanların çevre ile ilişkisiyle bağlantılı, kuşaktan kuşağa aktarılan kümülatif bilgi, inanç ve uygulamalar olarak tanımlanabilir. Burada asıl olan topluluk içinde bilgi aktarımının sürekliliğidir.’(Yolcu ve Aça, 2019)

Bilgi aktarımının sürekliliği geleneksel ekolojik bilginin can alıcı noktasıdır. Çünkü süreklilik kazandığı müddetçe sonraki nesillere aktarılma ihtimali artar. Ayrıca işlevsel olması gerekmektedir. En karmaşık toplumlardan en sade yaşayan topluluklara kadar bilginin işlevsel olanı makbuldür çünkü kümülatif olan bilginin işe yarar özellikte olması, bu işe yarar özelliği sürdürmesi onun daha fazla aktarılmasına daha geniş bölgelere yayılmasına olanak sağlar.

‘Bu nedenle geleneksel kültürün özünü işlevselliği oluşturur. İşlevsel olduğu sürece ilgili bilgi ve deneyim belleği bir sonraki nesle aktarılır. Gelenek, bilgi ve deneyim kalıplarıyla geçmişten bugüne, ilgili kalıpların eleştirel yaratıcı yaklaşımlarla güncellenmesi ve dönüştürülmesiyle de geleceğe aktarılır.’ (Özdemir, 2018:8)

Bilginin süreklilik ve işlevsellik özellikleri birbirlerini tamamlayan özelliklerdir. Ayrıca özgün ve sürdürülebilir olması da onu değerli kılar. Kaya (2018) geleneksel ürünler çerçevesinde sürdürülebilirliğin üç boyutuna yer verir; ekolojik sürdürülebilirlik, ekonomik sürdürülebilirlik ve sosyo-kültürel sürdürülebilirlik. Ekolojik sürdürülebilirlikte, yerel olan ürünün kullanımında gıda endüstrisindeki gibi paketleme, gıdayı taze tutmaya çalışma işlemleri ve yakıt masrafı gibi sorunlar ortaya çıkmaz ve hem ürün hem de çevre üzerindeki baskı daha az olur. Ekonomik sürdürülebilirlikte geleneksel ürün piyasa ekonomisine girebilir veya turistik destinasyonlarda ilgi görür. Sosyo-ekonomik sürdürülebilirlikte ise yerel ürünler tek tipleşen küresel pazarda bir kimlik, aidiyet ve tarih bilincinin oluşmasını sağlar. Böylece sosyo-kültürel değerler korunmuş olur. Dolayısıyla geleneksel ekolojik bilginin bu özellikleri taşıması onu aktarılabilir kılar. Peki, kuşaklar arası aktarılan her geleneksel bilginin tüm bu özellikleri taşıması gerekli midir? Bu özelliklerin bir kısmını sağlamaması durumunda aktarılması mümkün müdür?

Burada bu sorulara Güneydoğu Anadolu Bölgesi ve Doğu Anadolu Bölgesi'ne has, belirli aralıklarla meşe ağaçlarında oluşan gezo isimli tatlı şıradan elde edilen pekmez, kalıp ve bal üzerinden bir cevap bulunmaya çalışılacaktır. Bu da bitki kullanım değeri ve sosyal ağ analizi arasında bir köprü kurmamızı sağlamaktadır. Saha bulguları kısmında gezonun botanik ve etnobotanik özelliklerine yer verilecek ve sahadan elde edilen verilerle, öne sürülen kuramsal çerçeve etrafında değerlendirilmeye çalışılacaktır.

### 3. BÖLÜM

#### SAHA BULGULARI

Saha çalışması yapılan şehirler Doğu Anadolu Bölgesi'nde Bitlis, Bingöl, Muş, Tunceli ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Şırnak ve Mardin'dir. Bu tez konusunun araştırmacısı tarafından bahsi geçen şehirlerin her birinin hem il merkezlerinde, hem ilçelerinde hem de köylerinde görüşmeler yapılmıştır. Toplamda 6 şehir, 9 ilçe, 15 köy ve bir mezrada gerçekleşen saha çalışmasında 54 erkek ve 46 kadın olmak üzere toplamda 100 kişi ile görüşülmüştür. Bunlar:

- 1- Bitlis Mutki ilçesine bağlı Koyunlu, Alıcık ve Kovanlı köyleri,
- 2- Bingöl Yayladere ilçesine bağlı Kalkanlı ve Dalbasan köyleri,
- 3- Muş Korkut ilçesine bağlı Kapılı (Kürtçe/Ermenice Arnis), Güney (Kürtçe/Ermenice Xars) köyleri, Hasköy ilçesine bağlı Azıklı Köyü ve Karakütük Köyü,
- 4- Tunceli Pülümür ilçesine bağlı Çobanyıldızı, Kangallı (Murdafan) köyleri ve Pertek ilçesi,
- 5- Şırnak merkeze bağlı Güneyçam, Balveren ve Geçitboyu köyleri, Silopi ilçesi
- 6- Mardin Midyat ilçesine bağlı Güngören (Keferbe), Yayvantepe köyleri ve Yayvantepe köyüne bağlı Derik mezarası, Mazıdağı, Midyat ve Derik ilçelerinde farklı kişilerle görüşmeler şeklinde olmuştur.

Başka köylere de gidilebilir ya da daha fazla insanla konuşulabilirdi fakat bilgiler birbirini tekrar edip bilimsel doygunluğa ulaşıncaya araştırmacı tarafından saha çalışmasının kapsamı genişletilmemiştir.

Bu bölümde gezonun botanik ve etnobotanik özelliklerinden sonra şehirler, ilçeler ve köyler üzerinden gezo antropolojik ve etnobotanik perspektiften kültürel bir bağlama oturtulmaya çalışılacaktır.



### 3.1. GEZONUN BOTANİK VE ETNOBOTANİK ÖZELLİKLERİ

Meşe palamudundan elde edilen gezo için farklı yerel isimlendirmeler olmakla beraber bir de meşe balı diye isimlendirilmektedir. Hepsi de meşe yaprakları ve meşe ağaçları üzerindeki beyaz/renksiz şırayı kastettiğinden yerel olarak bilinen en tanıdık en genel ismi olan gezo adı kullanılacaktır. Gezonun elde edildiği meşe ağaçları Türkiye'nin Güneydoğu ve Doğu Anadolu Bölgesi'nde yaygın bir ağaç türü olup Fagaceae familyasının *Quercus* cinsine üyedir. Bölgede *Quercus* cinsine üye çok sayıda türü vardır. İran'ın batısındaki Luristan bölgesinde de meşe ağaçları geniş bir yayılım göstermektedir. Irak'ta da aynı şekilde ve buralarda meşe palamudu ezilip un haline getirildikten sonra ekmeği yapılmaktadır (Mason ve Nesbitt, 2009). Meşe ağaçlarının kullanım alanları çok geniştir. İnşaatta, hayvanlar için yem olarak, yakacak odun ihtiyacında, mobilyada, yaz aylarında ağacın kurutulmuş dallarının gölge niyetine kullanılması, yerel halkın atıştırma veya kuruyemiş niyetiyle tüketmesi, ekme yapımında ve en nihayet yaprakları veya palamudunda oluşan tatlı salğıdan pekmez ve bal yapılarak kullanılması meşe ağaçlarının çok işlevsel ve çok yönlü olduğunu göstermektedir. İran'da Zagros Dağları boyunca göçebe çobanlar ve yerleşik tarımcılar arasında değerli bir besin ögesidir, tahıl az elde edildiği için burada dolayısı ile meşe palamudunun önemi artmaktadır. Fakat başka önemli bir anekdot ise bu gruplar arasında meşe palamudu tüketiminin yoksulluk ve geri kalmışlıkla ilişkilendirilip 'modernleşen' kesimler arasında artık kullanılmadığıdır (Mason ve Nesbitt, 2009). Bu arada Şırnak'ta bir görüşmeci de meşe ağacı türlerini üçe ayırmakta: İnsanlar, ayılar ve koyunlar için (mazı). İnsanların tükettikleri tür iri taneli, etli ve nispeten daha tatlı olan meşe palamudu o da *Quercus brantii* Lind.'dir. Koyunlar için toplananı ise mazı meşesi diye geçiyor ve daha ufak, ince, uzun ve tadı acıdır.

Meşe türleri içerisinde gezo birkaç meşe ağacı türünden elde edilse de esas elde edildiği türler *Quercus brantii* Lind., *Q. infectoria* Olivve *Quercus robur*'dur (Satıl vd., 2021; Yazdanparats ve Ziarati, 2014). Gezoolarak tanımlanan renksiz/beyaz, yapışkan ve tatlı şıra meşe palamudunun kendisinde oluşuyorken (örneğin; Midyat) kimi yerlerde de meşe yaprakları üzerinde (örneğin Şırnak, Bitlis, Muş, Tunceli) oluşmaktadır. Yerel halka, bilimsel kaynaklara ve tarihi belgelere göre belirli zamanlarda farklı bölgelerde

oluşan bu şıranın ortaya çıkma sebebi farklılık göstermektedir. Örneğin alan araştırmasında görüşmecilerden çoğu bu şıranın Allahın bir kudreti ve hediyesi olduğunu, onun indirdiğini kimisi mevsimsel sıcaklıklara bağlı oluştuğunu, bir hava olayı olduğunu söylerken bazı bilimsel veriler bu şıranın bir yaprak bitinin dışkısı olduğunu belirtmektedir. Bu şıra *Thelaxes suberi* Del. Ve *Tuberculoides annulatus* Hart. olarak bilinen iki böceğin dışkısıdır (Yazdanparats ve Ziarati, 2014:1026). Fakat bu İran'daki meşe ağaçlarında oluşan gezodan elde edilen bilgilerdir. Türkiye'deki meşe ağaçlarında oluşan gezonun hangi böcekler tarafından üretildiğiyle ilgili bir çalışma bulunmamaktadır. Dolayısıyla Türkiye'deki meşe ağaçlarında oluşan gezonun/şıranın ortaya çıkma sebebi araştırılmalı, aynı bitki kurdunun mu farklı bir bitki kurdunun mu sebep olduğu ortaya konulmalıdır. Saha çalışmasında elde edilen verilerde ise gezonun bir bitki kurdunun dışkısı olduğu öne sürülmüştür. Örneğin, Tunceli Pertek'te Ziraat Odası Başkanı ile yapılan görüşmede bu yaprak bitine yerel dilde 'kezbi' dendiği belirtilmiştir.

Gezonun oluşumunu dini sebebe bağlayanlar ise aynı zamanda gezo için kudret helvası demektedir. Diğer yandan literatürde farklı ağaç türlerinde oluşan salgılardan elde edilen tatlı özsuya da kudret helvası denmektedir. Ağaç çeşidine göre isimlendirme de farklı olmaktadır. Örneğin: *Alhagi* (deve diken): Acem kudret helvası/Terencebin; *Fraxinus ornus* (çiçekli dişbudak): menn-i efrenç; *Salix* (söğüt): bid-engübin; *Pinus* (çam): balsıra ve *Quercus* (meşe): gezengübin, gezo, Türk kudret helvası, yağcı pelidi. (Işın, 2014). Kudret helvası terimi Tevrat ve Kuran'da da geçmektedir. Tevrat'ta Tanrının Sina Çölü'nde kavmiyle aç kalan Musa peygambere yukardan bıldırcın ve kudret helvası indirdiği geçmektedir. Aynı şekilde Kuran'da da benzer bir hikâye vardır (www.islamansiklopedisi.org.tr). Kudret helvası denmesinin sebebi üstün bir yaratıcının kuvvetiyle, yukardan bir emirle meydana gelen bir lütuf venimet olarak görülmesidir. Dolayısıyla şifa kaynağı olarak görülmekte ayrıca bir değer ve anlam atfedilmektedir.

Bu kudret helvası veya gezonun tanımı, R. Donkin (1980)'in 'manna' tanımıyla benzerlikler taşımaktadır. Donkin, manna kelimesinin kökeninin tatmin edici bir şekilde açıklanamadığını fakat Erken İbranice olmak üzere farklı birkaç kökü olabileceğini belirtmektedir. Mısır'da 'mennu', Arapçada 'mann', Helenistik Yunancada 'pávva',

Latince ‘manna’ diye kullanıldığını söylemektedir. Arapçada mann aynı zamanda hediye, karşılıksız hediye, Tanrı’dan bir hediye veya cennetten bir hediye (mann as-sama) anlamına gelmektedir. Aynı şekilde bu tezin saha çalışmasının yapıldığı tüm illerde gezonun yukardan (Allah’tan inen) bir hediye olduğu söylendi. Donkin aynı zamanda mananın Farsça’sının tar-angubin olduğunu ve bu kelimenin eş anlamlılarının da ‘mann’ ve ‘rizg(kısmet, erzak)’a karşılık geldiğini belirtmektedir. Ayrıca Orta çağ’ın başlarında da mananın meleklerin yiyeceği olarak tanımlandığını ve 14.yy.a kadar azizlerin mezarlarıyla ilişkilendirildiğini öne sürmektedir. Mannanın oluşumuna dair iki sebep ortaya koymaktadır: ilki alışılmadık derecelerde yüksek atmosferik sıcaklıklardan veya böceklerin sebep olduğu yapay kesilerden dolayı şıranın oluştuğu, ikinci ise mannanın böceklerin dışkısı olduğudur (Donkin, 1980).

Bölgeden bölgeye değişmekle beraber her 5-10 senede bir yaz aylarında özellikle temmuz, ağustos aylarında ortaya çıkmaktadır. Saha çalışmasında görüşmeciler 5-10 yıl arası değişen rakamlar vermişlerdir. 90 yaş ve civarı olanlar 75-80 yıl öncesini kastederek her yıl oluştuğunu tatlı ihtiyacını karşılamak için topladıklarını belirtmişlerdir.

Meşe ağaçlarında ve palamutlarında ortaya çıkan bu tatlı özsu, şıra veya kudret helvası neden gezo olarak isimlendirilmiştir sebebi anlaşılamamıştır. Meşede oluşan şıraya da çeşitli aşamalardan geçip dönüştüğü farklı formlara da (pekmez, bal, kalıp) gezo denmektedir. Saha çalışmasında kelime köküne inildiğinde de görüşülenler neden gezo denildiğini bilmediklerini, çocukluktan beridir o şekilde söylendiğini ve büyüklerinden o şekilde öğrendiklerini belirtmişlerdir. Ki genel anlamda gezo kullanılmakla beraber bölgeden bölgeye isimlendirme farklıdır. Temelde ‘gez’ ön eki sabit sonraki ekler farklılık göstermektedir. Örneğin gezengübin, gezengevi, gerengu, gezik, gezengi, gezemgen, gezu, gezo gibi. Şırnak, Mardin, Bingöl, Bitlis, Muş illerinde görüşülen kişiler gezo/gezu derkenTunceli’dekiler gezemgen diye belirtmişlerdir. İran’da da ‘Kürt Gazı’, ‘Gazu’ veya Gaz-Alafi olarak geçmektedir (Yazdanparats ve Ziarati, 2014). Kuzey Irak’ta da meşe yapraklarından elde edilen şıraya ‘gazo’ palamutlarından elde edileneysse ‘şoka’ denmektedir (Pieroni vd., 2019 akt. Satıl vd., 2021). Priscilla Mary Işın (2014), Osmanlı Mutfak İmparatorluğu kitabında kudret helvasına geniş

yervermiştir ve yukarda bahsi geçen farklı ağaç türlerinde oluşan kudret helvalarının ağaç türüne göre nasıl isimlendirildiğini tespit etmiştir. Kitapta meşe ağacı dışında ılgın ve geven ağaçlarında oluşan tatlı şıra için de gezengübin, gezengevi, gezo ve gez-meni kelimelerini kullanmakla beraber şöyle bir tanımlama yapmaktadır:

Farsça gez hem ılgın ağacı (Tamarix) hem geven (Astragalus) türlerine verilen addır ve her iki bitkide de kudret helvası bulunur. Doğu Anadolu, Batı İran ve Kuzey Irak dağlarındaki meşe ağaçlarında bulunan kudret helvası için “gezengübin” (gez balı) ve “gezo” gibi isimler kullanılıyor. (Işın, 2014:157)

Ardından meşe ağacındakinden bahsedip genel bilgiler vermektedir. Ayşegül Demirhan(1974)’dan yaptığı alıntıyla şıranın meşe ağaçlarından toplandıktan sonra eritilerek ‘akıt’ denilen bir pekmez ve ‘Kürt baklavası’ denilen bir tatlı yapıldığını belirtmektedir (Işın, 2014). Diğer yandan Evliya Çelebi’de Seyahatname isimli eserinde Diyarbakırlıların damak tadından, yiyecek ve içecek kültüründen bahsedilir:

Evvela beyaz çakıl ekmeği ve katmer kâhisi ve beyaz çöreği ve nan-ı muz ta’amı ve dut balı ve gezengevüsi ya’ni kudret helvası, gökden mişe ağaçları yaprağı üzre yağar latif ü müşhil havladır ve gendüme aşısı ve mastaba aşısı ve ulbe yoğurdu(...)(...)(...) (Okumuş, 2012).

Görüldüğü üzere Evliya Çelebi de gezonun/gezengüvünün meşe ağaçlarına gökten indiğini ve adının kudret helvası olduğunu belirtmektedir. Ayrıca yine Seyahatname’de Diyarbakır lehçesi olduğunu söylediği bir şiirde gezodan tekrar bahsetmekte (Okumuş, 2012) ve:

...

‘Diyarbekrün bakla ile çakılı

Satar gezengevi butum tut balı

...

Denmektedir. Bu satırlardan yola çıkarak 1655-56 yıllarında Evliya Çelebi'nin Diyarbakır'da bulunduğu dönemde de gezonun satıldığı görülmektedir.

Gezo, Turhan Baytop'un Bitki İsimleri kitabında da yerel isimlendirmede Diyarbakır'da gezo, Elazığ'ta gezengi, Mardin'de men ve Amasya'da yağcı pelidi olarak geçtiği ve tatlandırıcı işlevi gördüğü belirtilmektedir. Baytop da gezonun elde edildiği meşe türlerini *Quercus brantii* ve *Quercus libani* olarak tanımlamaktadır (Baytop, 1994).

### 3.1.1. Hangi formda üretiliyor? Ne Zaman Yapılıyor?

Saha çalışmasında çalışılan 6 ilde gezonun/şiranın toplanması ve işlenmesi tüketilme şekline göre değişmektedir. Gezo toplandıktan sonra üç şekilde tüketilmektedir: Pekmez, bal ve kalıp<sup>2</sup> şeklinde. Bitlis, Muş, Mardin'de pekmezi, Şırnak'ta hem pekmez hem kalıbı, Bingöl'de sadece kalıbı yapılıyorken Tunceli'de gezemgen (Zazaca bal anlamına gelmektedir) yani bal formu yapılmaktadır.

Gezo pekmezi yapılan illerde şiranın pekmeze dönüşmesi ile ilgili toplama-yıkama-süzme-kaynatma aşamaları farklılıklar olmakla beraber benzer özellikler taşımaktadır. Araştırmacının görüştüğü kişiler çerçevesinde Bitlis, Mardin ve Şırnak'ta gezo pekmezi aktif bir şekilde yapılıyorken -en son 2019 ve 2021 yılında yapıldı buralarda- Muş'ta seneler önce yapılmıştır. Sahada gezodan elde edilen gıda çeşidi olarak pekmez öne çıkmıştır. Öte yandan Bitlis, Şırnak ve Muş'ta gezo/şıra baskın bir şekilde meşe yapraklarında oluşuyorken Mardin'de ise meşe palamudunda şıra oluşması dikkat çekicidir.

---

<sup>2</sup> Saha çalışmasında insanlar gezonun toz haline şekil verdiklerini bir kalıba dönüştürdüklerini belirttikleri için 'gezonun kalıp formu' demeyi tercih ettim. Normalde bu tanımlama yapılmamaktadır.

Şırnak ve Bingöl’de ise kalıp formu yapılmaktadır ve bu şıranın kurutulmuş halidir. Şırnak’ta son senelerde kalıp formu hem oluşan şıra miktarından hem de tercih edilen tüketim şeklinden dolayı daha çok tercih edilmekle beraber görüşülen kişilerin tümü aktif gezo pekmezi/kalıbı üreticileridir. Bingöl’de görüşülenlerin tümü ise eskiden gezodan kalıp veya helva yapan kişilerdir ve hiç biri son zamanlarda aktif bir şekilde yapmamıştır.

Tunceli’de ise gezo yerine yerel dilde gezemgen denilmekte ve iki farklı gezemgen türü ön plana çıkmaktadır. İlki şıranın insanlar tarafından toplanıp pekmez yapımındaki aşamalara benzer aşamalardan geçirilip dönüşen haline gezemgen (Zazaca bal demek) denildiği formudur. İkincisi ise meşe balı diye geçen insan eliyle değil de temelde şırayı toplayıp bala dönüştürme işini arıların yaptığı yine gezemgen diye isimlendirildiği bal formudur. Arılar şırayı daha önce meşe ağaçlarından topladığı için veya şıra daha çok meşe ağaçlarında oluştuğu için meşe balı/gezo balı denilmektedir. Görüşülenlerin hepsi aktif olarak gezemgen üreticisi değillerdir. Eski zamanlarda yapmışlar fakat çeşitli sebeplerden dolayı şu an yapmamaktadırlar.

Gezonun hangi mevsimde hangi aralıklarla oluştuğuna dair görüşler birbirine yakın olmakla beraber farklıdır. Kimisi mayıs, haziran aylarında kimisi havalarda soğumaya yakın ekim ayında kimisi de aylardan bağımsız olarak çok bunaltıcı ve kasvetli sıcak havalarda oluştuğunu belirtmektedir. Donkin de (1980), mannanın oluşumuna dair sunduğu sebeplerden ilkinde şıranın/mannanın yüksek atmosferik sıcaklarda oluştuğunu belirtmişti. Bu da bölgeden bölgeye hava koşullarına göre oluşma zamanının değiştiği anlamına gelmektedir.

### 3.1.1.1. Pekmez Formunda

#### 3.1.1.1.1. Bitlis

Bitlis Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan illerden biridir. Görüşmeler Mutki ilçesinde gerçekleştirilmiştir. Mutki ilçesine bağlı bir köyde görüşmeler yapılmıştır. Görüşmelerin gerçekleştiği Koyunlu köyü Mutki ilçe merkezine 17 km, Bitlis il merkezine 37 km uzaklıktadır. 2021 nüfus verilerine göre 1016 kişi yaşamaktadır (Wikipedia). Bitlis'te sadece bu köyde saha çalışması yapılmıştır. Koyunlu köyü belirttikleri üzere Mutki ilçesinde gezo pekmezinin üretim merkezi işlevi gördüğü için başka köylere gitme ihtiyacı olmamıştır. Çünkü diğer civar köylerden de o sene (2021) gelip bu köyden gezo pekmezi alındığı söylenmiştir. Saha çalışmasında köyde 270 hanenin olduğu belirtilmiştir. Köydeki genç nüfusun fazla ve okuyup meslek edinme konusunda gençler arasında bir rekabet olduğu, okumayanın ya çobanlığı seçtiği ya da korucu olduğu ifade edilmiştir. 2021 yılında yapılan görüşmelerde konuşulan insanların yaş aralığı 25-80 arasındadır ve hepsi de sahip oldukları bilgileri paylaşma konusunda çok istekli ve yardımsever davranmışlardır. Bitlis'te beş ev ziyaretinde toplamda 22 kişi olmak üzere 9 erkek 13 kadın ile görüşme yapılmıştır. Görüşülen kadınların tümü ev hanımı olmakla beraber erkekler ise öğretmen, muhtar, serbest çalışan, emekli veya evde çalışamayacak durumda olan yaşlılardan oluşmaktadır.

Bitlis'te görüşülecek bilgi kaynaklarına Ekin ve Çelikezen (2015)'in 'Bitlis İlinde Geleneksel Olarak Üretilen Gezo Pekmezinin Bazı Kimyasal Özelliklerinin İncelenmesi' isimli makaleleri üzerinden ulaşılmıştır. Makale yazarlarına ulaşıldıktan sonra yazarlardan biri olan İbrahim Ekin Bey ile Bitlis ilinin Mutki ilçesinin Koyunlu köyünde görüşülmüştür. Kendisi de o köyden olup gezoyu merak ettiği için yüksek lisans tezini bu konuda yapmıştır, bu makale ismi aynı zamanda yüksek lisans tezinin adıdır. İbrahim Bey köyde gezo yapan altı evden altı numune aldıklarını ve incelediklerini belirtmiştir. Çalışma sonunda ise gezo pekmezinin 1.sınıf pekmez niteliği taşıdığı, antimikrobiyal ve antioksidan aktivitelerinin olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Bitlis Koyunlu Köyü'nde civardaki meşe ağaçları köylüler arasında pay edilmiş durumda ve herkes hayvanlarını kendi bölgesinde otlatmaktadır. Dağlara gezo toplamaya gittiklerinde ise köylüler topluca gitmekte ve topladıkları şıralı dalları renkli iplerle ayırmaktadırlar. Kimisi gezo oluştuğu dönemlerde gidip çadır kurup gezo topladığını söylerken kimisi de gününbirlik gittiğini söylemiştir. Ziyaret edilen ilk evde toplamda 6 kişiyle görüşülmüştür, üçü kadın üçü erkektir. 70 yaşındaki kadın (1.Görüşmeci, ev hanımı) çok eskiden çadır kurduklarını bir ay boyunca gezo bitene kadar kaldıklarını şimdiyse arabalarla ormana kadar gittiklerini yeterli miktarda toplayıp döndüklerini ifade etmiştir. Ona göre arabalar arttığından beridir her yer çok yakın ve ulaşılabilir olmuş. Yapabilenler gezo toplamak için meşe ormanlarına gidip çadır kurup 15-20 gün kalmaktadır fakat bu süreler herkes için geçerli değildir. O süre içerisinde erkekler tarafından meşe dalları küçük küçük kesilir, toplanır ve kadınların olduğu yere getirilir. Kadınlar su dolu kovalara ve kaplara dalları daldırıp çırpıp yapraklar üzerindeki şırayı kovaya akıtır. Su dolu kaplara bazen yapraklar ve başka istenmeyen şeyler düştüğü için o şerbet-tatlı haline gelen su süzgeç yardımıyla başka bir kovaya süzülür. Süzdürülen şerbetli su büyük tencerelere alınıp ateşte uzun saatler kaynatılır. Kaynama esnasında oluşmakta olan pekmezin taşmasına izin verilir. Böylece içindeki kirli atıklar taşıp gider. Sonrasında tekrar kaynatılır. Şıradan arındırılan yapraklar ise hayvanlara yem olarak verilmektedir. Pekmezin kıvamı konusunda yaşlılar daha bilgili olduğu için onlar tarafından kontrol edilir. Kıvamının yoğun olması iyi piştiği anlamına gelmektedir. Şekil 4'te farklı kaynatma süreleri bulunan iki farklı gezo pekmezi bulunmaktadır. Görüşme esnasında araştırmacıya ikram edilmiştir.





Şekil 4. Bitlis Koyunlu köyünde ziyaret edilen ilk evde ikram edilen gezo pekmezi.

Genç bir kadın (2.G, 35 yaş civarı, ev hanımı) kişiden kişiye kaynatma sürelerinin değiştiğini söylemiştir, kimisi 7 saat kaynatırken kimisi de 10 saatte kaynatmaktadır. Araştırmacıya ikram edilen, farklı sürelerde kaynatılan iki farklı gezo pekmezini yaşlı kadın da (1.G) tatmış ve kıvamı daha yoğun olanın daha iyi olduğunu söylemiştir. Denemek için tadıldığında gerçekten daha uzun süre kaynatılan ve yoğun kıvama sahip olan pekmezin tadı diğerine göre daha hafif gelmiştir. Kadın aynı zamanda pekmezin kıvamının sıvı olması durumunda ekşidiğini kıvamı yoğunsa tadının daha hafif ve güzel olduğunu söylemiştir. Ardından uzun uzun gezoyu övmüş ve bunun yukarıdan bir hediye olduğunu belirtmiştir. Genç kadın (2.G) çocukluktan beridir her gezo pekmezi yapımında annesine yardım ettiğini, kendisini bildi bileli gezo pekmezi yapıldığını ama neden şıra oluştuğunu bilmediğini bunun Allah'ın işi olduğunu, tadının çok güzel ve

hafif olduğunu söylemiştir. Ayrıca bazen yapraklarda gezoya benzer bir sıra oluştuğunu kimisinin bunu bilmeyip gezo olduğunu düşünüp gittiğini eklemiştir. Fakat bu yalancı gezo olarak tanımlanıyormuş. Bu konu Tunceli, Muş, Mardin ve Şırnak'ta da dile getirildi. Yalancı gezo Mardin ve Şırnak'ta bir çeşit bitki hastalığı olarak tanımlanmış ve betimlenmiştir. Araştırmacı da daha önceki deneyimlerinden görüşmecilerin neyi betimlediklerini çıkarmıştır. Dedikleri gibi parlak ve yapışkan olmakta fakat bu 'yalancı gezonun' oluştuğu bitkiler genelde büyüyemeyip çürümektedirler.

1G.(70 yaşında, ev hanımı) ne gelinlerinin ne oğullarının gezo yapmaya yanaşmadığını söylemiştir. Her yapıldığında satın alıyormuş ama bu sene satan kimse çıkmamış gezo az oluştuğu için.

Şifa için kaldırıyorum, bakkalarda üzüm pekmezi ekliyorlar hakiki gezo değil güvenmiyorum. Diğer hiçbir şey gezonun yerini tutamaz, harnup ve üzüm pekmezi şifa değil ki. Gezolu meşe dallarını yiyen koyunların bile sütü derman.

Yaşlı kadın gençken dağlardan gezo toplayıp yaptıklarında yemeğe kıyamadıklarını söylemiştir. Gezonun tadının çok güzel olduğunu neden daha fazla insanın gidip toplamadığına şaşırıldığını belirtmiş ve gezoya alternatif tatlı gıdalar arttığından beridir insanların doğadan besin elde etmeyi bıraktıklarını ve rahata alıştıklarını ifade etmiştir. Öte yandan eskiden gençken yoksulluğun çok yüksek oranda olduğunu o yüzden palamudu ezip una ekleyip kavurduklarını belirtmiştir. Şimdiyse buna ihtiyaç duymuyorlarmış. Ayrıca eski zamanlarda satmadıklarını, para kavramının olmadığını ve hali hazırda herkesin yaptığını söylemiştir. Bir de gezo pekmezi yapmayanlara hayır niyetine verildiğini belirtmiştir.

Sohbet esnasında sohbete dâhil olan başka bir yaşlı kadın (3.G, tahmini 60 yaşında, ev hanımı) aynı pekmez yapım aşamalarını anlatmıştır. Gezonun çok cefalı bir iş olduğunu belirtmiştir. 40 yıl önce evlendiğini ve bu süre boyunca dört defa gezo oluşumuna tanıklık ettiğini belirtmiştir. Her oluştuğunda da yapmışlar. Önceden gezodan pekmez yapmayı bilmediğini sonradan kaynanasına bakarak öğrendiğini söylemiştir. Kadın genelde köydeki çobanların şırayı toplayıp getirdiğini kendisinin onlardan aldığını belirtmiştir fakat o sene (2021) gidip toplayacak çoban bulamadıklarından pekmez

yapamadıklarını ifade etmiştir. Gelini hastalanınca gidip komşudan bir miktar istemiş gelini iyileşsin diye. Kendisi gezoyu anlatırken kadim bir yiyecekmiş gibi anlatmakta ve değer vermekteydi. Kendisi bu konuda şunları söylemiştir:

Kaynanamın kaynanası da yapıyordu. Nesilden nesle devam etsin, şifalıdır insanlar gezo yapmaya devam etmeli ne bal ne üzüm pekmezi yanında hiç kalır. Tadı çok hafif (3.G, tahmini 60 yaşında, ev hanımı).

Bu şekilde saha çalışmasında gezo pekmezini aktif olarak yapanların gezoyu bir miras olarak gördükleri gözlemlenmiştir. Evdeki diğer erkek görüşmecilerden biri olan İbrahim Ekin Bey (4.G, okul müdürü) ise gezo pekmezinin önemini ve neden tez konusu olarak seçtiğini anlattıktan sonra gezonun kimyasal özelliklerinden bahsetmiştir. Kendisi bir tesis kurmayı düşündüklerini, bunun gezo satış noktası işlevi görmesini istediklerini fakat on senede bir çıktığı için çok uzun süre beklemek zorunda kalacaklarından iptal ettiklerini belirtmiştir. Ayrıca bazen az yağdığı için de değip değmeyeceği konusunda net olmadığını dile getirmiştir.

Evdeki diğer erkek görüşmecilerden biri de (5.G, tahmini 40 yaşlarında, muhtar) insanların önceden kendilerine yetecek kadar yaptıklarını şimdiyse olanaklar geliştiği için daha fazla miktarlarda pekmez yapılıp satıldığını belirtmiştir. Ayrıca köyün muhtarı olduğu için köy hakkında bazı bilgiler vermiştir. Diğer görüşmeci ise (6.G, tahmini 40 yaşlarında, erkek, serbest çalışan) bu kadar yıldır gezo yapılmasına rağmen hiç ilgi duymadığını çünkü yaygın bir gelenek olduğunu eğer yapan kişi sayısı daha az olsaydı daha fazla ilgi duyacağını, çocukluktan beridir içinde olduğu için dikkat çekici bulmadığını belirtmiştir. Halası olan 1.G.'de (70 yaşında, ev hanımı) 'Tembel tembel oturuyor da gitmiyor' diye serzenişte bulunmuştur. Bu gezoya aşına olma ve ilgi çekici bulmama birkaç yerde daha dile getirilmiştir özellikle yaşı daha genç olanlar bunu söylemektedir.

Kovanlı köyünde yapılan ikinci ev ziyaretinde biri kaynana ikisi elti olmak üzere üç kadınla görüşülmüştür. Üçü de birbirlerini cümlelerini tamamlayarak yapım aşamasını anlattıktan sonra yaptıkları pekmez miktarı kendilerinden artınca sattıklarını belirtmişlerdir. Kilosunu 250-300 TL'ye satmaktalar. Birinci kadın en yaşlıları (7.G,

tahmini 65 yaşında, ev hanımı) hayatı boyunca gezoyu dört kere gördüğünü ve yaptığını söylemiştir. Gezonun nasıl oluştuğunu bilmediğini ve bunun Allah'ın bir hikmeti olduğunu söylemiştir. En son 18 yıl önce yaptıklarını ve isteyen herkese verdiklerini belirttikten sonra bir komşusunun en son 18 sene önce yaptığı pekmezi şişede kilerde sakladığını ve varlığını unuttuğunu açıp tadına bakınca da tadının hala güzel olduğunu buna şaşırdıklarını belirtmiştir. Saha görüşmesinde diğer illerde de genel olarak gezonun değerli olmasının sebeplerinden birinin uzun yıllar bozulmadan saklanabilmesi denilmiştir. Kadın sonrasında gezonun faydalarını sayıp şifalı ve nadir bulunduğu için değerli olduğunu söyleyip araştırmacıya anlattığı şeyleri iyi not alıp almadığını sormuştur. Araştırmacının gezonun halk hikâyelerinde geçip geçmediği, bir şarkıda, türküde yer alıp almadığı sorusuna:

Mani, hikâye, şarkı yok. Bunlara vakit yok. O kadar uğraştırıcı bir iş ki hakkında mani, türkü yapmamışlar.

Demiştir. Diğer kadın, gelini ise (8.G, tahmini 40 yaşında, ev hanımı) gezo pekmezinin çok talep edildiğini dışarıdan birilerinin gelip pekmez almak istediklerini ama bu sene az yapıldığı için bulunamadığını belirtmiştir. Pekmez isteyen kişi de hasta eşi için istiyormuş o kadar çaresizmiş ki 'Ücreti ne olursa olsun yeter ki bulunsun, 500 TL'ye de olsa alırım' demiş. Küçük gelin ise (9.G, tahmini 30 yaşında, ev hanımı) İstanbul'da yaşadığını evine döndüğünde yanında bir şişe gezo pekmezi götüreceğini bir hastalık durumunda kullanacağını belirtmiştir.

Yapılan üçüncü ev ziyaretinde yaşlı bir karı koca ve bir kız bir erkek çocukları olmak üzere dört kişiyle görüşülmüştür. Yaşlı kadın (10.G, tahmini 70 yaşında, ev hanımı) araştırmacının gezo pekmeziyle ilgili araştırma yaptığını duyunca:

Aferin sana bu genç yaşta bu eski bilgileri biliyorsun sevdim seni, senin yaşındakiler bilmez böyle kadim şeyleri. Bir de taa uzaklardan gelip araştırıyorsun yayınla bu bilgileri çok kıymetliler.

Dedikten sonra kızına heyecanla bir kova getirmesini isteyip pekmez yapım aşamalarını büyük bir heyecan ve coşkuyla araştırmacıya tiyatral bir şekilde anlatmıştır. Pekmez

yapım sürecine gençlerin de katıldığını bu sene pekmez yapmak için yardım edecek kimseler olmadığı için yapmadıklarını ve gezonun/şıranın da miktarının az olduğunu belirtmiştir. Bir yandan da ‘Nasıl olsa gezo yağmış bir gün toplar yaparız’ deyip rahat davrandıklarını sonrasında yağmur yağdığını ve şıranın eriyip gittiğini söylemiştir. Şırnak ve Midyat’ta da bu durumdan muzdarip başka görüşmeciler vardır. Yaşlı kadın gezo toplamaya gittiği zamanlarda da genelde on beş gün sürdüğünü kendilerine yetecek kadar topladıklarını belirtmiştir kimisi gezolu dallar bitene kadar topluyormuş ve bu on beş günden fazla sürebiliyormuş. Gezo pekmezi yaptıkları senelerde de İstanbul ve Ankara’ya kadar satıyorlarmış. Görüşmeci gezonun Allah’ın bir nimeti olduğunu, ne kadar yenirse yensin gezonun rahatsız etmediğini ve hafif olduğunu belirtmiştir. Yaşlı kadının kızı da (11.G, tahmini 30 yaşında, ev hanımı) sürecin detaylarından bahsedip meşakkatli bir iş olduğunu söylemiştir. Yaşlı adam (12.G, tahmini 80 yaşında, çalışmıyor) ve oğlu (13.G, tahmini 35 yaşında, mesleği bilinmiyor) gezonun en son 2004-2007 yılları arası bir zamanda oluştuğunu belirtmişlerdir. Yaşlı adam da eşi gibi gezonun (Allah’tan) yukarıdan indiği için değerli bir hediye olduğunu belirtmiştir. Genç adama göre herkes gezoyu şifa olduğu için gidip toplamaktadır. Bu sene de(2021) az oluştuğu için insanların satmak istemediğini bir hastalığa lazım olur diye kaldırdıklarını dile getirmiştir. Gezo pekmezinin kilosu en düşük 150-200 TL’den satılıyorken az bulunduğu için fiyatını artırıp 300’e satanların da olduğunu belirtmiştir. Bu evde de hasta eşi için ‘Kilosu 500 TL’ye bile olsa alırım’ diyen adamdan bahsedilmiştir. Görüşmenin sonunda görüşmeciler birbirlerinin sözlerini tamamlayarak gezonun şifalı ve tadının güzel olduğu söylemişlerdir.

Dördüncü ev ziyaretinde yine bir anne, baba ve iki çocuğuyla görüşme yapılmıştır. Yine aynı pekmez yapım aşaması anlatılmıştır. Anne (14.G, tahmini 50 yaşında, ev hanımı) eskiden 3-5 yılda bir yağdığını sonraları 10 senede bir yağdığını söylemiştir:

Önceki yıllarda o kadar fazla yağıyordu ki millet artık gezo yağmasın, oluşmasın diye dua ediyordu çünkü cefası çok. E Allah artık vermiyor az veriyor. Çok zor toplamak, pekmeze dönüştürmek ama tadı çok güzel ve şifalı olduğu için gitmezlik edemiyoruz.

Kadın 10-15 yıl önce tenekelerce yaptıklarını şimdi ancak bir iki şişe çıkacak kadar oluştuğunu belirtmiştir. Bu sene az yağdığı için iki sefer gidip toplayıp yapmışlar ve bir iki küçük şişe çıkmış ‘Bu yorgunluğa ve zahmete değmeyecek kadar azdı’ demiştir. Yaptıkları gezo pekmezini araştırmacıya tattırmışlardır. Pekmez 1,5 buçuk litrelik şişede gelmiştir, araştırmacı gerçekten de o sene az yapıldığını fark etmiştir. Araştırmacı bir yemek kaşığı yedikten sonra teşekkür edince ev sahibi kadın araştırmacının pekmez miktarı az diye daha fazla yemediğini, ilaç için kaldırdıkları pekmezden yemek istemediğini öğrenince kadın zorla birkaç kaşık daha yedirmiştir: ‘Bir şey olmaz biz çok yedik, sen hayatında kaç kere gördün ki, ye şimdi istediğin kadar’ diyor. Eşi de ‘Beş yıl daha hastalanmazsın artık’ diye ekleyip gülmüştür. Bir de araştırmacı Kürtçe biliyor diye sevinmişlerdir çünkü araştırmacı ile aktif ve etkili bir iletişim kurabilmişlerdir.

Diğer yandan gezo pekmezi yapmayanların ya hasta olduğunu ya az oluştuğu için ya da gidecek kişi sayısı az olduğu için yapmadıklarını belirtmişlerdir. 10 sene önce fazla miktarlarda yaptıklarını çoğunu sattıklarını söylemişlerdir. Eşi paraya sıkışınca, kadının tenekeler dolusu kaldırdığı pekmezi satmış. O da 2,5 litrelik şişeyi saklamış birileri hastalık için ister diye. İsteyenlere de çay bardağını dolduracak kadar veriyormuş öyle öyle bitmiş. Sahadagezonun pekmezini ya da kalıp halini aktif yapanlar arasında ‘bir gün birileri derman niyetine isteyecek’ düşüncesiyle bir miktarı kaldıran/saklayan kişi sayısı çok fazladır. Hemen hemen hepsi bir kısmını yarın öbür gün birileri ister veya kendileri için hastalığa lazım olur diye kaldırmaktadır. Ve bu paralı bir şekilde yapılmamakta hayır işlemek, iyilik yapmak için verilmektedir.

Diğer yandan anne (14.G, tahmini 50 yaşında, ev hanımı) çarpıcı bir cümle kurmuştur:

Yaşadığımız yerde pekmez için dutumuz, üzümümüz yok, bal yapacak arımız yok. Bizim de gezomuz var, üzümün bir tohumu var, dutun bir tohumu var ama bunun (gezonun) yok. O yukardan iniyor o yüzden çok değerli.

Saha çalışmasında insanların en çok dile getirdiği cümle gezonun yukardan (Allah’tan) geldiği için değerli olduğudur. Yetiştirilen, ekilip hasat edilen, sonra tekrar ekilir diye tohumu saklanan bir ürün değil tamamen neye göre belirli aralıklarla oluştuğu bilinmeyen bir ‘yabani’ besin. Çocukluğundan beridir toplayıp yapan, mucizevi yönünü

gören ‘yaşlılar’ için durum böyleyken gençler için aynı durum söz konusu olmayabiliyor. Dördüncü evin küçük kızı A. (15.G, 27 yaşında, çalışmıyor) annesi gezoyu övdükçe sinirlenip, sabırsızlanıp gezonun ne kadar zorlu bir süreci olduğunu oluşmasını diye çok dua ettiğini dile getirmiştir.

Çok dua ettim bu sene de yağmasın diye. Gezo çok gereksiz. Pekmez aynı pekmez değil mi niye parasını verip dışarıdan almıyoruz pekmezi. Toplayıp getiriyoruz yıkıyoruz, kaynatıyoruz. Kaynatırken sürekli karıştırmamız gerekiyor tüm gece ayakta, nöbet tutuyoruz, uykumuz geliyor ama başında bekliyoruz mecbur.

Genç kız uzun uzun çok yorucu olduğunu buna değmediğini belirtmiştir. Ardından ‘Benim gibi bir nesil yetişirse uğraşmaz hazır satın alır’ demiştir. Kendisi köyde yaşamak istemediğini şehirde yaşamak istediğini eklemiştir ardından. Abisi de (16.G, tahmini 30 yaşlarında, mesleği bilinmiyor) yapım aşamalarından bahsedip o esnada çektiği fotoğrafları araştırmacıyla paylaşmak istemiştir. Ardından merkezdeki şarküterilerde veya bakkallarda fazla miktarlarda gezo pekmezi satılıyorsa onun orijinal olmadığını, sulandırdıklarını çünkü busene az oluştuğu için pekmez miktarının da az olduğunu belirtmiştir.

Kadının eşi (17.G, tahmini 70 yaşında, çalışmıyor) pekmezin faydalarını sayıp kendileri için ne kadar değerli olduğunu anlatmış ardından satış ile ilgili bilgiler vermiştir. O da seneler önce pekmezi çok miktarda yaptıklarını ve paraya sıkışınca mecburen hepsini satmak zorunda kaldığını belirtmiştir. En son yaptıkları gezoyu da (2021) İstanbul’dan birilerine de satmış kilosu 150 TL’den.

Kovanlı köyünde yapılan beşinci ev ziyaretinde bir tane kadınla görüşülmüştür (18.G, 55 yaşında, ev hanımı) yine aynı pekmez yapım sürecinden bahsedilmiştir. Köydeki herkes aynı şekilde yapmakta pekmezi sadece kaynatma süreleri evden eve, damak tadından damak tadına değişmektedir. Görüşmeci, gezo pekmezi yapmamış o sene çünkü dizlerindeki kireçlenmeden dolayı tepe bayır yürüyüp sıralı dallar toplamak zor gelmiş. Pekmez yapamadığı ve yiyemediği için de dizlerindeki ağrının daha da arttığını ifade etmiştir. Gezo pekmezi yediği zamanlarda ağrısının daha az olduğunu, Allah’ın bir hikmeti olduğu olduğunu belirtmiştir ayrıca tadını da çok övmüştür. Hayatı

boyuncasadece iki kere gezo pekmezi yaptığını ve hiç satmayıp isteyenlere hayır niyetine verdiğini söylemiştir. Sırf şifa olduğu için gezo yaptığını belirtmiştir.

Pekmez yapmak için üzüm de olsa yine gezo toplar gezo yaparız o her şeye derman. Çok değerli bizim için her yaptığımızda dağıtmasak bize on yıl yeter. Ama isteyenlere, zor durumda (hasta olanlara) veriyoruz, bitiyor.

Kadın, sonrasında bazı hastalıklardan bahsedip neye iyi geldiğini anlatmıştır; romatizma ve iç hastalıklarında gezo iyileştirici bir etkiye sahipmiş. Bir de tüm köyde sadece olsa olsa yirmi evin yaptığını çok az oluştuğunu eklemiştir.

Ev ziyaretleri esnasında sokakta karşılaşılan insanlar araştırmacının dışarıdan gelen, yabancı biri olduğunu görünce durdurup ne için geldiklerini sormuşlardır. Araştırma amaçlı gelindiğini, araştırma konusunun gezo pekmezi olduğunu duyduklarında gezonun araştırmaya konu olması durumu kendilerinde şaşkınlık yaratmıştır. Sokakta karşılaşılan iki kadına da gezo sorulmuştur. İlk kadın (19.G, tahmini 30 yaşında, ev hanımı) gezonun yapım sürecinin çok zor olduğunu ama buna değdiğini gezonun nadir görülmesine karşın çok değerli olduğunu belirtmiştir. İkinci kadın (20.G, tahmini 30 yaşında, ev hanımı) gezonun tadının çok güzel olduğunu, doğada nadir bulunan bir besin olduğunu söylemiş ve genç neslin artık 'böyle şeyler'i yapmak istemediğini, cefalı bir iş olduğunu belirtmiştir. Ama iyi bir paraya satılacaksa kendileri de dâhil daha çok kişinin yapacağını belirtmiştir. 'Geçen yıllarda yaptık hiç satmadık hayır için gezo yaptık, bu sene sadece 1 kg. çıktı' dedikten sonra onu da saklayacaklarını söylemiştir. Araştırmacıya göre geçen yıllarda yapıp hayır niyetine vermek ve amacın sadece bu olmasının ardındaki motivasyon herkesin gezo pekmezine ulaşamıyor olması ve o geleneksel bilgiye sahip olmamalarıdır. Hayır niyetine verilmektedir çünkü nadir ve son yıllarda az çıkan bir ürün ve esas tüketilme amacı şifa olmasıdır. 'Yukardan' indiği için de ayrıca değerlidir. Araştırmacının diğer bir gözlemi de insanların dağlardan, tepelerden topladıkları gezoyu herhangi bir ücret karşılığı olmadan elde ettikleri için satmadıklarıdır. Bu kadar zor ve çaba gerektiren bir iş olmasına rağmen satmamaktalar çünkü hasta ve çaresiz bir ihtiyaç sahibine yardım etmek kâr elde etmenin önüne geçmektedir. Bu yorum pek tabii gezo pekmezini satmayıp hayır niyetine vermek isteyenler için geçerlidir.



Alıcık ve Kovanlı köylerinden olan iki görüşmeci de aynı yapım süreçlerinden bahsetmiştir. Alıcık Köyü'ndeki adam (21.G, tahmini 70 yaşında, emekli)eskiden 'tonlarca' yapacak kadar gezo yağdığını söylemiştir. Allah'ın bir hediyesi olduğunu diğer tüm alternatif tatlı yiyeceklerden daha güzel olduğunu ve tadının hafif olduğunu ve öte yandan şifalı olduğunu belirtmiştir. 40 yıldır Tatvan ilçesinde yaşıyormuş kendi köylüsü hala yapıp satıyormuş. Önceleri daha fazla kişinin yaptığını zamanla yapan köy sayısının azaldığını dile getirmiştir. Oluşan gezo miktarı az olduğu için ya herkese yetmiyor ya da miktarın yapmaya değmediği düşünülüp yapılmıyormuş. Kovanlı köyünden olan bir adam ise (22.G, 46 yaşında, ticaretle uğraşiyor) Kovanlı köyünün 20 senedir pekmez yapmadığını belirtmiştir. Ona göre:

Yaşlıların yoğun olduğu yerlerde (köylerde) gezoya bir rağbet var. Köydeki nüfus yaşlı ağırlıklı olunca gezo yaptırıyorlar kendileri gidemiyor. Çünkü ilaç olarak kullanıldığı için onlar için çok önemli hale geliyor. Bizim köyde olanaklar gelişti insanlar çalışıyor o yüzden ihtiyaç duymuyorlar ve yapmıyorlar. Bir de 50 sene önceki mevsimle şimdiki aynı değil insanlar ona göre yapıyor. Gençlerin de çoğu Avrupa'ya göç etti, büyük şehirlere göç etti. Yapacak kimse kalmıyor haliyle. Eskiden imkânlar yoktu insanlar geçimini ondan sağlıyordu ek bir gelir oluyordu. Şimdiyse korucular var artık evlere hazır para giriyor o yüzden kimse uğraşmıyor.

Yaşlı nüfusun yoğun olduğu köylerde gezoya rağbet edilmesi, yapılması yine yaşlı nüfusun sayısının yoğun olduğu köylerde gezo pekmezi yapılamaması arasında çelişkili bir durum varmış gibi görünse de aslında birbiriyle ilintili ve birbirlerinin hem sebebi hem sonucudur. Yaşlı olanlar genellikle kendi akrabaları yoksa bile köydekilerden rica etmekte veya çobanlar aracı olmaktadır. Şırnak'taki yaşlı kadın toplamaya gidebilenlerden istediğini söylemişti.

Bitlis'te sadece yapraklara 'düşüyor'<sup>3</sup> gezo, meşe palamutlarında oluştuğunu görmemiş kimse. Burada mayıs ayında belli oluyor yağıp yağmayacağı, az az yağıyor sonrasında yoğunluğu artıyormuş. Gezo genelde yapraklarda 15 gün kalıyor yağmur yağdığında daha erken bitiyor. Görüşmecilerin ifade ettiğine göre eskiden çadır kurup 20 gün veya

---

<sup>3</sup>Görüşmecilerin hemen hemen hepsi gezo hakkında 'meşeye gezo düştüğünde' ifadesini kullandı o yüzden ara sıra o yerel ifadeden uzaklaşmamak adına yerel olarak söylendiği şekliyle ifade edilecektir.

bir ay boyunca şıra topladıkları zamanlarda şıra miktarı da çok oluyor ki son şıra topladıkları yıl (2021) kısa sürmüş ve miktarı daha azmış. Gezo pekmezini aktif bir şekilde yapan Midyat'takiler de yine yaptıkları yılda (2019) miktarın daha az olduğunu belirtmişlerdir. Orada miktarın daha az olmasının başka sebepleri de vardır. İki şehir fiziksel olarak birbirlerinden o kadar uzakta olmamalarına rağmen gezonun farklı zamanlarda oluşması dikkat çekicidir.

Bu arada herkes gezo pekmezinden bahsederken uzun uzun gezo pekmezi dememektedir. Şıra için de pekmezi için de gezo denmektedir. O yüzden yerel ifade korunacak olup gerekmedikçe formu belirtilmeyecektir.

#### 3.1.1.1.2. Muş

Muş Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan bir şehirdir. Muş'ta ilk gidilen köy Korkut ilçesindeki Kapılı (Kürtçe/Ermenice Arnis) köyü olmuştur. Burası Muş il merkezine 39 km, Korkut ilçe merkezine ise 11 km. uzaklıktadır. 2022 nüfus verilerine göre köyde 968 kişi yaşamaktadır (Wikipedia). Bu köyde görüşülecek kişilere araştırmacı eşinin arkadaş grubu üzerinden ulaşmıştır. Ulaşılan kaynak kişi ilk önce ailesiyle tanıştırmıştır. Ailesinden toplamda 9 kişi olmak üzere 5 erkek 4 kadın ile görüşülmüştür. Yaşları 25-85 arasındadır.

İlk görüşmecisi olan anne (1.G, 69 yaşında, ev hanımı) 15 yıl önce gezo pekmezi yaptığını ve hayatında sadece 4-5 kere gezo gördüğünü söylemiştir. Kadın sonbaharda yapraklar üzerinde oluşan izlerden o sene gezo oluşup oluşmayacağını tahmin ettiklerini belirtmiştir. Ona göre sadece bir bölgede (meşe ormanlarında bir yerde) şıra oluşuyor orası şıranın yuvası oluyor ve hava bulanıklaşıyor sonrasında da her yerde görülmeye başlıyor. Yaşlı kadına göre bu sene gezonun oluşacağını işareti olan havanın bulanıklığı, boğuculuğu ve sisi olmadığından gezo oluşmamıştır (2021 yılı). Kasvetli sıcaklarda oluşuyormuş. İnsanlar bu işaretleri alınca o sene gezonun oluşacağını anlıyorlarmış. Burada da aynı pekmez yapım aşamaları anlatılmıştır küçük farklarla. Yaşlı kadın (1.G, 69 yaşında, ev hanımı) erkeklerin ormanlardan şıralı dalları kesip getirdiklerini kadınlarında pişirme işlemlerini yaptıklarını söylemiştir. Erkeklerin

toplayıp getirdikleri dallar, kadınlar tarafından hazırlanan su dolu kovalara çırpılıp dallardan eriyen şıra kovada biriktirilir ve içinde istenmeyen yaprak ve küçük parçalar ayrışsın diye başka bir kovaya süzülür. Bu süzdürülene ise ‘celaqi’ denir. Sonrasında yoğun kıvama gelene kadar saatlerce kaynatılır o esnada da sürekli bir biçimde karıştırılır. Kesilen dallardaki şıra o gün içerisinde kovalara hemen akıtılmazsa güneşte, sıcaktan eriyip gidiyormuş. Ancak dallar kesilmediğinde kendi doğal halindeyken şıra erimiyor, güneşten etkilenmiyormuş. Yağmur yağmadığı sürece şıra 15-20 gün kalıyormuş yaprakta. Sadece gezo için gidip dağda 20 gün 1 ay kalıyorlarmış. Şimdi motorlu araçların olduğu gidenlerin araçlarıyla gidip gününbirlik toplayıp geldiklerini belirtmiştir. Kadın eşinin gezo konusunda uzman olduğunu, onun da zamanında çok topladığını belirtmiş ardından şöyle demiştir:

Şifalı mıdır neye iyi gelir bilmiyorum, biz tadı için yapıyoruz. Dut, bal, üzüm gibi değil ki tadı çok güzel.

Kadının büyük oğlu (2.G, tahmini 45 yaşında, mesleği bilinmiyor), en son 2002 yılında gezonun görüldüğünü söylemiştir. O senelerde doğan çocukların gezonun ne olduğunu bilmediğini ve ilerde de bilmeyeceklerini belirtmiştir. Sonrasında annesi ve kardeşleriyle bir takım hesaplamalar yapıp bir de 1984 yılında gezonun oluştuğunu öne sürmüştür. Diğer yandan pekmez yapım sürecini kirli bulduğu için sürece katılmadığını ve önemsemediğini söylemiştir. Ardından gezo için ‘O da nedir? Ne gerek var?’ deyip olumsuz yönde fikir belirtmiştir. Evin ortanca oğlu ise (3G, tahmini 40 yaşında, mesleği bilinmiyor) abisinin gezonun ne olduğunu bilmeyen nesillerin yetişeceğini söylemesine karşılık gezonun oluşması durumunda yine yapılacağını ve unutulmayacağını söylemiştir.

Yaşlı kadının damadı ise (4.G, tahmini 40 yaşında, mesleği bilinmiyor) neden bu senelerde oluştuğunun ardındaki bilimsel sebepleri bilmediklerini belirtmiştir. Ona göre tüm bunların bir açıklaması olmalıdır. Damadın eşi ise (5.G, tahmini 35 yaşında, ev hanımı) eskiden annesi yaptığı zamanlarda o süreci kirli bulduğu için hiç bulaşmadığını, kirli olabilecek işleri sevmediğini belirtmiştir abisi (2.Görüşmeci) gibi. Annesi yaptığı zaman da uzaktan izliyormuş. O zamanlar dışarıdan gelip almak isteyenlere

satıyorlarmış. Genç kadın 18 yıl önce yapılan gezo pekmezinin hala dolapta durduğunu lazım olur diye bekleddiklerini, tadının bozulmadığını söylemiştir. İlginç bir şekilde bu Bitlis'te de belirtilmiştir. Orada da yine 18 yıl boyunca pekmezin saklandığı (kilerde unutulduğu) ve tadının bozulmadığı söylenmişti. Kaynak kişi ise (6.G, tahmini 30 yaşında, öğretmen) pekmezin satılıp satılmaması konusunda insanların kendilerine yetecek kadar yaptıklarını bir iki teneke gezo satılmasının ticaretinin yapıldığı anlamına gelmediğini belirtmiştir. Babaları ise (7.G, tahmini 75 yaşında, çalışmıyor) gezonun türkülerde manilerde geçip geçmediği sorusuna karşılık Muş'un ünlü dengbêjlerinden Dengbêj Zahiro'nun bir şarkısında 'gezo kadar tatlı' ifadesinin geçtiğini söylemiştir. Bu ifade artık kalıplaşmış bir cümledir aslında çünkü herkes gezonun tatlı tadının belirgin şekilde farklı olduğunu belirtmektedir. Aynı şekilde araştırmacı da Bitlis'te gezo pekmezini tattıktan sonra bu ifadenin ne anlama geldiğini anlamıştır çünkü gezonun tadı gerçekten de bahsedildiği kadar hafif ve ayrı bir tatlı tada sahiptir. Evdeki diğer genç kızlarla da konuşulmuştur ikisi de 20'li yaşlardadır. İkisi de (8. ve 9. Görüşmeci, biri öğretmen diğeri çalışmıyor) gezoyu duyduklarını ama süreci göremeyecek kadar küçük yaşlarda olduklarını ama çokta ilgilerini çekmediğini söylemişlerdir. O esnada araştırmacıya hazırladıkları kahvaltı sofrasını gösterip bir sürü kahvaltılık şeyin olduğunu, gezoya gerek olmadığını belirtmişlerdir. Büyük ablaları 5. Görüşmeci onlara pekmez yapım sürecinden biraz bahsedince sıkılıp araştırmacıya takılmış : 'Ne yapacaksın bu konuyu, gerçekten o kadar önemli mi' deyip gülmüşlerdir.

Muş'un Korkut ilçesine bağlı ikinci köyü ise Güneyik (Kürtçe/Ermenice Xars) Köyü ise Muş il merkezine 44km, Korkut ilçe merkezine ise 16 km. uzaklıktadır. 2022 nüfus sayımına göre köyde 1546 kişi yaşamaktadır (Wikipedia). Bu köye Kapılı köyündekilerin 'O köy de gezo yapıyor' demesi üzerine gidilmiştir. Kapılı köyüyle aralarında arabayla 7-8 dakikalık bir mesafe vardır. Araştırmacı ve eşi köyde gezinirken köyün dışından geldiklerini fark eden 68 yaşındaki bir adam (10.G, emekli) gelip selamlaştıktan sonra evine davet etmiştir. Kendileri yıllarca gezo yapmış ve satmışlardır. Görüşmeci hayatında üç defa gezo yağdığını gördüğünü söylemiştir. Her yağdığında da yapmışlardır. Şifalı ve tadı güzel olduğu için yaptıklarını belirtmiştir. Çadır kurup bir ay boyunca kalıyorlarmış. 20 ev bir yerde, 20 ev başka bir yerde olacak şekilde yerleşiyorlarmış. Gün içerisinde beş kere toplayıp çadır kurulan yere

getiriliyormuş. Bitlis'te dendiği gibi erkekler şıralı dalları kesip getiriyor kadınlar da suya batırıp süzüp kaynatma işlemini yapıyor. Burada da dile getirilen kadınların pekmezin kıvamını erkeklerden daha iyi bildiğidir. Kaynatma süresine ve kıvamına kadınlar karar vermektedir. Aşırı sıcaklarda gezonun oluştuğu belirtilmiştir. Eskiden o kadar fazla oluşmuş ki bir ayda bile şıralı dalları toplamayı bitiremezlermiş. Alabildiklerini alıp dönüyorlarmış. Görüşmeci günde 18 kilogram kadar yaptıklarını müşteri çıkarsa da sattıklarını söylemiştir.

Gezo önceleri o kadar çoktu ki toplayabildiğimizi topluyor kalanını bırakıyorduk. Topladığımızda kıyafetlerimiz yapış yapış olurdu sıra sertleştiği için kıyafetin kendisi ayakta durabilirdi. Gezo bu sene (2021) düşmedi, olsaydı haberimiz olurdu. İnsanlar bir şekilde duyuyor bir şekilde birbirlerine haber veriyorlar. Düşseydi de gidemezdik. Artık yaşlandık yapamıyoruz eşimle. Bizim çocuklar da Bursa'da. Burada olsalar da gitmezler. Onlarda o çalışkanlık yok, güvenmiyorum onlara.

Burada sosyal ağ kuramıyla ilişkilendirilecek olan insanların sosyal ağlarıyla boyunca bilgileri aktardıklarıdır. İnsanlar birbirlerine haber verip beraber gitmektedir. Görüşmeci gezo pekmezinin üzüm pekmezinden kat be kat güzel olduğunu söyleyip 'Allah vermiş bize, onun bir hikmeti o yüzden de yapıyoruz, sağlığa iyi geliyor' demiştir ardından. Eşi de (11.G, tahmini 55 yaşında, ev hanımı) gelip selamlaştıktan sonra gezoyu en son 18 yıl önce gördüğünü söylemiştir o zaman da oğlu yeni doğmuş. Oğlunun şimdi 18 yaşında olduğunu o zamandan beridir yağmadığını belirtmiştir. Kadın gezo pekmezinin kaynatılma sürelerine çok dikkat edilmesi gerektiğini dile getirmiştir. Eğer kıvamı yoğun değilse ekşi bir tada sahip olmakta kıvamı yoğun olursa da tadı daha tatlı ve hafif olmaktave uzun süreler kaldırılabilmektedir. Kadın gezo pekmezinin faydalarını saydıktan sonra gezo ile ilgili bir mani olduğunu bunu kaynanasının oğlu (kendi eşi/10.G) askere gittiğinde ardından söylediğini belirtmiştir. Kadın bahsettiği maniye okuduktan sonra gezonun maniye konu olacak kadar güzel ve değerli olduğunu söylemiştir. Ardından eşi (10.G), kahvaltıda bir sürü çeşit olmasına rağmen gezo oluştuğunda insanların yaptığını çünkü tadının başka bir şeye benzemediğini söylemiştir. Ayrıca 'Dağlarda duruyor öylece, parasız' dedikten sonra insanların doğadan, bedava olan böylesine güzel bir besini her halükarda yapacaklarını belirtmiştir.

Güneyik köyündeki üçüncü görüşme, araştırmacının köy yolunda köye doğru yürüyen yaşlı bir kadını arabayla gideceği yere bırakma teklifi üzerine olmuştur. Kadın (12.G, tahmini 60 yaşında ev hanımı), araştırmacı ve eşinin Kürtçe konuştuğunu duyunca çok sevinmiş ve Kürtçe konuştukları için onları takdir etmiştir. Kendisi gezonun oluştuğu tüm senelerde pekmezini yapmış. Nasıl yapıldığını anlatmıştır, pekmez yapım süreci önceki görüşmecilerle aynıdır. Civar köydekilerin gezo oluştuğu zamanlarda beraber dağa sıra toplamaya gittiklerini söylemiştir. Gezonun Allah'ın bir hikmeti olduğunu, çok şifalı ve lezzetli bir tatlı olduğunu iç hastalıklara iyi geldiğini, onlar için değerli besin olduğunu belirtmiştir. Kıtık zamanlarında onların kurtarıcısı olmuş yağdığına.

Muş'ta görüşülenlerin tümü gezo pekmezini eskiden yapmış olanlardır. Bu son yıllarda çeşitli sebeplerden kaynaklı yapmaz olmuşlar. Başlıca sebeplerden biri gezonun artık oluşmaması diğer sebeplerde yağsa bile zor bir iş olduğundan yaşlı kesimin gidememesi, tatlı tadına, şifa yönüne alternatif ürünlerin olması, gençlerin ilgi duymaması vb. sayılabilir.

Muş'ta bir de Azıklı Köyü ve Karakütük Köyü'nde gezo pekmezi yapıyormuş. Bu iki köyü yolda karşılaşılan yerel fotoğrafçı Âdem Sönmez söylemiştir. Bu iki köyde de yapıyormuş zamanında. Fakat köyler planlanan rotanın çok uzağında olunca gitmeme kararı alınmıştır. Dolayısıyla bu iki köyden kimseyle görüşülmemiş olup sadece gezo pekmezi yaptıkları bilgisine ulaşılmıştır.

### 3.1.1.1.3. Mardin

Mardin, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan bir ildir. Mardin'in farklı ilçelerinde ve köylerinde görüşmeler yapılmıştır. Midyat, Mazıdağı ve Derik ilçelerinde olmak üzere Midyat'ın da iki köy ve bir mezrasında görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmacı burada yaşadığı için yaşadığı süre boyunca sürekli uygun bulunduğu ortam ve kişilere gezoyu ve pekmezini sormuştur. Görüşülen kişi sayısı o yüzden çok fazladır fakat bu tez için hazırlanmış 11 sorunun baştan sona sorulduğu görüşmelere yer verilecektir. Sonrasında da diğer kişilerin verdiği bilgilerle karşılaştırılacaktır. Mardin'de tekli ve odak grup görüşmeleri olmak üzere toplamda 19 erkek, 13 kadın

olmak üzere 32 kişi ile görüşülmüştür. İlk önce gezo pekmezini aktif bir şekilde yapan Midyat ilçesine yer verilecektir.

Midyat ilçesi Mardin il merkezine 67 kilometre uzaklıkta olup 2020 nüfus verilerine göre burada 117.364 kişi yaşamaktadır. Görüşmeler için gidildiğinde dağlık, tepelik kısımlarda meşe ağaçlarının baskınlığı görülmüştür. Midyat'ta ilçe merkezinde 5 kişi ile görüşülmüştür. Görüşmeciler market, dükkân ve şarküteride çalışan satıcılardır. Görüşmecilerden üçüyle sosyal medya üzerinden ve biriyle de gezo pekmezi satılan bir siteden tanışılmıştır. Araştırmacı sosyal medya platformlarında gezo pekmeziyle ilgili paylaşım yapan veya satan kişilere ulaşmış ve görüşmeler ayarlamıştır. Bunlardan ilki kendi sitesi üzerinden satış yapan satıcılardan biridir, kendisi Midyat ilçe merkezinde yöresel ürünler satmaktadır. Kendisi (1.G, tahmini 40 yaşında, ticaretle uğraşiyor) aynı zamanda bir girişimci. Gezo pekmezini online olarak satan ilk kişi olarak nitelendirmektedir kendisini. Gezo ile tanışması arkadaşı sayesinde olmuştur. Arkadaşı aynı zamanda sahadaki kaynak kişi olan 2.Görüşmeci'dir. Arkadaşı daha önce de bahsediyormuş ona gezodan. Gezo oluştuğunda da getirip kendisine gezo pekmezi tattırılmış. Yiyince tadını çok beğendiğini ve gezonun peşine düştüğünü belirtmiştir. Kendisi 'Eğer her şey gezoya benzetiliyorsa o güzel demektir, o yüzden gezoya merak saldım' demiştir. Araştırmacıya onun gibi gezoyu sorup soruşturduğunu, araştırma yaptığını o sene (Midyat'ta 2019 yılında gezo oluşmuş) oluştuğunu duyunca da köydeki yerel üreticilerle anlaşıp kurduğu satış sitesi üzerinden gezo pekmezi sattığını söylemiştir. Tattıran arkadaşı da Güngören (Keferbe) köyünden ve gezo yapanlardan biridir.

1.Görüşmeci, gezonun Kürt felsefesinde en tatlı ve en güzel ürün olarak yer aldığını, güzel olan her şeyin gezoya benzetildiğini söylemiştir. Kürtçe mevlitte de (Muhammed peygamberin hayatını ve yaşadıklarını anlatan Kürtçe yazılmış kaside) gezo geçtiğini belirtmiştir:

Hz.Muhammed'in annesi ona hamileyken 'ağzı gezo gibi tatlandı' ifadesi geçiyor. Hz. Muhammed'e armağan edilen bir şiir gibi. Onu güzelleştirmek için gezodan bahsedilir. Kürtler dinin en güzel yerine de gezoyu yerleştiriyor. Türklerin yaşadığı hiçbir yerde gezo denmiyor çünkü onlarda yok. Türkçe'ye çevirmek için kudret

balı diyorlar ama gezo ile bir ilgisi yok. Gezo kudret helvasından bin kat daha güzel, şifa kaynağıdır. Alternatif tıpta ilk önerilen gezodur burada. Hastayken mutlu ve pozitif yapıyor.

1.Görüşmeci (tahmini 40 yaşında, ticaretle uğraşiyor) 2021 yılında kendi deyimiyle orijinal/saf gezoyu yani şırayı topladığını buzluğa koyduğunu üç yıldır sakladığını hala buzlukta durmasına rağmen donmadığını, sıvı vaziyette durduğunu ve tadının hala daha güzel olduğunu söylemiştir. ‘Saf gezo’ şıranın hiç işlem görmemiş halidir. Bunu Midyat’ta sadece kendisinin yaptığını belirtmiştir. Kendisi, sıralı palamut ve yaprağı güneşte eğimli bir yere bıraktıktan sonraşırının eriyip akmasını beklemekte ardından biriktirdiği şırayı kaldırmaktadır. Görüşme sonrasında yaptığı saf gezonun fotoğrafını araştırmacıyla paylaşmıştır. Sonrasında meşede neden böyle bir olayın gerçekleştiğini anlatmıştır:

Meşenin meyvesi olan palamutlarında ve yapraklarda tatlı, yapışkan bir sıra birikir. Bu meşe ağacının özüdür, başka ağaçlarda oluşmaz. Kadınlardaki regl gibi. Meşenin de böyle bir döngüsü var 5 ila 10 yıl arasında oluşuyor. Meşedeki yaprak biti değil çünkü yaprak bitinin dışkısı bal rengine ama meşenin özü yani gezo beyaz.

Görüşmeci daha önce ziraat mühendisliği bölümü okuduğu için bitlerin dışkısı ve ağaçlardaki salgılar hakkında bilgi sahibi olduğunu söylemiştir. Kendi kurduğu internet satış sitesi üzerinden ‘batıya’ sattığını alan kişilerin bir daha almak istediğini belirtmiştir. Midyat’ta almak isteyen herkesin bulabildiğini, çarşıda satıldığını o yüzden internet üzerinden satmak istediğini dile getirmiştir. Normalde gezo pekmezinin piyasadaki fiyatının 2000-3000 TL olması gerektiğini ama pazarı olmadığı için 250-1000 TL arası satıldığını belirtmektedir. Aslında 2019 yılında yapıp satışı sunulduğu zamanlar 30-50 TL gibi bayağı ucuz fiyatlara satılmış. Bunun sebebi köydeki üreticilerin elindekini kaça giderse gitsin, satmaya çalışmaları ve zaten hali hazırda çarşıda kolay elde edilebilmesidir. Fakat kendisi gezonun piyasa değerini artırmak için daha yüksek fiyatlara sattığını belirtmiştir. 1. Görüşmeci arkadaşından (2.G) bir şişe gezo istemiş ama arkadaşı sabahları çocuklarına aç karna gezo pekmezi içiriyor diye vermemiş. Pekmezin faydalarını sayıp tadı o kadar tatlı olmasına rağmen şeker hastalarını rahatsız etmediğini, kan şekerini yükseltmediğini belirtmiştir. Sonrasında pekmez yapım aşamalarından ve püf noktalarından bahsetmiştir:



Palamutta daha fazla sıra olduğu için çoğunlukla palamut seçiliyor yapraklar da alınmıyor ve ılık su dolu kaplara konuluyor. Suyun ısı çok önemli su soğuksa sıra erimiyor su çok sıcaksa da yaprağın kokusu şıraya geçeceğinden ılık su en idealidir. Palamutlar ve yapraklar şıradan tamamıyla arandıktan sonra hayvanlara veriliyor. Şıralı suyunsu kıvamı yoğunlaşana kadar 7-8 saat kaynatılıyor. Öyle ki 2,5 litrelik kola şişesi 4 litre kadar gezo alıyor.

1.Görüşmeci ardından civardaki ve bölgedeki orman yangınlarının ilerde gezo pekmezini de etkileyeceğini belirtmiştir:

Ormanlarımız yanıyor ve müdahale edilmiyor. Çoğu siyasi sebeplerden müdahale edilmiyor ya da gerekçe olarak güvenli olmadığı için müdahale etmediklerini söylüyorlar. O yüzden meşe ağaçlarının bulunduğu ormanlar yok oluyor. Geçen sene orman yangını çıktı ama müdahale edilmedi bir sürü meşe ağacı yandı gitti.

Burada bahsedilen müdahale edilmeme sebebi bölgedeki PKK militanlarının varlığıdır. Şu anda aktif çatışmalar olmasa da kırsal alanlarda eskiden beri süregelen bir gerilim var. Siyasi sebepler denmesinin sebebi ise görüşmecilerin devletin kasti olarak orman yangınlarını söndürmediği düşüncesinden kaynaklanmaktadır. Bu durumun aynısının Tunceli’de yaşandığını Yürür (2021) de makalesinde belirtmektedir. 1990’ların başında PKK ile Türk ordusu arasında yaşanan çatışmalardan kırsal yerleşimlerle meraların etkilendiğini 1994 yılından itibaren dağ köylerinin çoğunun boşaltıldığını bu yüzden aktif kırsal yerleşimlerin ve bu yerleşimlerdeki nüfusun azaldığını belirtmektedir. Bu durum Şırnak’ta görüşülen köylerde de belirtildi. İnsanların bir kısmı güvenlik problemlerinden ötürü korktuklarını, dağda bölgeye özgü otları toplamaya gidemediklerini, güvenlik bölgesi ilan edilen alanlarda hayvanlarını otlatamadıklarını belirtmişlerdir.



Şekil 5. 1.Görüşmecinin elinde bulundurduğu 1 kg. gezo pekmezi (solda işaretli) ve araştırmacıya küçük şişede verdiği gezo pekmezi (sağda).

İlk görüşmeci Midyat'a özgü geleneksel ürünleri sattığı dükkânında satışa koyduğu gezo pekmezinin bir miktarını araştırmacıya vermiştir. Şekil 5'te görüşmecinin elinde bulundurduğu 1kg. gezo pekmezi(sağdaki fotoğraf) ve araştırmacıya hediye ettiği (sağdaki fotoğraf) gezo pekmezine yer verilmiştir. Sonrasında arkadaşı olan 2.Görüşmeci'yi de telefonla arayarak görüşmenin yapıldığı kendidükkânına çağırmıştır. 2.Görüşmeci (tahmini 30 yaşında, güvenlik görevlisi) Midyat ilçe merkezinde yaşamakta Güngören (Keferbe) köyünde de akrabaları yaşamaktadır. Gezonun 4 veya 10 yılda bir oluşma ihtimali olduğunu söylemiştir. En son 2019 yılında oluşmuş. O zaman Karadeniz'den İstanbul'a kadar bir sürü şehre sattığını söylemiştir. Çocuğu hasta olan birine 5-6 şişe gezo pekmezi göndermiş. Her isteyen bir daha istemiş. Kendi Facebook profilinde gezo pekmeziyle ilgili paylaşım yapınca İstanbul'daki doktor tanıdığı pekmez göndermesini istemiş. Gezonun çok şifalı olduğunu ama tıbbi olarak tahlil edilmediği için hangi hastalıklara iyi geldiğini bilmediklerini belirtmiştir. Gezo dolapta 5 sene kadar bozulmadan kalabiliyormuş. Araştırmacı, Bitlis ve Muş'takilerin 18 sene bozulmadan kalabildiğini söyledikten sonra şaşırılmış ve bunu hiç denemediklerini söylemiştir. 'İlaç için kaldırıyoruz çok daha uzun saklayabileceğimiz

kadar kalmıyor, bitiyor ama denemek lazım’, deyip gülmüştür. Kendisi gezo pekmezini laboratuvarında test ettirmek istediğini ama olanaklarının olmadığını gezonun gerçekten ne olduğunu ve neye iyi geldiğini hep merak ettiğini dile getirmiştir. Ardından akşama kadar iki üç eşek yükü kadar gezo topladıklarını, gezonun fazla miktarlarda yapıldığında yapanların kilosunu 1-2 liraya sattığını söylemiştir. Diğer yandan köy halkının ticaret yapmasını bilmediği için bir kısmının kendilerine yetecek kadar yaptıklarını satanların da düşük fiyata sattıklarını eklemiştir. Gezonun nasıl oluştuğuyla ilgili de gezonun Musa peygamberin kavmine indiğini o yüzden dini bir yönünün olduğunu belirtmiştir. Görüşmeci ardından pekmez yapım aşamalarını anlatmıştır. İnternette gezonun farklı pişirme tekniklerini görmüş, o yöntemlerin yanlış olduğunu kendi köyündekilerin doğrusunu yaptıklarını söylemiştir. Civar köylerden birilerinin yaprakları ve palamutlarıyla kaynattığını görünce onlara bunun yanlış olduğunu pekmezin tadını ve kıvamını etkilediğini söylemiş. Keferbe Köyü’ndekiler palamut ve yapraklarıyla pişirmiyor. Araştırmacı kendi pişirme yöntemlerini araştırmacıyla beraber Keferbe köyüne gittiklerinde anlatmıştır.

‘Civar köyler önceleri kendilerine yetecek kadar pekmez yapıyordu. Bu kadar satıldığını görünce onlar da daha fazla yapmaya başladı. Bir de kolay bir şey parayla satın alınmıyor gidip alıp yapıyorsun üstüne de satıyorsun.’

Ardından sohbet esnasında orada oturan 1.Görüşmeci de arkadaşına katılıp ‘beleş’ olduğu için ve nadir bulunduğu için insanların yaptığını söyledikten sonra ‘Beleşin en pahalı ürünü’ diye eklemiştir. Beleşinen pahalı ürünü olması cümlesi çok dikkat çekicidir aslında. Gezonun yapılmaya devam edilmesinin en belirleyici sebebinin şifalı olduğu düşüncesi baskınken (son 20 yıldır yapmayanlar için böyle) aktif yapanlar arasında herhangi bir ücret karşılığı olmadan elde etmek ve satmak cazip gelen, üretilmesi konusunda talebi artıran sebeplerden biridir. 2. Görüşmeci genç yaşta fakat gezo onun için çok zahmetli ve zorlu bir iş olmasına rağmen çok değer verdiğini söylemiştir. Midyat Keferbe köyündekiler şıralı palamutları toplamaya giderken araçlarla değil eşeklerle gitmektedir. Kendilerinin de ifade ettiği şekliyle toplama ve getirme işleminin bu şekilde yapılması hayli yorucu ve zordur. Görüşmeci sonrasında ‘Biz çocuklarımıza gösterirsek onlar da yapar. Biz üç nesildir yapıyoruz’ diye eklemiştir. Bu arada şifa niyetine isteyenlere satmadıklarını, bunun uygun olmadığını

belirtmiştir. Zor durumda olanlara yardım amacıyla, hayır işlemek için verdiklerini söylemiştir. 2.Görüşmeci de 1.Görüşmecinin bahsettiği orman yangınlarına dikkat çekip orman yangınlarının bilinçli olarak çıkarıldığını ve müdahale edilmediğini ifade etmiştir. Ayrıca kendilerinin de gezolu palamutları toplarken bazen ağaca zarar verdiklerini belirtmiş ve gezolu palamutlar bir dalda fazla sayıda yer alıyorsa tek tek toplamak yerine dalı kestiklerini söyleyip özeleştiride bulunmuştur.

2.Görüşmeci ayrıca araştırmacıdan gezonun kalıp halinin de yapıldığını duyunca şaşırıp ardından Irak'ta da kalıp halinin satıldığını hatırladığını söylemiş ve bu durumun onu ne kadar etkilediğini belirtmiştir. Sonrasında hep beraber Midyat merkezden kendi köyüne akrabalarıyla görüşmek üzere Keferbe köyüne doğru yola çıkmıştır.

Keferbe (Güngören) köyü Mardin il merkezine 91 km, Midyat ilçe merkezine ise 26 km uzaklıktadır (Wikipedia). Tarih boyunca Süryanilerin yaşadığı bir yerleşimken sonraları Müslüman nüfus yerleşmeye başlamıştır. Saha görüşmesinde köyün Müslüman ağırlıklı bir nüfusunun olduğu söylenmiştir. Köyde aynı zamanda aktif olarak çalışan, 778-779 yıllarına dayandırılan "Mor Stefanos Kilisesi" bulunmaktadır. Midyat'ın ve bölgenin en ünlü manastırlarından olan Mor Gabriel Manastırı da buraya bağlı olup mahalleye 2 km. uzaklıktadır. Şekil 6'da uzaktan görünen Mor Stefanos kilisesi yer almaktadır. Fotoğrafta ayrıca köydeki civar tepelerin meşe ağaçlarıyla kaplı olduğu görülmektedir.



Şekil 6. Keferbe (Güngören) köyünde görüşme yapılan evin balkonundan bir manzara: Mor Stefanos Kilisesi.

Köyde 2.Görüşmecinin dedesi, ninesi ve dayısıyla görüşme yapılmıştır. Dedesi (3.G, tahmini 70 yaşında, çalışmıyor) ilk önce Musa peygamber ve gezonun hikâyesinden uzunca bahsetmiştir. Gezonun Kuran’da geçtiğini, insanlara Allah tarafından gönderildiğini söylemiştir aynı hikâyeyi torunu olan 2.G. de anlatmıştır. Bu, dede ve torun arasındaki bilgi, tecrübe aktarımının canlı bir örneğidir. Yaşlı adam, ekim ayında, havalar serinlediğinde gezonun palamuta düştüğünü söylemiştir. Yapraklara da düşüyor ama daha çok palamuta düşüyormuş. Çocukluğundan beridir her 4-5 yılda bir yağdığını ve her seferinde de pekmez yaptıklarını ifade etmiştir. Eşeklerle civardaki dağlara ve tepelere çıkıyorlarmış. Gezolu palamut veya dal toplamanın çok zahmetli bir iş olduğunu söylemiştir:

‘Gezo bütün ağaçlara düşmüyor. 20-30 ağaca düşüyor bir ağacın bir yarısına düşüyor diğer yarısına düşmüyor. Bir dalına düşüyorsa dört dalına düşmüyor. Sürekli ağacın her tarafını kontrol etmek gerekiyor. Gezo yağdığında da palamut sayısı çok oluyor. Eğer o sene palamut sayısı çoksa gezo da yağacak diyoruz ama bu her zaman olmuyor.’



Şekil 7. Mardin'in Midyat ilçesinde şıra kaplı dal ve palamutların toplanma işlemi (Satıl vd., 2021).

Görüşmecidaha sonra pekmez yapma sürecini anlatmıştır. Bu süreçte günde 3-5 kere toplamaya çıkılır orada toplanan palamutlar varsa yapraklar suya batırılıp şıranın erimesi sağlanır. Şerbet haline dönen suyun ardından şerbetli su süzülüp içindeki palamut ve yapraklardan temizlenip kaynatılır ya da palamutlar eve getirildikten sonra aynı işlem uygulanır. Şekil 7'de şıralı palamutların toplanma sürecini anlatan fotoğraflar yer almaktadır, toplanan şıralı palamutlar kovalara doldurulmakta ve kaynatma işlemlerinin yapılacağı yere götürülmek üzere biriktirilmektedir. Ve aşağıda Şekil 8'de adım adım gösterildiği gibi pekmez yapım sürecinin aşamalarına geçilmektedir. Görüşmeciler, kadınların pekmezin kıvamı konusunda daha bilgili olduklarını ifade etmişlerdir. Örneğin 2. Görüşmeci 'Kadın erkek beraber yapıyor. Pişirmeye kadınlar bakıyor, kadın eli ayırdır onlar kıvamı biliyor erkekler ne anlar' demiştir. Dolayısıyla iş

bölümü erkeklerin dalları veya palamutları toplayıp getirmesi kadınların da pişirmesi şeklinde olmaktadır. 4. Görüşmeci (tahmini 35 yaşında, mesleği bilinmiyor) yeğenin (2.Görüşmeci) sözleri üzerine komşuların pekmez yapımını bilmediklerini kendileri yapıp satınca onların da yapıp sattığını söylemiştir. Komşuları şerbeti süzmeyip palamutla beraber kaynattıkları için tadı acı oluyormuş.



Şekil 8. Mardin'in Midyat ilçesinde gezo pekmezi yapım aşamaları (Satıl vd., 2021).

4.Görüşmeci aynı zamanda gezonun böyle yayılmasının sebebi olarak yeğenini (2.Görüşmeci) suçlamıştır:

'Başımıza iş açtı Facebook'ta paylaşınca herkes gelip nasıl yaptığımızı soruyor. Geçen senelerde bir televizyon kanalından gelip video çekmek, röportaj yapmak

istediler biz kabul etmedik. Kaç senede bir oluyor niye bu kadar önemli, çok zahmetli bir iş. Ben kaç senedir bir kere bile gitmedim. Sevmiyorum, çok zor ilgilenmiyorum böyle şeylerle.’

Dedikten sonra yeğeni dayısının böyle dediğini ama köye arkadaşları gelince de bu kadar eleştirdiği gezoyu şişe şişe hediye ettiğini söyleyip gülmüştür. 4.Görüşmeci ardından eskiden daha fazla gezo/şıra oluştuğunu köylülerin toplamaktan yorulup yapmayı bıraktıklarını şimdiyse aşırı derecede ağaç kesildiği için bölgedeki meşe ağacı sayısının azaldığını belirtmiştir. Meşe sayısı azaldığı için gezonun da miktarının azaldığını ve daha az pekmez yapıldığını söyledikten sonra kendilerinin ağaçlara zarar vermediklerini sadece yakacak odun ihtiyacı için ağaç kestiklerini eklemiştir. Sonra mizahi bir şekilde ‘Allah yazın çok sefalet çektiğimizi görünce kışa doğru bize bu nimeti veriyor’ demiştir. Ona göre babası yaşıdakiler gezonun varlığını duydukları an tatmak istemektedir çünkü yaşlılar gezonun tadını bilmekte o yüzden talep etmektedirler.

3.Görüşmeci ise gezonun kansere ve birçok hastalığa iyi geldiğini ifade etmiştir. Ne kadar yenirse yensin rahatsız etmediğini, hafif bir tadı olduğunu ondaki tatlı tadın başka bir yiyecekte bulunmadığını söylemiştir görüşülen diğer tüm görüşmeciler gibi. Gezonun nasıl oluştuğunu bilmediğini bunu ancak Allah’ın bilebileceğini belirtmiştir. Gezonun gelecek zamanlarda da yapılacağını, insanların kendi yararları için yapacaklarını öne sürmüştür. Ardından gezo pekmezinin Hollanda da yapıldığını söylemiştir. Köyden Avrupa’ya göç etmiş Süryani bir komşularının Keferbe hasreti üzerine köy üzerine bir şarkı söylediğini sözlerini tam hatırlayamadığını, köye övgüler dizdiğini içinde ‘Keferbe’nin gezosu’nun da geçtiğini belirtmiştir. Eşi olan 5.Görüşmeci ise (tahmini 60 yaşında, ev hanımı) yapım aşamasından bahsetmiş ve çok zor bir iş olduğunu dile getirmiştir. Şıralı palamutları günübürlük toplayıp eriyip gitmesin diye hemen süzme işlemlerini yapıp kaynattıklarını o gün içerisinde şişelediklerini belirtmiştir. Sonraki günler boyunca bu işlemler sırasıyla tekrar ediliyormuş. Görüşmeci, hastalıklara iyi geldiğini, şifa olduğunu ama birebir hangi hastalığa iyi geldiğini bilmediğini, tadının çok güzel olduğunu söylemiştir. Görüşmeci de oğlu (4.G) gibi gezoyu hayır niyetine ya da hediye olarak başkalarına verdiğini belirtmiştir. Öte yandanköyde kimileri gezo pekmezinden pestil de yapıyormuş.



İlgi çekici konulardan biri de civardaki dağlık ve tepelik alanlardaki ağaçlardan kimlerin yararlanacağı konusudur. 2.Görüşmeci ve 3.Görüşmeci gezo olduğu zamanlar kendi köyelerine dışarıdan, civar köylerden insanların gelip gezo toplamalarına izin verdiklerini sonuçta tepelerin kendi özel mülkleri olmadığını, Allah'ın mülkü olduğunu fakat kendileri başka köy sınırları içerisinde gezo toplamak istedikleri zaman o köydekilerin kızdığını ve kendi bölgeleri olduğunu, gidip kendi bölgelerinde toplamalarını söylediklerini belirtmişlerdir. Bitlis'te de civar tepelerdeki meşelerin pay edilmesiyle ilgili bir durum vardı fakat oradaki farklıdır. Bitlis'te civar tepelerdeki meşe ağaçları köy(lü)ler arasında pay edilmekteve beraber toplamaya gitseler bile toplanan şıralı dallar renkli iplerle ayrılmaktadır. Böylece ortaya çıkacak herhangi bir anlaşmazlık durumu bu şekilde önlenmektedir.

Keferbe köyünde daha fazla kişiyle görüşülmemiştir çünkü görüşülen kişiler komşularının da onlar gibi yaptığını yine aynı bilgileri tekrar edeceklerini o an müsait olmadıklarını belirtmişlerdir.

Keferbe köyünden olan başka bir kişiyle araştırmacı önce sosyal medyada sonrasında telefonla iletişim kurarak görüşmüştür. Araştırmacı internette gezo satışı yapan sayfaları araştırdığı sırada Facebook'ta köy ürünlerinin satıldığı bir sayfaya denk gelmiş ve içeriğe bakınca gezo pekmezinin satıldığını görüp iletişime geçmiştir. Bu kişi 6.Görüşmeci (tahmini 35 yaşında, polis memuru) olup sayfanın sahibidir. Kendisi gezo pekmezi yaptıklarını Facebook'taki sayfasından paylaştığını belirtmiş olup kaç senede bir olduğu, nasıl yapıldığıyla ilgili bilgiler vermiştir. Kendi sayfasında da gezonun tadının çok güzel olduğu, faydalı ve şifalı olduğu yönünde paylaşım yapmıştır. Sonrasında araştırmacıya gezo pekmezi yaparken kendisinin 2019'da çektiği fotoğrafları göndermiştir. Bu fotoğraflar birebir bir gezo pekmezi üreticisi tarafından kendi yapım aşamasında çekilen fotoğraflar olduğu için çok değerlidir. Aşağıda Şekil 9'da, 6.Görüşmeci'nin araştırmacıyla paylaştığı fotoğraflar yer almaktadır. Fotoğraflarda gezolu/şıralı palamutlar ve şıraların akıtılıp kaynatılmak üzere büyük kazanlara konulduğu görüntüler yer almaktadır



Şekil 9. 6.Görüşmecinin gezo pekmezi yapım aşamasında çektiği ve araştırmacıyla paylaştığı fotoğraflar.

Keferbe köyünden başka görüşülecek kimseler belirlenmeyince 2.Görüşmeci diğer köylere gitme konusunda araştırmacıya refakat edebileceğini belirttikten sonra Keferbe'ye yakın mesafede yer alan ve aynı zamanda buradakilerle akrabalık bağları olan Yayvantepe Köyü'ne doğru yola çıkmıştır. Yolda bir de Mor Gabriel Manastırı ziyaret edilmiştir. Ziyaret esnasında Manastır içi bölümleri anlatan bir görevliyle gezo pekmezi üzerine sohbet edilmiştir. Kendisi (7.G, tahmini 40 yaşında, rehber) Doğançay köyündendir. Doğançay köyü, Süryani nüfusun yaşadığı bir köy olup Mardin il merkezine 77 km, Midyat ilçesine 12 km uzaklıktadır (Wikipedia). Görüşmeci gezo pekmezi yapıldığı zaman tadı güzel ve şifalı olduğu için Keferbe köyünden pekmez

satın aldıklarını belirtmiştir. Kendi köyündekiler de yine Keferbe'den alıyormuş. 2.Görüşmeci güvenlik memuru olmadan önce manastırda bahçe işleriyle uğraştığını manastırdaki diğer çalışanların da kendisinden gezo pekmezi istediklerini belirtmiştir.

Aşağıda yer alan Şekil 10'da 6.Görüşmecinin araştırmacıyla paylaştığı, elinde sıralı palamutlar tuttuğu fotoğraf yer almaktadır. Fotoğrafta etraftaki tepelerde meşe ağaçlarının baskınlığı görülmektedir.



Şekil 10. Keferbe (Güngören) köyünden 6.Görüşmecinin (tahmini 35 yaşında, polis memuru) araştırmacıyla paylaştığı fotoğraflardan. Civar tepelerdeki meşe ağaçlarının baskınlığı görülebilir.

Keferbe'ye çok yakın olan başka bir köye Yayvantepe'ye doğru yol alınmıştır. Yol boyunca Şekil 10'da yer alan fotoğraftaki gibi civardaki tepelerin meşe ağaçlarıyla kaplı olduğu görülmüştür. Yayvantepe köyü Mardin il merkezine 87 km, Midyat ilçe merkezine ise 22 km. uzaklıktadır. 2022 nüfus verilerine göre ise köyde 977 kişi yaşamaktadır (Wikipedia). 2.görüşmeci bu köydekilerin bir kısmının kendileriyle akraba olduğunu belirtmiştir. Gidilen ilk ev anneannesinin kardeşi olan köy muhtarının

evi oluyor. Muhtar, eşi, gelini ve Yayvantepe köyüne bağlı Derik mezrasından bu eve gelen üç misafir olmak üzere 5 kişiyle görüşülmüştür. Evin gelini (8.G, tahmini 35 yaşında, ev hanımı):

‘Gezo pekmezini asıl Keferbe’ye sorun onlar asıl işin ehli biz de onlardan öğrendik. Getirdiler tadına baktık, çok beğendik, sonra biz de yapmaya başladık’

Demiştir, kaynanası ise (9.G, tahmini 60 yaşında, ev hanımı) seneler önce gezo oluştuğunda oğluyla toplamaya gittiğini iki kova kadar topladıklarını ama yapışkan şıradan kaçınıp rahatsız olunca bir daha hiç gitmediğini söylemiştir. Sonra 2.Görüşmecinin onlara pekmez getirdiğini tadını çok beğenince bir daha yapmaya karar verdiklerini belirtmiştir.

‘Nasıl yapacağımızı bilmiyorduk. Gezo(şıra) vardı biliyorduk ama nasıl yapacağımızı bilmiyorduk. 2019’da gezo yağdığında millet ‘Hadi gidelim!’ dedi biz de gittik. Birbirimizi çağırıp beraber gidiyoruz toplamaya. Tadı çok güzel, ne kadar yenirse yensin rahatsız etmiyor. Köylüyle beraber yaptık sonra ta Almanya’lara Irak’lara kadar gönderdik. Ama satmadık, biz satmıyoruz hediye veriyoruz.

Kadın gezo pekmezini tadı güzel olduğu için yaptıklarını söylemiş bir litre içilse bile rahatsız etmediğini ve tadının hafif olduğunu ayrıca şeker hastalığına iyi geldiğini belirtmiştir. Bu cümleler saha çalışmasının yapıldığı her evde insanlar sanki anlaşılarcasına aynı şekilde tekrar edilmiştir.

Ev sahipleriyle sohbet esnasında Yayvantepe köyüne bağlı Derik mezrasından misafirlerin gelmesi üzerine (1 kadın, 1 erkek, 1 çocuk) onlar da sohbete dâhil olmuşlardır. Ve aynı yapım sürecinden bahsedip daha önceleri gezo pekmezi yapmayı bilmediklerini Keferbe köyündeki insanlardangezo pekmezi yapmayı öğrendiklerini belirtmişlerdir. Keferbe köyünde anlatılan kaynatma aşamalarının aynısı anlatılmıştır. Derik mezrasından 10.Görüşmeci (Kadın, tahmini 50 yaşında, ev hanımı) Keferbe köyünden kadınların gelip pekmezin nasıl yapılacağını gösterdiklerini söylemiştir. Bu konuda kadınların daha bilgili olduklarını ifade etmişlerdir. Öğrendikten sonra da öğrendiklerini uygulamışlar. Görüşmeciler, bu bilgilerin yayıldığını, bilmeyenlerin de

öğrendikten sonra yaptıklarını dile getirdiler. 10.Görüşmeci çoğu kişinin bu bilgiye son zamanlarda ulaştığını belirtmiştir.

‘Gezonun oluştuğunu görüyorduk, dedelerden kalma bir şey olduğunu biliyorduk ama onu alıp nasıl yapacağımızı bilmiyorduk’

Keferbe’de Bitlis’teki Koyunlu köyü gibi gezo pekmezi üretim merkezi konumundadır. Gezonun hem tadının güzel olması, satılıp bir gelir elde edilmesi hem de şifa olması gibi sebeplerden insanların dikkatini çektiği gözlemlenmiştir. Bu da Keferbe ve civarındaki birkaç köy sayesinde olmuş bir nebze. Dolayısıyla insanlar arasında bir ün kazanmış olduğu anlamına gelmektedir özellikle nasıl yapılacağını yeni öğrenenler için.

Muhtar ise (11.G, tahmini 65 yaşında, Yayvantepe muhtarı) çok rağbet edilmesi ve çok satış olması durumunda insanların gece de çıkıp yapacaklarını belirtmiştir. Köydekilerin hepsinin gezo pekmezi yapmaya başladıklarını kendisinin de hayatında sadece iki kere yaptığını ifade etmiştir. Eve gelen misafirlerden 12.Görüşmeci ise (erkek, tahmini 50 yaşında, mesleği bilinmiyor), şıranın nasıl oluştuğunu anlatmıştır:

‘Palamut şırayı kendine çekiyor, şıranın rengi bembeyaz. İncir topluyormuşçasına dikkatli bir şekilde tane tane seçip alıyoruz. Kuran’da gezonun şifa olduğu yazılıyor. Hangi hastalıklara iyi geliyor bilmiyoruz ama öksürüğe iyi geldiğini söylüyorlar.’

Ardından meşe balı hakkında ne düşündükleri sorusuna onun gezodan farklı olduğunu gezo pekmezini Türklerin bilmediğini adına Türkçe’de ‘kudret pekmezi’ dendiğini ama onun başka bir şey olduğunu söylemiştir. Gezonun sadece Kürtler tarafından bilindiğini ve yapıldığını belirtmiştir.

Sonrasında görüşmeciler birbirlerinin cümlelerini tamamlayarak gezonun ‘beleş’ olduğu, satıldığı, şifa olduğu ve tadı güzel olduğu için talep edildiğini ve yapıldığını söylemişlerdir.Sohbet esnasında kendileriyle gelen 8 yaşındaki kız torunlarının da 2019 da kendileriyle gezo toplamaya geldiğini o zaman çok küçük olduğunu ama çok eğlendiğini söylemişlerdir. Sonrasında küçük kıza onun da o yılki pekmezde katkısı var diye takılmışlardır. Fakat bu neslin büyüyünce yapmayacağını çünkü köylerdeki genç

nüfusun azaldığını, büyük şehirlere ve yurt dışına göç ettikleri için ilerde gezo yapacak birilerinin kalmayacağını öne sürmüşlerdir. En son 2019'daki gezo oluşma zamanındaysa hem Yayvantepe hem de Keferbe'dekilerden öğrendikten sonra köylülerle beraber gezo toplamaya gittiklerini o şekilde toplamanın daha güzel olduğunu, birilerinin yaptığını görünce yapma isteğinin daha fazla oluştuğunu söylemişlerdir. Bu da sosyal ağ kuramını desteklemektedir. Bilgiler insanların sosyal ve kültürel ağlarında paylaşılıp yayılmakta ve kurdukları ilişkiler üzerinden güçlenmektedir. Bu, topluluktaki bağları güçlendirip aynı zamanda geleneksel bilginin 'yerleşikleşmesi'ni ve aktarılmasını sağlamaktadır. 12.Görüşmeci ve eşi 10.Görüşmeci gezonun halk hikâyelerinde geçip geçmediği sorusuna ise şu şekilde cevap vermişlerdir:

'Hiçbir şeye vakit yok, ne şarkıya ne söze. Herkes komşusundan daha fazla toplamak için davranıyor.'

Beraber gitme düşüncesinin daha eğlenceli ve süreci daha katlanır kılmaması komşudan daha fazla toplama düşüncesine engel değildir. Saha çalışmasında dikkat çeken noktalardan biri de görüşmecilerin araştırmacının Kürtçe konuşmasına şaşkınlıkları ve araştırmacının konuştuğu ağzın ilgi uyandırmasıdır. Araştırmacıya nereli olduğu, nerede yaşadığı, gezoyu (okuyan gençler bilmez düşüncesiyle) nereden öğrendiği soruldu genelde. Bir iki tanesi genç olsa da genel olarak yaşlılar tarafından araştırmacı, genç ve okuryazar olmasına rağmen Kürtçe konuştuğu için takdir edildi. Araştırmacı yaşlıların tercümansız konuşabildikleri biri olduğu için kendilerini daha rahat ifade ettiklerini, bilgi paylaşma konusunda daha cömert olduklarını ve daha sıcak davrandıklarını düşünmektedir.

Midyat ilçe merkezinde ise ayrıca dört kişiyle daha görüşülmüş olup ikisi satıcı ikisi de görüşmeler esnasında sohbet dâhil olanlardır. Araştırmacı yine internet üzerinden tanıştığı bir satıcıyla telefon görüşmesi yapmıştır. Telefon görüşmesinde satıcı (13.G, erkek, tahmini 35 yaşında, ticaretle uğraşıyor) ilçe merkezinde çalıştığını, hiç gezo yapmadığını sadece köyde yapanları bulup onlardan alıp sattığını söylemiştir. Şehir dışından talep edeni çok fazlamış. İnsanların şifa olduğu için talep ettiğini, pandemiyle beraber doğal olana talebin arttığını belirtmiştir. Araştırmacının gezo pekmezi satın

alma isteğine karşılık, yöresel ürünler sattığı dükkânında o an itibariyle gezo pekmezi kalmadığını ve hepsini sattığını söylemiştir.

Görüşülen diğer satıcı ise Midyat çarşı merkezinde market işleten bir esnaftır (14.G, tahmini 40 yaşında). Kendisi Midyat ilçe merkezinden Şırnak'a bağlı komşu ilçe İdil'e kadarki tüm köylerden kendisine gezo pekmezi geldiğini, yerel üreticilerden toplayıp sattığını belirtmiştir.

'Çok eskiden ulaşım yoktu, satılamıyordu. Herkes gezo pekmezi yapıyordu ama satacak imkânları yoktu. Köy yolları yaz kış kapalıydı, yollar kötüydü, gidip gelen araç yoktu. O yüzden satamıyorlardı. Şimdiyse yollar açık, ulaşım araçları var her yere satılıyor.'

Ardından şimdi yapabilen herkesin yaptığını ama ağaç sayısı az olduğu için gezo miktarının da az olduğunu söylemiştir. Yangınlardan ve kontrolsüz ağaç kesimlerinden meşe ağaçlarının yoğunlukta olduğu ormanların zarar gördüğünü artık ne ağacın ne ormanın kalmadığını ifade etmiştir. Satıcı, 2019 yılında ve sonrasında sattığı pekmezin kilosunu 30-40 TL'ye sattığını belirtmiştir. Pekmez yapma zamanının bitiminde şehir dışından bir adam gelip gezo pekmezi almak istediğini kilosu 250 TL'de olsa alacağını söylemiş. O esnada markette oturup dinlenen yaşlı bir müşteri de sohbete katılmıştır. Yaşlı adam (15.G, tahmini 75 yaşında, emekli), gezo pekmezini hayatı boyunca 20 kere yaptığını, nasıl oluştuğunu bilmediklerini, Allah'ın bir kudreti olduğunu belirtmiştir.

'Gezonun nasıl oluştuğunu göremiyorsun, bir sabah uyandığında bir bakıyorsun olmuş, nadir bir olay. Rengi bembeyaz kar gibi. Tadı da çok güzeldir. İnsan istediği kadar yesin doymuyor, pekmezden (üzüm) daha güzel.'

Ardından o da çocukken sıralı yaprakları emdiklerini, çok sevdiklerini söylemiştir. Gezonun eskiden yokluk zamanlarında kahvaltıda bir çeşit olduğunu, insanlar için bir nimet olarak indiğini belirtmiştir. Bunun üzerine sohbeti duyan başka bir market müşterisi daha sohbete dâhil olmuştur. Kendisi (16.G, tahmini 50 yaşında, serbest meslek) Şırnak'ın İdil ilçesinden ama uzun yıllardır burada yaşıyormuş. İdil'dekilerin gezo pekmezi yaptığını, bazılarının Midyat merkeze getirip sattığını ifade etmiştir. Gezonun kadim bir yiyecek olduğunu ve atalardan kalma bir gelenek olduğunu

söylemiştir. Ardından insanların bir şeyin güzelliğini ve tatlılığını anlatırken ‘Fılan şey gezo mu ki o kadar tatlı ve güzel olsun’, ‘Gezo kadar tatlı’ gibi ifadeler kullanıldığını belirtmiştir diğer görüşmeciler gibi. Gezo pekmezinin iyi pişirilmesi durumunda uzun seneler dayandığını, köpürmediğini ve bozulmadığını fakat soğukta saklanması gerektiğini öne sürmüştür.

Midyat dışında Mardin’in diğer ilçelerinde de görüşmeler yapılmıştır. Araştırmacı tez konusunu belirlediği ve bitirmeye yaklaştığı döneme kadar Mazıdağı ve Derik ilçelerinden toplamda aşağı yukarı 80 kişiyle görüşmüştür. Fakat bu görüşmelerin büyük çoğunluğu ayaküstü sohbetler şeklinde olmuştur. Bunun sebebi saha çalışmasının yapıldığı dönemin Covid-19 pandemi dönemine denk gelmesidir. Pandemiye bağlı yasaklar ve araştırmacının titiz davranmak suretiyle esas görüşme yapacağı yaşlı kesimi riske atmama amacı, görüşmelerin bir nebze kısıtlanmasına sebep olmuştur. Bu görüşmelerin 10 tanesi tekli veya odak grup görüşmeleri şeklinde olup tüm sorular sorularak görüşme yapılmıştır. Diğer kısa görüşmelerin tümüyle de karşılaştırma yapıp bir değerlendirme yapılacaktır.

Mazıdağı ilçesi, Mardin il merkezine 50 km, Derik ilçe merkezine ise 24 km. uzaklıktadır. 2020 yılı nüfus verilerine göre ilçe nüfusu 36.747’dir. Burada tütüncülük, arıcılık, bağcılık ve kümes hayvancılığı ilçenin geçim kaynaklarını oluşturmaktadır (Wikipedia). Bölgedeki baskın bitki örtüsü denebilecek tür meşe ağaçlarıdır. Mazıdağı Kürtçe’de yerel olarak Çîyayê Mazî olarak geçmektedir. Meşe ağaçları içerisinde de ‘mazi’ veya ‘mazû’ türü baskın olduğundan halk arasında da Mazı-dağı olarak isimlendirilmiştir.

İlçe merkezinde görüşülen kişiler araştırmacının sosyal ağından ulaştığı kişilerdir. Mazıdağı’nda ilk görüşülen kişi 80 yaşındaki yaşlı bir kadındır (1.G, ev hanımı). Yaşlı kadın son 20-30 yıldır hiç gezo pekmezi yapmadıklarını, çok önceleri kaynanasının yaptığını söylemiştir. 4-5 yılda bir oluştuğunu ve Allah’ın bir hikmeti olduğunu, insanoğlunun bunu bilemeyeceğini ifade etmiştir. Köyde gezo oluştuğunda insanların doğada ek bir gıda olarak çıktığı için alıp yaptıklarını, uzun süreler boyunca saklanıp yenildiğini söylemiştir. Pekmez yapım aşamalarıyla ilgiliyse yaşından dolayı çok



hatırlayamadığını söylemiş ardından sohbet esnasında kendisiyle hemen hemen aynı yaşta olan bir komşusuna (2.G, tahmini 80 yaşında, ev hanımı) eskiden nasıl yapıldığıyla ilgili detayları sormuştur. O da çok iyi hatırlamadığını söyleyip hatırladıkları kadarını anlatmıştır. Pekmez yapım aşaması yine aynıdır. Yapraklara ve palamuta düşen gezo toplanıp suda şerbet haline döndürülüp kaynatılmaktadır. Ama kaç saat kaynatıldığını hatırlamıyor kadınlar veya kıvamın nasıl olması gerektiğini hatırlayamadıklarını belirtmişlerdir tekrardan. Sonrasında eski hatıraları anımsayıp geçmiş günlerden konuşmaya başlamışlardır. 2.G,o zamanlar gezoyu kendileri değil komşularının yaptığını söylemiştir. Yaptıklarında onlara da biraz veriyorlarmış. Gezonun hastalıklar konusunda neye iyi geldiğini bilmediklerini ifade etmişlerdir. O dönemde de satma durumu yokmuş çünkü paranın olmadığını insanların hayır niyetine verdiklerini söylemişlerdir. Onlar için en akılda kalanı gezonun tadı olmuş.

1.Görüşmeci:

‘O yoklukta bir güzellik varsa o da gezoydu’

Bu, yine yapılan diğer görüşmelerde aynı şekilde diğer görüşmeciler tarafından da dile getirilmiştir farklı cümlelerle özellikle kıtlık ve yokluk zamanlarında gezonun kurtarıcı bir yiyecek olduğunu söyleyenler arasında. Yaşlı kadın devamında herhangi bir şarkıda, hikâyede veya masalda geçmediğini, geçse de kendisinin duymadığını söylemiştir. O da komşusu dahir şeyin tatlı tadı beğenilmişse yaygın olarak onun için ‘gezo kadar tatlı’ denildiğini belirtmiştir. Yaşları gereği çok hatırlayamadıkları için ve saha çalışmasının yapıldığı zaman da pandemi ve bazı kısıtlamalara denk geldiği için araştırmacı görüşmeyi kısa tutmuştur. Görüşmeler açık alanda (kapı önü, balkon, bahçe) yapılmasına rağmen görüşülen kişilerin yaşları dikkate alınarak görüşmeler yapılmış ve belli sürelerde tutulmaya çalışılmıştır.

Yapılan üçüncü görüşme yine yaşlı bir kadınla yapılmıştır. Kadın (3.G, tahmini 60 yaşında, ev hanımı) gezoyu çocukken duyduğunu söylemiştir. Ailesi yapmıyormuş çünkü üzüm bağları varmış. Mazıdağı ilçesinde yerel dilde ‘Mazrone’ diye isimlendirilen bir üzüm çeşidi vardır ve pekmez bu üzüm çeşidinden yapılır. Mazıdağı üzüm bağları ve üzüm pekmeziyle ön plana çıkmıştır il merkezinde ve bölgede.

3.Görüşmeci dolayısıyla üzüm pekmezi için her şeyi anlatabileceğini ama gezo ile ilgili sadece duyumlar üzerinden bilgi verebileceğini aktarmıştır. Gezo zihninde ‘çok güzel bir tatlı ‘ olarak kalmış. Ayrıca o zamanlar komşularının bir yerlerden küçük bir miktar edindiğini ve ilaç olarak kullandığını söylemiştir. Görüşmeci saha çalışması sorularının çoğuna ‘bilmiyorum’ yanıtını vermiştir.

Yapılan diğer görüşme bağ bozumu zamanında görüşmecilerin kendi bağlarında üzüm pekmezi yaparken yapılmıştır. Bu görüşmeciler araştırmacının yakın sosyal ağlarından olan kişilerdir dolayısıyla araştırmacı görüşme zamanını bağ bozumuna denk gelecek şekilde ayarlamıştır. Görüşmeciler araştırmacı kendileriyle iletişime geçtiğinde kendilerinin bağda pekmez yaptıklarını araştırmacı gelmek isterse beklediklerini söylemişlerdir. Araştırmacı katılımcı gözlem için bu durumun bir fırsat olduğunu ve gezo pekmezi ile üzüm pekmezinin görüşülecek kişilerce nasıl algılandığının ortaya çıkacağını düşünmüştür. Araştırmacı sabah saatlerinde gittiği sahada bağ bozumunun tüm aşamalarına katılmıştır. Üzümün toplanması, ezilmesi, şirenin süzülmesi ve kaynatılma işlemleri gibi. Görüşmecilerin günlük işine engel olmamak adına dinlendikleri zamanlarda araştırmacı görüşme sorularını sormuştur. Araştırmacı bağ bozumu kalabalık olmasına rağmen sadece iki kişiyle görüşme yapmıştır. Diğerleri gezo pekmezinin ne olduğuyla ilgili bir fikirlerinin olmadığını söylemişlerdir. Ki çoğunluğu yaşları 20-30 arasındaki gençlerden oluşmaktaydı. İlk görüşülen kişi (4.G, erkek, tahmini 50 yaşında, şoför), gezoyu duyduğunu ama hiç yemediğini söylemiştir. Yanındaki eşine akrabalarından birkaç isim saydıktan sonra verdiği isimlerin gezoyu yaptıklarını o zamanlar çok övüldüğünü ama kendilerinin yapmayı bilmediğini söylemiştir. Dolayısıyla bu görüşmeci de çok bir bilgisinin olmadığını ifade etmiştir. Adamın annesi ise (5.görüşmeci, tahmini 70 yaşında, ev hanımı) pekmezin yapıldığını ve yendiğini görmüş, komşuları yaparmış. Onlarsa hayvancılıkla uğraştıkları için gezo pekmezi yapmak akıllarına gelmiyormuş. Ama o zamanlar yapanların tadını çok övdüğünü belirtmiştir. Yine onların da üzüm bağları olduğu için üzüm pekmezi yapmışlar sadece. Sonra uzun uzun üzüm pekmezini ve eski geleneksel yapım şeklini anlattıktan sonra bu üzüm bağlarının dedelerinden kalma olduğunu kendilerini bildi bileli üzüm pekmezi yaptıklarını dolayısıyla başka çeşit bir pekmeze ihtiyaç duymadıklarını söylemiştir. Araştırmacının dikkatini çeken durum buradaki

insanlarınaşına oldukları ve hayatlarında köklü ve önemli olan gelenekler hakkında ne kadar derin ve uzun konuşabiliyorken sadece hafızalarında yer alan benzer bir geleneğe ise sıradan bir şekilde yer vermeleri olmuştur. Aşağıdayer alanŞekil 11’de 4.Görüşmeci’nin eşi yer almaktadır. 4.Görüşmeci ve eşi o esnada kaynayan pekmezi karıştırmaktadır.



Şekil 11. Uzun saatler boyunca kaynatılan üzüm şiresinin pekmeze dönüşme süreci.

Bir de grup görüşmesi yapılmıştır. Kapı önünde oturan kadınlı erkekli 5 kişilik bir gruba gezo sorulmuştur. Birbirlerinin cümlelerini tamamladıkları bir görüşme olmuştur. Araştırmacı sohbetin seyrinin doğal bir akışta olduğunu görünce dışarıdan izlemiş ve gözlemlemiştir. Sadece arada dağılan konuyu toparlamak adına kişilere konuya yönlendirici sorular sormuştur. 6.Görüşmeci (kadın, tahmini 50 yaşında, ev hanımı) gezoya Kürtçe’de bir de ‘gezik’ dendiğini söylemiştir. Bazen sonbaharda bazen yazın bazı ağaçlarda ve diğer bitkilerde oluştuğunu öne sürmüştür. Bunun üzerine 7.Görüşmeci (kadın, tahmini 60 yaşında, ev hanımı) komşusuna gezik ile gezonun aynı şeyler olmadığını olayı yanlış anladığını söyledikten sonra gezik dedikleri beyaz salgının bir bitki hastalığı olduğunu anlatmıştır. Bitkilerde oluştuğunda bitkinin sararıp, çürüdüğünü ve meyvesini yiyemediklerini söylemiştir. Bunun üzerine 6.Görüşmeci öyle

hatırladığını eskilerin o şekilde tanımladığını belirtmiştir. 8.Görüşmeci (erkek, tahmini 50 yaşında, mesleği bilinmiyor) 7.Görüşmeciye katılarak ikisinin ayrı şeyler olduğunu gezonun tatlı bir şıra olduğunu ve nenesi dönemindekilerin gezoyu çok iyi bildiğini ve yaptığını söylemiştir. Çocukluk hatıralarında yaprakları emdiği kalmış. Şimdilerde kimsenin yapmadığını uzun yıllardır gezonun görülmediğini söylemiştir. Civardaki bütün ağaçların mazi meşesi olduğunu ama hiçbir zaman gezo düştüğünü görmediklerini belirtmiştir. Diğer bir görüşmeci 9.Görüşmeci (erkek, tahmini 60 yaşında, mesleği bilinmiyor) Mazıdağı'nda gezo yapanların 40-50 yıl önce yaptığını şimdilerde kimsenin ihtiyaç duymadığını ve daha da ötesi hakkında bir bilgileri olmadığını belirtmiştir. İnsanlar sadece üzüm pekmezi yapıyormuş. Diğer bir kadın görüşmeci ise(10.G, tahmini 40 yaşında, ev hanımı) gezoyu eskiden yapanların genelde yoksul kesim olduğunu belirtmiştir.

Şekil 12'de ise araştırmacının bağ bozumunda görüşme esnasında üzüm pekmezi yapım aşamalarına katıldığı anlardan görüntüler yer almaktadır. Fotoğraflarda yörede çok sevinle ve ünlü olan üzüm şirasından pestil yapımı görülmektedir.



Şekil 12. Araştırmacının geleneksel pestil yapımına katıldığı anlardan.

Mazıdağı'ndan olan başka bir genç görüşmeci de (11.G, tahmini 35 yaşında, öğretmen) Mazıdağı'nda mazroneden yapılmış üzüm pekmezi geleneğinin ilçede en az 150-200 yıllık bir geçmişi olduğunu köklü bir gelenek olduğu için Mazıdağı ilçesi baz alındığında bu ilçede sadece üzüm pekmezinin ön planda olduğunu öne sürmüştür. Gezo pekmezini geçmişte yapanların olduğunu ama şimdikilerin sadece hakkında bir duyumları olmasının sebebinin bağ kültürüne dayalı olduğunu düşündüğünü belirtmiştir.

Mazıdağı ilçesi için genel bir kanıya varıldığında burada görüşülenler, hayatlarının herhangi bir döneminde gezo pekmezi yapmamış kişilerdir. Hepsinin söylediği şey gezonun eski zamanlarda yapıldığı ve tadının güzel olduğudur. Yaşı nispeten büyük olanlar çocukluk anılarında yer aldığını fakat birebir bir temasın olmadığını söylüyorlar. Bazı görüşmecilerin dile getirdiği gibi Mazıdağı üzüm bağlarıyla köklü bir geçmişe sahip olduğu için tek yaptıkları pekmez çeşidi üzüm pekmezidir. Dolayısıyla ayaküstü sohbetlerde de uzun yapılan görüşmelerde de Mazıdağı için söylendiğinde gezo pekmezi değil birebir hayatlarında olan her sene yaptıkları üzüm pekmezi daha değerli ve önemlidir.

Derik ilçesinde de onlarca kişiyle görüşülmüştür. Fakat yine kısa ayaküstü sohbetler şeklinde olup temelde 6 kişiyle görüşülmüştür. Derik ilçesi Mardin il merkezine 60 km. uzaklıktadır ve 2020 nüfus verilerine göre nüfusu 62.611'dir (Wikipedia). Derik'in temel geçim kaynağı, bağcılık, zeytincilik olmak üzere genel olarak tarımdır. Derik'te görüşülen ilk kişi 1.Görüşmeci (erkek, tahmini 60 yaşında, çiftçi) ile kendi bağında görüşülmüştür. Gezonun eski zamanlarda yenilen bir yiyecek olduğunu ve artık oluşmadığını söylemiştir. O da gezoya 'gezik' dediklerini belirtmiştir. Araştırmacı gezikin nasıl bir şey olduğunu sorduğunda araştırmacıya ağaçlarda oluşan yapışkan, beyaz bir sıvı olduğunu söyleyip bağın yakınındaki bir meşe ağacını göstermiştir. O ağaçta gezik olduğunu ve bunun toplanıp yapılmaya müsait olmadığını, yenilecek bir ürün olmadığını ifade etmiştir. Araştırmacı meşe yapraklarındaki yapışkan beyaz sıvıyı görünce tadına bakmış ve tadının tatlı olduğunu görmüştür. Fakat görüşmecinin dediği gibi toplanıp pekmeze dönüştürülecek denli fazla ve yoğun olmadığını fark etmiştir. Ardından görüşmeci Derik'te eskiden gezo pekmezi yapan birilerinin çıkacağını

düşünmediğini ifade etmiştir. Derik ilçesi de zeytin bahçeleriyle ön plana çıkmış durumdadır. İlçenin hemen hemen her tarafında zeytin bahçeleri bulunmaktadır. Görüşmecinin de hem zeytin bahçeleri hem de üzüm bağları vardır. Dolayısıyla eski zamanlardan bu yana Derik için söylendiğinde, insanların ‘yokluk’ zamanlarında gezo pekmezine alternatif olarak tükettikleri iki ürün çıkmaktadır; üzüm pekmezi ve zeytin. Şimdilerde gezoya alternatif bir sürü yiyecek varken kimileri için de ta eski zamanlarda da vardı.

2.Görüşmeci (kadın, tahmini 70 yaşında, ev hanımı), eskiden Derik’in civar tepelerinin tümünde gezonun oluştuğunu ve (o kadar yol gidebilecek) imkânı olanların gidip topladıklarını söylemiştir. Toplanan şıra getirilip geniş bir beze çırpılıyormuş bu da sıralı olan iki dalın birbirine vurulması ile yapılıyormuş. Geçen senelerde çocuklarının zeytin ağaçları üzerinde oluşan gezoyu getirip çırtıklarını ve beğenerek yediklerini söylemiştir. Pekmezi sorulunca da hayatında gezodan pekmez yapıldığını hiç duymadığını belirtmiştir. Yanındaki yaşlı kadın misafiri de kulakları biraz ağır olduğu için arada sohbete katılmış ve gezoyu çocukluğunda çok gördüğünü hep sıralı yaprakları emdiğini söylemiştir. Oda gezodan pekmez yapıldığını hiç duymamış. Araştırmacının, tarif ettikleri şıranın gezo olup olmadığıyla ilgili merakı sonrasında her iki kadın buralarda gezonun birçok ağaçta oluştuğunu ve zeytine de ‘yağdığını’ söylemişlerdir.

2.Görüşmecinin gelini (3.G, tahmini 35 yaşında, ev hanımı) sonradan sohbete dâhil olup gezo lafını duyunca araştırmacının ısırgan otundan bahsettiğini sanmıştır ilk başta çünkü Kürtçe’de ısırgan otuna ‘gezgez’ denmektedir. Gez kelimesi ısırma anlamına gelmektedir. Genç kadın gezonun ilk hecesinden yola çıkarak araştırmacının ısırgan otunu sorduğunu sanmış ve buna cevaben ısırgan otunun birkaç özelliğinden bahsetmiştir. Araştırmacı ise durumu fark edip gezonun betimlemesini yaptıktan sonra kadın gezo hakkında bir bilgisi olmadığını dile getirmiştir. Ardından 2.Görüşmeci araştırmacıya gezoyu nereden öğrendiğini sorup araştırmacının yaşına ithafen gençlerin ‘bu tür şeyler’e ilgilerinin olmadığını, araştırmacının genç yaşta geleneksel bir ürünü merak edip hakkında çalışma yapmasının şaşırtıcı olduğunu belirtmiştir. Araştırmacı saha çalışmasının yapıldığı birçok ilde özellikle köylerde bu tür ifadelerle karşılaşmıştır. Aslında onlara ilginç gelen bir besinin nasıl tez konusu olabileceğidir. Şırnak’taki

şarküteride çalışan eleman araştırmacıyı onun deyimiyle ‘tarımcı’ sanmıştı örneğin. Bu da antropolojinin çalıştığı alanların zenginliğini ve çeşitliliğini gösterir niteliktedir.

Derik’teki dördüncü görüşme de aslen Tuncelili olup Derik’te yaşayan bir öğretmenle yapılmıştır. Araştırmacı bir sohbet ortamında gezodan bahsedince 4.Görüşmeci (kadın, tahmini 35 yaşında, öğretmen) de dâhil olmuştur. Kendi memleketlerinde gezo balı olduğunu ve bunun çok pahalı ve değerli olduğunu belirtmiştir. Gezo balının bütün bal üreticilerinde olmadığını ve nadiren elde edildiğini, 4-5 ila 10 senede bir oluştuğu için her zaman bulunmadığını söylemiştir. Kız kardeşi kanser olduğu için babası biraz gezo bulabilmek için Tunceli’de satan kişileri baya araştırmış ve araya insanlar koymuş (birkaç görüşmeci daha gezonun kansere iyi geldiğini söylemiştir). Sonrasında görüşmecinin babası bir miktar bulmuş ama işe yarayıp yaramadığını şu an için bilmediklerini, aradan zaman geçmesi gerektiğini ifade etmiştir. Görüşmeci Tunceli’de gezoyu daha çok Almancıların talep ettiğini o yüzden fiyatların yüksekte başladığını genelde 700-1000 TL arasında olduğunu söylemiştir. Almancıların gezo balının piyasa değerini artırdıkları için ekonomik durumu iyi durumda olmayan kişilerin (hastaların) alamadığını eklemiştir ardından. Kendisi gezo hakkında daha fazla bir bilgiye sahip olmadığını kızkardeşinin hastalığı dolayısı ile haberinin olduğunu söylemiştir.

Yapılan diğer görüşme (5.Görüşmeci, erkek, tahmini 60 yaşında, sağlık personeli), yine daha önceki görüşmecilerin verdiği bilgilerle örtüşmektedir. Görüşmeci çok eskiden gezo oluştuğunu şimdilerde görmediğini söylemiştir. Eskiden bir komşularının ağacında görmüş şırayı ve onlar toplarmış. Gezo deyince aklına gelen ilk şey gezonun tatlı tadı ve ‘... gezo kadar tatlı’ ifadesidir. Araştırmacı daha önce yiyip yemediğini sorduğunda hiç yemediğini ama insanlar arasında gezonun tatlı tadı ve ‘filan şey gezo kadar tatlı’ ifadesinin ünlü olduğunu belirtmiştir. Diğer yandan birilerinden gezonun tıbbi faydaları olduğunu, duyduğunu söylemiştir. Dolayısıyla gezo hakkında söyleyecekleri sınırlı olmuştur.

Diğer bir görüşmeci de 6.Görüşmeci (erkek, tahmini 50 yaşında, mesleği bilinmiyor), gezonun kendilerinden uzaktaki tepelerde oluştuğunu, uzun aralıklarla görüldüğünü söylemiştir. O da Derik’tekilerin gezo yapmayacağını, Ermeniler’e kadar uzanan zeytin

bahçeleri ve köklü üzüm bağlarının insanların ek geçim kaynakları olduğunu dolayısıyla gezonun sadece yaşlı hafızalarda yer aldığını söylemiştir.

Genel olarak Mazıdağı ve Derik ilçelerinde tekrarlayan bilgilerle karşılaşmıştır. İki ilçe merkezinde de görüşmelerin tümünde kısa olanlar ve olmayanlar dâhil olmak üzere hep aynı sonuç çıkmıştır. İki ilçenin etrafındaki tepeler meşe ağaçlarıyla örtülü olmasına rağmen gezo onlar için anlatılarda geçen bir besindir sadece. Tabii bu onlarca kişiyle görüşüldükten sonra elde edilen bir bilgi ve gözlemdir. Pandemi koşulları sebebiyle araştırmacı daha fazla kişiye ulaşamadığı için zamanında aktif olarak yapanların olup olmadığı bilgisine de ulaşamamıştır. Bu görüşmelerden yola çıkarak Mazıdağı ve Derik ilçelerinde elde edilen bilgiler çerçevesinde bu iki ilçede saha çalışmasının verimli geçmediği düşünülebilir. Fakat bu yanlıştır. Araştırmacının amacı sadece gezonun türevlerini aktif olarak yapan, bilen kişilerle konuşup bir sonuca varmak değildir. Bir ilin bir ilçesinde yoğun bir şekilde yapılıyor ve satılıyorken diğer iki ilçesinde sadece hafızalarda yer aldığı bilgisi karşılaştırma açısından değerli sonuçlardır. Bahsi geçen iki ilçenin köklü geleneksel uğraşlarının olması neden buralarda gezonun sadece anlatılarda ve hafızalarda yer aldığının göstergesidir. Dolayısıyla sözlü gelenek burada devreye girip bilgiye dair aktarımın ne şekilde gerçekleştiğini göstermektedir. Örneğin bir yiyeceği hayatında hiç tatmamış olmasına rağmen bir insan, dolaylı veya direkt aktarımlarla o yiyeceği yemiş gibi betimleyebilmektedir.

#### 3.1.1.1.4. Şırnak

Şırnak, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan illerden biridir. Şırnak'ta görüşme yapılan yerler il merkezine bağlı Güneyçam, Balveren ve Geçitboyu olmak üzere üç köyde görüşmeler yapılmıştır. Ayrıca Silopi ilçesinde de iki kişiyle görüşme yapılmıştır. 9 erkek 6 kadın olmak üzere toplamda 15 kişi ile görüşmeler yapılmıştır.

Şırnak merkeze bağlı Güneyçam köyü, 1993 yılında güvenlik gerekçesiyle boşaltılmış olup 2006 yılında “Köye Dönüş ve Rehabilitasyon Projesi” kapsamında tekrar yerleşime açılmış olup Şırnak il merkezine 25 km. uzaklıktadır. 2020 nüfus verilerine



göre köyde 436 kişi yaşamaktadır (Wikipedia). Geçim kaynakları hayvancılık olup köyün büyük çoğunluğu köy korucusudur.

Araştırmacı Güneyçam köyünden görüşeceği kişileri sosyal medya platformu Instagram üzerinden bulmuştur. Şırnaklılar için açılmış bir instagram sayfasına araştırmacı gezo ile ilgili soru sormuştur, sorunun yayınlanması üzerine araştırmacı yorum yapan kişilerle iletişime geçmiştir. Bu görüşmecilerden ilki 1.Görüşmeci (erkek, tahmini 35 yaşında, serbest meslek) gezo ile ilgili bildiklerini anlatmış olup kendi köyü olan Güneyçam'a, akrabalarına yönlendirmiştir. Gezo ile ilgili bildikleri köylerdeki birkaç senede bir oluşan şırayı toplayıp pekmez veya kalıp yapmalarıdır. Gezonun şifalı olduğunu söyledikten sonra köydeki akrabalarının daha iyi bilgi vereceğini söyleyip araştırmacıyı köye yönlendirmiştir. Köydeki görüşmede toplamda üç erkekle görüşülmüştür. 1.Görüşmecinin kuzeni (2.Görüşmeci, erkek, tahmini 35 yaşında, mesleği bilinmiyor), köyde önceleri bir yaşlı çiftin yaptığını söylemiştir. Kadın vefat edince eşi de bir daha yapmamış, yaşlı kadın görüşmecinin teyzesi oluyormuş. Ardından genç adam gezonun nasıl oluştuğuyla ilgili soruya şu yanıtı vermiştir:

'Baharda çiçeklerin polenleşme döneminde polenler dağılıyor, sıcakla beraber buharlaşıp yoğunlaşıyor ve meşe yapraklarına düşüp sıvı/ şıra oluyor. Bu meşe yapraklarındaki bir sıvı çeşididir, genelde 'mazi meşesinde' oluşuyor. Rengi açık ve tat olarak bala yakın. Kokusu da bal kokusuna benziyor. Otlamaya giden koyunlara şıra yapıştığı zaman gezonun yağdığını anlıyoruz. Bu sene (2019) o kadar fazla yağdı ki insanlar hayvanlarına yem (meşe ağacının dal ve yapraklarından) veremeyecek diye korktular. İnsanlar da gidip toplayamadı çok fazla diye. Sonra yağmur yağdı bütün sıvı eriyip gitti. Bir de gezonun olduğu sene hayvanların sütü azalır, kilo alırlar o sıvı (şıra) etkiliyor galiba.'

Ardından çocukluk yıllarına dair babasının gezoyu yapraklardan alıp tadı tatlı olsun diye taze bir şekilde süte katıp içtiğini hatırladığını belirtmiştir. Köydekilerin meşe ağacının sıralı dallarının altına bir kap tutup dalı salladıklarını ve şıranın o kaba döküldüğünü, kapta biriken şıranın elde şekil verilip kalıba dönüştürüldüğünü söylemiştir. Görüşmecinin kendisi de yazın gezo yağdığını görmüş.

Genç adam 20 yıldır bu köyde gezo yapım süreci zor bulunduğundan yapılmadığını söylemiştir. Ona kalsa bu zahmetli işi yapacağına gidip onun yerine gidip 2-3 kilo üzüm

pekmezi ya da bal almış. Hatta öyle ki köyde tütün çok fazla olmasına rağmen kimilerinin hiç uğraşmadığını kilosunu 400-500 TL olmasına rağmen gidip tütün satın aldıklarını belirtmiştir. Görüşmeci 1992 yılında köy yıkılıp boşaltılınca gezo yapan kimsenin kalmadığını söylemiştir. Bölgede özellikle kırsal alanlarda PKK ile devlet arasında çatışmalar çıkınca huzursuzluk ve gerilim ortamında 80'lerden itibaren köyden göçler gerçekteşmiştir. şırnak il merkezinde ve kırsal bölgelerinde de aynı durum yaşanmıştır. Güneyçam köyündekiler Mersin, Adana ve Gaziantep'e gitmişler. 2.Görüşmeci ve ailesi 1991'de şırnak il merkezine göç edip yerleşmişler. 1998'e kadar köy ziyaretleri devam etmiş sonrasında da 2001'de köyelerine tamamen geri dönmüşler. Görüşmeci, ailesi köyde yaşayan gençlerin köyü bırakıp gitmediğini, şırnak ve çevresinde yaşayanların ise şehir dışına çıktıklarını belirtmiştir. Kendisi de şehirde geçinmenin zor olduğunu o yüzden köyde yaşadıklarını söylemiştir. Köyde 45 hane olduğu belirtilmiştir.

2.Görüşmeci, köy ahalisinin 20 senedir gezo yapmadıklarını ama eğer yağmur yağmasaydı 20 seneden sonra kesinlikle toplayıp pekmez ya da kalıp yapacağını söylemiştir. 'Bu sene kimse yapmamış çünkü yapsalardı haberimiz olurdu. Bir şekilde duyardık' demiştir ardından. Köyde o sene gezo olduğu bilgisine sahip olmazlarsa bile insanların birbirlerine haber verdiklerini ve herkesin bir şekilde duyduğunu söylemiştir. Genç adam araştırma sahibinin gencin anne ve babasıyla gezo hakkında görüşme talep etmesi üzerine gezo hakkında -daha önce- hiç araştırma konusu olabilecek bir durumun olacağını düşünmediğini, bu sohbetin onu gezo hakkında araştırma yapmaya ittiğini belirtmiştir. Araştırma sahibine gezonun laboratuvar analizini yapmak istediğini ama böyle bir imkânı olmadığını neden ve nasıl olduğunu ve besin değerlerini merak ettiğini söylemiştir. Ona göre gezonun oluşumu çok ilginç bir olaydır. Araştırmacıya yaptığı çalışmanın ve bu sohbetin ona ilham verdiğini, sıra bulursa bir örneğini Diyarbakır'daki Gıda Kontrol Merkezi'ne analize göndereceğini söylemiştir. Görüşmeci gezonun neye iyi geldiğini bilmiyor ama babası mide ağrılarını için iyi olduğunu söylemiş. Laboratuvarında analiz etme isteği hem Midyat hem de burada dile getirildi. Bitlis'te de İbrahim Bey (4.Görüşmeci) kendi hazırladığı tez konusu gereği Koyunlu köyünden topladığı 6 numune ile gezonun laboratuvar analizini yapmıştı. Görüşmeciler arasında özellikle cinsiyeti erkek olanlar gezonun laboratuvar analizini yaptırma

konusunda çok istekli olduklarını ama imkânlarının el vermediğini belirttiler. Özellikle bir de genç olmaları gezoya, oluşumuna, niteliklerine bilimsel bir açıdan bakmalarında etkilidir.

Ardından 2.görüşmecinin amcası aynı zamanda araştırmacıyı köye yönlendiren 1.Görüşmeci'nin de babası (3.G, tahmini 70 yaşında, çalışmıyor) gezonun 'kudret helvası' olduğunu demek ki yukarıdan, Allah'tan geldiğini ifade etmiştir. Yaz aylarında özellikle temmuz ayında mazı meşesinde gezo oluştuğunu, tadının bal gibi tatlı ama hafif olduğunu söylemiştir. Görüşmeci sonrasında meşe ağaçlarında oluşan gezoyu ne şekilde topladıklarından bahsetmiştir. Uzaktan ağaçların parladığını gördüklerinde gidip ağaç dallarını kesip güneşe bırakıp şıranın kurummasını beklerlermiş. Üç gün boyunca kesip bir kenarda güneşte bekletiyorlarmış o sürede de şıra kuruyormuş. Geniş bir bez açıp sopayla dallara vurup kuruyan şıralar beze döküldükten sonra elekten geçirilip iri parçalar bir tarafa (onlar yağlı olurmuş) kalan tozları da bir tarafa ayırıp kalıp yapıyorlarmış. Kalan tozların bir kısmı da tat versin diye yoğurda eklenirmiş. O zamanlar yokluk yaşadıkları için kışa kadar saklıyorlarmış. İri parçalara 'qol' deniyor onlar da kaynatılıp pekmez yapıyorlarmış. Pekmezi içen herkes 'Biz böyle bir pekmez görmedik' diyorlarmış. İshale ve mide rahatsızlıklarına iyi geldiğini ve vücuda genel bir esenlik verdiğini de belirtmiştir. Yaşlı adam askere gittiği zaman yanında gezo pekmezini götürdüğünü, asker arkadaşlarının çok beğendiğini söylemiştir. Gezonun oluştuğu senelerde bal miktarı da daha fazla oluyormuş. Ardından gezo oluştuğunda yağmur yağmadan hemen toplamak gerektiğini söylemiştir. Gezonun yüksek meşe ağaçlarında oluştuğunu gözlemlemiş. Genelde tüm ağaçlarda oluşmadığını aynı alanda birkaç ağaçta varken aynı şekilde birkaç ağaçta oluşmadığını belirtmiştir. Burada da yalancı gezo diye belirttikleri gezoya benzer bir bitki hastalığından bahsedilmiştir. Rengi kül gibi olurmuş. İnsanlar ilk etapta bunun tatlı gezo/şıra olduğunu sanıyor fakat sonrasında olmadığını ağacın veya yetiştirilen bitkinin hastalandığını fark ediyorlarmış. Yaşlı adam gezo ile ilgili bir çocukluk anısından bahsetmiştir ardından:

'Çocuktum, çobanlık yapıyordum. Arkadaşlarım gezo yediler ben isteyince bana vermediler. Ben de ağladım neden bizim gezomuz yok diye. Annem ağladığımı görünce babama söylemiş. Babam da gidip gezo toplayıp getirdi ben de yiyeyim diye.'

Yaşı görece büyük olanlar genellikle 60 yaş ve üzeri özellikle, çocukken aileleri gezo pekmezi veya kalıbı yapmış olanlar veya yapmamış olanlar dâhil gezoyu yediklerini, yapraklarını yaladıklarını veya emdiklerini söylemişlerdir. Çocukluk anılarında hep bu şekilde kalmış olduğu görülmektedir. Sohbeta kısa bir süre sonra dâhil olan yaşlı adamın oğlu da (4.G, tahmini 40 yaşında, köy korucusu), gezonun nasıl oluştuğuna dair kimsenin bir şey bilmediğini, Allah'tan (yukarıdan) indiğini söylemiştir. Şimdilerde oluşan gezo/şıra miktarının az olduğunu o yüzden insanların çok rağbet etmediklerini söylemiştir. Aynı sohbeta 2.Görüşmeci o sene gezo miktarının çok olduğunu söylemiştir. Burada 4.Görüşmecinin az oluşuyor diye kastettiği 2019 senesi değil çok daha önceleridir.

Görüşmeci komşu köyde bir kadının pekmez yapıp Şırnak merkeze gönderdiğini söylemiştir. Şırnak'ta Nas Kuruyemiş adlı şarküteride gezonun pekmezi ve kalıbının satıldığını o sene şarküteriyeye çok sayıda talep geldiğini belirtmiştir. Gezo Irak'a da gönderiliyor ve kilosu 35 dolara satılıyormuş. Bitlis ve Mardin'de belirtildiği gibi burada da bir tesis kurulmasından bahsedilmiştir:

'Bir şirket gelip tesis kursa olaya el atsa insanlar daha fazla yapar ama o kadar fazla yağmıyor bir de hangi sene oluşacağını kimse bilmiyor. İnsanlar da eskiden muhtaçtı yapıyordu şimdi değiller yapan kişi sayısı çok az. Kiminin zamanı yok. Mesela Şırnak'ta oturan bir aile var çobanlık yapıyorlar, bal topladıkları için sürekli dağdalar, geziyorlar o yüzden yapacakları zaman var.'

4.Görüşmecinin bu söyledikleri üzerine 2.Görüşmeci de o sene (2019) sırf numune olsun diye yapacaklarını ama yağmurun bütün şırayı alıp götürdüğünü eklemiştir. Ardından gençlerin ilgi duymadığını böyle giderse gezoya dair her şeyin unutulacağını belirtmiştir. 4.Görüşmeci civar tepelerde bulunan meşe ağacı çeşitlerinden bahsetmiştir ardından. Üç tane meşe ağacı çeşidi varmış; ilki aylar için olanı, ikincisi insanlar için olanı, üçüncüsü ise besili hayvanlara verdikleri mazı meşesiymiş. Görüşmecinin bahsettiği meşe türlerinin her birinin karşılık geldiği bilimsel bir ismi vardır. Fakat yerel isim olarak da bir isim verilmediği için araştırmacı Türkçe veya Latince isimlerini çıkaramamıştır. Görüşmeci ardından 2.Görüşmecinin dediği şekliyle gezo zor olduğu için ve az bulunduğu için uğraşmak istemediğini ama satılması ve ek bir gelir elde edilmesi durumunda herkesin yapacağını söylemiştir.

Güneyçam köyündeki nüfusun çoğunluğunun korucu olması gezo gibi bir üründen maddi kazanç elde etme isteğinin gereksiz hale gelmesinin sebeplerinden biri olabilir. Çünkü Bitlis'te de Kovanlı köyünde 46 yaşındaki 22.Görüşmeci kendi köyündekilerin koruculuk mesleğinden dolayı doğada bu şekilde arada bir ek gelir kazanılacak bir işle uğraşmadıklarını belirtmişti. Aralarındaki benzerlikten ötürü bu Güneyçam köyü için de geçerli olabilir. Güneyçam köyündeki görüşmeler buradakilerin Şırnak merkezde gezo yapıp satan kendi akrabalarından birine yönlendirmesiyle sona ermiştir. O kişiye de (5.G, erkek, tahmini 45 yaşında, inşaat işçisi) gezodan sadece kalıp yaptığı için gezonun 'Kalıp formu' başlığında yer verilmiştir.

Şırnak'ın Balveren ve Geçitboyu köylerinde de gezo pekmezi yapılmaktadır. Ancak görüşülen kişiler seneler önce hem pekmez hem kalıbını yaparken son bir iki gezo oluşma döneminde sadece kalıp yaptıklarını belirttiler. Köylerde pekmez yapan vardır ama araştırmacı hem mevsimsel koşullardan hem de pandemideki mesafe kurallarından dolayı pekmez yapan kişilerle görüşme ayarlayamamıştır. Dolayısıyla araştırmacı Şırnak'ta gezo ile ilgili değerlendirmeyi daha çok gezonun kalıp formu üzerinden yapacaktır.

Saha çalışmasında yapılan görüşmelerden yola çıkıldığında genel olarak gezo pekmezi üretim aşamalarının şu sıralamayla yapıldığı görülür:

- 1- Meşe palamutları ve yapraklı dalları toplama
- 2- Yapraklardakini çırpma, yıkama/palamuttakini yıkama
- 3- Süzgeçten geçirme
- 4- Kaynatma
- 5- Taşmasını bekleme ve bir daha kaynatma

İnsanlar genel olarak pekmez yapım sürecinin meşakkatli olduğunu söylemiştir.

### 3.1.1.2. Kalıp Formunda

Gezonun kalıp formu Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu'nun gezo yapılan şehir veya köylerinde pekmezden sonra en çok kullanılan formudur. Kalıp denmesinin sebebi gezonun/şıranın kurutulmadan toplanıp bir beze veya başka bir materyale konularak şekil verilmesidir.

#### 3.1.1.2.1. Şırnak

Şırnak merkezde görüşülen kişi Güneyçam köyündeki 2.Görüşmecinin kuzeni olup merkezde inşaat işiyle uğraşmaktadır. Araştırmacı, köydekilerin verdiği adres üzerine bu görüşmecinin çalıştığı inşaat alanına gitmiştir ve görüşme şantiyede gerçekleştirilmiştir. Kendisi (5.Görüşmeci, erkek, tahmini 45 yaşında, inşaat işçisi) inşaatta çalıştığını arada köy ziyaretlerinde bulunduğunu belirtmiştir. Gezonun kalıp halini yaptığını ve sattığını söylemiştir. O da aynı yapım aşamalarından bahsetmiştir. Şıralı yapraklar ve dallar getirilir, güneşte bekletilir, şıranın kuruması beklendikten sonra bir örtüye çırpılır. Örtüde kalan iri parçalar toplanıp toz olanı da yoğurt veya çay gibi yiyecek ve içeceklere koymak üzere kaldırılır. Görüşmeci başkalarının bu kalan tozu pekmez yaptığını da söylemiştir. Bu şekilde yapılan pekmez yapımının aşamalarını anlatmıştır. Buna göre örtüde kalan, çırpılmış yapraklarda kalan gezo tozuyla beraber büyük bir kazana konular, üstüne su eklenir ve pekmez olmak üzere kaynatılır. Yapraklar üzerinde kalan mikro parçalar da suda eridikten sonra kaynama esnasında istenmeyen yaprakların kazandan taşmasına izin verilir. Ardından istenen pekmez kıvamı yakalanıncaya kadar kaynatılır. 5. Görüşmeci kalıp halini uzaklara daha rahat satabildiğini belirtmiştir. O sene (2021) yağın yağmurla eriyip gitmeseydi bir daha yapacağını söylemiştir. Neye iyi geldiğini bilmediğini sırf tadını beğendiği için yaptığını belirtmiştir. 2015-2016 yılında bölgede yaşanan iç çatışmalardan önce kendi ifadesiyle 'yasaklardan' önce 100 kilodan fazla sattığını söylemiştir. Görüşmecinin bahsettiği dönemde medyada 'hendek savaşları' diye geçen çatışmalı bir dönem, sokağa çıkma yasakları ve kırsal alanların güvenlik bölgesi ilan edilmesi gibi birbirini izleyen olayların olduğu dönemdir. Görüşmeci gezo toplamaya gittiklerinde kadınlı erkekli gittiklerini ve iş ayrımının olmadığını belirtmiştir. Araştırmacı görüşmeciyi işinden

alıkoymamak adına görüşmeyi kısa tutmuştur. Ardından köydeyken bahsi geçen Nas Kuruyemiş isimli dükkâna gitmek üzere yola koyulmuştur.

Nas kuruyemiş isimli dükkân bir yandan da aktar ve şarküteri özellikleri taşımaktadır. Dolayısıyla müşteri profili farklı kesimlerden oluşmaktadır. Gezo pekmezi satın almak isteyen birinin uğrayacağı yerlerden birisidir. Araştırmacı satıcı ile olan görüşmesinde (erkek, 6.Görüşmeci, tahmini 35 yaşında, esnaf) gezo pekmezi isteyenlerin çok olduğunu ama oluşan gezo miktarı az olduğu için talebe yeterince cevap veremediklerini öğrenmiştir. Burada hem gezonun kalıp hali hem de pekmezi satılmaktadır. Burada çalışan eleman araştırmacıya neden gezoyu sorduğunu, ne işle uğraştığını, onun deyişimiyle ‘tarımcı’ olup olmadığını sormuştur. Tarımcı ile kastettiği gıda veya ziraat mühendisliğidir. Araştırmacı saha boyunca bu tür sorularla karşılaşmıştır. Eleman sonrasında ‘bu işler’den pek anlamadığı için sadece bu kadarını söyleyebileceğini belirtmiş esas bilen çalışanın işi dolayısıyla dükkânda olmadığını söylemiştir. Bunun üzerine araştırmacı görüşmeyi bitirmiştir.

Şırnak’ın Balveren Köyü’nde ise araştırmacı yakın sosyal bağlantılarını kullanarak ulaşmıştır. Yine pandemi koşullarından dolayı kişi sayısı ve yaş grubu ile görüşmeler araştırmacının hedeflediği şekilde olmamıştır. Balveren köyünde 3 kadın 2 erkek, Geçitboyu köyünde 2 kadın ve Silopi ilçesinde 1 kadın 1 erkekle görüşülmüştür.

Balveren köyü Şırnak merkeze 10 km. uzaklıkta olup 2021 nüfus verilerine göre 3.809 kişi yaşamaktadır. Köyde hayvancılık, bahçecilik, arıcılık faaliyetleri ön plandadır. Balveren köyündeki birinci görüşme yaşlı bir kadınla olmuştur (1.G, 90 yaşında, ev hanımı), ‘Bu dünyada benden daha fazla gezo yapan biri yok, gelmemiştir bu dünyaya.’ demiştir. Çocukken dedesiyle beraber dağlara çıkar gezo toplarmış. Dedesi yaşlı olduğu için kendisi kadar gezolu dalları iyi seçemediği için o gider ağaçları bulur dedesinden dalları kesmesini istermiş. Dallarını bir kenarda toplar sırtına bağlar eve getirirmiş. Bir gün kenarda kurumaya bırakıldıktan sonra Kürtçe ‘sing’ dedikleri sapana benzer, ahşap iki uçlu bir değnekle sıralı dalları bir örtüye çırparlarmış. Ardından eleklerle eleder, üstteki büyük parçalar pekmez için altta kalan tozlar da kalıp için kaldırılmış. Pekmez için ayrılan parçalar, kazana alındıktan sonra üstüne su dökülür ve bir taşım kaynatıldıktan

sonra üstündeki köpükler alınır ve bir daha kaynatılmış kıvama alana kadar. Kalıp için kaldırılanlar da birleştirilip bir bezin içinde saklanılmış sonrasında helvalara eklenir ya da ekmek arası yapılırmış. Yaz aylarının sonlarında oluşur sonbahara kadar dallarda kalırmış gezo. Yaşlı kadın annesinin hem koyunlara yem olsun diye meşe dallarını kestiğini hem de o esnada gezo topladığını söylemiştir. Yaptıkları gezo pekmezini ve kalıbını şırnak merkezdeki Ermenilere satıyorlarmış, en çok onlar almak istiyormuş. Gezonun tadı çok beğenildiği için ve tadı bala benzetildiği için talep görüyormuş. Fazla yapan herkes fazlasını satıyormuş. O zamanlarda (1940'lı yıllardan bahsediyor) 2-3 senede bir oluştuğunu, insanların yokluktan değil tadını beğendikleri için yaptıklarını söylemiştir. Görüşmeci, iki dedesi ve birkaç akrabasının hacca giderken yanlarında hem gezo pekmezini hem kalıbını götürdüğünü Mekke'dekilerin tadını çok beğendiğini söylüyor:

'Dedemlere "Bu nasıl bir nimettir, Allah sizlere ne kadar güzel bir nimet vermiş, nasıl, ne zaman oluşur bu" demişler. Dedemler ağağlara yağdığını bazı senelerde olduğunu bazı senelerde olmadığını söylemişler. Onlar da "Dua edin de her sene yağsın bu güzel nimet" demişler. Dedemler dualarının kabul olmadığını, her sene yağmadığını söyleyince onlar da "Kaldırın, saklayın bu nimeti, siz de kıskançlık ve haset var o yüzden her sene yağmıyor" demişler. Gezo çok değerliydi bizim için, o kadar kıymetliydi ki "Ne kadar da şanslıyız buna sahip olduğumuz için" diyorduk. Bulunmaz bir dermandır aynı zamanda.'

Yaşlı kadın gezonun oluşumuyla ilgili bunun Allah'ın kudreti olduğunu söylemiştir. Bu yüzden de yapabilen herkesin gezo yaptığını, her oluştuğunda insanların gidip topladığını söylemiştir. Balveren'in pekmezi ve balıyla meşhur olduğunu ve dışarıdan insanların gelip buradan bal ve pekmez aldıklarını belirtmiştir. Kadın en son 5 sene önce yaptıklarını şimdiyse (2019 yılı) yağmur yağdığını ve bütün şıranın eridiğini söylemiştir. Gençken gezmediği, ayak basmadığı kıır, tepe yokmuş ama şimdi yaşlandığı için artık yapamadığını ifade etmiştir. Gezo toplamaya gittikleri zaman genç yaşlı demeden kadınlı erkekli gittiklerini, erkeklerin dalları kesip getirdiklerini, kadınların da pekmez ve kalıp işiyle uğraştıklarını söylemiştir. Burada da Bitlis ve Muş'taki gibi cinsiyete dayalı bir iş bölümü vardır. Fakat bu iş bölümü her zaman kesin ve net olarak bu şekilde ayrılmamaktadır. Öte yandan kadınlar tek başlarına da gezolu dallar toplayabilmektedirler. Sohbetin devamında yaşlı kadın gelecekte geleneksel bir ürün



olarak gezonun yapılacağını, unutulmayacağını belirtmiştir. Ayrıca diğer illerdeki görüşmeciler gibi o da oluşan gezo miktarının az olduğunu söylemiştir.

Balveren köyündeki ikinci evde başka bir kadınla görüşülmüştür. Kadın (2.G, 60 yaşında, ev hanımı), gezonun her iki halini de yaptığını ama daha çok kalıbını yaptığını söylemiştir. 1.Görüşmeci'nin söylediği tüm yapım aşamalarının aynısını anlatmıştırçünkü bir yandan da komşular. Köylüler gezo toplamaya gidince o da gidiyormuş. Genelde birbirlerine haber verip gidiyorlarmış. Fakat en son 4 sene önce yaptıklarını, şimdilerde güvenlik probleminden dolayı dağlara çıkamadıklarını, toplayabilecekleri alanların güvenlik bölgesi ilan edildiğini, askeri operasyonlardan dolayı korktuklarını ve toplamaya gitmediklerini ifade etmiştir. Bu durumun aynısının Tunceli'de yaşandığını Yürür (2021) de makalesinde belirtmektedir. Yürür, 1990'ların başında PKK ile Türk ordusu arasında yaşanan çatışmalardan kırsal yerleşimler ile meraların etkilendiğini 1994 yılından itibaren dağ köylerinin çoğunun boşaltıldığını bu yüzden aktif kırsal yerleşimlerin ve bu yerleşimlerdeki nüfusun azaldığını belirtmektedir. Şırnak Güneyçam Köyü'nde de aynı durum yaşanmıştı. Dolayısıyla görüşmeci, o sene (2019) kendisi de dâhil çevresindekilerden kimsenin yapmadığını söylemiştir. Bu köyde ve civar dağ köylerinde de bazı kırsal alanlar güvenlik bölgesi ilan edildiği için araştırmacı Şırnak'ta insanların dağlara çıkıp ot toplayamadıklarını duymuştur. Ki Şırnak'ın yöresel mutfağında civar dağ ve tepelerde yetişen farklı farklı otlar geniş bir yer tutmaktadır. Kadın ardından en son 5 sene önce yapıp sakladığı gezo kalıbını damda, kiler haline getirdiği bir odada bulmak için bir süre uğraştan sonra getirip araştırmacıya göstermiştir. Araştırmacı kendisinden izin alarak gezo kalıbının birkaç fotoğrafını çekmiştir. Kurutulmuş kalıp hali çok serttir öyle ki görüşmeci, bir parça koparabilmek için epey uğraşmış ve kullandığı aletler büyük ebatlı bıçak, satır ve küçük el baltası olmuştur. Kadın elindeki gezo kalıbını birileri ister diye beş yıldır sakladığını insanların ilaç olarak kullandığını ama gezonun neye iyi geldiğini bilmediğini söyledikten sonra gezo kalıbının bir miktarını da araştırma sahibine vermiştir. Silopi'den bir kadın kendisini arayıp uzun süredir rahatsızlık duyduğu mide ağrısı için elinde gezo olup olmadığını sormuş o da elindeki kalıptan biraz kesip göndermiş, kadın yoğurda ekleyip tüketecemmiş. Şekil 13'te 2.Görüşmecinin 5 yıl

boyunca sakladığı gezo kalıbı yer almaktadır. Fotoğrafta da görüldüğü üzere yapısı çok serttir.



Şekil 13.Görüşmecinin 5 yıl önce yaptığı gezo kalıbı

2.Görüşmeci arada gezo toplamaya gidemeyenlerin olduğunu ama gidenlerin gitmeyenlere verdiğini söylemiştir. Yine hayır niyetine hediye olarak verilmektedir. Önceki senelerde oluşan gezo miktarının çok olduğunu ama 5 sene önceki miktarın daha

az olduğunu dolayısıyla pekmez değil kalıp yapmayı tercih ettiklerini söylemiştir. Görüşmeci gezonun ilaç olarak kullanıldığını bilmektedir fakat neye iyi geldiğini bilmediğini sırf birileri derman niyetine ister diye yaptığını belirtmiştir. O esnada orda bulunan gelini de (3.G, tahmini 35 yaşında, ev hanımı) kaynanasının hep doğaya çıktığını, bu işleri çok sevdiğini söylemiştir. Köyde nadir bir ot veya ilaç ihtiyacı varsa insanların aklına ilk kaynanasının geldiğini ‘Kesin onda vardır’ dediklerini belirtmiştir. Mevsimine göre doğada ne varsa gidip topluyormuş. 3.Görüşmeci de gezoya dair her şeyi bildiğini ama tıbbi olarak neye iyi gelmediğini bilmediğini gezoyla ilgili bilgileri kaynanasından öğrendiğini söylemiştir. Gezonun oluştuğunu 2 kere görmüş hayatında. Ama gezo ile ilgili hiçbir aktiviteye katılmamış. Gezonun oluştuğunu ilk bekârken görmüş, o zaman da anne ve babasına zaten yardım eden kardeşleri varmış toplama ve yapma işlemlerinde, o da gitmeyip ev işleriyle uğraşıyormuş. İkinci sefer de evli ve çocuklu olduğu için yine evde çocuklarıyla ve ev işleriyle uğraştığı için gitmediğini söylemiştir. Gezonun tatlı tadının diğer tatlı tatlardan farklı ve güzel olduğunu söylemiş kaynanası olan 2.Görüşmeci de eski zamanlardan bu yana tadı güzel olduğu için insanlar tarafından yapıldığını ifade etmiştir. Gezo ile ilgili olarak bir şarkının, tekerlemenin veya hikâyenin olmadığını ama ‘... gezo kadar tatlı, ... gezo mu ki böyle tatlı ve güzel’ dediğini belirtmişlerdir. Sonrasında 2.Görüşmeci, oğlunun 5 sene önce yaptıkları gezonun kilosunu 150 TL’ye sattığını, Adana’dan birileri isteyince oraya gönderdiklerini belirtmiştir.

Balveren köyünde yapılan görüşmelerden son ikisi de iki genç erkekle yapılmıştır. İkisi de üniversite sınavlarına hazırlanmakta ve geçimlerini sağlamak için boş zamanlarında çobanlık yapmakta olan iki arkadaştır. İlki 4.G (19 yaşında, öğrenci) 5 sene önce oluşan gezoyu toplamak için akrabalarıyla gittiğini belirtmiştir. Gezonun neden oluştuğunu bilmediğini ama iklimle alakalı olabileceğini tahmin ettiğini söylemiştir. Gezo ile ilgili tüm işlemleri çok yorucu ve zor bulmaktadır. İnsanların hem tadı için hem de şifa olduğu için yaptıklarını ama ikisi için de alternatifler olduğunu belirtiyor.

‘Hastalık için doktora gitsinler, eczanede her hastalık için ilaç var. Tadı güzel ama onun yerine bal ve reçel var, başka pekmezler var.’

Bu ifadeler, saha çalışmasında görüşülen nispeten daha küçük yaşlardaki gençleri temsil eden ifadelerdir. Bitlis ve Muş'ta da 30 yaş altındaki gençlerin tümü bu kadar alternatif ürün varken 'yaşlıların' gezoya olan meyillerini anlamadıklarını ifade etmeleri bu yaş grubu adına ortak bir payda sağlamaktadır. Gezo ile ilgili işlemlerin bir kısmına veya tümüne katılım sağlamaktalar fakat bu mecburiyetten yapılmaktadır. Ailedeki genç nüfusun iş gücünün işlevselliği zorlu işleri kolaylaştırmaktadır. Bitlis'te görüldüğü gibi bir ailenin genç bir üyesi yoksa veya o esnada orada mevcut değilse birtakım işler ertelenmekte veya hiç yapılamamaktadır. Bitlis'te gençleri şehir dışına çıkan aileler o sene iş gücü eksikliğinden gezo pekmezi yapamadıklarını ifade etmişlerdi.

Aynı genç (4.G), eskiden başka alternatifler olmadığı için gezonun toplumsal hafızada yer edindiğini ve değer verildiğini söylemiştir. Ayrıca 'Her sene oluşsaydı, düzenli olarak para kazansaydık belki farklı olurdu' diyerek gezonun ekonomik yönünün sürdürülebilir bir tarafının olmadığına vurgu yapmış ve daha kısa aralıklarla oluşursa daha fazla talep göreceğini ifade etmiştir. Arkadaşı (5.G, 19 yaşında, öğrenci) ise farklı düşündüğünü belirtmiştir. O da zorlu ve yorucu bulmaktadır. Fakat hem tıbbi anlamda hem de lezzet olarak alternatif ürünler bulunduğunu ama gezo gibi geleneksel ürünler dedelerden kaldığı için önem verilmesi gerektiğini belirtmiştir. O da arkadaşı gibi akrabalarıyla toplamaya gitmiş. Gezo pekmezi veya kalıbının nasıl yapıldığını bilmediğini sadece toplama işleriyle uğraştığını gerisiyle ninesi ve annesinin ilgilendiğini söylemiştir.

Görüşmelerin yapıldığı üçüncü köy Balveren köyüne birkaç kilometre uzaklıktaki Geçitboyu köyüdür. Burada 2 kadınla görüşme yapılmıştır. Köy, Şırnak il merkezine bağlı olup 10 km. uzaklıkta bulunmaktadır. 2020 nüfus verilerine göre köyde 1538 kişi yaşamaktadır. Geçitboyu köyünün etrafındaki tüm dağlık tepelerde yine meşe ağaçlarının baskın ağaç türü olduğu görülmüştür. Bu ağaçlar yakacak odun ve hayvanlar için yem ihtiyacını karşılamaktadır. Aynı zamanda gezo oluştuğu zamanlarda da gezodan pekmez ve kalıp olarak faydalanmaktadırlar. Görüşülen iki kadın birbirinin eltisi olup biri (6.G, tahmini 50 yaşında, ev hanımı) gezoyu birkaç sene önce yaptıklarını, Şırnak merkezden ve ilçelerden birilerinin istediğini, onlara gönderdiklerini ve gezonun hem nadir olduğu için hem de yukarıdan indiği için çok değerli olduğunu

belirtmiştir. Gezo yapım aşamalarını kaynanasından öğrendiğini o vefat ettikten sonra eskisi gibi yapmadıklarını söylemiştir. Kaynanası zamanında ne kadar iş olursa olsun yine de gidip gezo toplanıp hem pekmezi hem kalıbı yapılmış. Ama temelde yaptıkları kalıp formudur. Az topladıkları için kalıbını yapmışlar sadece. Çünkü pekmez için daha fazla miktarlar gerekmektedir. Çocukları okula gittiği için derslerine engel olmamak adına onlardan yardım istememişler. O, eltisi ve diğer yetişkinler pikniğe giderken arada da gezo toplamışlar. Burada da yine aynı işlemler yapılmaktadır sırasıyla. Kalıp formunun elde edilme şekli; meşe ağaçlarının dalları kesilir, kesilen dallar güneşte bırakılır ve sıra kurumaya bırakılır. Şırası kuruyan dallar silkelendir ve elekten geçirilir. Dibe kalan kalıp yapılır ya da ufalandığı şekliyle kullanılır. Dipte kalan küçük parçalar ve toz şırayı eritilen yağın içine koyup, kavurup yiyenler de varmış. Bunun aynısı Tunceli’de de yapılmaktadır. Değer verilen misafirler gelince sıra tereyağına eklenip pişirilir bu da ev sahibinin kendisine yakışır bir yemek yaptığı anlamına gelir (Kızılca, 2021).

Erkekler ve bazen de kadınlar dalları kesip getirir ve deneyimli kadınlar kaynatma ve kıvam konusunda karar verici merci olur. Kalıpta da dalları çırpma işini yine daha çok kadınlar yapar. Gezoyu şimdiye kadar satmadıklarını isteyenlere bir miktar verdiklerini söylemiştir kadın. Onlar için satılacak bir besin değilmiş. Doğadan topladıkları için hayır niyetine veriyorlarmış. Kadın gezo için yine aynı ifadeyi kullanmıştır: ‘Gezo kadar tatlı ve şirin’ ifadesinde gezo bir şeyin tatlılığının ölçüsü konumundadır. Onun dışında şarkılarda, hikâyelerde geçip geçmediğini bilmediğini söylemiştir. Ardından eltisi (7.G, tahmini 45 yaşında, ev hanımı) gülererek ‘Bizim dengbejler gezo yememiş demek ki eğer yeselerdi mutlaka şarkılarında bahsederlerdi’ demiştir. O da Şırnak’ta oturan abisine gezo kalıbı gönderdiğini, abisinin komşularının da istediğini söylemiştir. Yapım aşamaları ortak, eltisiyle beraber yapmaktadır kendisi. Sohbet o da bulunduğu için sorulan sorulara eltisi cevap verirken kendisi de onaylamıştır. O yüzden soruları ekstradan cevaplamamıştır. İkisi de gezonun ilerde kaybolma riski olduğunu gençlerin okul için şehir merkezine ve diğer şehirlere gittiklerini dolayısıyla hem yapacak iş gücünün kalmadığını hem de gençlerin meslek edindikten sonra bu türden geleneksel adetlere ilgi göstermediklerini belirtmişlerdir. En başta kendilerinin çocukları eğer ders çalışıyorlarsa çok önemli ve acil bir şey olmadıkça dersten kaldırmak istemediklerini

söylemişlerdir. Balveren köyü ve yakınındaki Geçitboyu okuryazar oranının çok yüksek olduğu köylerden biridir. Dolayısıyla görüşmecilerin bu söyledikleri çerçevesinde meslek edinme konusunda rekabet olan bir yerde ön plana çıkacak olan geleneksel bir ürünün nasıl temin edileceği değil üniversiteye hazırlanmanın ne şekilde olacağıdır.

Şırnak'ın Silopi ilçesinde de 1 kadın ve 1 erkek olmak üzere bir çiftle görüşme yapılmıştır. Şırnak il merkezine 76 km. uzaklıkta olup 2020 verilerine göre nüfusu 138.814'dir. Silopi'de görüşme yapılan çift de Balveren köyünden olup yaklaşık 20 yıldır Silopi'de yaşamaktadırlar. Kadın (1.G, tahmini 50 yaşında, ev hanımı) köyde yaşadığı sürece hayatında iki kere gezo oluştuğunu hatırladığını söylemiştir. Birinde ailesiyle beraber toplamaya gitmiş ikincisinde gitmek istememiş. İlk gittiği zaman işi çok zor bulduğunu çünkü tek tek ağaçları kontrol etmek zorunda olduklarını söylemiştir. Ama köydeki kız arkadaşları da aileleriyle geldiği için çok eğlenceli geçmiş kendisi için. Kalabalık gidince hem piknik havasında olduğunu hem de yorulmanın çok göze gelmediğini belirtmiştir. O zamanlar 20'li yaşlarındaymış. Kadınlar erkekler beraber toplamaya gider ama pekmez yapılıcaksa pişirme işini, kalıp yapılıcaksa da kalıp haline getirme işini kadınlar yaparmış. Bunun doğal olduğunu çünkü kadınların 'tencerede pişen' her şey konusunda erkeklerden daha bilgili olduğunu ifade etmiştir. Topladıkları gezo miktarı çok olan ailelerin bir kısmı kendilerinden artmışsa eğer satışını yapıyorlarmış ama kendileri hiç satmamış. Kadın gezonun kültürel açıdan önemli olduğunu söylemiştir. Köydekilerin böyle şeyleri bazen bahane ederek topladıklarını, büyük bir piknik havasında geçtiğini söylemiştir. Neye faydası olduğunu bilmediğini ama ninesinin bir gün birileri ilaç niyetine ister diye bir kısmını kaldırdığını belirtmiştir. Gezonun ikinci bir defa oluştuğunu duyduğunda evlilik aşamasında olduğunu ve gitmediğini söylemiştir. Yanında bulunan eşi de (2.G, tahmini 60 yaşında, çalışmıyor) köydeyken civar tepelere odun toplamaya gittiklerinde gezo gördüğünü, o yorgunluk esnasında yaprakları emip üstüne çay içmenin çok güzel olduğunu belirtmiştir. 'Kıtlama şeker gibi yedik' demiştir. Odun toplama ve satma işini yaptığı için gezo toplamakla uğraşmadığını belirtmiştir ardından. Görüşmeci köydekilerin rağbet ettiğini özellikle yaşlıların çok değer verdiğini söylemiştir. Gezonun her sene oluşması ve bundan bir gelir elde edilmesi durumunda köyde yaşayıp okumayan, bir işi olmayan gençler için de bir gelir kapısı olabileceğini düşündüğünü

söylemiştir. Köyden ilçeye taşındıktan sonra gezonun yağıp yağmadığını takip edemediğini belirtmiştir. Fakat bir keresinde köydeki akrabalarından birinin Irak'ta bulunan birilerine gezo pekmezi temin etmeye çalıştığını duymuş. Pekmezini bulamayınca kalıp şeklini göndermişler. Görüşmeci kendilerinden örnek vererek köyde geçinemeyip şehirlere göç eden gençlerin ilerde daha da artacağını, şehirlerde artan imkânların köydeki gençleri cezp ettiğini dolayısıyla geleneksel olan her şeyin zamanla unutulacağını öne sürmüştür.

'Köyler modernleşirse, iş olanakları artarsa gençler neden gitsin ki. Okumayan bir genç için köyde odun toplama işi var, çobanlık var. Onu da nereye kadar yapabilir, ben yapamadım. Mesela o köyde ne ünlüyse onunla ilgili bir istihdam olsa gençler kalır.'

Burada görüşmecinin haklı olduğu bir taraf vardır fakat köylerin 'modernleşmesi' sanıldığı gibi aksine her zaman olumlu sonuçlar doğurmayabilir. Genç nüfus köyde kalsa da modernleşme ile beraber geleneksele dair çoğu şeyin değişip dönüşeceği belki de yok olacağı ihtimali vardır. Bu konuyla ilgili olarak Erhan Gürsel Ersoy 'Ülkemiz kırsalındaki hızlı modernleşme ve dış dünyaya açılma, kentlere göç gibi süreçler, eski geleneksel çevre bilgisinin hızla yok olmasını getirmektedir' (Ersoy, 2004:176) demektedir. Ayrıca geleneksel köy toplumlarının küreselleşme tehdidi altında olduğunu kalkınma ve iskân politikalarının köy halkının kendi yaşamları üzerindeki söz hakkı ve kontrollerinin buna bağlı olarak kültürlerinin ve dillerinin de yok olduğunu belirtmektedir.

Genel olarak Şırnak'ta gezonun bir zamanlar pekmezi çok yapılıyorken şimdilerde daha çok kalıp şeklinde tüketilmekte en azından görüşme yapılan kişilerden yola çıkarak böyle söylenebilir. Kalıp şeklinde işlenmesinin sebebi gezo miktarının seneden seneye azalmış olması olabilir. Çünkü görüşmeciler özellikle nispeten çok yaşlı olanlar 30-40 yıl önce daha fazla topladıklarını belirttiler şimdiyse anca ilaçlık olacak kadar oluşuyormuş. Ayrıca kalıp formu geleneksel tedavide daha kullanışlı; hastalık çeşidine göre kullanım şekli değişmekte. Örneğin; mide ağrısı çeken biri bir miktar gezoyu yoğurda karıştırıp yemekte, bir başkası çiğneyerek yemektedir. Temelde gezo şifa, derman, ilaç amacıyla yapılıyor ve tüketiliyor sonrasında da tadı güzel olduğu için.

Gezo; Bitlis, Mardin ve Şırnak'ta aktif bir şekilde yapılmaktadır. Bitlis ve Mardin'de sadece pekmezi yapılıyorken Şırnak'ta hem pekmezi hem kalıbı yapılmaktadır. Fakat Şırnak'ta araştırmacının görüştüğü kişilerin tamamı çok eskiden gezodan pekmez yaptıklarını ama daha çok kalıp halini yaptıklarını söylemişlerdir. Bu Şırnak'ta sadece gezodan kalıp yapıldığı anlamına gelmemektedir. Daha önce de bahsedildiği gibi zorlu pandemi koşullarından dolayı araştırmacı kalıp yapanlarla görüşebilmiştir. Bu görüşmelerin bir kısmı araştırmacının kendi sosyal ağı üzerinden bulunduğu kişiler bir kısmı da sahada görüşmecilerin yönlendirmesi sonucu kartopu tekniğiyle bulunan kişilerden oluşmaktadır.

### 3.1.1.2.2. Bingöl

Bingöl Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan şehirlerden biridir. Burada Yayladere ilçesine bağlı Kalkanlı ve Dalbasan (Kürtçesi Pargasor) köylerinde görüşmeler yapılmış olup araştırmacı görüşeceği kişilere kendi sosyal ağı üzerinden ulaşmıştır. Yayladere ilçesi Bingöl merkeze 110 km. uzaklıkta olup 2020 verilerine göre nüfusu 2160'tır.



Şekil 14. Kalkanlı köyünün girişi ve civar tepelerde hâkim olan meşe ağaçları.



Yayladere ilçesindeki Kalkanlı köyü, Bingöl il merkezine 126 km, Yayladere ilçe merkezine 28 km uzaklıktadır. 2022 nüfus verilerine göre köyde 74 kişi yaşamaktadır. Araştırmacının yaptığı küçük köy gezintisinde köyün çok sakin olduğu ve evlerin birbirinden uzak konumlandığı ve çok az kişinin yaşadığı görülmüştür. İlk görüşme bir çiftle yapılmıştır. Çift tüm sene İstanbul'da yaşamakta sadece yaz aylarında bahçelerine bakmak için buraya gelmektedirler. Erkek (1.G, tahmini 60 yaşında, serbest çalışan), ömrü boyunca gezoyu 10-15 kere gördüğünü söylemiştir. Pekmezini hiç yapmamışlar, bu köyde ve civar köylerde gezonun sadece kalıbı yapılmaktadır. Burada da sıralı yapraklar ve dallar toplanıp güneşte kurutulduktan sonra geniş bir beze silkelendirildikten elekten geçirildikten sonra büyük parçalar bir kenara ayrılır kalan küçük parçalar ve tozlar da ekmek arası yapılır ya da helva yapılır. Görüşmeci gezonun oluşma sebebini hava olaylarıyla ilişkilendirmiştir. Gezonun havadan yağdığını ya çok sıcak ve boğucu havalarda oluştuğunu ya da meşe ağaçlarının şırayı kendine çektiğini düşündüğünü belirtmiştir. Ayrıca tüm meşe ağaçlarında oluşmadığını köydeki tepelerin bir tarafına yağdığını diğer tarafına yağmadığını yağarsa da genelde aynı bölgeye yağdığını ifade etmiştir. Hayvanlar otlatılmaya götürüldüğünde gezonun yağdığını görüyorlarmış. Kadın, erkek beraber gidiliyormuş. Burada kadın erkek aynı işleri yapmaktadır cinsiyete dayalı bir iş bölümü yoktur. Görüşmeci ne kendilerinin ne de köydeki kimsenin yaptıkları gezo kalıbını satmadıklarını belirtmiştir. İhtiyacı olan birilerine hayır niyetine veriliyormuş. Yanındaki eşi de (2.G, tahmini 55 yaşında, ev hanımı) küçükken sıra toplamaya gittiklerini, yapraklarını emdiklerini söylemiştir eşi de aynı şekilde küçükken yaprakları emdiğini hatırladığını söylemiştir. Şıranın tadı çok güzel ve hafifmiş. Ne hastalığa iyi geldiğini, faydalarını bilmediğini belirtmiştir. O da eşi de gezonun yokluk zamanlarında yapıldığını söylemişlerdir. Sonrasında 1.Görüşmeci, eşini gezo topladıkları zaman gördüğünü o zaman evlenmeye karar verdiğini söylemiştir. Burada da gezonun köydekiler için sosyal bir aktivite işlevi gördüğü görülmektedir. Toplanıp beraber gidilmekte kimisi için piknik havasında geçmekte kimisi için de sosyalleştiği bir aktivite olmaktadır. İkisi de köye sadece yaz aylarında gelip kışa doğru gittiklerini söylemişlerdir. Dolayısıyla gezo ile olan deneyimleri gençlik dönemleriyle sınırlı kalmaktadır. Şu an ise dut pekmezi yapıyorlarmış.

Görüşmenin ardından 1.Görüşmeci araştırmacıyı misafirliğe gidecekleri eve davet etmiştir. Araştırmacı da eşlik etmiş ve orada da 2 kadın, 1 erkek olmak üzere üç kişiyle görüşme yapılmıştır. Üçü de ilk evde söylenenleri tekrar etmiştir. Burada da gezo kalıbı aynı şekilde yapılmaktadır. 3.Görüşmeci (erkek, tahmini 70 yaşında, emekli) gezonun Allahın bir hikmeti olduğunu söylemiştir. Ona göre eski zamanlarda insanlar tatlı ihtiyaçlarını doğadan bu şekilde gidermişler. Gezoyu hiç satmamışlar, buna gerek duymamışlar çünkü hem herkes yapmakta hem de amaç, elde edilen az miktardaki gezoyu kahvaltıya veya atıştırmalık ekmeğe ve helvaya katmaktır. Kadınlar da işin zor oluşundan bahsetmişlerdir. İlki (4.G, tahmini 60 yaşında, ev hanımı) gezonun hep eskilerde kaldığını son yıllarda hiç görmediklerini ve yapan kimsenin kalmadığını belirtmişlerdir. Gençlik zamanlarında yaz aylarında oluştuğunu gidip toplayıp, kahvaltıya koyduklarını söylemişlerdir. İkinci kadın (5.G, tahmini 40 yaşında, ev hanımı) gezoyu sadece bir iki kere gördüğünü tadı çok güzel olduğu için yaptıklarını söylemiştir. Tatlı tadı başka bir tatlı tada benzemiyormuş. Buradakiler de gezonun tatlı tadı dışında şifa olup olmadığını başka ne şekilde kullanıldığını bilmediklerini söylemişlerdir.

Yapılan üçüncü ev ziyareti yine 1.Görüşmecinin eşlik etmesiyle gerçekleştiriliyor. Komşuları olan üçüncü evde yine 1 erkek 2 kadınla görüşme yapılmıştır. Görüşülenlerden yaşlı bir adam (6.G, tahmini 70 yaşında, emekli) aynı süreçleri anlatmıştır. Yine gezo ile ilgili olan anıları çocukluk dönemine dayanmaktadır. Gezo kalıbı yapım aşamalarını anlatmıştır; gezolu dallar toplandıktan sonra sopayla vurulup sıra silkelenir, helva gibi kalıp haline getirildikten sonra eritilen yağın içine konulup kavrulur ardından yenilir. Şırnak'ta ve Tunceli'de de bu şekilde yapılmaktadır. Adam hiç satmadıklarını söylemiştir. O zamanlar yokluk olduğunu ve milletin ekmek arası yapmak için gidip topladıklarını belirtmiştir. Ardından eşi (7.G, tahmini 60 yaşında, ev hanımı), 7-8 yaşlarındayken yediğini o zamanlar gezonun çok yağdığını hatırladığını söylemiştir. Birilerinden şifa olduğunu duymuş ama o zamanlarda bir hastalığa faydası olup olmayacağını kimsenin bilemeyeceğini söylemiştir. O zamanlar herkes tatlı tadı ve tatlı ihtiyacı için yapıyormuş. Çevredeki köylerin tümünün yaptığını ve 3-4 aile beraber yaylaya gidildiğini belirtmiştir.

‘Şimdi yağsa gidip toplamam. Her şey var şimdi, bir sürü tatlı var. Dut, bal, pekmez, reçel... Bunlar varken dağ tepe gezo toplamaya gerek yok.’

Yaşlı kadın artık rahat bir dönemde olduklarını dile getirmiştir. Bu rahatlık dönemi yiyeceğe ve diğer olanaklara erişimle eş değer görüldüğünde bu, gezo gibi doğadan toplanan ve geleneksel yöntemlerle besine dönüştürülen diğer ürünler için de geçerli olacağı ve bu rahatlığın bu türden geleneksel bilgilerin kaybolmasına yol açacağını düşündürmektedir. Yaşlı kadının bu dediklerine kızı da (8.G, tahmini 45 yaşında, mesleği bilinmiyor) destek vermiştir o da çocukken yemiş fakat adının ne olduğunu bilmediğini bu sohbetle öğrendiğini belirtmiştir. Ve annesinin gezoya alternatif ürünlerin olduğu dolayısıyla gezoya ihtiyaç olmadığını söylediği cümlelere katılmıştır:

‘Millet kahvaltıda peynir, zeytin, sucuk, salam, üç çeşit reçel, bal yumurta varken gidip o zor işi yapmaz. Bana kalsa hiç gerek yok bu kadar çeşit ve bu kadar tatlı yiyecek varken’

Bu söylenenler saha çalışmasının yapıldığı diğer illerle karşılaştırıldığında araştırmacıyı şöyle bir sonuca götürmektedir. Gezonun pekmezini, kalıbını ‘aktif’ bir şekilde yapanlar ve şifa olduğunu düşünenler gezoya herhangi bir alternatif ürün düşünmemektedir. Öncelikle şifalı olduğunun düşünülmesi onun diğer tatlı ürünlerle karşılaştırılma durumunu ortadan kaldırmaktadır. Ayrıca aktif yapanlar örneğin Bitlis, Mardin ve Şırnak gezoyu ayrıca sattıkları için de onlar için yeri ayrı olan bir besindir.

Bingöl’de görüşmenin yapıldığı ikinci köy Dalbasan köyüdür. Bu köyde Yayladere ilçesine bağlı ve Kalkanlı köyüne yakın bir mesafededir. Araştırmacıyı bu köye yine 1.Görüşmeci yönlendirmiş ve eşlik etmiştir. Bu köye doğru gidilirken 1.Görüşmeci civar tepelerdeki meşe ağaçlarını gösterip 3-5 yıl öncesine göre sayılarının çok azaldığını belirtmiştir. Devletin güvenlik problemlerinden ötürü civardaki ağaçları yaktığını ve bir sene önceki orman yangınına kimsenin müdahale etmediğini söylemiştir. Araştırmacı görüşmecinin gösterdiği tepelere baktığında yanmış ve sararmış ağaçları fark etmiştir. Şekil 15’te görüşmecinin gösterdiği yanan ağaçlık alanların görüntüleri yer almaktadır.



Şekil 15. 1.Görüşmecinin ifade ettiği orman yangınlarının kapladığı alanın uzaktan görüntüleri.

Dalbasan köyünde bir kişi ile görüşülmüştür. Bu köyde sadece 2 tane hane vardır. İlki İstanbul'da yaşayan bir aile ve görüşmenin yapıldığı tarihte evlerinde olmadıkları görülmüştür. İkincisinde de yaşlı bir adam tek başına kalmaktadır, tüm ailesi başka başka şehirlerde yaşamaktadır. O da sezonluk gelip bağ bahçe işlerini yapmaktadır. Kendisi (9.G, erkek, 80 yaşında, emekli), Kalkanlı köyünde söylenenlerin aynısını tekrar etmiştir. Çok küçükken görmüş gezoyu. İnsanların helvaya karıştırıp yediğini söylemiştir. Gezoyu Allah'ın yağdırdığını, onun hikmeti olduğunu ifade etmiştir. Son

yıllarda yağdığını hiç görmemiş. Eski zamanlarda olduğu gibi son yıllarda da az yağıyormuş. Annesinin yaptığı gezo kalıplarını senelerce sakladığını kendisine ve kardeşlerine azar azar verdiğini ve çok doyurucu olduğunu söylemiştir. Kendisi ömrü boyunca hiç yapmamış sadece çocukken ailesi ve komşuları yapıyormuş bu köyde. Sonrasında göç etmişler. Çocuklarının gezonun ne olduğu hakkında bir fikirlerinin olmadığını hiç duymadıklarını ve görmediklerini belirtmiştir. Ona göre gençler köyden çıkıp başka şehirlere adımlarını attıkları an köy ve geleneksel olanla aralarına mesafe girdiği andır. Kendisi emekli olduğu için şehirde yapacak bir iş olmadığından ve bağ bahçelerini sahipsiz bırakmak istemediğinden her sene gelip bakımlarını yapıyormuş. Öte yandan görüşmeci sohbet boyunca araştırmacıyı Kürtçe konuştuğu için takdir etmiştir. Genç yaşta böyle geleneksel bir konuyu çalıştığı ve yaşadığı yerden uzaktaki yerlere gelip sorduğu için de ayrıca takdir etmiştir.

Araştırmacı hem pandemiden kaynaklı kısıtlamalara hem de Bingöl’de aktif gezo yapan birilerine ulaşamayınca ve bilgiler birbirini tekrar edince saha çalışmasını bu iki köyle sınırlandırmaya karar vermiştir. Çünkü görüşmeciler de civardaki köylerin aktif bir şekilde gezo yapmadıklarını son yıllarda Bingöl’de görülmediğini belirtmişlerdir.

### 3.1.1.3. Bal Formunda

Gezonun, bal formu diye belirtilmesinin sebebi meşe ağaçlarının yoğun olduğu ormanlık alanlara konumlandırılan arı kovanlarının meşe ağaçlarındaki şırayı bala dönüştürmeleridir. Ayrıca insanlar da şırayı toplayıp, kaynatıp dönüşen yeni haline gezemgen/bal demektedirler. Saha çalışmasının yürütüldüğü Tunceli, Muş, Mardin, Bitlis, Bingöl, Şırnak illerinden sadece Tunceli’de elde edilmektedir.

Gezo için yerel isimlendirme ‘gez(h)emgen’dir (gezengi diyen de olmuştur). Gezemgen yerel dil Zazaca’da bal anlamına gelmektedir. Arıların balı üretmek için topladığı malzeme (şıra/polen) miktar olarak en fazla meşe ağacından elde edildiği için meşe balı denilmektedir. Öte yandan meşe ağaçlarının bol olduğu ormanlık alanlara arı kovanları yerleştirilmektedir. Görüşmeciler her 5-10 senede bir mayıs ve haziran aylarında gezemgen oluştuğunu ve o zamanki balın daha şifalı olduğunu belirtmişlerdir.

Tunceli’de ilk görüşmeler Pertek ilçe merkezinde yapılmıştır. Araştırmacı görüşeceği kişilere sosyal ağını kullanarak ulaşmıştır. Burada Pertek Ziraat Odası Başkanı olmak üzere üç kişi ile görüşülmüştür. Ziraat Odası Başkanı (1.G, erkek, tahmini 60 yaşında) yerel isim olarak gezo yerine ‘kezbi’ dendiğini belirtmiştir. Kezbi ise bir yaprak bitidir aynı zamanda tatlı şıra anlamına da gelir. Görüşmeci, yaprak bitlerinin şıra oluşmasının sebebi olduğunu karıncaların yaprak bitini koruduğunu buna karşılık yaprak bitinin/kezbinin bir miktar nektar ürettiğini söylemiştir. Uğur böceğinin kezbinin avcısı olduğunu, uğur böceği sayısının çok olduğu zamanlarda kezbinin olmadığını belirtmiştir. Meşe ağacının yaprakları daha düz olduğu için meşede daha fazla oluştuğunu diğer ağaçlarda da bir miktar oluşabildiğini söylemiştir. Diğer ağaçlardan da şıra toplandığını ama yoğunlukla meşe ağaçlarında oluştuğu için meşe balı dendiğini ve piyasada o şekilde satıldığını eklemiştir ardından. Araştırmacı Midyat’ta palamutta oluşan şırayı içeren fotoğrafları gösterince görüşmeci gösterilen beyaz sıvıya/şıraya bitki kurdu demiştir. Bir yandan da uçan sineklerin larvalarını ağaçlara bıraktıklarını larvaların uçmadan önce bıraktığı sıvı olarak tanımlamıştır beyaz şırayı. Görüşmeci eskiden şeker ihtiyacını karşılamak için insanların doğadaki meşelerden bu şırayı toplayıp tükettiğini belirtmiştir. Eski zamanlarda rafine şekere erişimin çok sınırlı olduğu Tunceli’de diğer tatlı besinlerin alternatifi olarak görüldüğü için de değer verilmektedir (Kızılca, 2021). Görüşmeci şimdi isedağdan şıra toplayıp işlemenin zor olduğunu kimsenin dağlara çıkıp bu işi yapmayacağını söylemiştir. Eğer şıra toplanıp yapılacaksa da kadın, erkek, genç ve yaşlı herkesin gittiğini, cinsiyete ve yaşa dayalı bir iş bölümünün olmadığını ifade etmiştir. Görüşülen ikinci kişi (2.G, erkek, tahmini 55, imam) aynı görüşmede yer alan Kolonkaya köyünden bir imamdır. Gezemgenin 50-60 yıl önce yapıldığını köyler yakılıp boşaltıldıktan sonra yapan kimselerin kalmadığınışimdilerde de kimsenin yapmadığını dile getirmiştir. Görüşmeci bölgede hangi malzeme varsa ondan pekmez yapıldığını Pertek’te ise dut pekmezinin çok yapıldığını söylemiştir. Araştırmacı saha çalışması yaptığı illerden örnek verip gezo pekmezi deyince görüşmeciler Tunceli’de gezodan pekmez yapılmadığını belirtmişlerdir. 2.Görüşmeci kendilerinin gezo ismini kullanmadığını bunun yerine gezengi dediklerini belirtmiştir. O sene beyaz şıra ağaçlarda görülüyorsa ‘gezengi vurmuş ağaca’ diyorlarmış bu da ağaç hastalandı manasındaymış. Bu daha önce görüşme yapılan diğer illerde de belirtilmiştir. Görüşmedeki üçüncü kişi ise (3.G, erkek,

tahmini 55 yaşında, mesleği bilinmiyor) Tunceli'deki köylerde dağların yüzde 60-70'inin meşe ağacı olduğunu ama köyler yakılıp boşaltıldığı için yapanların da bıraktığını gidip gelmenin zor olduğunu kimsenin uğraşmak istemediğini söylemiştir. Bu duruma Gül Kızılca Yürür de makalesinde yer vermiştir. Görüşmeciler genel anlamda gezemgenin hastalıklara iyi geldiğini söylemişlerdir. Ardından Ziraat Odası Başkanı araştırmacıyı ve eşini kezbinin olduğu bir ağacı göstermek üzere kendi bahçesine davet etmiştir. Araştırmacı ağaçta küçük beyaz bitleri görmüş ve fotoğrafını çekmiştir. Şekil 16'da 1.Görüşmeci'nin bahçesinde yer alan ağaçtaki kezbi görülmektedir. Pertek'teki görüşmelerin ardından Tunceli merkeze doğru yola çıkmıştır.



Şekil 16. 1.Görüşmecinin bahçesinde yapraklarında kezbi bulunan ağaç.

Tunceli'de ise Pülümür ilçesine bağlı Çobanyıldızı ve Kangallı (eski adı Murdafan) köylerinde görüşmeler yapılmıştır. Araştırmacı yine kendi sosyal ağı üzerinden Çobanyıldızı köyünde görüşeceği kişilere ulaşmış diğer köye degörüşülecek birileri bulmak amacıyla gitmiş ve köyde o esnada rastgele bulunanlarla görüşmüştür. Pertek'in aksine Pülümür'dekiler oluşan şıraya kezbi değil gezemgen demektedirler.

Çobanyıldızı köyü, Tunceli il merkezine 80 km, Pülümür ilçe merkezine ise 10 km. uzaklıktadır. 2020 nüfus verilerine göre köyün nüfusu 41'dir. Burada ilk önce köyün muhtarı ile görüşülmüştür. Muhtar (4.G, tahmini 45 yaşında, muhtar) önceleri köydeki nüfusun çok olduğunu ama yıllar geçtikçe bir iki haneden başka hane kalmadığını belirtmiştir. Köyde yazları 9 hane, kışın ise sadece 3 hane yaşıyormuş. Görüşmeci yaklaşık 10 yıldır gezemgenin görülmediğini eskiden çok fazla olduğunu öyle ki otlanmaya çıkan hayvanlarının gezemgene bulaştığını ve hayvanları dereye yıkadıklarını belirtmiştir. Gezemgenin temmuz aylarında oluşmaya başladığını ve çok sıcaklarda olduğunu söylemiştir. Ardından köyde konuşulabilecek iki yaşlı kadının olduğunu ve yaşlarının 100 küsur olduğunu söylemiştir. Sonrasında görüşmek üzere kadınların evine gidilmiştir. Görüşülen ilk kadın (5.G, tahmini 100 yaşında, ev hanımı) şıra oluşan ağaçlardandalları toplayıp getirdikten sonra büyük ekmek sacında yıkayıp süzgeçten geçirip kaynattıklarını söylemiştir. Kaynattıktan sonra oluşan sıralı, tatlı sıvıya gezemgen/bal dediklerini belirtmiştir. Görüşmecinin bahsettiği işlemler Bitlis, Muş, Mardin ve Şırnak'takilerin gezo pekmezi yaparkenki işlemlerine benzemektedir. Fakat buradakiler gezonun kaynatıldıktan sonraki haline pekmez değil bal demektedirler. Bu Pertek'te de dile getirilmiştir. Yaşlı kadın hayatında üç kere yaptığını ve tadını çok sevdiğini ama bir daha gidip toplayacak kadar gücü olmadığını söylemiştir. Uzun zamandır da oluştuğunu görmemiş kimse. Kadın, hayatında 3-4 kere yaptığını söylemiştir, tadı bala benzediği için yapılıyormuş. Eski zamanlarda satmadıklarını sadece kendilerine yetecek kadar yaptıklarını ve kadın, erkek, genç, yaşlı herkesin gittiğini belirtmiştir. Bazı komşuları ise satıyormuş. İnsanların eski zamanlarda kıtlık ve yokluk olduğu için gezemgen yaptıklarını söylemiştir.

'Bal ne ki hep şekerle oluyor. Bu Allah'tan yağıyor, kendiliğinden yağıyor. Her şeye derman.'

Oğlu ise (6.G, tahmini 45 yaşında, mesleği bilinmiyor) gezemgen ağaçlarda oluşursa nasıl bir şey olacağını merak ettiğini, yapacağını söylemiştir. Ardından çocukken yaprakları yaladığını ve gezemgenin nasıl yapıldığını hatırlamış ve annesinin bahsettiği yapım aşamalarını anlatmıştır. Fakat köyden göç ettiği için tümünü hatırlayamadığını söylemiştir.



'Kokusu hala burnumda. Şimdi olsa gidip yaparım. Ülkede ekonomik kriz var, kıtlık var, yapılır. Hem satmak için hem de tadı için yaparım.'

Orada bulunan kız kardeşi ise (7.G, tahmini 50 yaşında, ev hanımı) kendisinin böyle zor bir işi yapamayacağını ama gezemgenin kilosu 1000 TL'de olsa alıp yemek istediğini söylemiştir. Ardından yaşı 102 olduğu söylenen yaşlı kadın (8.G, ev hanımı) yavaş yavaş görüşmenin olduğu yere gelmiştir. Araştırmacı yaşlı kadınla konuşmaya çalışmış fakat yaşlı kadın söylenenleri duyma konusunda problem yaşadığı için araştırmacı görüşmeciyi rahatsız etmemek adına görüşmeyi kısa tutmuştur. Araştırmacının sorduğu soruları da diğer görüşmeciler kendisine iletmiştir. Yaşlı kadın eskiden hiç yemeklerinin olmadığını, ihtiyaçtan dolayı gezemgen yaptıklarını söylemiştir. Son 20 yıldan fazladır da hiç yapmamış. Bu sene (2021) meşe ağaçlarının parladığını ama gezemgen tutmadığını belirtmiştir. Her iki yaşlı kadın da gezemgenin tatlı tadı dışında bir işlevinin olup olmadığını bilmediklerini belirtmişlerdir. Ayrıca buradakiler de eskiden gezemgen görülüyorsa ağaçlarda 'gezengi vurmuş ağaca' diyorlarmış bu da ağaç hastalandı manasındaymış.

Bu görüşmelerin ardından 4.Görüşmeci (muhtar) araştırmacıya meşe ormanlarına yakın yere konumlandıkları kovanların olduğu yeri göstermiştir. Burada gezemgenin uzun zamandır görülmediği ifade edilmiştir fakat kovanlar yine de konumlandırılıyor çünkü arılar civardaki tüm ormanlık alandan faydalanmaktadır. Şekil 17'de 4.Görüşmecinin bahsi geçen arı kovanlarını yerleştirdiği alan yer almaktadır.



Şekil 17.Çobanyıldızı köyündeki 4.Görüşmecinin meşe ormanlarına yakın konumlandığı arı kovanları.

Çobanyıldızı köyünden sonra araştırmacı merkeze doğru yola çıktığında civar köylerde de gezemgen yapan birilerle karşılaşılacağını düşünerek yol üzeri rastgele bir köye girmeye karar vermiştir. Çünkü Pülümür'ün tüm dağ köylerinin etrafında meşe ağaçları fark edilmektedir Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki her dağ köyü gibi.

Gidilen ikinci köy Kangallı (Murdafan) köyüdür. Burada 2 erkekle görüşme yapılmıştır. İlki (9.G, tahmini 50 yaşında, mesleği bilinmiyor) en son 1970 yılının baharında görmüş gezemgeni. Hangi aralıklar oluştuğunu bilmiyor fakat oluşursa da temmuz ayında oluşuyormuş, bunun bir doğa olayı olduğuna inandığını söylemiştir. Meşe ağaçları üzerinde tatlı bir maddenin çıktığını güneş vurunca parladığını o şekilde seçildiğini belirtmiştir. Toplamaya gittiklerinde cinsiyete dayalı iş bölümünün olduğunu erkeklerin dalları toplayıp kadınların ise sıralı dallar ile ilgili diğer işlemleri yaptığını söylemiştir. Buna göre yapraklar toplanıp getirilir, suya konulup şıranın akması beklenir. Ardından kaynatılıp bal yapılır. Bunu eskilerin yaptığını o zamanlardan bahsettiğini belirtmiştir. Kendisi meşe balı olduğu zamanlarda satın aldığını sonrasında kendi belirlediği fiyatla(150 TL'ye) sattığını söylemiştir. Diğer çiçek ballarında şeker olduğunu ama meşe balında herhangi bir katkı maddesi olmadığını ifade etmiştir. Görüşmeci piyasada

meşe balı dendiğini ama arının 7 km. boyunca her ağaçtan polen ve şıra aldığını yoğunluk olarak meşe ağacında şıra olduğu için meşe balı dendiğini söylemiştir. Ardından gezemgenin akciğerlerle ilgili problem varsa ona iyi geldiğini, bronşit için iyi olduğunu öne sürmüştür. Görüşmeci, meşe balı ile kozalağın içindeki küçük çekirdeği alıp karıştırıp yemiş kendisinin verem hastalığına çok iyi gelmiş. Dolayısıyla tadı güzel ve şifa olduğu için gezemgeni sevdiğini belirtmiştir.

Ardından ikinci eve gidilmiştir. Burada da tek başına yaşayan yaşlı bir adamla görüşme yapılmıştır. Yaşlı adam (10.G, 87 yaşında, çalışmıyor) eskiden kıtlık olduğunu hiç yiyecek bulunmadığını o yüzden gezemgen yaptıklarını söylemiştir. O da Çobanyıldızı köyündeki gibi aynın süreçleri anlatmıştır. İlk önce sıralı yapraklar toplanıp bir leğende yıkanır ve o su süzgeçten süzülüp içindeki yaprakların ayrılması sağlanır ardından kaynatılıp bal yapılır. Kadın, erkek herkes sürece katılıyormuş. Görüşmeci oluşan bala *Zazaca* gezemgen dediklerini belirtmiştir. Gezemgenin Allah'tan onun deyiimiyle kudretten yağdığını söylemiştir. 1938 yılında köyden zorla çıkarıldıklarını ve Bursa'ya yerleştiklerini memleketlerine dönünce de yiyeceklerinin olmadığını ve gelişlerinin ardından Allah'ın onlara gezemgen yağdırdığını söylemiştir.

'Yeni dönmüştük, hiçbir şeyimiz yoktu muhtaçtık. Allah 'Bunların ihtiyacı var' dedi yağdırdı. O çok kutsal bir yiyecek, bizi açlıktan kurtardı.'

Görüşmeci gezemgeni o kadar kutsal buluyor ki satılır mıydı sorusuna:

'Kudretten gelmiş satılır mı hiç? Günah derlerdi eskiden, satmazlardı komşuya verirlerdi hayır niyetine. Böyle bir kutsalı satmak günahdır. Hiç satılır mı, teraziye konur mu?'

Dedikten sonra eskiden herkesin yokluktan gezemgen yapmaya mecbur kaldıklarını ama şimdi öyle bir mecburiyet olmadığı için kimselerin yapmadığını söylemiştir. Kendisi de gezemgen oluşsa da yaşlılıktan dolayı yapamayacağını belirtmiştir.

Araştırmacının telefon konuşması ile bilgisine danıştığı bir kişi ise gezemgene 'Gızge' demiştirve araştırmacının Xanolar, Pülümür, Ovacık, Yarbaşı ve Çobanyıldızı köyünde,

Ovacık'ta da Isıtma köyünde birileriyle görüşülebileceğini söylemiştir. Fakat araştırmacı yine hem pandemi koşullarından hem mevsimsel koşullardan hem de bilimsel uygunluğa ulaşıldığından dolayı görüşmeleri sonlandırmaya karar vermiştir.

Tunceli için konuşulduğunda saha çalışmasının yapıldığı ilçelerde ve köylerde iki çeşit baldan bahsedildiği görülmüştür. İlki insanların yaprakları toplamak, yıkamak, süzmek ve kaynatmak suretiyle elde ettiği bal (ki bu saha çalışmasının yapıldığı diğer illerde pekmez diye geçmekte) ikincisi ise arıların meşe ağaçlarından topladığı şıranın yoğunlukta olduğu meşe/gezemgen balıdır.

Meşe balı aynı zamanda salgı balı olarak da geçmektedir. Çiçek balı ile salgı balı arasındaki fark arının çiçeklerdeki polenleri ve enzimleri toplayarak bal yapması ve buna çiçek balı denmesi, salgı balı ise arının meşe ve çam benzeri ağaçlarda oluşan salgıyı (şırayı) toplayarak bala dönüştürmesidir. Meşe ağaçlarının olduğu yerlere arı kovanı yerleştirme işi Trakya Bölgesi Kırklareli'nde yer alan Istranca Ormanları'nda da yapılmaktadır. Elde edilen bal belli başlı internet siteleri ve alışveriş platformlarında organik bal diye satışa sunulmaktadır. Ayrıca Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 2021 yılında Kırklareli'nde Istranca Ormanları'nda üretilen meşe balı coğrafi işaret alıp tescillenmiştir (<https://www.turkpatent.gov.tr/haberler/kirklareli-beyaz-peyniri-kivircik-kuzu-eti-ve-mese-bali-tescillendi>).

Fakat yerel olarak üretildiği şekliyle gezemgen Tunceli'de kaybolmaya yüz tutmuş bir geleneksel ürün olarak karşımıza çıkmaktadır. Gül Kızılca Yürür'ün 2021 yılında gezemgen hakkında paylaştığı makalede de meşe balı kaybolan geleneksel bir bilgi olarak anlatılmakta ve bunun başlıca sebeplerine yer verilmektedir. Ve gezemgen yani meşe balı yenilebilir yabani gıda olarak tanımlanmaktadır. Makalede, meşe balının insanlar tarafından Hızır'ın gücü ve kutsallığını simgelediği aynı şekilde açlık dönemlerinde Hızır'ın insanlar için yağdırdığı belirtilmektedir. Kızılca'nın görüştüğü kişiler de 1938'de açlığa bir çare olarak gezemgenin ortaya çıktığını söylemiştir.

### 3.1.2. Gezonun Tıbbi Faydaları: Halk Tıbbındaki Yeri

Gezonun bölgedeki insanlar arasında çok önemli ve değerli olmasının başlıca sebeplerinden biri de alternatif tıpta çokça başvurulan bir yiyecek olmasıdır. Nadir bulunuyor olması onu alternatif tıpta daha da cezbedici hale getirmektedir. Görüşme yapılan illerin tümünde ‘Her şeye derman’, ‘Çok şifalı’, ‘Hastalıklara iyi geliyor’ gibi kalıp ifadeler kullanılmakla beraber Bitlis’te iç hastalıklara, şeker hastalığına, nefes darlığına, romatizmaya ve kansere iyi geldiği söylenmiştir. Burada insanlar en son yaptıkları gezo pekmezini o sene miktarı az çıktı diye satmamış olaki bir hastalık çıkar diye saklamışlardır. Görüşmeler esnasında araştırmacıya gezo pekmezi ikram edilirken getirilen şişelerin ebatından da o sene gerçekten az elde edildiği fark edilmiştir. Öte yandan kimi görüşmeciler tarafından sırf şifalı olduğu için gezo pekmezi yapılmaktadır. Ayrıca gezolu meşe yapraklarını yiyen hayvanların sütünün bile şifalı olduğu söylenmiştir.

Bitlis’ten sonra en aktif gezo pekmezi üreticisi olan Mardin’de yine her şeye derman dendiikten sonra şeker hastalığına, kansere ve genel ruh haline iyi geldiği belirtilmiştir. Burada da pekmezi şehir dışına satan tüm görüşmeciler gezoyu sipariş edenlerin genelde hastalık için istediklerini belirtmişlerdir. Mardin’in Derik ilçesinde yaşayan Tuncelili kadın da babasının kanser hastası kız kardeşi için Tunceli’de gezemgen arattığını söylemiştir. Keferbe köyündeki görüşmeci de son bir iki küçük şişesi kaldığını ama satmayıp her sabah çocuklarına hastalıkları önlesin diye içirdiğini belirtmiştir. Hem Mardin hem de Bitlis’te ‘yukardan’ Allah’tan geldiği için de şifalı bulanlar olmuştur.

Şırnak’ta gezo pekmezi ve kalıbının ishale ve mide ağrısına iyi geldiği söylenmiştir. Merkeze bağlı Balveren köyünde ise 2.Görüşmecinin gezoyu sadece birileri ilaç niyetine ister diye yaptığını söylemesi çok dikkat çekicidir. Gezonun tıbbi bir yönünün olduğunu biliyor fakat hangi hastalıklara iyi geldiğini bilmemekteydi. Fakat gelininin söylediği kadarıyla da köydeki şifacı/aktar işlevini görmektedir.

Tunceli’de de genel bir ifadeyle ‘Hastalıklara iyi geliyor’ denmiştir. Sadece Murdahan köyündeki 1.Görüşmeci ise kendisinin verem hastalığına iyi geldiğini genel olarak da bronşite ve akciğer ile ilgili hastalıklara iyi geldiğini belirtmiştir.

Bingöl’de eski zamanlarda kıtlık dönemlerinde tüketildiği için gezo kalıbı buradagıda olarak ön plana çıkmaktadır. Dolayısıyla alırtanif tıptaki yerini bilmemekteler. Muş için konuşulduğunda gezonun tadı dışında ne işe yaradığını söyleyen de var kızının yaralı parmağına gezo pekmezi sürdüğünde yarasının iyileştiğini söyleyen de. Fakat hem Bingöl’de hem de Muş’ta gezo genel olarak tadı ve eski zamanlarda besleyici bir gıda olması gibi yönlerle ön plana çıkmaktadır. Gezoyu aktif bir şekilde yapıp satanlar arasında da gezoyu şifa olmasının yanında gıda olarak tüketen kişi sayısının fazla olduğu görülmüştür. Fakat son 20 yılda oluşan gezo/şıra miktarı az olduğundan elde edilen pekmez ve kalıp miktarı daha azdır dolayısıyla eski zamanlardaki gibi her sabah kahvaltıda tüketilecek bir ürün değil bir hastalığa lazım olur diye saklanan bir ilaç haline dönmüştür. Şırnak’ta bu yüzden pekmez değil kalıp tercih edildiği söylenmiştir çünkü pekmez için daha fazla miktarda şıraya ihtiyaç duyulmaktadır.

Literatürde ise gezo pekmeziyle ilgili Mardin’de yürütölen çalışmada pekmezin bronşit, öksürük ve şeker hastalığına iyi geldiği belirtilmektedir (Satıl vd., 2021). Gezo aynı şekilde İran ve Irak geleneksel tıbbında da ilaç olarak kullanılmaktadır. İran geleneksel tıbbında yatıştırıcı, ağrı kesici, ateş düşürücü ve suçıçeği, kızamıkçık ve buna bağılı kaşıntı tedavisinde kullanılmasının yanı sıra ayrıca lösemi, ülseratif kolit, bağışıklık sistemi bozulan kişilere de tavsiye edildiği belirtilmektedir (Yazdanparats ve Ziarati, 2014:1026).Kızılcıca (2021)’da Tunceli’de gezemgen ile ilgili yaptığı çalışmada gezemgenin kış aylarında soğuklara karşı çocuklar ve yaşlılar için iyi bir besin olduğu belirtilmekte ve ‘hastaları iyileştirme ve zayıflara güç verme’ ile tanındığını belirtmektedir.

Gezo birinci basamak sağılık hizmeti sunmamaktafakat kanser gibi ciddi bir hastalıkta bile insanlar bilimsel tıptan etkili bir sonuç almayınca gezo başvurdukları alternatif bir tıbbi ürün olmaktadır. Bitki kullanım değeri, Çok yönlölük, Göreceli önem hipotezlerinde olduğu gibi gezo çok yönlölü bir gıdadır ve tıbbi fayda sağılama konusunda

da çeşitli hastalıklar konusunda ön plana çıkmaktadır. Dolayısıyla Halk tıbbı ile ilgili bir çalışmada kullanılabilecek, çalışılabilecek bir gıda niteliği kazanmaktadır.

### 3.1.3 Gezo Hakkındaki Dini İnançlar

Bütün görüşmeciler arasında yaşı nispeten genç olanlar şıranın oluşumunu hava olayına, bitki hastalığına ya da başka sebeplerle oluştuğuna bağlıyorken yaşlı olanların tümü Allahın bir hikmeti ve hediyesi olduğuna inanmaktadır.

Bitlis'te bir karı koca köylerinde üzümün dutun olmadığını (yetiştirmediklerini) çevrelerinde sadece gezo olduğu için gezo yaptıklarını söylemişlerdir: 'Üzümün tohumu var dutun diğer her birinin (diğer pekmez çeşitleri) tohumu var, fidesi var ama gezonun yok yukardan geliyor o yüzden değerli' demesi 'yukardan' gelmesi dolayısıyla daha da önemli hale gelmekte ve bir kutsallık atfedilmektedir. İnsanların gezodan bahsederken 'düşme- yağma' kelimelerini kullanmasının sebebi onun Allah tarafından indirildiği düşüncesidir. Ki bununla ilgili dini bir hikâye vardır. Hikâyeye göre Musa kavmiyle beraber Firavun'un zulmünden kaçmak için Tur Dağı'na gider ve kırk yıl boyunca orada kalırlar bu sırada yiyecekleri tükenir ve Allah onlara yukardan kudret helvası ve bıldırcın eti indirir. Bu kudret helvası hakkında dini metinlerde bahsedilen betimlemeler gezonun özelliklerine benzemektedir. Dolayısıyla bu hikâyeyi bilenler tarafından gezo mucizevi bir yiyecek olarak tanımlanmaktadır. Öte yandan kudret helvası denmesinin sebebi budur. Şırnak Güneyçam köyündeki görüşmeci: 'Gezonun adı kudret helvası bu da Allahtan geldiği anlamına geliyor, O kudret sahibidir' demesi bu durumu açıklamaktadır. Mardin'de bir görüşmeci tarafından gezonun çok değerli bir ürün olduğu öyle ki Muhammet peygamberin övüldüğü mevlitte bile geçtiği dolayısıyla bu şekilde de dini bir yönünün olduğu belirtilmiştir.

Kızılca(2021)'nın makalesinde de görüşülen insanlar gezoyu/gezemgeni Hızır ile ilişkilendirmektedir. Yaşlıların gezemgenin ortaya çıktığı yıllarda bereketin ve doğurganlığın yüksek olduğunu, Hızır'ın o sene güçlü olduğunu, verimli bir hasadın olacağını söylediklerini belirtmiştir.

Bu çalışmayı yapan araştırmacının saha gözlemlerine dayanarak ulaştığı kanı ise birçok insanın meşe yapraklarında neden gezo oluştuğuna dair bir bilgileri olmadığı için bunun Allahın bir hikmeti olduğunu söyledikleri yönündedir. Radikal bir biçimde dindar olanlar, Yaratıcıyı dünyadaki olup olabilecek her şeyin sebebi olarak görürken ılımlı olanlar duraksayıp somut bir sebep bulamayınca Allahın bir hikmeti demişlerdir. Bu bir yandan kültürel bir referanstır ve dile yerleşmiş, kalıplaşmış bir ifadedir.

### 3.1.4. Toplumsal Hafızadaki Yeri: Şarkılar, Tekerlemeler, Metinler, Mizah

Saha çalışmasının yapıldığı bütün köylerde insanların gezonun kültürel olarak ne anlam ifade ettiği bunun geleneksel halk mizahına, şarkılarına, masallarına ne şekilde yansıdığı sorusuna genel cevapları şu cümleler olmuştur: ‘Sen gezo kadar tatlısın’, ‘... gezo kadar tatlı’, ‘... gezo mu ki öyle tatlı olsun.’ Bu gezoyu hayatında görmemiş sadece duymuş olanların bile ilk söyledikleri cümleler olmaktadır. Hafızalarında bu şekilde kalmış durumda. Bunun sebebi gerçekten de gezonun tat olarak tatlı yapısının hiçbir tatlı yiyecekte bulunmadığı düşüncesidir. Bu hem övgü hem de mizah içeren bir cümledir. Ve istisnasız bütün köylerde bu cümle bu şekilde söylenmiştir. Araştırmacının sahada dikkatini en çok çeken durum, bu cümlelerin farklı bölgelerde yaşayan, birbirleriyle hiçbir bağlantısı olmayan insanlar tarafından ağız birliği edilmişçesine aynı şekilde söylenmiş olmasıdır.

Bir tek Muş’un Güney Köyü’nde bir kadın kaynanasının askere giden oğlu için söylediği bir mani/tekerleme olduğunu içinde gezonun geçtiğini belirtmiştir. Görüşme esansında kadın kaynanasından öğrendiği maniyi okumuştur. Manide/tekerlemede şunlar geçmektedir:

*‘Kalbimin güzeli evin arkasında olta atıyor,  
Gidip baktığımda kalbimin güzeli, güneş ışını gibi parlıyor yüzümde  
Sabahın ışıklarında, ilk açlıkta yoğurda banmış gezo tatlılığında’*

Bu tekerleme Türkçe’ye çevrildiğinde tam olarak neyi ifade ettiği anlaşılmayabilir. Fakat oğlunu askere uğurlayan bir annenin oğluna söylediği bir güzellemedir aslında.



Gezo bir de Kürtçe bir şarkıda geçmektedir. Bu şarkı sevgiliye yazılan neşeli bir şarkıdır. Burada da gezo ve tatlılık bir arada kullanılmıştır ve sevgiliye gezodan daha tatlısın denmektedir. Şarkının adı ‘Her Ji Dîtina Ewilî’. Gezonun geçtiği nakarat şu şekildedir:

**Kürtçe Sözleri:**

“Dibêjin can mişene  
 Yet şîrîkênt kê te ne  
 Ne hingîvîn û ne **gezû**  
 Ne wek şerînya te ne”

**Türkçe Çevirisi:**

“Derler ki güzeller çoktur,  
 Hepsi senin dengin gibi,  
 Ne bal ne de gezo senin kadar tatlı değildir” (<https://lyricstranslate.com/tr/her-ji-d%C3%AEtina-ewil%C3%AE-ilk-gorusten-beri.html>).

Muş’ta bir de Dengbej Zahîro’nun bir şarkısında ‘gezo kadar tatlısın’ ifadesi geçtiği belirtilmiştir. Aynı şekilde gezo Renas Jiyan isimli bir Kürt yazarın romanında da geçmektedir.

Mardin Midyat’ta ise Kürtçe mevlütte geçtiği söylenmiştir. Öte Yayvanteppe köyündeki bir görüşmeci köydekilerle toplu gidip şıra toplamanın güzel yanları olduğunu belirttikten sonra gezo ile ilgili süreçlerin zor olduğundan dem vurup şu cümleyi söylemiştir:

‘Hiçbir şeye vakit yok, ne şarkıya ne söze. Herkes komşusundan daha fazla toplamak için davranıyor.’

Aynı şekilde Bitlis’te bir kadın da mani, tekerleme, şarkı ve hikâyeler için vakit olmadığını gezoyu toplama ve pekmez haline getirme süreci çok zor ve uğraştırıcı olduğu için zaman kalmadığını belirtmiştir.

Şırnak'ın Geçitboyu köyündeki görüşmeci de gezonun halk kültüründe, hikâyelerinde veya müziğinde geçip geçmediği sorusuna, bu sorunun cevabını bilmediğini ama dengbejlerin (yerel sanatçılar) gezo yemediklerini eğer yeselerdi mutlaka hakkında bir şarkı söyleyeceklerini çünkü gezonun tadının unutulmaz olduğunu belirtmiştir. Oysaki Muşlu Dengbej Zahiro'nun içtiği görülmektedir.

### 3.1.5. Gezonun Ekonomik Değeri: “Teraziye Konur mu?”

Gezonun ekonomik değeri son yıllarda artmış durumdadır. Özellikle doğal ve organik olana olan talebin artmasıyla bu türden nadir geleneksel ürünlerin piyasa değeri oluşmuş ve piyasa ekonomisinde yer edinmişlerdir. Saha çalışmasında gezoyu hiç satmamış olanlar, yakın çevrelere hayır niyetine verenler, kendinden fazlasını satanlar olmak üzere üç grupta sıralanabilir. Hiç satmamış olanlar eski zamanlarda hem para kavramının olmamasından hem çevrelerindeki herkesin yapmasından hem de satılacak bir ürün olarak görülmemesinden dolayı satmamışlardır. Örneğin, Bitlis'te Koyunlu Köyü'nde görüşülen insanlar eskiden para kavramı olmadığı için alınıp satılmadığını köydeki herkes yaptığı için de buna ihtiyaç duyulmadığını belirtmiştir. Sadece toplayamayana hayır niyetine verilmekteymiş Ki görüşmenin yapıldığı sene (2021) gezo miktarı az olduğu için yapanların satmaya yanaşmadığı söylendi. İnsanlar hastalık için lazım olur diye kaldırmaktadır çünkü gezo/şıra miktarı az olduğu için daha az miktarda pekmez elde edilmiş o yüzden bir ihtiyaç halinde ellerinde olsun diye satmamaktadırlar. Fakat çok bol olduğu zamanlarda herkes ihtiyaç fazlasını satıyor çünkü talep edeni çok oluyor, civar köylerden ve merkezden insanlar gelip satın alıyorlar. Bitlis'te 1kg. gezo pekmezi için en düşük 150-200 TL arası en pahalı da 250-300 TL arasında bir fiyata satıldığı söylendi. Bu miktarlar Midyat'ta satılan pekmez fiyatlarına göre bayağı yüksek miktarlar. Bir de gezo pekmezinin yapıldığı ayda fiyatların uygun sonrasında fiyatların görece pahalı olduğu görülmüştür. Örneğin Midyat'ta gezo pekmezinin yapıldığı dönemde kilosunun 30-40 TL'ye satıldığı söylenmişti. Fakat an itibarıyla nereyegitsin.com isimli satış sitesinde 2019 yılından kalma 1 kg gezo pekmezi 1215 TL'ye satılmaktadır. Ki Midyat'taki 1. Görüşmeci gezonun piyasa değerinin çok düşük olduğunu görmesi gereken değeri görmediğini daha pahalıya satılması gerektiğini söylemişti. Diğer yandan görüşmeciler hastalık için gelip gezoyu soranların bir miktar

bulabilmek için fiyatı ne olursa olsun ödeyeceklerini yeter ki bulunabilsin dediklerini söylemişlerdi.

Pekmezini veya kalıbını satanlar (Bitlis, Mardin, Şırnak), bir tek şehir içinde satmıyor neredeyse Türkiye'nin dört bir yanına satışı yapılıyor ayrıca komşu ülkeler olan İran ve Irak'a da satılıyor. Oysa çok önceleri için Midyat ilçe merkezinde görüşülen satıcılardan birinin söyledikleri:

'Çok eskiden ulaşım yoktu, satılamıyordu. Herkes gezo pekmezi yapıyordu ama satacak imkânları yoktu. Köy yolları yaz kış kapalıydı, yollar kötüydü, gidip gelen araç yoktu. O yüzden satamıyorlardı. Şimdiyse yollar açık, ulaşım araçları var her yere satılıyor.' (14.G, tahmini 40 yaşında)

İle şu an gelinen noktada yaşanan gelişmeler, sosyal medya araçları, teknoloji, ulaşım gezo gibi geleneksel ürünlerin daha uzak bölgelerde tanınmasına ve oralara taşınmasına olanak sağlamıştır. Örneğin araştırmacının sosyal medya üzerinden ulaştığı satıcılar ve kendi köylerinin tanıtımını yapan köy sakinleriyle tanışması bu şekilde olmuştur. Midyat'taki 2.Görüşmeci, kendi facebook hesabında gezo pekmezini paylaştıktan sonra talebin çok arttığını söyledi örneğin. Bir de Midyat'ta Keferbe köyünden sonra Yayvantepe, Derik Mezrası ve daha başka civar köyler de önceleri kendilerine yetecek kadar yapıyorken bu kadar satıldığını gördükten sonra daha fazla üretmeye başlamışlar. Herkes gezonun doğadan toplandığı için bedava olduğunu kimsenin parayla satın almadığını ve bunun için talep gördüğünü söylüyor. Bunun en açıklayıcı örneği Midyat'taki 1.Görüşmecinin 'Beleşin en pahalı ürünü' diyerek gezoyu tanımlamasıdır ki görüşmecilerin çoğu gezo doğaya ait olduğu için dolayısıyla bedava olduğu için yaptıklarını belirttiler.

Saha çalışmasının yapıldığı bütün illerde gezonun daha geniş kitlelerce tanınması ve esas değeri görmesi durumunda insanların daha fazla yapacağı söylendi. Bu gezonun ekonomik değerinin de artacağı anlamına geliyor. Fakat gezonun en büyük sıkıntısı 5-10 yıl gibi aralıklarla oluşması. Bitlis, Mardin, Şırnak'ta erkek görüşmeciler eğer gezo daha yakın aralıklarla oluşsaydı gezo satış merkezi kuracaklarını dile getirmişlerdi. Bir şirketin gelip tesis kurmasının ve gezodan yapılan ürünleri orada satmasının daha fazla

insanı çekeceği de belirtildi. Bir de Bitlis'tekiler eğer şarküterilerde yüksek miktarlarda gezo satışı yapıyorsa onun hakiki gezo olmadığını içine su veya üzüm pekmezi katıldığını belirttiler. Çünkü köyde az miktarlarda yapılabilişti.

Bitlis'te daha önce gezo yapıpta sonradan bırakan köylerden Kovanlı'da 20 senedir gezo pekmezi yapılmadığı söylendi oralı olan görüşmeci tarafından. Bunun sebebi de köyün çoğunluğun köy korucusu olduğu için bu türden bir ek gelire ihtiyaç duymamalarıdır. Şırnak'ın Güneyçam köyünde de bu durum vardır.

Bingöl'deyse görüşülenlerin tümü eskiden satmadıklarını söyledi ki şu an aktif olarak yapmıyorlar hem gezo oluşmadığı için hem de ilgi duyan bir kesim olmadığı için. Eskiden yaptıkları zamanlarda da yoklukolduğu için insanlar şırayı toplayıp kurutup ekmek arası yapıyormuş. Dolayısıyla ancak kendilerine yetecek kadar yapılmış. Muş'ta da aktif yapan yok ama eskiden yapanlar da ihtiyaç fazlasını satıyormuş.

Tunceli'de ise eskiden yapanların çoğu kendine yetecek kadar yapıyorken çok az bir kısmı ise satıyor. Murdahan köyündeki ilk görüşmeci fazla miktarda meşe balı satın aldığını sonra bunu kendi fiyatıyla başkalarına sattığını belirtti. Köyde görüşülen diğer yaşlı adam ise (9.G, 87 yaşında, çalışmıyor) zorla göç ettirildikleri Bursa'dan döndükten sonra Tunceli'ye döndüklerinde hiçbir şeylerinin olmadığını Allah'ın onları çok zor durumda olduklarını görünce onlara yukardan gezo yağdırdığını bu yüzden gezonun onlar için çok değerli çok kıymetli olduğunu söylüyor: 'Hiç teraziye konur mu?' diyerek gezoya maddi bir anlam yüklenemeyeceğini çünkü yukarıdan indiği için kutsal olduğunu belirtiyor. Bu görüşmeci gibi düşünen başka görüşmeciler de satmadıklarını hayır niyetine hediye verdiklerini söylemişlerdi. Görüşmecilerin hayırlarına verdikleri kişiler de genelde muhtaç olanlar ve veya yakın akrabalar. Bitlis'te bir kadın görüşmeci hayrına/hediye vermese yaptığı miktarın ona 10 sene yeteceğini söylemişti. Araştırmacının dikkatini çeken başka bir konu da budur. Bütün illerde satanlar da dâhil hayır niyetine verme konusunda çok cömert davranmaktalar. Hele ki hediye edilecek bir ürün olarak görülmesi gezonun kullanım değerini artırmakta ve başka bir boyuta taşımaktadır. Hediye olarak görülmesinin sebebi hem herkesin yap(a)mıyor olması hem nadir görülmesi hem de şifalı olarak görülmesidir.

Yani genel anlamda gezo pekmezi, balı veya kalıbı senesine göre eğer fazla ‘yağmıssa’ insanlar tarafından daha fazla yapılıyor ve ihtiyaç fazlası doğduğu için satılıyor. Herkes satmıyor fakat gezonun ekonomik değerinin artması onun miktarına ve daha sık görülmesine bağlı olarak değişecek bir durum.

Genel anlamda gezo geleneksel halk tıbbında son yıllarda daha fazla talep aldığı için daha değerli (bu hale gelmesinin sebeplerinden biri de satanların sosyal medya ağları). O yüzden talebe bağlı olarak da şekilleniyor gezonun tüketilebilecek besinlere dönüştürülmesi. Haliyle arz-talep ilişkisinin olduğu durumlarda da işin içine maddi yön girmektedir.

### **3.1.6. Gezonun Dünü ve Bugünü: Kahvaltı Sofralarından Kilerlere<sup>4</sup>**

Görüşülenlerin hepsi gezonun eskiden hem miktar olarak hem de sıklık olarak daha fazla oluştuğunu belirttiler. Eskiden daha kalabalık gitmekte ve daha uzun kalmaktalar. Öyle ki 15-20 gün ila 30 gün arası kalıp çadır kurup o süre boyunca gezo toplayıp pekmeze, kalıba dönüştürenler var. Yaşlı görüşmecilerin tümü eski yıllarda her 3-4 senede bir oluştuğunu belirtti. Fakat tahmini olarak son 20 yılda iki kere oluşmuş. Bunun sebebi kimi görüşmecilerce değişen iklim koşullarına bağlandı. Fakat gezo ile ilgili literatürde bile bunun sebebi açıklanamamaktadır. Şıranın oluşma sebebi bir çeşit bitki kurduna bağlanmakta fakat neden 3-4 veya 10 yıllık periyotlarla oluştuğu bilinmemektedir. İnsanlar eski zamanlardaki miktarın çok olduğunu öyle ki kıyafetlerinin şıranın fazla olması yüzünden sertleştiğini, otlanmaya giden hayvanlarının yünlerinin şıra ile kaplandığını o yüzden derede yıkamak zorunda kaldıklarını ya da miktarın çokluğundan yorulup yapabildiklerini yapıp geri kalan şırayı bırakıp geldiklerini belirtiyorlar. Dünden bugüne değişenlerden biri de eskiden gezo toplayıp yiyeceğe dönüştürenlerin sayısının daha fazla olması.

---

<sup>4</sup>Bitlis'teki kadının 18 yıl önce yaptığı gezo pekmezini kilerde unutmasının verdiği esinle kileri bir sembol olarak kullanmaktayım.

Diğer yandan Mardin, Tunceli ve Şırnak'ta dile getirilen kırsal bölgelerde ilan edilen güvenlik bölgeleri, çatışmalar ve orman yangınlarından dolayı insanların can güvenlikleri dolayısı ile gezo gibi doğadan sağlanan geleneksel ürünleri yapmayı bırakmaları da yapan kişi sayısının azalmasının sebeplerindedir. Tunceli'de görüşmecilerden biri Tunceli'deki köylerde dağların yüzde 60-70'inin meşe ağacı olduğunu ama köyler yakılıp boşaltıldığı için yapanların da bıraktığını gidip gelmenin zor olduğunu kimsenin uğraşmak istemediğini dile getirmektedir. Tunceli'deki bu duruma Yürür (2021) de gezemgen üzerinden yer vermektedir. Aynı şekilde Güneyçam köyü de 92'de köyleryakılıp boşaltılınca insanların gezo pekmezi veya kalıbı yapmadığı söylendi. Sadece çoban bir aile ve bir kadın yapmış bu köyden.

Gezonun kahvaltı sofralarından kilerlere taşınması bir metafordur. Yaşı en büyük görüşmecilerden yola çıkıldığında gezonun 50 yıllık geçmişine bakıldığında o zamanlarda yokluk ve kıtlık dönemlerinde doğadan her 2-3 yılda bir toplanan bir besinken son 2019-2021 yılında yapıldığı zamanlarda ise daha çok şifalı bir besin niteliği taşıdığı görülür. Çünkü hem oluşan sıra miktarı azalmıştır hem de onun yerini tutabilecek alternatif tatlı besinler bulunmaktadır. Tadının her ne kadar diğer tatlılarla kıyaslanamayacak kadar güzel olduğu söylendiyse de günlük hayatta diğer tatlı besinlerin yer kapladığı, daha ulaşılabilir olduğu ve daha uygun olduğu gerçeği vardır. Bu gezonun değerini düşürmemekte aksine nadir bulunduğu için daha da değerli kılmaktadır. Sadece görüşülen kişilerin bir kısmı özellikle Bingöl ve Muş'takiler uzun yıllardır yapmadıkları için gezo onlar için kıtlık zamanlarında tükettikleri nostaljik bir besin niteliği taşımaktadır. Bu nostaljinin ötesinde aslında yaşı görece büyük olanlar için aynı zamanda gezo o yokluk dönemlerinde hem tatlı bir tat hem de doyurucu bir gıda ve bu minnetle hatırlanmakta. Kıtlık zamanlarında başka yerli grupların o gıdalarla ilgili algılayışlarına bir örnek: '*Teklehaymanot ve Giday, Etiyopya'daki yarı pastoralist Kara ve Kwego halkının kıtlık zamanlarında toplanan yabani yenilebilir gıdalara hala inandıklarını ve bu durumun, anlatılarında olağanüstü bir tür zenginliğini açıklayabileceğini bildirmektedir*'(Teklehaymanot ve Giday 2010 akt. Yürür, 2021).

Gezonun dününde ve bugününde yaşadığı değişim ve dönüşüm; kültür, çevre, politika, iklim değişikliği ve sosyal yapıdaki değişimler çerçevesinde değerlendirilebilir.

### 3.1.7. Gezonun Geleceği

*‘Uygulamalı etnobotanikçiler, bitki kaynaklarını yönetmenin ve botanik çeşitliliği korumanın botanik, ekolojik, sosyal, ekonomik ve politik boyutları arasındaki ilişkileri anlamalıdır’*(Hamilton, Shengji, Kessy vd., 2003:33). Dolayısıyla bu ilişkiler anlaşıldığında insanlar ile bitkiler arasındaki ilişkileri etkileyen durumların bu şekilde çok boyutlu olduğu görülür. Gezo ve türevlerinin geleceği birtakım siyasi, sosyal ve ekonomik etmenlere bağlıdır. Daha önce bahsedildiği gibi sosyal sebepler arasında gelecek nesillere aktarılıp aktarılamayacağı veya ne kadar aktarılacağı yer almaktadır. Şimdiki genç kuşağın hafızalarında sadece çocukluk/gençlik anıları olarak mı yoksa gelecekte aynı kuşağın torunlarına bırakacakları geleneksel bir bilgi olarak mı kalacak bunu, siyasi ve ekonomik boyutlar da belirleyecektir. İnsanların eski zamanlarda açlık sebebiyle yapmaları (kuşkusuz tadı için de yapılıyordu) ve şu an tamamen tadı için, tıbbi yönü için, ek bir gelir getirdiği için, hediye işlevi gördüğü için, nadir olduğu için yapılması arasında belirtildiği gibi nitelik farkı ve algılanış şeklinin farklılaşması vardır. Bütün bu yapılma sebeplerine rağmen kapitalist tüketim alışkanlıkları kimi yerlerde gezoyu hafızalarda yaşamaya itmiştir. Özellikle görüşmecilerin tabiriyle ‘rahatlık’ yaşanan yerlerde. Gezonun şu anda aktif üreticisi olanlar gezonun gelecek nesillere kalacağını düşünüyorlar çünkü onlar da rahat oldukları (gıdaya erişim kastedilmekte) bir dönemlerde fakat ne dutun, reçelin, üzüm pekmezinin ne de balın gezonun yerini tutmadığını söylemektedirler. İlginç bir şekilde saha çalışmasında hemen hemen her ilde yine fikir birliği ilkesinin somut tezahürü olan gezonun tadının ‘Ne duta, ne üzüme, ne reçele, ne bala’ benzemediği, ‘hafif olduğu’ cümleleri birçok görüşmeci tarafından dile getirilmiştir. Dolayısıyla görüşmecilerin bir kısmı da ‘Geleceğe kalır, unutulmaz’ demektedir bu sebepler dolayısı ile. Öte yandan gezonun Keferbe’den Yayvantepe köyüne, Derik Mezrasına ve oradan çevre köylere doğru sosyal ağlarda paylaşılma şekli de sosyal, siyasal ve ekonomik etmenlere ve kapitalist tüketim alışkanlıklarına rağmen paylaşılıp çoğalacağı ihtimalini düşündürmektedir.

Gezonun siyasal sebeplerle ne şekilde zarar gördüğü görüşmeciler tarafından dile getirilmiştir. Orman yangınları, kırsal bölgelerde yaşanan çatışmalar ve sınırlandırılan alanlar, doğal ekolojik korumanın ülke genelinde etkili politikalarla desteklenmemesi

gezo ve daha başka birçok doğal, geleneksel ürünün tehdit altında kalarak kaybolmaya yüz tutacağı gerçeğiyle yüz yüzedir. Hem bu tez çalışması hem de Yürür'ün Tunceli'de gezemgen üzerine yürüttüğü çalışma bunu göstermektedir. O yüzden 'Bitki kaynaklarına erişimi ve kullanımı yöneten kısıtlamaların profesyonel olarak anlaşılması, Sosyoloji bilgisi gerektirir aynı şekilde Botanik ve Ekoloji kadar Antropoloji ve Ekonomiyi de ilgilendirir (Hamilton vd., 2003:33).

Gezonun ekonomik etmenlerden dolayı geleceğinin tehlikede olduğunu gösteren uygulamalardan biri de kontrolsüz ağaç kesimleridir. Ayrıca gezonun daha fazla talep görmesine bağlı olarak ticari bir ürün haline gelmesi, daha fazla şıra toplanması demek, daha fazla ağaç dalının kesilmesi demektir. Bunu Midyat'taki 2.Görüşmeci söylemiştir. Midyat'ta şıra meşe yapraklarında değil çoğunlukla palamutlarında oluşmakta. Dolayısıyla görüşmeci şırası fazla olan palamutları dalıyla beraber kestiklerini ifade etmişti. Bu gezo üzerinde daha doğrusu elde edildiği meşe ağaçları üzerinde bir kullanım baskısı görmeye başlayacağı anlamına gelmektedir. McMillen'in (2012), Tanzania'da tıbbi bitkiler hakkındaki güçlü yerel ve uluslar arası pazar talebinin bu türlerin yerel stoklarını tüketebileceğini, ekolojik habitatı bozabileceğini öne sürdüğü makalesine daha önce de gönderme yapıldı. Bu örneğin şu an gezo ile olan bağlantısı ise Bitlis, Mardin ve Şırnak'taki bazı görüşmecilerin 'gezo satış merkezi/gezo satış tesisi' kurma düşüncesinin varlığıdır. Gezonun oluştuğu dönemler ve iklime bağlı miktarı veya bazı sebeplerden ötürü azalan meşe ağacı sayısından hareketle bu düşüncenin gerçekleşme olasılığının olmadığını kendileri de ifade etmişlerdir. Fakat bu düşüncenin gerçekleştiği düşünüldüğünde ve gezonun türevleri markalaşma yoluna girdiğinde en azından bir şehirde -Bitlis veya Mardin olabilir çünkü gezonun ticari bir karşılığı var-meşe ağaçlarında ciddi bir azalmaya sebep olabilir. Veya meşe ağaçları ciddi bir şekilde zarar görebilir. Çünkü görüşmeciler gezonun elde edilme şeklinin küçükte olsa dalları kırmaktan geçtiğini ifade etmişlerdi. Bölgedeki orman yangınları, gereksiz ağaç kesimi gibi sebepler varken bir de gezonun bir kurum aracılığıyla ticarileştirilmesi bölgedeki ilgili yerlerde meşe popülasyonlarının azalmasına sebep olacaktır. Bu şekilde, çok uzun vadede çok yönlü olan bir yiyecek ile ilgili olan geleneksel bilginin sadece hafızalarda kalmasına sebep olunabilir. Tabii ki bu gezonun daha kısa aralıklarla oluşması durumunda yaşanacak olan varsayımlardandır. Böylece markalaşmış veya markalaşacak



olan tüm geleneksel bilgiler için konuşulduğunda yerel için istihdam olanakları artsa bile yaşanacak olan olumsuz sonuçların boyutu daha büyüktür, böylece:

‘Geleneksel ekolojik bilginin markalaşma sürecinde “endüstrileştirme, metalaştırma, popülerleştirme, kitleselleştirme, bağlamsızlaştırma, romantikleştirme, ticarileştirme, değersizleştirme, yapaylaştırma, sahteleştirme, yerelleştirme, gelenekselleştirme, folklorlaştırma, fosilleştirme, otantikleştirme, parodileştirme” gibi farklı türden olgular ortaya çıkabilmektedir.’ (Özdemir, 2022:47)

Gezemgenin/gezonun Tunceli’de nasıl unutulduğuna dair yine Gül Kızılcıca Yürür’ün (2021) ‘How gezhemgen has been forgotten in Dersim (Tunceli) in the Upper Euphrates Basin: extractive capitalism and local knowledge’ isimli makalesinde ise Tunceli’de köy meralarının devlet eliyle endüstriyel ölçekte hayvancılık yapan üreticilere kiralanması sebebiyle hem yerel flora ve faunanın hem de yerli bal üreticilerinin bu alanlara yerleştirdikleri arı kovanlarının bu sebeple olumsuz etkilendiği belirtilmektedir. Dolayısıyla mayıs-ekim ayları arasında Ovacık ve Pülümür’de mera kiralayan endüstriyel ölçekteki hayvan sahipleri olan Şavak aşireti ile arıcıların çatıştığı belirtilmekte ve bunun küçükbaş hayvan sahiplerinin dikey hareketlerini de kısıtladığı öne sürülmektedir. Bu şekilde büyük sürülerin meralardaki yeşillikleri tüketmesi sonucu gezemgenin oluşacağı ağaçlar da kalmayacak ve bu arıcılar arasında ‘arı yemi’ olarak bilinen gezemgen için de bir tehdit unsuru olacaktır. Sonrasında makalenin yazarı yabani yenilebilir gıdaların önemi ile ilgili ‘... *Yerel halklar özellikle de dağlık çevrelerde yaşayan pastoral nüfuslar için toplumsal hayatta kalmanın bir parçası olduklarından büyük bir değere sahiptir*’ demektedir (Yürür, 2021:202).

Pakistan’da etnomedikal bitkilerin kullanım değeri ile ilgili bir makalede de yine benzer durumlara yer verilmekte:

‘Toplumun ileri gelenlerine göre Aşağı Swat halkı onlarca yıldır burada yaşıyor ve dolayısıyla zengin etnomedikal bilgiye sahip. Ancak büyüyen inşaat sektörü, kentleşme, ormanların tarım arazisine dönüştürülmesi, aşırı otlatma ve diğer faktörler nedeniyle bölge önemli bir değişime uğradığından şifalı bitki örtüsü ve buna bağlı geleneksel bilgiler giderek yok oluyor.’ (Ali vd., 2023:2)

Bu yüzden son yıllarda etnobotanik alanında yapılan çalışmalarda özellikle uygulamalı etnobotanikçilere yerel bitkileri ve geleneksel bilgileri koruma ve sürdürme misyonu yüklenmektedir. İnsanoğlu varolduğu süre boyunca gezegen üzerinde hiç bu kadar yıkıcı bir etkiye sahip olmamıştır günümüzdeki kadar dolayısıyla etnobiyojik bilimler yerel bilgilerin belgelenmesi, korunması konusunda her zamankinden daha büyük bir sorumluluğa sahiptir (Casas vd., 2016).

Dolayısıyla bölgedeki meşe ağaçlarının korunması etnobotanikçileri, botanikçileri ve koruma biyologlarını ilgilendirmektedir. Çünkü doğal alanların ve yaban hayatının korunması aynı zamanda orda yaşayan yerel kesim için sosyal, kültürel ve ekonomik bir meseledir.

## SONUÇ VE TARTIŞMA

Bazı bilgilerin bir toplulukta önemli ve değerli görülmesinin ve paylaşımının yapılmasının çeşitli sebepleri vardır. Bu o bilginin türüne ve kullanıldığı alana göre değişir. Örneğin insan-bitki etkileşimine dair geleneksel bilgilerin önemli ve değerli görülmesinin ardında o bitki türünün sosyal, kültürel, dini, tıbbi, ekonomik vb. alanlarda fayda sağlaması gerekir ki o toplulukta bir kullanım değerine sahip olsun, bir değer atfedilsin ve aktarılsın. Bu tez çalışması da bu noktadan hareketle bitkilerin kültürel önemini ve kullanım değerini hesaplayan bazı etnobotanik endekslerin ve hipotezlerin niceliksel ve niteliksel yönlerinden faydalanarak gezonun hem kültürel önemini hem de kullanım değerini analiz etmeye çalışmıştır. İlk önce saha çalışmasında görüşülen kişilerin verdikleri bilgiler çerçevesinde yaş ile paylaşılan bilginin doğru orantılı olduğu gözlemlenmiştir. Ayrıca gezo üretimi ile ilgili süreçlerde cinsiyete ve bir şekilde yaşa dayalı bir iş bölümünün olduğu görülmüştür. Buradan hareketle öncelikleyaş ve bitki bilgisi arasındaki korelasyondiyagram şeklinde gösterilmiş olup yaş gruplarına göre gezo bilgisi verilmiştir. Cinsiyete dayalı iş bölümünün ne şekilde olduğu ise il, il kadın ve erkeklerin görev dağılımının olduğu tabloda verilmiş ve görüşülen kişilerden kaç kişinin cinsiyete dayalı iş bölümünün olup olmadığıyla ilgili görüşü grafik şeklinde gösterilmiştir. Ardından her bir il için gezonun kullanım alanlarından ve kullanım amaçlarından yola çıkarak kullanım değeri hesaplanmıştır. Veriler tablo şeklinde verilmiş olup saha çalışmasının yapıldığı 6 ilde kullanım alanları ve amaçlarını belirten kişi sayısı yüzdeler şeklinde grafikte gösterilmiştir. Sonrasında gezoya dair geleneksel bilginin yereldeki sosyal ağlarda nasıl öğrenildiği ve paylaşıldığı sahadan örneklerle analiz edilmiştir.

## GÖRÜŞÜLEN KİŞİLER

### Yaş ve Bitki Bilgisi Arasındaki Korelasyon

Öncelikle gezo ile ilgili yaş ve bitki bilgisi arasındaki bağlantının ortaya çıkarılması için gezoyu kimlerin yaptığı sorusu sorulmalıdır. Saha çalışmasında görüşülen kişiler yaşları 19 ila 100 arasındaki kadın ve erkeklerden oluşmaktadır. Çoğunluğunu nispeten yaşlı

kadın ve erkekler oluşturmakta ve çoğu kırsal bölgelerde yaşamaktadırlar. Gezonun türevlerini aktif bir şekilde yapan üç şehir bulunmaktadır: Bitlis, Mardin ve Şırnak. Bu şehirlerin ilçe merkezlerinde ve köylerinde yaşayan kişilerle yapılan görüşmelerden yola çıkarak gezoyu şifalı bulan, Allah katından indiğini düşünüp kutsal bir yiyecek olan gören, nadir görüldüğü için değerli bulan, tadını güzel bulduğu için yapan, artı ürünü satıp küçük de olsa bir gelir elde eden kişilerce yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır ki aktif yapılan yerlerde gezonun atalardan kalma geleneksel bir gıda olduğu için de geleneksel olanı sürdürmek adına yapıldığı görülmüştür. Yaşları 40 ve aşağısı olanlar gezo hakkında pek de olumlu bir algıya sahip değiller özellikle çok genç olanlar. Gezonun aktif yapıldığı köylerde yaşayan gençler sahip oldukları iş gücünden dolayı gezo yapım sürecine mecburiyetten katılmaktadırlar. Mecburi katılımlarının sebebi de aile üyelerinin yaşlı olması ve yardıma ihtiyaç duymalarıdır. O yüzden gezoyu esas yapanlar onların ebeveynleri ve daha yaşlı aile büyükleridir denebilir (bir yandan da aileleri bir şekilde gezonun geleceğe kalacağını düşünmektedir). Yaşları 70 ve yukarısı olanların da çoğu genelde hayatları boyunca gezonun görüldüğü her dönemde, yapmış olan aktif üreticilerdir. 40-70 arasındakiler de değişmektedir. Bu grup sadece aile büyüklerinden veya komşularından duymuş olanlar ile hayatlarında en az bir kez yapmış olanlardan oluşmaktadır.

Genel anlamda gezo kırsal bölgelerde yaşayanlarca toplanıp yapılmaktadır. Kırsal bölgede yapılmasının sebebi köylerin meşe ormanlarına olan yakınlığı, köydekilerin büyük çoğunluğunun maddi durumlarının kötü olması ve gezonun oluştuğu zamanlarda ek bir gelire dönüşmesidir. Ayrıca şehirdekiler talep eden ve tüketen konumda oldukları için gezo onlar için hastalık tedavisinde tüketilen bir besin işlevi görüyor. Çünkü saha görüşmesinde yaptığı gezoyu yaşadığı şehrin dışına gönderenler, gönderdikleri kişilerin gezoyu hastalık sebebiyle talep ettiklerini belirttiler. İstisna olan ise merkezde yaşayıp (örneğin Şırnak) köyde akrabalarıyla gezo zamanı gezo toplayan bir inşaat işçisidir. Kendisi, maddi yetersizliklerden dolayı gezo oluştuğunda toplayıp sattığını Irak, Zaho gibi yerlere gönderdiğini belirtmiştir. Gezoyu kimlerin yaptığıyla ilgili bir başka not ise saha çalışmasında görüşülen kişilerin bir kısmının gezoya etnik bir anlam yüklemeleri. Bir tek Güneydoğu ve Anadolu bölgelerinde yapıldığını ve bu geleneksel bilgiyi sadece Kürtlerin bildiğini belirtmişlerdir.

Aşağıdaki diyagramda yaş grupları ve gezo ile ilgili bilgi ve deneyim gösterilmiştir.



Şekil 18.Yaş gruplarına göre gezo ile ilgili bilgi ve deneyimin sınıflandırılması.

Philips ve Gentry'nin yaptıkları çalışmada yaş ve bitki bilgisi arasında korelasyon bulunduğu sonucuyla gezoya en çok hangi yaş grubunun hakim olduğu sonucu birbirine benzemektedir. Yaş, cinsiyet ve bilgi dinamikleri hipotezinde yer aldığı gibi bir bireyin bitki bilgisi onun yaşı, cinsiyeti ve okuryazarlık/egitim düzeyine göre değişir. Bu prestije dayalı öğrenme modelinde de yer almaktadır. Gezo ile ilgili bilgilere hâkim olma durumu yaş ilerledikçe artmaktadır. Aktif yapılan illerde gençler de bilmektedir. Fakat genel anlamda bakıldığında 60 yaş ve üzeri olanlar veya hayatlarında en az bir kere gezo yapmış olanların bu besin hakkındaki bilgileri diğer görüşülen yaş gruplarına oranla daha fazladır. Ayrıca bu gruplandırmada yaşa ve cinsiyete bağlı olarak gezonun algılanış şeklinin farklı olduğu görülür. Genç olanlar gezonun ticari yönüne ağırlık verirken daha yaşlı olanlar dini boyutuna, tıbbi faydasına ve nostaljik hatırasına ağırlık vermektedirler. Öte yandan bitkinin algılanış şekli kadından erkeğe fark edebilmektedir. Örneğin bir çalışmada kadınların meyve ağaçlarına daha fazla önem verdiği erkeklerin de keresteye daha fazla önem verdiği belirtilmektedir (Lawrence vd., 2015 akt. Gaoue vd. 2017). Burada bakış açısı farklılığı bulunmakta erkek daha ticari odaklı bakmaktadır. Gezo için de kadınların gezoyu hediye olarak vermeleri birkaç erkek görüşmecinin de (Bitlis, Mardin Şırnak'ta söylendi) gezo için bir tesis kurmak

istemeleri örnek verilebilir fakat bu tüm saha için genelleştirilebilir bir örnek değildir sadece durumun benzerliğine dikkat çekilmektedir. Tüm bunlardan yola çıkıldığında literatürde söylendiği gibi araştırmacıların cinsiyet ve yaş dengesine dikkat etmeleri gerekmektedir. Çünkü araştırma sonucu bu niceliksel verilerden etkilenmektedir.

### **Cinsiyete Dayalı İş Bölümü**

Saha çalışmasının yapıldığı Bitlis, Muş ve Mardin’de gezo aktif bir şekilde yapılınsın veya yapılmasın gezonun toplanma, pekmeze dönüştürülme süreçlerinde cinsiyetler arası iş bölümü vardır. Erkekler şıralı dalları ve palamutları toplayıp getirmekte kadınlar da pekmeze dönüştürme işini yapmaktadırlar. Bitlis ve Mardin’de pekmez yapım sürecini anlatan erkekler pekmezin kıvamı konusunda kadınların daha bilgili ve uzman olduklarını söylemiştir. Kadınlar da bu konuda hemfikirdir.

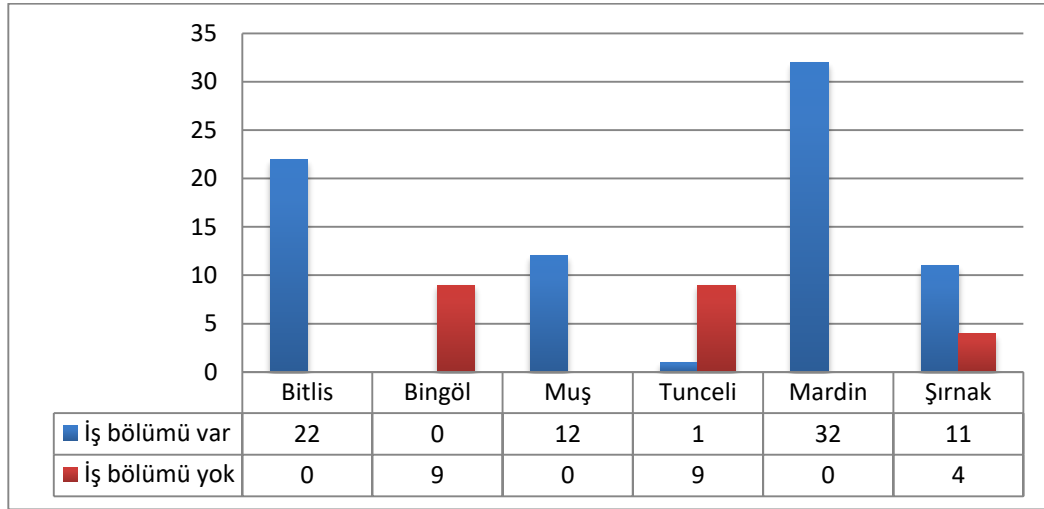
Tunceli ve Şırnak’ta ise toplama/kaynatma işlemlerine dair iş bölümünün olduğunu söyleyenler ve herhangi bir iş bölümünün olmadığını söyleyenler bulunmaktadır. Bu oranlar aşağıda yer alan tabloda gösterilmiştir. Şırnak’ta 4 kişi kadınların da toplama işlemine katıldıklarını belirtmiştir. Oysaki pişirme işlemini de yine kadınlar yapmakta erkekler sadece toplama işlemini yapmaktadırlar. Tunceli’de ise sadece 1 görüşmeci kadın ve erkek arasında iş bölümü olduğunu erkeklerin gezemgen toplama işini kadınların da kaynatma işlemini yaptıklarını belirtmiştir. Geri kalan görüşmecilerin tümü cinsiyete dayalı bir iş bölümünün olmadığını belirtmişlerdir. Bingöl’de de görüşülen 9 kişinin tümü cinsiyete dayalı iş bölümünün olmadığını belirtmiştir. Saha çalışmasının gerçekleştirildiği illerde iş bölümünün çoğunlukla erkeklerin toplayıcı kadınlarında pişirici görevde bulunmasının muhtemel sebeplerinden biri (özellikle aktif pekmez üreticisi olan Bitlis ilinde) gezolu meşe ağaçlarının olduğu ormanlık alanlara araçlarla gidilmesi ve bu araçları sürenlerin erkek olmasından kaynaklanmaktadır. İstatistiksel olarak araba kullanan kadın sayısının az olması aynı zamanda nispeten uzak bir bölgeden bir şeyler toplayıp getiren kadın sayısının da az olması anlamına gelmektedir (bazı kırsal bölgelerde).

Aşağıda iller bazında kadın ve erkeklerin gezo üretimindeki katkıları tablo üzerinde yapılan işin niteliği belirtilmiştir, grafikte ise il, il iş bölümünün olup olmadığıyla ilgili fikir belirtenlerin sayısı verilmiştir.

**Tablo 2. Saha çalışmasının yapıldığı illerde cinsiyete dayalı iş bölümündeki görev dağılımı.**

<b>Saha çalışması yapılan iller</b>	<b>Erkek</b>	<b>Kadın</b>
Bitlis	Toplama	Kaynatma/kıvam konusunda nihai karar
Bingöl	Toplama/kalıp haline getirme	Toplama/kalıp haline getirme
Muş	Toplama	Kaynatma/kıvam konusunda nihai karar
Tunceli	Toplama/pişirme	Toplama/pişirme
Mardin	Toplama	Kaynatma/kıvam konusunda nihai karar
Şırnak	Toplama	Toplama/kalıp haline getirme/kaynatma/kıvam konusunda nihai karar

**Grafik 1. Saha çalışması yapılan illerde cinsiyete dayalı iş bölümünün olup olmadığıyla ilgili fikir belirten kişi sayısı.**



Gezo ile ilgili süreçlerde cinsiyete dayalı iş bölümünün yanında bir de yaşa dayalı iş bölümü vardır. Çok yaşlı olanlar gezo yapımını teşvik etmekte ama fiziksel yetersizliklerinden dolayı katılamamaktadırlar. Gençler ise genel anlamda gezo ile ilgili süreçlere katılma konusunda isteksiz fakat esas iş gücünü oluşturan gruptur. Hem tıbbi hem de tatlı bir gıda olarak gezoya bir sürü alternatif olduğunu düşündükleri için ayrıca yapım sürecini zor buldukları için gezoyu gereksiz bulmaktadırlar. Aslında çoğu görüşmeci için özellikle yaşları 50 ve altında olanlar için gezonun kalabalık bir şekilde beraber toplanması, bir motivasyon kaynağına dönüşmektedir. Buna Silopi'de 50 yaşındaki kadının, 20'li yaşlarındayken kız arkadaşları ve aileleriyle gezo toplamaya gittiklerinde o günü eğlenceli ve katlanılır olarak hatırlaması örnek verilebilir. Bunu başka görüşmeciler de dile getirmiştir. Ekonomik yönünün de her sene yapılıp yüksek gelirler elde edilmesi durumunda motive edici olacağı belirtilmiştir. Tabi gezoyu çok değerli ve gerekli bir besin olarak gören gençler de vardır ve bu istisnadır. Örneğin Keferbe köyünden olan 2.Görüşmeci (35 yaşında, güvenlik görevlisi) gezo pekmezinin çok zorlu süreçler sonucu elde edilmesine rağmen değerli ve mucizevi olduğunu belirtmiştir. Gezo ile ilgili bildiği her şeyde de dedesini referans vermiştir. Dolayısıyla yaşa göre bilgi düzeyi de arttığı için ve yaşlılar gezo ile ilgili pişirme işlemlerini yönetmektedirler.



## KULLANIM DEĞERİ HESAPLAMA

Bitlis, Bingöl, Muş, Tunceli, Mardin ve Şırnak'ta yapılan saha görüşmeleri sonucunda sahadan elde edilen veriler ile gezonun kullanım değeri (UV) hesaplanmıştır. Kullanım değeri her bir kullanım şekli için (tıbbi, ticari, dini, gıda vb.) bitkinin kullanım sayısı, kullanan kişi sayısına bölünerek elde edilmiştir. Gezo ile ilgili belirtilen kullanım alanları ve kullanım amaçları 7 başlık altında değerlendirilebilir. Gezonun gıda olarak kullanımını gezonun pekmez, kalıp veya bal şeklinde tüketilmesidir. Gezoyla ilgili sahada en çok ön plana çıkan yorum, tatlı tadının diğer tatlı gıdalardaki tattan çok daha ayırıcı ve güzel bir yönünün olduğu yorumudur. Eski zamanlardaki kıtlık ve yokluk dönemlerinde de insanların tükettiği bir gıda olmuştur. Bazı illerde eski dönemlerde şeker ihtiyacını karşılamak için kullanılmıştır. Şimdiyse gezo; reçel, çiçek balı, üzüm pekmezi, dut pekmezi gibi kahvaltıda tüketilen gıdaların yanında kimi görüşmeciler için karşılaştıramayacak lezzette bir tada sahiptir.

Gezonun tıbbi kullanımında ise gezonun pekmezini, kalıbını veya bal formunu kullananlar bazı hastalıklara iyi geldiğini düşünerek kullanmaktadırlar. Gezo, görüşmeciler tarafından iç hastalıklara, şeker hastalığına, nefes darlığına, romatizmaya, kansere, ishale, mide ağrısına, bronşit ve akciğerlere ve genel ruh haline iyi geldiği için kullanıldığı belirtilmiştir. Aynı zamanda literatürde İran ve Irak geleneksel tıbbında da ilaç olarak kullanıldığı genel olarak yatıştırıcı, ağrı kesici, ateş düşürücü, suçiçeği, kızamıkçık ve buna bağlı kaşıntı tedavisinde kullanılmasının yanı sıra ayrıca lösemi, ülseratif kolit gibi hastalıklara iyi geldiği belirtilmektedir. Diğer yandan Zenderland vd., (2019) kültür bitkileri ile yabani yenilebilir bitkileri karşılaştırdıkları çalışmalarında yabani bitkilerin tıbbi değerlerinin yüksek olması durumunda kültür bitkilerine oranla daha değerli olduğu sonucuna varmışlardır. Bu şekilde gezonun halk tebabatinde bu şekilde kullanılması onun talep edilirliliğini ve değerini artırmaktadır. Bu şifalı bitkilerin yararlılığını ölçen Göreceli önem hipotezinde de yer almaktadır. Albuquerque vd. (2006)öne sürdüğü bu hipotezde bir bitkinin öneminin, tedavi ettiği hastalıklar oranında arttığı belirtilmektedir. Yani gezo Kullanım değeri, Çok yönlülük hipotezi (çok yönlülük hipotezi ve kullanım değeri endeksi büyük ölçüde birbirlerine benzediği için birbirlerine entegre edilebilirler (Gaoue vd., 2017), Göreceli önem gibi hipotezlerde yer

alan kullanım alanları ve işlevsellik gibi kriterleri sağlamaktadır. Dolayısıyla gezo özellikle aktif üretici olan illerde (Bitlis, Mardin, Şırnak) şifa kaynağı olarak görülmekte, kullanılmakta ve değer verilmektedir. Böylece gezonun tıbbi amaçlarla kullanılışı bir kullanım değerinin olduğunu göstermektedir.

Ticari kullanımda ise gezoyu aktif yapan veya eskiden yapan illerde (Bingöl, Muş, Tunceli) gezonun üç formu da ticari bir öneme sahiptir. Gezonun üç formu her 5-10 senede bir elde edilmesine rağmen kimilerince satılmaktadır. Böylesine uzun aralıklarla elde edilmesine rağmen özellikle kırsal bölgede yaşayan ve gezo üreticisi olanlar için dönemlik bir ek gelir özelliği taşımaktadır. Fakat bu durum o sene oluşan gezo miktarına göre değişmektedir. Eğer oluşan gezo miktarı fazla ise kendilerinden artacak kadar yapanlar satmaktadır. Eskiden yaptığını söyleyen illerde de önceden gezonun herhangi bir formunu yapmış olanlardan bazıları satmıştır.

Gezonun dini kullanımında ise gezoya dini bir değer atfedilmektedir. Gezonun yukarıdan, Allah katından indiğini düşünenler dolayısıyla Allah'ın bir kudreti, hikmeti olduğunu söyleyerek onun kutsal olduğunu ve tüketilmesinin şifa yarattığını ifade etmektedir. Bitlis'te bir görüşmecinin (14.G, tahmini 50 yaşında, ev hanımı) yaşadıkları yerde sadece gezoya sahip olduklarını, diğer pekmez türlerinden üzüm ve dutun bir tohumunun (fideye) olduğunu fakat gezonun bir tohumunun olmadığını dolayısıyla yukardan indiğini ve kutsal olduğunu söylemesi buna güzel bir örnektir. Ki gezonun dini bir referansı vardır; gezonun Hz. Musa'nın kavmine indirildiği hem Tevrat'ta hem de Kuran'da geçmektedir. Ayrıca birçok kaynakta 'kudret helvası' diye geçmektedir. Bu, onu daha da ayrıcalıklı ve özel kılmaktadır. Ya da Tunceli'de yaşlı bir adamın (9.G, 87 yaşında, çalışmıyor) gezemgen için kudretten (Allah'tan) geldiğini eskiden de satmadıklarını böyle bir kutsalı satmalarının günah olduğunu o yüzden satmayıp ihtiyacı olanlara hayır niyetine verdiklerini söylemesi de gezonun kutsal niteliğini göstermektedir.

Gezonun hayır/hediye olarak kullanımında ise çoğu görüşmeci gezonun bir hastalık durumunda ihtiyaç duyana hayır işlemek amacıyla verildiğini belirtmiştir. Diğer yandan hayır işlemekten öte bir hediye işlevi de görmektedir. İnsanlar gezoyu uzaktaki

akrabalara veya yakın hissettiklerine hediye olarak vermektedirler. Ayrıca hayır/hediye niyetiyle gezonun bir kısmı bazı görüşmecilerce satılmamakta/tüketilmemekte ve bir gün birilerine verilir diye kaldırılmaktadır. Dolayısıyla bu da bir kullanım şeklidir ve kullanım değeri endeksinde gezo hayır/hediye olarak aynı kategoride ele alınmıştır.

Gezonun nadir bir besin olduğu için kullanımını ise 5-10 sene gibi nispeten uzun aralıklarla oluşması ve yaygın görülmemesiyle alakalıdır. Bu durum, gezoyu nadir bulunduğu için değerli kılmakta ve bir kullanım değeri atfedilmektedir.

Gezonun ayrıca bedava, doğadan, herhangi bir ücret verilmeden elde edilmesi de bazı görüşmeciler nezdinde gezonun kullanım değerini artırmaktadır. Tüm bu kullanımların oranlarına il, il bakılacak olup ayrıca iller arasında bir karşılaştırma yapılacak ve tüm hesaplamalar grafiklerle gösterilecektir.

### **Bitlis**

Bitlis ilinde 13 kadın, 9 erkek olmak üzere 22 kişi ile görüşülmüştür. Aşağıdaki tabloda, görüşülen 22 kişiden elde edilen sonuçlar çerçevesinde gezonun kullanım değeri hesaplanmıştır.

**Tablo 3. Bitlis ili için gezonun kullanım alanlarını belirten kişi sayısı.**

<b>Kullanım amacı</b>	<b>Bahseden kişi sayısı</b>	<b>İl geneli toplam kişi sayısı</b>
Tıbbi	14	22
Ticari	12	22
Dini	11	22
Gıda	18	22
Hayır/hediye	7	22
Nadir	3	22
Bedava	--	22

Bitlis ilinde gezonun kullanım yedi farklı amaçla kullanılan alanları tabloda yer almıştır. Bu yedi kullanımdan altısı Bitlis ilinde gerçekleştirilmektedir. Dolayısıyla gezonun kullanım değeri aşağıda yer alan formül üzerinden hesaplanacaktır:

Kullanım sayısı/Bahseden kişi sayısı= Kullanım değeri

Bitlis için kullanım değeri:  $6/22= 0,2727$

## Bingöl

Bingöl ilinde 5 kadın, 4 erkek olmak üzere 9 kişi ile görüşülmüştür. Aşağıdaki tabloda görüşülen 9 kişiden elde edilen sonuçlar çerçevesinde gezonun kullanım değeri hesaplanacaktır.

**Tablo 4. Bingöl ili için gezonun kullanım alanlarını belirten kişi sayısı.**

Kullanım amacı	Bahsedilen kişi sayısı	İl geneli toplam kişi sayısı
Tıbbi	1	9
Ticari	--	9
Dini	2	9
Gıda	7	9
Hayır/hediye	2	9
Nadir	--	9
Bedava	--	9

Bingöl için kullanım değeri:  $4/9= 0,4444$

## Muş

Muş ilinde 6 kadın, 6 erkek olmak üzere 12 kişi ile görüşülmüştür. Aşağıdaki tabloda görüşülen 12 kişiden elde edilen sonuçlar çerçevesinde gezonun kullanım değeri hesaplanacaktır.

**Tablo 5. Muş ili için gezonun kullanım alanlarını belirten kişi sayısı.**

Kullanım amacı	Bahseden kişi sayısı	İl geneli toplam kişi sayısı
Tıbbi	3	12
Ticari	3	12
Dini	2	12
Gıda	5	12
Hayır/hediye	--	12
Nadir	--	12
Bedava	1	12

Muş için kullanım değeri:  $5/12=0,4166$

## Tunceli

Tunceli ilinde 3 kadın, 7 erkek olmak üzere 10 kişi ile görüşülmüştür. Aşağıdaki tabloda görüşülen 10 kişiden elde edilen sonuçlar çerçevesinde gezonun kullanım değeri hesaplanacaktır.

**Tablo 6. Tunceli ili için gezonun kullanım alanlarını belirten kişi sayısı.**

Kullanım amacı	Bahsedilen kişi sayısı	İl geneli toplam kişi sayısı
Tıbbi	4	10
Ticari	2	10
Dini	2	10
Gıda	7	10
Hayır/hediye	1	10
Nadir	--	10
Bedava	--	10

Tunceli için kullanım değeri:  $5/10=0,5$

## Mardin

Mardin ilinde 13 kadın, 19 erkek olmak üzere 32 kişi ile görüşülmüştür. Aşağıdaki tabloda görüşülen 32 kişiden elde edilen sonuçlar çerçevesinde gezonun kullanım değeri hesaplanacaktır.

**Tablo 7. Mardin ili için gezonun kullanım alanlarını belirten kişi sayısı.**

Kullanım amacı	Bahsedenen kişi sayısı	İl geneli toplam kişi sayısı
Tıbbi	11	32
Ticari	12	32
Dini	9	32
Gıda	16	32
Hayır/hediye	4	32
Nadir	2	32
Bedava	3	32

Mardin için kullanım değeri:  $7/32= 0,2187$



## Şırnak

Şırnak ilinde 6 kadın, 9 erkek olmak üzere 15 kişi ile görüşülmüştür. Aşağıdaki tabloda görüşülen 15 kişiden elde edilen sonuçlar çerçevesinde gezonun kullanım değeri hesaplanacaktır.

**Tablo 8. Şırnak ili için gezonun kullanım alanlarını belirten kişi sayısı.**

Kullanım amacı	Bahsedilen kişi sayısı	İl geneli toplam kişi sayısı
Tıbbi	7	15
Ticari	5	15
Dini	5	15
Gıda	6	15
Hayır/hediye	3	15
Nadir	3	15
Bedava	--	15

Şırnak için kullanım değeri:  $6/15=0,4$

## Genel Sonuç

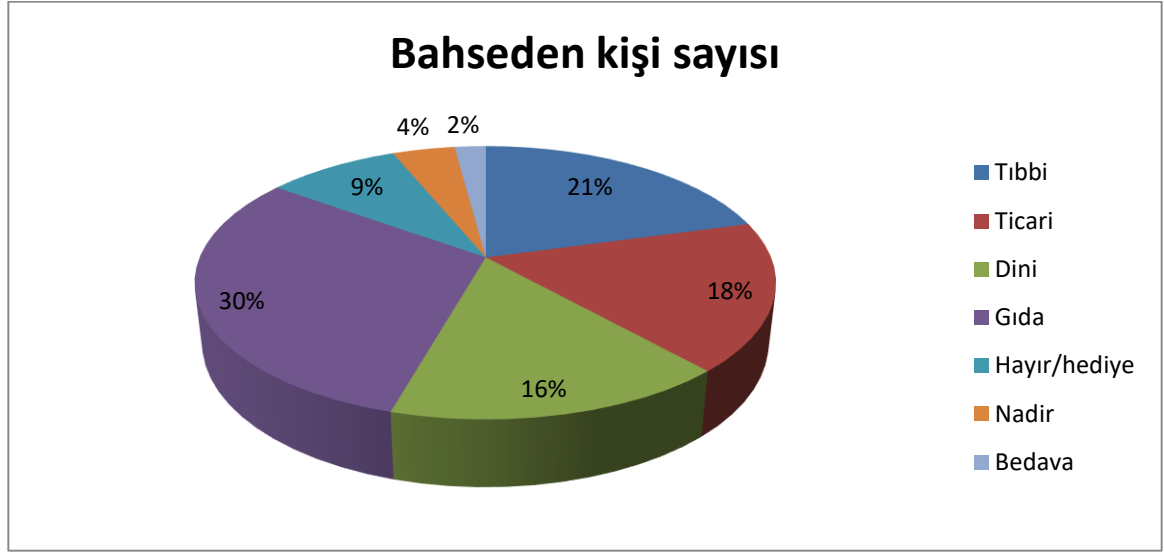
Saha çalışmasının yapıldığı illerde görüşmecilerin ifade ettiği kullanımlar aşağıda tablo şeklinde verilmiştir.

**Tablo 9. Saha çalışması yapılan tüm illerde gezonun kullanım alanlarını belirten kişi sayısı.**

Saha çalışması yapılan iller	Tıbbi	Ticari	Dini	Gıda	Hayır/hediye	Nadir	Bedava
Bitlis	14	12	11	18	7	3	--
Bingöl	1	--	2	7	2	--	--
Muş	3	3	2	5	--	--	1
Tunceli	4	2	2	7	1	--	--
Mardin	11	12	9	16	4	2	3
Şırnak	7	5	5	6	3	3	--
<b>Toplam</b>	<b>40</b>	<b>34</b>	<b>31</b>	<b>59</b>	<b>17</b>	<b>8</b>	<b>4</b>

Tüm şehirler için bakıldığında gezonun kullanım değeri:  $7/100= 0,07$

**Grafik 2.Sahaçalışması yapılan tüm illerde gezonun kullanım alanlarını belirten kişi sayısının yüzdeler şeklinde gösterimi.**



Gezonun gıda olarak kullanımı, tıbbi olarak kullanımı, ticari kullanımı, dini amaçla kullanımı, hayır/hediye olarak kullanımı, nadir olduğu için kullanımı ve bedava olduğu için kullanımı her bir görüşmeci için farklı bir değere karşılık gelmektedir. Örneğin bir görüşmeci gezoyu hem tadını sevdiği için hem tıbbi olduğu için hem de doğada nadir görülen bir besin olduğu için tercih edebilmektedir. Ya da başka bir görüşmeci gezoya Musa peygamberden referansla dini bir anlam atfedip aynı zamanda ticari bir gelir elde ettiği için satıp hem maddi hem manevi bir anlam yükleyebilmektedir. Dolayısıyla her bir kullanım amacı ve buna bağlı algılama biçimi kişiden kişiye değişmekte ve bir kullanım değeri taşımaktadır.

Sonuç olarak araştırmacının öne sürdüğü hipotezlerden kullanım şekli ve değeri ile ilgili olan üç hipotezden ilki 1. Hipotez ‘Gezo tıbbi yönleri dolayısıyla tercih edilmekte ve kullananlarca bir değer atfedilmektedir’ doğrulanmıştır. Yukarıdaki tablolardan ve grafikten anlaşılacağı üzere 100 kişiden 40 kişi gezoyu tıbbi amaçla kullanmaktadır ve gezo, tıbbi amaçlarla kullananlar arasında bu sebeple bir kullanım değerine sahiptir.

Öne sürülen 2. Hipotez ‘Gezonun oluşma şekli, dindar insanlar arasında veya dini ifadeleri kültürel bir referans olarak kullananlar arasında, onun yaratıcı tarafından

‘indirilen’ bir hediye olarak görülmesine dolayısıyla bir kutsallık atfedilmesine ve değer verilmesine sebep olmaktadır’ hipotezi de doğrulanmıştır. 100 kişiden 30’u gezoya dini bir anlam yüklemekte ve bu sebeple kullanmaktadır.

3. Hipotez olan ‘Gezo doğada özellikle yaşam alanlarına nispeten uzak bölgelerde ve nispeten uzun aralıklarla olduğu için yerel halk tarafından nadir bir besin olarak görülmektedir. Yerel halk arasında doğada nadir bulunan besinler ilgi çekicidir ve alternatif tıpta çokça kullanılır. Gezo da nadir bulunduğu için ayrıca değerli görülür’ hipotezi doğrulanmamıştır. 100 kişiden sadece 8 kişi gezonun nadir olduğu için tercih edildiğini belirtmiştir. Doğada nadir bulunduğu için şifalı olduğu düşüncesi gezo için genele vurulduğunda geçerli değildir.

4. Hipotez olan ‘Gezo da kestane balı ve unu, keçiboynuzu pekmezi, alıç sirkesi vb. ürünler gibi kapitalist sistem içerisinde sağlıklı yaşam ürünleri için pazar yaratanlar tarafından metalaştırılmıştır.’ hipotezi yanlışlanmıştır. Çünkü gezonun herhangi bir formu yerel pazarlar ve şahsi satışlar dışında satışa sunulmamaktadır. Piyasada ‘meşe balı’, meşe salgı balı’ adlarıyla satılan ürünler vardır fakat gezonun bu ürünlerle hammadde benzerliği dışında bir benzerliği yoktur; gezo, insan emeğiyle ve geleneksel yöntemlerle elde edilmektedir. Fakat zaman içerisinde kapitalist bir eksende oluşturulmuş olan sağlıklı yaşam ürünleri pazarında yer alabilecek bir potansiyele sahiptir dolayısıyla ilerde -varlığını koruduğu sürece- gezonun metalaşması durumu beklenmektedir. Bu sava yönelik daha kapsamlı bir araştırma planlanmalıdır.

Kullanım değeri endeksine ek olarak gezo, Turner’ın (1998) Kültürel önem endeksinde belirtilen üç kriterin de bir kısmını sağlamaktadır. Bunlar kullanım alanları, yıl boyunca kullanımı ve diğer bitki türleri içindeki ayrıcalığı gibi kriterlerdir. Gezonun kullanım alanlarına zaten yer verilmiştir. Ancak yıl boyu kullanılması kriteri gezo depolandıkça mümkündür. Görüşmecilerin kendilerine yetecek miktardan fazla gezo pekmezi veya kalıbı yapması durumunda sattıklarını belirtmeleri, sonrasında meşe ağaçlarında oluşan gezo miktarı az olduğunda da elde edilen pekmez ve kalıbın az olması durumunda satmayıp saklamaları gezonun uzun süreler kullanılabilirliğini göstermektedir. Gezonun pekmezini ya da kurutulmuş halini aktif yapanlar arasında ‘Bir gün birileri derman

niyetine isteyecek' düşüncesi ya da kendilerine lazım olur diye kaldıran/saklayan kişi sayısı çok fazla. Örneğin Midyat'ta yöresel ürünler satan bir satıcının 2019'da yapılan gezo pekmezinin bir kısmını araştırmacıya vermesi gibi. Ya da Bitlis'te ve Muş'ta 18 yıl önce yapılan gezo pekmezlerinin dolapta/kilerde saklanması gezonun uzun seneler saklanabildiği anlamına gelmektedir. Ayrıca Şırnak'ın Balveren köyündeki bir kadının 5 sene önce yaptığı gezo kalıbını birileri bir hastalık için ister diye kaldırması da örnek verilebilir. Bunlar tekil örneklerdir ve gezonun genel anlamda her sene olduğu, yıl boyunca kullanılabilirdiği anlamına gelmemektedir. Örneğin üzüm pekmezi yıl boyu kullanılabilir, her sene tekrar yapılabilir fakat gezo için dikkat çekilen husus 'depolanması' durumunda yıllara yayılabileceğidir. Bu da depolanan ürünlerin depolandıkları için bir kullanım değerinin olduğu anlamına gelmektedir. Üçüncü kriter de gezonun diğer tatlı besinler içindeki kesin ayrıcalığıdır. Gezonun tatlı besinler grubunda hiçbir tatlı tada benzetilmemesi onun ayırt edici özelliğidir.

Antropolojik perspektifle bakıldığında bir bitki türünün kültürel önemi için belli başlı kıstasların ne olduğu belirtilmişti: '*... yoğunluk, türler ve kullanım çeşitliliği; ana dildeki isim ve terminoloji; bitkinin anlatılarda, törenlerde veya sembolizmdeki rolü; kültürel değişimlere rağmen kullanımlarının kalıcılığı ve hafızası; kültür içindeki konumu*'(Garibaldi ve Turner 2004akt. Albuquerque vd., 2006) gibi. Gezo bunlardan kullanım çeşitliliğini sağlamaktadır. Ana dilde ise farklı isimlendirmeleri bulunmaktadır; gezik, gezu, gezengevi, gezemgen, gezengi, gazo gibi. Bu da bölgeden bölgeye farklı isimlendirmelerle kullanıldığı, yer ettiği dolayısıyla önemli olduğu anlamına gelmektedir. Öte yandan gezo anlatılarda geçmektedir. Özellikle belli bir yaş grubu için hafızalarında kalıcı yer edinmiş nostaljik bir besin olarak. Musa peygamberin hikâyesinde geçmesi, Kürtçe mevlitte bahsinin geçmesi, şarkılarda tatlılığın ölçüsü olarak yer edinmesi onu daha da popüler kılmaktadır.

Brezilya'da yaşayan yerli topluluklar için dini-büyüsel bir önemi olan 'jurema preta' bitkisi bu bitkiyi kullanan topluluklar için kendilerini farklı bir etnik grup olarak nitelendirdikleri bir semboldür. Bu gezo için düşünüldüğünde gezo da saha görüşmelerinde sadece Kürtlerin 'bildiği' ve tükettiği bir besin olarak anlatıldı ve gezoya etnik bir anlam yüklendi. Midyat'ta bir görüşmecisi gezonun Türkçe bir karşılığı

olmadığını kudret balı dendiğini ama onun başka bir şey olduğunu gezo ile bir ilgisinin olmadığını söylemiştir. Buna benzer bir biçimde gezonun Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu bölgesinde sadece Kürtler tarafından bilindiği ve yapıldığı belirtilmiştir.

Tüm bunlara ek olarak bitki kullanım değeri hipotezinde, Philips ve Gentry'nin dikkat çektiği konulardan biri de bilgi verenlerin “fikir birliği” ilkesiydi. Buna göre bir türün kültürel öneminin ortaya çıkarılması için bilgi veren görüşmeciler arasında ortak bir söylemin olması gerekmektedir. Bitlis, Mardin, Şırnak, Muş, Bingöl ve Tunceli’de görüşmecilerin tümü sanki anlaşmışlarcasına aynı cümleyi kurmuştur. ‘Ne kadar içersen iç tadı rahatsız etmiyor’, ‘Çok hafif’, ‘Tadı başka bir şeye benzemiyor’ Ne dut ne üzüm pekmezi ne bal hiç birinin tadı gezo gibi değil’ gibi cümleler bitki kullanım değeri hipotezindeki ‘bilgi verenlerin fikir birliği’ ilkesine uymaktadır. Her biri birbirinden uzak yerlerde yaşayan ve aralarında kültürel bağ dışında herhangi bağ bulunmayan kişiler ortak bir söylemde buluşmaktadırlar. Bu şekilde gezonun kültürel önemi, fikir birliği ilkesini de sağlayarak ‘önemli bir geleneksel ürün’ statüsünü sağlamlaştırmaktadır. Zaten araştırmacının saha boyunca dikkatini en çok çeken konu bu olmuştur. Aynı ifadeleri duyduğu her anda şaşkınlık yaşamış ve bundan etkilenmiştir. Dolayısıyla görüşme yapılan illerden yola çıkarak görüşmecilerin ortak ifadeler kullanması gezo konusunda kültürel bir uzlaşya varıldığı anlamına gelmektedir.

Sonuç olarak gezo tıbbi, ekonomik, sosyal ve kültürel anlamda çok yönlü bir özelliğe sahip yabani yenilebilir bir yiyecektir. 5-10 sene gibi uzun aralıklarla oluşmasına rağmen gezonun türevlerini yapanlar ve yapmayanlar arasında bir kullanım değerine sahiptir. Araştırmacı gezonun uzun aralıklarla oluşmasının aslında ona bir değer kattığını iddia etmektedir. Çünkü doğada nadir görülen besinler büyük çoğunlukla tıbbi yönleriyle ön plana çıkarlar ve bu nadiren elde edilme durumu dezavantaj sağlamakla beraber avantajlı bir şekilde onu daha özel kılar.

## GEZODA SOSYAL ÖĞRENME VE GELENEĞİN AKTARIMI

Buradan itibaren geleneksel ekolojik bir bilgi olarak gezonun çok yönlülüğü, işlevselliği, sosyal, kültürel, tıbbi ve ekonomik özellikleri itibariyle insanlar arasında nasıl bir dolaşıma girdiği, sosyal ağlarda nasıl paylaşıldığı, geleneksel bir bilgi olarak nasıl aktarıldığı sosyal ağ yaklaşımı çerçevesinde analiz edilecektir. Öncelikle homofil ve prestije dayalı öğrenme modellerinden yola çıkıldığında gezonun görüşme yapılan illerde ne şekilde öğrenildiği ve bilgisinin sosyal ağlarda nasıl aktarıldığı ele alınacaktır.

Bond ve Gaoue'nin (2020) Solomon Adaları'nın dört köyünde yaptıkları çalışmada homofil dayalı öğrenme modelinde tıbbi bitki bilgisinin aynı aile içerisinde paylaşıldığı görülmüştür. Ebeveynler, büyükanne-büyükbabalar ve torunları kapsayan bu ağda bilgi alışverişi yapılmaktadır. Sosyal ağlardaki bilgi paylaşımı gezo üzerinden düşünüldüğünde nesiller boyu devam eden bir aktarımın olduğu görülmektedir. Yaşı genç olanlardan büyüklere kadar herkes çocukluklarından itibaren aile büyüklerinden öğrenmiş ve ailelerinde de aktarımın devam etmesini sağlamışlardır. Görüşmecilerden birinin, gezonun atalardan kalma geleneksel bir ürün olduğu için yapıldığını belirtmesi buna örnektir. Dolayısıyla bu aktarım Midyat'ta Keferbe köyünden olan 2.Görüşmecinin sık sık dedesini referans göstermesi, dedesinin anlattığı hikâyeyi anlatması buna örnek verilebilir. Başka bir homofil öğrenme şekli bilginin eşler arasında paylaşılmasıdır. Gezo örneğinde Muş'taki bir kadın görüşmeci eşinin gezo konusunda uzman olduğunu söylemiştir bu da kendi ailesi dışında eşinden de öğrendiği anlamına gelmektedir. Bir yandan da bu öğrenme türünde aslında bir kısım kadın görüşmeci evlendikten sonra gezo pekmezi veya kalıbı yaptıklarını belirtmişlerdir. Ama bu eşlerinden çok kaynanalarından öğrenme şeklinde olmuştur. Aynı cinsiyetler arasında bilgi paylaşımının olduğu da görülmektedir. Bitlis'te 60 yaşındaki kadın bir görüşmeci 'Kaynanamın kaynanası da yapıyordu. Nesilden nesle devam etsin, şifalıdır insanlar gezo yapmaya devam etmeli ne bal ne üzüm pekmezi yanında hiç kalır' demesi buna örnektir.

Homofil öğrenme şekillerinden biri de insanların, aynı köydekilerle daha fazla bilgi paylaşımı yapmasıdır. Dolayısıyla birbirlerine yakın mesafede yaşayan insanlar arasında bilgi alışverişi olağandır. Gezo örneğinde neredeyse bütün illerde gezo olduğu dönemlerde gezonun oluşmasıyla ilgili herkesin birbirini haberdar ettiği, beraber toplamaya gittikleri söylenmiştir. Beraber uzun süreler çadır kurup sıralı dallar toplayıp pekmeze ve kalıba dönüştürme, süreci kolaylaştırmakta ve motive edici bir nitelik taşımaktadır. Bitlis'tekiler köyün yakınındaki civar ormanları kendi aralarında pay etmişlerdir ve beraber gezo toplamaya gittiklerinde de renkli iplerle topladıklarını ayırmaktadırlar. Beraber yaklaşık 15-20 gün veya daha fazla kalmakta ve gezo toplama işi bitene kadar topluca komün bir şekilde çalışmaktadırlar. Muş'ta bir görüşmeci uzun zamandır gezo oluşmadığını, bunu duymadıklarını eğer oluşsaydı komşularının haberdar edeceğini söylemişlerdi bu aynı şekilde Şırnak'ta Güneyçam köyünde de dile getirildi. Öte yandan kimi yerlerde piknik havasında geçmesi zor gelen toplama ve pekmeze-kalıba dönüştürme işini daha eğlenceli ve katlanılır hale getirmektedir. Bilgi paylaşımının aynı köy sakinleriyle yapılması ile ilgili başka bir örnek, Midyat Keferbe köyündeki bir görüşmecinin, kendi köylerinde gezo pekmezini yanlış yapanlara esas doğru yapılma şeklini öğretmeleri verilebilir.

Sadece aynı köyle bilgi paylaşımı değil aynı zamanda farklı köyler arasında da akrabalık derecesi, benzer sosyo-ekonomik özellikler ve mekânsal yakınlık olması durumunda, bilgilerin karşılıklı bir şekilde paylaşılıp öğrenilmesi durumu vardır. Bununla ilgili en dikkat çekici örnek Midyat'ta Keferbe köyünde yaşayanların hem mekânsal yakınlığın hem de akrabalık ilişkilerinin olduğu Yayvantepe köyü ve ona bağlı Derik Mezrası ile gezoya dair geleneksel bilgilerin paylaşılmasıdır. Bahsi edilen köy ve mezra gezonun varlığından haberdarlar fakat daha önce toplayıp pekmez yapma fikrine sahip değiller. Keferbe köyünden olan 2.Görüşmeci akrabaları bulunan Yayvantepe köyüne gelip yaptıkları gezo pekmezini tattırınca buradakiler çok beğenip yapmaya karar vermişler. 2.Görüşmecinin bunu yapmasının sebebi bu geleneksel bilgiyi akrabalarıyla paylaşmaktır ki yine 2.Görüşmeci kendi sosyal medya hesabında gezonun paylaşımını yapmış ve pekmez konusunda çok talep almıştır.2.Görüşmeci, aynı zamanda civar köydekilerin, gezoyu yaprakları ve palamutlarıyla kaydattığını, bunun pekmezin tadını ve kıvamını etkilediğini dolayısıyla onlara bunun yanlış olduğunu



söylemesi köyler arası bilgi paylaşımının olduğunu göstermektedir. Keferbe köyü Midyat'ta gezo pekmezinin merkezi konumunda olan bir köydür. Çünkü burada yaşayan görüşmeciler bu köyün gezo konusunda uzman olduğunu çok uzun yıllardır yaptıklarını ve civar köylerin onlardan gördükten sonra yapmaya başladıklarını belirtmişlerdir. Bu konuda bir de gezonun bedava bir şekilde alınıp pekmez yapılıp satılması ve para kazanılması gezoya olan talebi artırmıştır.

Yayvantepe köyündekiler gezonun hem tadını çok beğenmişler hem de satılıp ek bir gelir elde edildiği için ayrıca cazip bulmuşlardır. Sonrasında onlar da Derik Mezrası'ndaki akrabalarına gezonun yapım aşamalarını öğretmişlerdir. Ve bu, prestije dayalı öğrenme modelindeki gibi toplulukta deneyimli, başarılı ve bilgi düzeyleri yüksek kişilerden bilgi edinme ve sonra paylaşma şeklinde olmuştur. Prestije dayalı modelde yaş, cinsiyet, bilgi (popülerlik) düzeyi kişilerin bilgisine danıştıkları kişiyi seçtikleri bileşenlerdir. Buna göre bilgisine en çok danışılan kişiler yaşlılardır. Çünkü bilgi düzeyleri, deneyim ve tecrübeleri topluluktaki diğer yaş gruplarına göre daha fazladır en azından geleneksel bilgiler söz konusu olduğunda. Keferbe, Yayvantepe ve Derik Mezrası arasında çizilecek olan sosyal ağda da bu bileşenlerin tümünün olduğu görülür. Çünkü Yayvantepe'dekiler Keferbe'den, Derik Mezrası'ndakiler de Yayvantepe'den öğrenmişlerdir. Öyle ki Yayvantepedeki 8. Görüşmeci (tahmini 35 yaşında, ev hanımı) 'Gezo pekmezini asıl Keferbe'ye sorun onlar asıl işin ehli biz de onlardan öğrendik. Getirdiler tadına baktık, çok beğendik, sonra biz de yapmaya başladık' demiştir. Bu köylerin birbirlerine olan mesafeleri çok yakındır dolayısıyla Yayvantepe'de görüşülen kadınlar, Keferbe'den kadınların gelip onlara gezo pekmezinin nasıl yapıldığını öğrettiklerini belirtmişlerdir. Kadınların pekmezin kıvamı konusunda daha bilgili olmaları onların tercih edilmesindeki sebeplerden biridir. Dolayısıyla homofil ve prestije dayalı öğrenme modelindeki tüm öne sürülen bileşenlerle gezo arasında bir bağlantı ve tutarlılık bulunmaktadır.

Buradan sonra gezonun sosyal ağlarda nasıl paylaşıldığı görülmektedir. Genel itibariyle basit bir sosyal ağ oluşumundan bahsedilecek olursa ilki araştırmacının kendi sosyal ağından görüşeceği kişilere ulaşma şeklidir. Araştırmacı bu tez konusunu seçene kadar sosyal ağından bu kişilere ulaşabileceği düşüncesine sahip değildi. Sonrasında kaynak

kişilerin bulunması ve kartopu şeklinde büyüyen görüşmeci sayısı sosyal ağın birden nasıl büyüyebileceğini ve çeşitlenebileceğini göstermektedir. Diğer yandan görüşmecilerden bazılarının gezoyu kendi sosyal medya hesaplarında paylaşımları ve etkileşim almaları teknolojinin araya girmesiyle sosyal ağların nasıl genişlediğini göstermektedir. Yoksa öncesinde ulaşım olanağı olmayan köylerden dışarı çıkamamışken gezo, şimdi Türkiye'nin dört bir yanına bu sosyal medya araçlarıyla ulaşmaktadır. Midyat Keferbe köyündeki 2.Görüşmecinin başlı başına kendi sosyal ağı bile tekil bir örnek olarak ele alınıp gezonun paylaşım ağı takip edilebilir.

Geleneksel bilginin öğrenilmesi ve aktarımı sadece aile ve yakın çevre ile sınırlı kalmamaktadır. Sosyal öğrenmeyle ve sözlü gelenekle beraber hayatlarında gezoyu hiç deneyimlememiş olanlar bile deneyimlemiş gibi aktarabilmektedir. Deneyimlenmemiş olmasına rağmen deneyenlerin ifade ettiği şekliyle betimleme yapılabilmektedir. Örneğin Mardin'in Derik ilçesindeki 4.Görüşmecinin ifade ettikleri bu sosyal öğrenmenin ve sözlü geleneğin aktif ve işlevsel yapısını göstermektedir. Gezo ile ilgili ilk aklına gelen gezoyu yemiş olanların ifade ettiği 'Gezo kadar tatlı ve güzel bir tat yok' cümlesi '... gezo kadar tatlı' ifadesidir. Fakat kendisi hiç yememiş ve görmemiş olmasına rağmen ilk etapta gezodan bu şekilde bahsetmekte ve o yiyecek ile ilgili kendi kültüründe neredeyse deyimle dönüşmüş bir ifadeyi alıp kendi deneyimiymiş gibi aktarabilmektedir. Sosyal ağlar ve sözlü geleneğin bu iç içeliği bir kültüre ait geleneklerin, normların, davranışların ve inançların sürekliliğini ve devamlılığını sağlamaktadır bu şekilde.

Daha önce de yer verildiği gibi insanların toplu bir şekilde ortak bir iş yapmaları, topluluktaki bağları güçlendirip aynı zamanda geleneksel bilginin 'yerleşikleşmesi'ni ve aktarılmasını sağlamaktadır. Bu sosyal ve kültürel anlamda bir paylaşımıdır. Sahadaki veriler bu bu bilgiyi doğrulamaktadır.

Sonuç olarak 5. Hipotez olan 'Gezo olumsuz bir takım özelliklerine rağmen (uzun aralıklarla oluşma ve miktar olarak değişkenlik gösterme gibi) birçok alanda (tıbbi, ticari, gıda, hediye) kullanıldığı ve bir kullanım değerine sahip olduğu için sosyal ağlarda

paylaşılmakta ve bu özelliklerinden dolayı gezo ile ilgili bilgi aktarımı yapılmaktadır' hipotezi de doğrulanmıştır. Sahadan elde edilen veriler bunu göstermektedir.

Bitki kullanım değeri ve sosyal ağ yaklaşımı arasında gezo üzerinden bir köprü kurulduğunda gezonun tıbbi, ekonomik, dini, sosyal ve kültürel nitelikler taşıması dolayısı ile sosyal ağlarda yer edindiği paylaşıldığı söylenebilir. Evet, gezo çok yönlü ve çok faydalı bir besindir fakat çok uzun vadede kontrolsüz ağaç kesimleri, orman yangınları gibi tehditlerden dolayı uzun aralıklarla da oluşmayı bırakıp tümünden yok olma tehlikesi taşımaktadır. Bu yüzden geleneksel ekolojik bilgilerin korunma ve güvence altına alınması toplumdaki en küçük birimden en karmaşık/yetkili birime kadar üstlenilmesi gereken bir görevdir.

## KAYNAKÇA

- Ali, S., Sayed, A. S., Saeed, R. F., Iqbal, J., Ijaz, S., & Munazir, M. (2023). Ethnomedicinal plant use value in Lower Swat, Pakistan. *Ethnobotany Research and Applications*, 25, 1-22.
- Albuquerque, U.P., Lucena, R.F., Monteiro, J.M., Florentino, A.T., & Almeida, C.D. (2006). Evaluating Two Quantitative Ethnobotanical Techniques. *Ethnobotany Research and Applications*, 4, 051-060.
- Albuquerque, U.P., Hanazaki, N. (2009). Five Problems in Current Ethnobotanical Research and Some Suggestions for Strengthening Them. *Human Ecology* 37, 653–661. <https://doi.org/10.1007/s10745-009-9259-9>
- Albuquerque, U., & Ferreira Júnior, W. S. (2023). Hypothesis Testing in Ethnobotany: 30 years After Phillips & Gentry's Seminal Work. *Ethnobiology and Conservation*, 12. <https://doi.org/10.15451/ec2023-06-12.14-1-3>
- Alexiades, M. N. (2018). Ethnobotany: The International Encyclopedia of Anthropology. Edited by H Callan.
- Alqethami, A., Hawkins, J. A., & Teixidor-Toneu, I. (2017). Medicinal plants used by women in Mecca: urban, Muslim and gendered knowledge. *Journal of ethnobiology and ethnomedicine*, 13(1), 1-24.
- Ağcasulu, H. (2018). Sosyal Bilimlerde İlişkileri İnceleyen Bir Yöntem: Sosyal Ağ Analizi. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 22(Özel Sayı 2), 1915-1933.
- Ağcasulu, H. (2019). Sosyal Bilimlerde Ağ Yaklaşımının Gelişimi ve Mikro Ağ Kuramları. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(72), 2036-2049.

- Andrade-Cetto, A., & Heinrich, M. (2011). From the field into the lab: useful approaches to selecting species based on local knowledge. *Frontiers in pharmacology*, 2, 20.
- Aratan, H.(2004). *Etnobilim Yaklaşımı ve Yerel Çevre Bilgisinin Antropoloji Alanındaki Yeri ve Önemi*. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara
- Bahar, B. (2019). Sosyal öğrenme kuramı ve sosyal değişim kuramı perspektifinden etik liderlik. *Balkan Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(16), 237-242.
- Baytop, T. (1994). *Türkçe bitki adları sözlüğü* (Vol. 578). Türk Dil Kurumu
- Bond, M. O., & Gaoue, O. G. (2020). Prestige and homophily predict network structure for social learning of medicinal plant knowledge. *Plos one*, 15(10), e0239345.
- Bond, M. O. (2020). *Disentangling the Biocultural Roots of Medicinal Plant Knowledge: Testing Ethnobotanical Hypotheses in Solomon Islands* (Doctoral dissertation, University of Hawai'i at Manoa).
- Borgatti, S. P., & Ofem, B. (2010). Social network theory and analysis. *Social network theory and educational change*, 17, 29.
- Calvet-Mir, L., & Salpeteur, M. (2016). Humans, plants, and networks: A critical review. *Environment and Society*, 7(1), 107-128.
- Casas, A., Blancas, J., & Lira, R. (2016). Mexican ethnobotany: interactions of people and plants in Mesoamerica. *Ethnobotany of Mexico: Interactions of People and Plants in Mesoamerica*, 1-19.
- Çelik, Ş. (2021). SOSYAL AĞ ANALİZİ VE BİR UYGULAMASI. *Journal of Original Studies*, 2(1), 29-41.

- Donkin, R. A. (1980). Manna in the Ancient World. In *Manna: An Historical Geography* (pp. 4-11). Dordrecht: Springer Netherlands.
- Ekin, İ., & Çelikezen, F. Ç. (2015). Bitlis ilinde geleneksel olarak üretilen gezo pekmezinin bazı kimyasal özelliklerinin incelenmesi. *Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 4(2), 138-149.
- Ersoy, E. G. (2004). Antropolojik Etnobotanik: Yerelin Penceresinden Nebatat Dünyasına Bakış ve Türkiye'de Etnobotanik Çalışmalarının Niteliği Üzerine Değerlendirmeler. *Kebikeç Dergisi*(18).
- Freeman, L. (2004). The development of social network analysis. *A Study in the Sociology of Science*, 1(687), 159-167.
- Fırat, M. (2014). Yemeğin ideolojisi ya da ideolojinin yemeği: Kimlik bağlamında yemek kültürü. *Folklor/edebiyat*, 20(80), 129-140
- Gaoue, O. G., Coe, M. A., Bond, M., Hart, G., Seyler, B. C., & McMillen, H. (2017). Theories and major hypotheses in ethnobotany. *Economic Botany*, 71, 269-287.
- Gençer, M. (2017). Sosyal ağ analizi yöntemlerine bir bakış. *Yıldız Social Science Review*, 3(2), 19-34.
- Hamilton, A., Shengji, P., Kessy, J. K. A. A., Khan, A. A., Lagos-Witte, S., & Shinwari, Z. K. (2003). *The purposes and teaching of applied ethnobotany* (Vol. 11). United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO).
- Hopkins, A. (2011). Use of network centrality measures to explain individual levels of herbal remedy cultural competence among the Yucatec Maya in Tabi, Mexico. *Field methods*, 23(3), 307-328.

- Höft, M., Barik, S.K., Lykke, A.M., Höft, M.G., Höft, R., Unesco, Höft, M., & Lykke, A.M. (1999). Quantitative Ethnobotany Applications of multivariate and statistical analyses in ethnobotany.
- Hurrell, J. A., & Pochettino, M. L. (2014). Urban Ethnobotany: theoretical and methodological contributions. *Methods and techniques in Ethnobiology and Ethnoecology*, 293-309.
- Kaya, O. (2018). Yedigöller Ürünleri ve Sürdürülebilirlik. *Cittaslow Türkiye*, 2, 2-9.
- Kottak, C. P. (2016) *Antropoloji: İnsan Çeşitliliğinin Önemi*. Ankara, De Ki Yayın
- Liu, W., Sidhu, A., Beacom, A. M., & Valente, T. W. (2017). Social network theory. *The international encyclopedia of media effects*, 1-12.
- Lucena, R. F. P. (2014). Ecological Apparency Hypothesis and Availability of Useful Plants: Testing different use values. *Ethnobotany Research and Applications*, 12, 415–432.
- Mason, S., & Nesbitt, M. (2009). Acorns as food in southeast Turkey: implications for prehistoric subsistence in Southwest Asia. *From foragers to farmers: papers in honour of Gordon C. Hillman*, 71-85.
- McMillen, H. (2012). Ethnobotanical Knowledge Transmission and Evolution: The Case of Medicinal Markets in Tanga, Tanzania<sup>1</sup>. *Economic Botany*, 66(2), 121–131. <https://doi.org/10.1007/S12231-012-9201-8>
- Mitchell, J. C. (1974). Social networks. *Annual review of anthropology*, 3(1), 279-299.

- Nolan, J. M., & Turner, N. J. (2011). Ethnobotany: The Study of People-Plant Relationships. *Ethnobiology*, 133–147.  
<https://doi.org/10.1002/9781118015872.CH9>
- Okumuş, E. (2012). Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde Diyarbakır. *Şarkiyat*, (7), 14-51.
- Ortega-Meza, D., Pulido-Silva, M. T., de Arruda, J. C., & da Silva, C. J. (2019). Ethnobotanical Study of the Mexican Laurel in El Chico National Park, Mexico. *Ethnobiology Letters*, 10(1), 1-13.
- Özdemir, N. (2018). Geleneksel bilgi ve kültür ekonomisi. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 18(1), 1-28.
- Özdemir, N. (2022). GELENEKSEL EKOLOJİK BİLGİNİN MARKALAŞMASI. *Kaz Dağları ve Geleneksel Ekolojik Bilgi*, 25.
- PINEDO-VASQUEZ, Zarin, M., Jipp, P., & Chota-Inuma, J. (1990). Use-values of tree species in a communal forest reserve in northeast Peru. *Conservation Biology*, 4(4), 405-416.
- Phillips, O., Gentry, A.H. The useful plants of Tambopata, Peru: I. Statistical hypotheses tests with a new quantitative technique. *Econ Bot* 47, 15–32 (1993).  
<https://doi.org/10.1007/BF02862203>
- Phillips, O.L., & Gentry, A.H. (2008). The useful plants of Tambopata, Peru: II. Additional hypothesis testing in quantitative ethnobotany. *Economic Botany*, 47, 33-43.



- Reyes-García, V., Huanca, T., Vadez, V., Leonard, W.R., & Wilkie, D.S. (2006). Cultural, practical, and economic value of wild plants: A quantitative study in the Bolivian Amazon. *Economic Botany*, 60, 62-74.
- Ribeiro, J. E. S., Carvalho, T. K. N., Alves, C. A. B., Ribeiro, J. P. O., Guerra, N. M., Pedrosa, K. M., Silva, N., Sousa Júnior, S. P., Nunes, A. T., Souto, J. S., Lima, J. R. F., Oliveria, R. S., &
- Salali, G. D., Chaudhary, N., Thompson, J., Grace, O. M., van der Burgt, X. M., Dyble, M. & Migliano, A. B. (2016). Knowledge-sharing networks in hunter-gatherers and the evolution of cumulative culture. *Current Biology*, 26(18), 2516-2521.
- Sandberg, J., Park, C., Rytina, S., Delaunay, V., Douillot, L., Boujija, Y., & Senghor, A. (2019). Social learning, influence, and ethnomedicine: Individual, neighborhood and social network influences on attachment to an ethnomedical cultural model in rural Senegal. *Social science & medicine*, 226, 87-95
- Satıl, F., Akan, H., Karaaslan, M., Balos, M. M., & Başığit, B. (2021). Ethnobotanical and chemical studies on gezo molasses from *quercus brantii* Lindl. Acorns in Turkey.
- Stoffle, R. W., Halmo, D. B., Evans, M., & Olmsted, J. E. (1990). Calculating the cultural significance of American Indian plants: Paiute and Shoshone ethnobotany at Yucca Mountain, Nevada. *American Anthropologist*, 92(2), 416-432.
- Temel Eğinli, A., Genç M., Genç S., Ülkü, B. (2020). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Geleneksel Ekolojik Bilgi ile Nesiller Arası Aktarımının İncelenmesi: Tarhana Örneği (Examining the Transfer of Intangible Cultural Heritage with Traditional Ecological Knowledge Between Generations: The Example of Tarhana). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(4), 3067-3089.

- Turner, N. J. (1988). "The importance of a rose": evaluating the cultural significance of plants in Thompson and Lillooet Interior Salish. *American anthropologist*, 90(2), 272-290.
- Yolcu, M. A., & Aça, M. (2019). Geleneksel ekolojik bilgi ve folklor. *folklor/edebiyat*, 25(100), 861-871.
- Yolcu, M. A. (2022). Kaz Dağları ve Geleneksel Ekolojik Bilgi. *Paradigma Akademi Yayınları*.
- Zhang, M. (2010). Social network analysis: History, concepts, and research. *Handbook of social network technologies and applications*, 3-21.
- Zenderland, J., Hart, R.E., Bussmann, R.W., Paniagua Zambrana, N.Y., Sikharulidze, S., Kikvidze, Z., Kikodze, D., Tchelidze, D., Khutsishvili, M., & Batsatsashvili, K. (2019). The Use of "Use Value": Quantifying Importance in Ethnobotany. *Economic Botany*, 73, 293 - 303.
- Wall, J. R., Okan, T., Köse, C., Köse, N., & Aksoy, E. B. (2019). Folk biological value and chestnut conservation in Turkey. *Economic Botany*, 73, 461-476.
- Wasserman, S., & Faust, K. (1994). Social network analysis: Methods and applications.
- Whitney, C. W. (2019). Quantitative Ethnobotany Analysis with Ethnobotany R.
- Whitney, C. W. (2021). Quantitative ethnobotany analysis with ethnobotanyR. CRAN. <https://doi.org/10.6084/m9.figshare.13554029>

## BAĞLANTILAR

<https://nereyegitsin.com/urun/gezo/>

<https://www.aa.com.tr/tr/arsiv/bitlisiin-gezo-pekmezi/420179>

<https://www.turkpatent.gov.tr/haberler/kirklareli-beyaz-peyniri-kivircik-kuzu-eti-ve-mese-bali-tescillendi>.

<https://sosyalag.com.tr/sosyal-ag-analizi-nedir/>

<https://islamansiklopedisi.org.tr/arama/?q=kudret%20helvas%C4%B1&p=m>

<https://lyricstranslate.com/tr/her-ji-d%C3%AEtina-ewil%C3%AE-ilk-gorusten-beri.html>

## EK 1. ORJİNALLİK RAPORU

	<b>HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ</b>	Doküman Kodu Form No.	FRM-YL-15
		Yayın Tarihi Date of Pub.	04.12.2023
	<b>FRM-YL-15 Yüksek Lisans Tezi Orijinallik Raporu Master's Thesis Dissertation Originality Report</b>	Revizyon No Rev. No.	02
		Revizyon Tarihi Rev. Date	25.01.2024

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
ANTROPOLOJİ ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞINA**

Tarih: 18/03/2024

Tez Başlığı: Pazar, Devlet ve Gelenek Ekseninde Etnobotanik Bir İnceleme: Gezo Örneği

Yukarıda başlığı verilen tezimin a) Kapak sayfası, b) Giriş, c) Ana bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam 184 sayfalık kısmına ilişkin, 18/03/2024 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda işaretlenmiş filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 3 'tür.

Uygulanan filtrelemeler\*:

- Kabul/Onay ve Bildirim sayfaları hariç
- Kaynakça hariç
- Alıntılar hariç
- Alıntılar dâhil
- 5 kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esasları'nı inceledim ve bu Uygulama Esasları'nda belirtilen azami benzerlik oranlarına göre tezimin herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumlarda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Gereğini saygılarımla arz ederim.

Edibe Erdem Utma

<b>Öğrenci Bilgileri</b>	Ad-Soyad	Edibe Erdem Utma
	Öğrenci No	N19131012
	Enstitü Anabilim Dalı	Antropoloji
	Programı	Yüksek Lisans

### DANIŞMAN ONAYI

UYGUNDUR.  
Doç. Dr. Gülfem UYSAL

## EK 2. ETİK KOMİSYON İZİNİ



T.C.  
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ  
Rektörlük

Tarih: 05/02/2022 14:52  
Sayı: E-35853172-300-00002018229



00002018229

Sayı : E-35853172-300-00002018229  
Konu : Edibe ERDEM (Etik Komisyon İzni)

5.02.2022

### SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi: 17.01.2022 tarihli ve E-12908312-300-00001976565 sayılı yazınız.

Enstitünüz Antropoloji Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programı öğrencilerinden **Edibe ERDEM**'in **Doç. Dr. Gülfem UYSAL** danışmanlığında hazırladığı **“Kapitalizmin Geleneksel Değerler Üzerindeki Etkisi”** başlıklı tez çalışması Üniversitemiz Senatosu Etik Komisyonunun **25 Ocak 2022** tarihinde yapmış olduğu toplantıda incelenmiş olup, etik açıdan uygun bulunmuştur.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

Prof. Dr. Vural GÖKMEN  
Rektör Yardımcısı

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: ABCC3FB7-65B6-4A3E-85F7-C7F36848DE90

Belge Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/hu-ebys>

Adres: Hacettepe Üniversitesi Rektörlük 06100 Sıhhiye-Ankara

Bilgi için: Çağla Handan GÜL

E-posta: yazimd@hacettepe.edu.tr İnternet Adresi: www.hacettepe.edu.tr Elektronik

Memur

Ağ: www.hacettepe.edu.tr

Telefon: 0 (312) 305 3001-3002 Faks:0 (312) 311 9992

Telefon: 03123051008

Kep: hacettepeuniversitesi@hs01.kep.tr

