

III. BÖLÜM

SAFRANBOLU'YA ÖZGÜ KENTSEL DEĞERLER

9- SAFRANBOLU EVLERİ VE ESKİ YAŞAM BİÇİMİ

10- ESKİ SAFRANBOLULULAR

11- SAFRANBOLU ÇARŞISI

12- SAFRANBOLU'DA EĞİTİM VE ÖĞRETİM

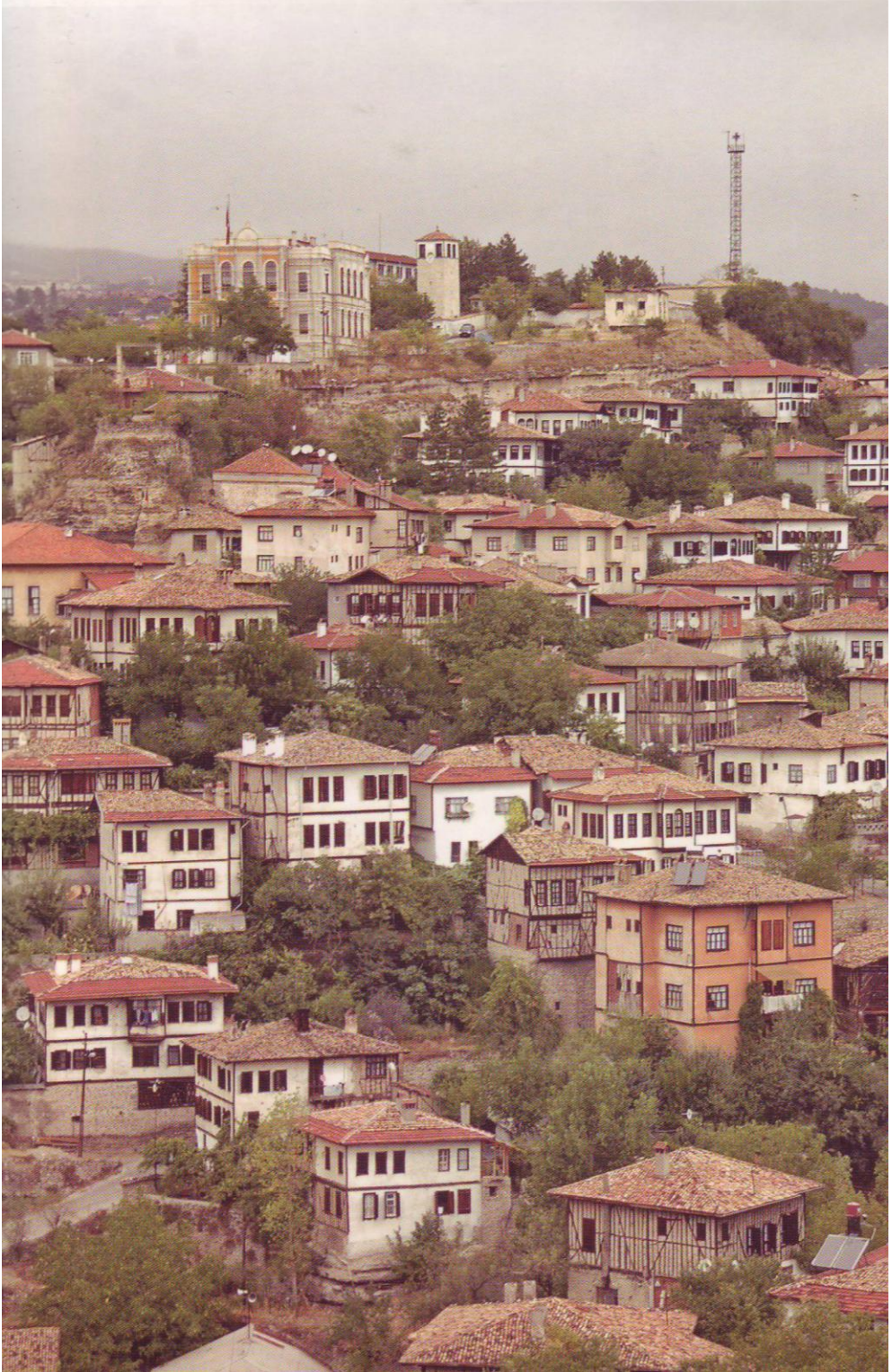
13- SAFRANBOLU FOLKLORU

14- SAFRANBOLU'DA SU

15- SAFRANBOLU'DA MAHALLE ADLARI

16- ŞİİRLERDEKİ SAFRANBOLU

17- SAFRANBOLU KONULU YENİ KİTAPLAR



Üstte Safranbolu Kalesi ve eski Hükümet Konağı, yamaçlarda Safranbolu evleri
(Safranbolu Belediyesi Arşivi-Fotograf: Sadık ÜÇÖK)

9

SAFRANBOLU EVLERİ VE ESKİ YAŞAM BİÇİMİ

Safranbolu'nun, evleriyle tanındığı, ünlendiği tartışmasızdır. Bu evler eski Türk-Osmanlı yaşam biçimini sergiler. Böyle denilince, niçin Safranbolu evi; başka tarihsel kentlerdeki evler de, eski yaşam biçiminin örnekleri değil midir? sorusu zihinlerde belirmektedir. Dolayısıyla, Safranbolu evinden bahsederken önce bu soru yanıtlanmalıdır.

► SAFRANBOLU EVİ BİR MARKA OLMUŞTUR

Bir zamanlar Anadolu'nun tüm eski kentlerinde, eski Türk-Osmanlı yaşam biçiminin simgesi olan evler vardı. Örneğin, uzun yıllar Safranbolu'nun bağlı olduğu Kastamonu'nun, Şehzadeler şehri diye bilinen Amasya'nın, Anadolu Beylerbeyliği'nin merkezi Kütahya'nın, Osmanlı'nın İstanbul'dan önceki başkentleri Bursa ve Edirne'nin eski evlerinin, bu kentlerin tarih içindeki yeri ve önemi nedeniyle Safranbolu'dakilerden daha görkemli oldukları kuşkusuzdur.

Ancak, o kentlerdeki eski evler günümüzde ya tamamen yıkılmış, ya da çok az sayıda kalmıştır. Ayakta kalabilen birkaç ev de, çoğu yerde yeni yapıların arasına sıkışmış bulunmaktadır. Bir çoğu da, içinde oturulamayacak kadar viran bir durumdadır. Safranbolu'da ise, viran ev hiç yok denecek kadar azdır. Hepsi bir arada, "Açık hava müzesi" görünümünde, çok geniş bir alana yayılmış Safranbolu evleri, kent ölçeğinde, dokusu bozulmaksızın topluca korunmuştur.



Mezarlıkbaşı'ndan, eski yıllardaki Safranbolu'dan bir görünüm

Hiçbir kentte Safranbolu evleri gibi tüm görkemiyle ayakta kalmış, mahalleler halinde, sokaklar boyunca sıralanmış evler bırakılmadığından, yapımı, kullanimı, dış görünümü açısından belirli özellikleri içeren evleri anlatmakta, "Safranbolu evi" deyimi, mimarlık literatüründe tanıtıcı bir terim olarak kullanılmaya

başlanmıştır. Kendine özgü nitelikleriyle tanınan “*Safranbolu evi*”, deyim olarak bir “marka” adına dönüşmüştür denebilir.

Bu nedendir ki, son yıllarda, ülkemizin başka yerlerinde eski mimarlık dokusuna veya eski yaşam biçimine özlem duyularak yapılan, kimi yeni evlerin sahipleri ya da mimarları, yapılarını “*Safranbolu evi*” diye adlandırmaktadırlar.



Izmir Seferihisar'da Sümer AKAT'ın 1980'li yıllarda yaptırdığı “*Safranbolu evi*”nden görüntüler

Safranbolu evleri, bir apartmandaki daireler ya da bir kooperatifin yaptırdığı villalar ve sahillerdeki yazlık evler gibi değildir. Birbirine hiç benzemez. İç planı, dış görünümü, döşeme ve donanımı bakımından, Safranbolu'da tümüyle birbirine benzeyen iki ev gösterilemez. Her ev, arsasının büyüklüğü ya da bulunduğu yerin topografik durumu, sokak üzerindeki konumu gibi belirleyici etmenler dışında, sahibinin istemlerine, ekonomik gücüne, aile yapısına olduğu kadar; ustasının mesleki becerisine göre, çok farklı biçimlerde planlanmıştır.

Sadece tipolojik açıdan benzerliklerden söz edilebilir. Her evde; yemek hazırlama, oturma, yatma, yıkanma, misafir kabul etme mahalleri ile kiler, ambar, binek hayvanı ve sütü için beslenen inek için, evin hayat'ına açılan bir ahır, saman ve odun koymak için de ayrı bölümler bulunur. Bunları, hemen her Safranbolu evinde, farklı planlarda görmek mümkündür.

Ayrıca, odaların genellikle evin köşelerinde yer alması, odaların çardak denilen bir hole açılması, her odanın iki cephesinde genellikle, üçer küçük pencere bulunması, oda tavanlarının işlemeli olması, ancak her oda tavanının diğerinden farklı işlenmesi, odalarda ocak, yüklük, gusulhane, birden çok dolap, “sergen”, “*oyma*” ve “*çiçeklik*” olarak adlandırılan bir tür rafların bulunması gibi özellikler açısından da Safranbolu evlerinin birbirine benzediği söylenebilir.

Safranbolu evleri, ekonomik açıdan olduğu kadar, sosyal ve kültürel açıdan, geçmişte Safranbolu'da nasıl bir yaşam biçiminin egemen olduğuna da tanıklık ederler. Hiç kuşkusuz bu yaşam biçimi, Anadolu'da ortalama olarak gösterilebilecek bir çizginin çok üstündedir. Safranbolu'nun evleri, bir zamanlar kentte çok yoksul olmayan, görgülü ve bilgili bireylerin yaşadığının göstergesidir.

Safranbolu evi, çok büyük bir çoğunlukla zemin üstünde iki katlıdır; zemin üstünde tek katlı ev sayısı çok azdır. Zemin üstünde üç katlı ev ise bir kaç tanedir. Akçasu Mahallesi'nde Hocaanalar ve Mollalar evi ile Arasna Arkası Sokak'ta Hacıbakızade Şükrü Efendi evi, zemin üstünde üç katı olan ender evlerdendir.



Solda Hocaanalar Evi (Akçasu Mah.), sağda Hacibakizade Şükrü Efendi Evi (Arasna arkası)

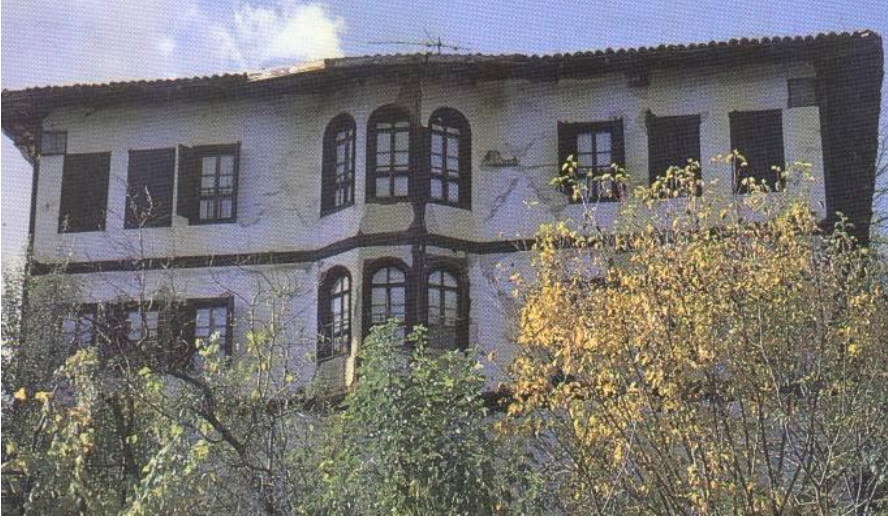
Safranbolu evlerinin özellikleri ve yarım yüzyıl önce oradaki yaşam biçimi, bu satırların yazarının babaannesinin dedesinin yaptırdığı ve Safranbolu evlerinin tüm özelliklerini taşıyan, Akçasu Mahallesi'ndeki, ata yadigarı evde (Hasseyinler-Hacıhüseyinler evi), 1940'lı ve 1950'li yıllarda, çocukluk ve ilk gençlik dönemindeki gözlemlerine dayalı olarak anlatılmaya çalışılacaktır.

Safranbolu'da evler, zeminden birinci kata kadar kalın taş duvarlarla çevrilidir ve bu duvarların üzeri birinci kattan itibaren ahşaptır. Evin üst katlarının dış cephesi, yerel deyimle "yeydana" denilen duvarlardan oluşur. Başta odalar olmak üzere, evin tüm iç bölümlerini de, yine yeydana duvarlar birbirinden ayırır.

Yeydana, iskeletini dikey, yatay ve çapraz direklerin oluşturduğu çatmaların arasınının, topraktan yapılmış "kerpiç"lerle doldurulması suretiyle yapılır. Kerpiç, toprağın samanla karıştırıldıktan sonra, çamur haline getirilip, dikdörtgen kesitli, kutu biçimindeki özel kalıplar içine dökülerek kurutulmasıyla elde edilir. Kerpiçle doldurulan yeydanaların üzeri, önce ince bir çamur harçla sıvanır; daha sonra bu sıvanın üstü de, içine, ince ince doğranmış kıtık (*keten*) karıştırılan sönmüş kireç harcıyla kaplanır ve en sonra kireçle badana edilir.

Duvarı boydan boya bir tabaka halinde örten sıva, kurduktan sonra çok uzun süre dayanır ve içinde kıtık olduğundan, ancak büyük parçalar halinde çıkarılabilir veya koparılabilir.

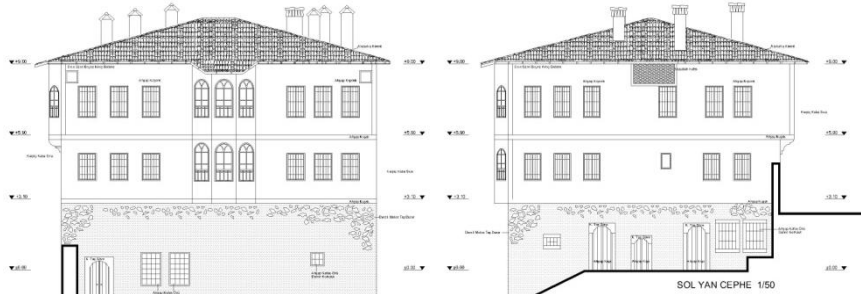
Evlerin çatısı oluklu kiremittir, saçaklar oldukça geniştir; saçakların önüne boydan boya, kiremitlerin aşağı kaymaması için "yelkovan" denilen uzun tahtalar çakılır. Çatı'nın ortasında "kuzgunluk" adı verilen, evin damına çıkmayı kolaylaştıran özel bir bölüm bulunur. Safranbolu'da kimi evlerin damında, çatı örtüsü olarak kiremit yerine, "pedavra" denilen ince tahtalar da kullanılmıştır.



Akçasu'da Hacihüseyinler Evi (2003)

Ancak, yangınlarda etrafa sıçrayan kıvılcımların, damları pedavra ile örtülü evleri çok kolaylıkla tutuşturduğunun ve yangının geniş alanlara yayıldığına görülmesi üzerine pedavra kullanımının, zamanın Kastamonu Valisince, Babasultan Mahallesi'nde çıkan bir yangından sonra yasaklandığı ve Gümüş'te Kiremitlik mevkiinde kiremit yapımına, bu yangından sonra başlandığı söylenir. 15.10.1888 tarihli Kastamonu Vilayet Gazetesi'nde de söz konusu yangınla ilgili bir haber bulunmaktadır.

Evlerin kapısı genellikle sokağa açılır. Kapısı bahçeye açılan evler de vardır. Böyle evlerde sokak kapısından önce bahçeye girilir. Kapı, genellikle geniş ve iki kanatlıdır. Kapının her iki kanadında birer halka vardır. Üzerinde mandal bulunmayan kanatta kapı kilidi ve bazı kapılarda kapı tokmağı yer alır. Kapılardaki demir geniş halkalara, zaman zaman, yularlarından evin hayvanları bağlanır.



Hacihüseyinler Evi'nin, doğu (solda) ve kuzey (sağda) cephe çizimleri
(Çizimler: Gülsu-Timuçin HARPUTLUGİL)

► UYDURMA YAKIŞTIRMALAR

Safranbolu evinde kapının çalınması, kapı tokmağının veya kapılardaki geniş halkaların aynalarına vurdurulması ya da kapı mandalının bir kaç kez aşağı yukarı kaldırılıp indirilmesiyle ortaya çıkan gürültülü sesi, evdekilere duyurmak suretiyle olur. Kapı tokmağının ya da kapılardaki büyük halkaların şu veya bu şekilde, hafif ya da şiddetli yahut bir ya da bir kaç kez çalınması suretiyle, gelenin kadın yahut erkek veya ailenin yakını ya da yabancı olduğu anlaşıldığı biçimindeki söylentilerden hiç birinin gerçeğe bir ilişkisi yoktur.

Bu söylentiler, turizm alanında Safranbolu'nun ilgi odağı olmasından sonra, turist rehberlerinin Safranbolu'ya ilişkin anlatımlarına ilginç anekdotlar eklemek amacıyla ortaya çıkmıştır. Aslında, kapı çalındığında gelenin kim olduğunu bilmek için, evin kapıyı gören “kafesli” penceresinden aşağıya bakmak yeterlidir.



Akçasu'da Emeksizler Evi'nin yeydana'lardaki çatmaları, çıkmaları, geniş saçakları ve pencereleri
(Bu görkemli evin 25 Eylül 2016 gecesi yanması, Safranbolu için çok acı ve üzücü, büyük bir kayıptır)

► EVLERDEKİ SAFRANBOLUYA ÖZGÜ SİSTEM VE ADLANDIRMALAR

Safranbolu evleri için çeşitli kullanım yöntemleri geliştirildiği gibi, evin kimi bölümlerine de, Safranbolu'ya özgü adlar verilmiştir. Örneğin ev kapısının açılıp örtülmesi için çok güzel bir sistem oluşturulmuştur.

Ev kapısının giriş kanadındaki mandal yukarı kaldırılınca, kapının iç kısmındaki bu mandala bağlı, uzun ince bir direk, kapının bulunduğu bölmenin tavanındaki mekik görünümünde bir parçayı yukarı kaldırır. Kendi ağırlığı ile aşağı sarkmış ve üzerindeki kertik (*çentik*) kapının kenarına dayanmış, bir mile bağlı olarak düşey yönde hareketli, mekik ya da dil biçimindeki bu küçük ahşap parça yukarı kalkınca, kertikten kurtulan kapı, içeri itilince açılır. Kapı öne çekilince, kapının üst kenarı ahşap dili yukarı kaldırır, biraz daha öne çekilince dil aşağı düşer; dilin kertiği kapı kenarına dayanır; kapı kapanır. Mandal yukarı kaldırılmadıkça kapı tekrar açılmaz.

Kapının içerden ve dışarıdan anahtarla kilitlenebilmemesinin yanı sıra, ayrıca her iki kapı kanadının arkasındaki halkalara, içerden uzun ve kalın demir kollar geçirilerek de güvenlik pekiştirilir. Dolap kapaklarında kullanılan kargaburunların çok uzun, çok kalını görünümündeki, çok ağır demir kollar içerde, her iki yandaki taş duvarda açılan oyuklara, kurşun dökülerek yerleştirilmiş halkalara bağlı olarak hareket eder ve çapraz biçimde kapıya dayanak (*dayak*) olur.



Hacıhüseyinler Evi'nin giriş kapısının sokak cephesi ve içerdeki kilidi ile demir dayakları

Evin hemen girişindeki zemini toprak olan alan, “*hayat*” olarak adlandırılır; genellikle eve hayattan girilir. Hayatın sokağa açılan kapısı, yük hayvanlarının sırtlarındaki heybe ve çuvalarla birlikte içeriye rahat girebilmesi için iki kanatlı ve çok geniştir. Hayat'ın bahçe tarafı, dar ve uzun, 5-10 cm genişliğinde, araları açık tahtalarla kaplıdır. Buraya üst üste odun istif edilir. Bu odun yığımına “*kor*” denilir.

Hayattan bir kapı ile ahıra geçilir. Ahırda sütünden yararlanmak üzere, genellikle bir inek ve onun yavrusu buzağı veya düve bulunur. Yavru hayvan süt verecek çağa gelince, anası satılır. Kimi evlerde; özellikle Bağlar ile Şehir'e veya çevre pazarlara gidip gelinmesi için binek hayvanı da bulundurulur. Hayvanlar ahırın duvarı boyunca uzanan, yerden 50-60 cm yükseklikte “*bahna*” denilen, ortası kanal biçiminde, 15-20 cm derinlikte bir sete konulan ot ve samanla beslenir. Ahır pencereleri küçüktür; “*tömek*” olarak adlandırılır.

Kimi hayat'larda “*kazan ocağı*” denilen büyük ocaklar bulunur. Kazan ocağı bazı evlerin bahçesinde. Bu ocaklara yerleştirilen bakır kazan ve tavalarda kaynatılan bağ ve bahçe ürünlerinden, “*ezme*” (marmelat) ve pekmez yapıldığı gibi, altında ateş yakılan dış bükey, yuvarlak sac üzerinde yufka ekmeği de yapıldığı olur. Hayat'larda, ortakçıların ekip biçtikleri tarlalardan getirdikleri hububatın veya ceviz ve benzeri kuru meyveler ile çeşitli gıdaların ve özellikle kış için hazırlananların saklandığı ambarlar da bulunabilir.

Hayat'tan bir merdivenle birinci kata çıkılır. Ancak, aralarında kot farkı olan iki ayrı yola cepheli evlerde, alt kattaki yola açılan hayat kapısı dışında, üst kattaki yol cephesinde yer alan, daha küçük ayrı bir kapıdan da doğrudan evin birinci katına girilebilir. Birinci katta önce geniş bir hol ya da salonla karşılaşılır; buraya “*çardak*” denilir. Çardak'a “*dışarı*” da denildiği olur ve Safranbolu evinde oda'ya “*içeri*” adı verilir. Mutfak'ın adı ise, “*aşevi*”dir.

Kimi evlerde birinci kat, yol veya bahçe yönünde “*çıkma*”lar üzerindedir; böylece zeminde sokakla uyum sağlanırken, üst katlarda sokak çizgisinden

kaynaklanan çarpıklık ya da yamukluk giderilmiş olur. Safranbolu evlerinde balkon yoktur, çok ender olarak kimi evlerde görülen, çıkma biçimindeki balkonlara da “*dış çardağ*” adı verilir. Odaların hepsi de çardağa açılır, odadan odaya geçilmez, odalar genellikle evin köşelerinde yer alır ve iki cephelidir. Her cephede üçer adet olmak üzere, odalarda genellikle altı küçük pencere bulunur.

Pencerelerin üstünde, oda boyunca “*sergen*” denilen dar ve uzun raflar yer alır. Genellikle oda kapılarının üstünde bulunan çok daha geniş ve derin raflara da “*musandıra*” adı verilir. Pencerelerde iki yana açılan ve “*cam evi*” denilen dört cam çerçevesi vardır. Çerçevelerin alttakileri birer, üsttekiler ikişer bölmelidir. Pencerelerin dışında biri tam ortada yatay biçimde, ikisi onun altında ve ona bağlı paralel ve dikey konumda, “*top*” denilen korkuluklar bulunur. Kapıyı çalanın kim olduğunun öğrenildiği, yol kapısını gören pencerenin önünde ise, yatay, dikey ya da çapraz tahta çubuklardan oluşan ve “*muşabak*” denilen kafes vardır.

Pencerelerin dışında, “*güllap*” denilen menteşelerle pencere kasalarına yerleştirilmiş, açılır kapanır bir tür kepenk görünümünde, güneş ve yağmur gibi dış etkenlerden korunmayı sağlayan kapaklar vardır. Bunlara “*kara kapak*” adı verilir; açık kalması, kapak üzerindeki “*yel demiri*” denilen, karga burnu’na benzer ucu eğik, uzun ince demir çubukların, pencere topu’ndaki halkalara geçirilmesiyle sağlanır. Kullanılmayan odalarda kapaklar kapalı tutulur.

Evin ikinci kata çıkılan merdiveni bir çok evde, ilk kat merdiveni ile aynı yönde değil, farklı bir cephede yer alır. Katlara, basamakları bir eksen etrafında dönen merdivenlerle çıkılmaz, merdiven basamakları aynı doğrultudadır ve oldukça geniştir. Tavanı, alt kata göre daha yüksek olduğundan, üst kat daha serin olur, bu nedenle yazın üst katta oturmak yeğlenir.

Odalarda pencerelerin önünde sedirler vardır; çardaktaki sedir, daha geniş olur ve “*sofa*” olarak adlandırılır. Sofaların genellikle üç penceresi vardır ve pencereler kavisli çıkmalar üzerinde yer alır. Odalarda pencere önlerine sedir boyunca uzanan dar, uzun ve kalın yastıklar sıralanır. Bunlar, içleri sıkıştırılmış çeltik otuyla doldurulduğundan olsa gerek, “*katı yastık*” olarak adlandırılır. Yastıkların üstüne, beyaz kılıflar geçirilir; kılıfların alt kenarına, evin genç kızlarının ve gelinlerinin ellerinde ördüğü danteller dikilir.

Sedirlerin üzerinde de, yine çeltik otuyla sıkıştırılarak doldurulmuş, boydan boya uzanan, 8-10 cm kalınlığında, sert, uzun ve çok geniş yastık biçimindeki, “*yanlık*” denilen ve üstü halı ya da kalın bir kumaşla örtülen döşemeler yer alır. Köşelerde, sedirin üstüne minderler konur; ayrıca rengarenk işlemeli, içi pamuk dolu, kare biçiminde geniş “*köşe yastığı*” yerleştirilir.

Üst kattaki odalar da, üst kat çardağına açılır, üst katın çardağı daha geniştir. Kimi evlerde geniş üst kat çardağında, kadınlar düğünü ve özellikle kına gecesi yapıldığı da olur. Alt ve üst katların planı genellikle birbirinden farklıdır. Her iki katta da odaların giriş kapısı, çoğu kez odanın çardağa açılan köşesindedir; odalara, bir dolap veya tahta perde arkasındaki, ilk anda odanın içersini bütünüyle görmeyi engelleyen küçük bir giriş alanından geçilerek girilir.

Hem alt katta, hem üst katta ayrı ayrı, “*abdesthane*” olarak adlandırılan tuvalet bulunur. Kimi Anadolu kentlerinden farklı olarak, tuvaleti evin içi yerine, bahçenin bir köşesinde bulunan Safranbolu evi hiç yoktur. Tuvaletin gideri, Şehir kesiminde ge-

nellikle, “*algun*” denilen sokaktaki kanalizasyon hattına bağlıdır. Algunlar, Akçasu ve Gümüş dereleriyle bağlantılıdır; Bağlar’da ise fosseptik çukurlarından yararlanılır.

Kimi evlerdeki odalardan bir veya birkaçının tavanı işlemelidir. Ortada daire biçiminde bir göbek vardır. Göbekten tavan kenarlarına doğru birbirine paralel, baklava dilimi ya da kare görünümlü desenler oluşturacak biçimde, tavana yatay, dikey ya da çapraz ince çubuklar çakılmıştır.

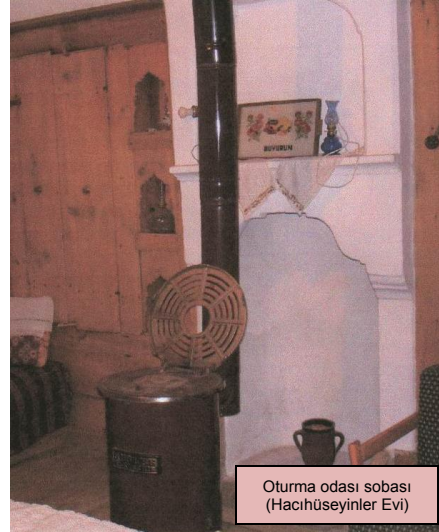


Hacıhüseyinler Evi'nin iki odasının işlemeli tavanlarından iki ayrı görüntü

Genellikle her odada ocak bulunur. Mutfak için ayrılan odadaki ocak daha geniştir. Ocaklarda, soba kullanımının henüz başlamadığı dönemlerde, günümüzün “*şömine*”si biçiminde odun yakılarak ısınma sağlandığı söylenir. Soba ile ısınma dönemine girildiğinde, ocak zemininin iki metre kadar üstünde, duvarda bacaya doğru, soba borusu için delik açılmıştır.

Kışın ısıtma ve ısınma, Safranbolu evlerinin en önemli sorunudur. Her odada ayrı bir soba yakılması gerekir; çardakta yakılacak tek bir sobayla tüm evi ısıtma olanağı yoktur. Bir başka sorun, ahşap evin kolay ısınsa da, kolaylıkla soğumasıdır. Safranbolu evlerinde ısınma hep odun yakılarak sağlanırken, XX.yüzyılın ortalarından itibaren odun sobalarının yerini, kömür sobası almış ve evlerin daha sıcak olması ve sıcaklığın uzun süre devamı sağlanmıştır.

Sobada yakılacak odunlar, hemen oda kapısının girişinde veya sobanın yakınında, “*buharı*” denilen, kapaklı ayrı bir bölmede bulundurulur. Soba yanıp, odunlar köz haline gelince, içindekiler mangala alınır; mangal hem ısınma aracıdır; hem de, kahve yapmak, çay ve ıhlamur kaynatmak gibi işlevleri vardır.



Oturma odası sobası
(Hacıhüseyinler Evi)

► HER ODA, BİR ÇİFT İÇİN GEREKLİ DONANIMA SAHİPTİR

Safranbolu’da aileler genellikle çok çocuklu değildir; biri kız, diğeri erkek, iki çocuklu aile sayısı oldukça fazladır. Bu nedenle, kente kırsal kesimden göçlerin başladığı 1960’lı yıllara kadar, Safranbolu kent merkezinin nüfusu, çok uzun yıllar sürekli 5-6 bin dolaylarında kalmıştır. Safranbolu’nun bu özelliği ilginç görü-

lüp; örneğin bunun sırrının, 11.11.1990 tarihli Yüzyıl Dergisi'nde, Gülden AY-DİN'in bir yazısına konu olmuştur.

Oda sayısı fazla olan Safranbolu evinde, "aşevi" olarak adlandırılan mutfak ile konuk odası dışındaki odalardan her biri, aynı çatı altında yaşayan büyük baba ile büyük anne, anne ile baba, evin oğlu ile gelini, hatta evin kızı ile iç güveyi damat gibi karı koca bir çiftte veya dul kalmış aile büyüğüne ayrılmıştır. Evin her odası, karı koca bir çift için bağımsız bir yaşam olanağı sağlayabilecek düzen ve donanımına sahiptir. Evin kız ve erkek çocukları kendilerine ayrı bir oda ayrılma olanağı yoksa, büyük anne veya büyük babaların odasında kalır.

Odalardaki "yüklük"te biri yün, diğeri pamuk iki yatak bulunur. Yataklar, yün olanı altta, "şilte" denilen pamuk olanı üstte, her gece odanın ortasına serilir. Bu "yer yatağı", sabahları toplanıp tekrar yüklüğe kaldırılır. Yazın ince bir yorganla yatılırken, kışın biri yün, diğeri pamuk iki yorgan altına sığınılır. Yüklük'ün altında veya ayrı bir köşede, dışarıdan bakıldığında, dolap görünümünde yıkanma yeri "gusulhane" vardır. Sıcak su, sobanın üzerine oturtulmuş, "suluk" denilen ve soba borusunun geçmesi için arkasında, kesiti yarım daire biçiminde açıklık olan silindirik bakır kaplarda ısıtılır.

Her odada giyeceklerin ve gerekli ev eşyalarının konulduğu bir kaç dolap, şömine görünümündeki ocakların iki yanında "oyma" denilen bir kaç gözlü raflar bulunur. Oymaların önü nakışlı uzun bir perde ile kapatılır; içine dikiş kutusundan, kalem kağıda kadar çeşitli eşyalar yerleştirilir. Duvarda yarım daire biçiminde uzunlamasına açılmış oyuklarda da, yerden bir metre kadar yukarda, "çiçeklik" denilen süslemeli raf bulunur.



Hacıhüseyinler evi oturma odasından bir köşe
(Soldan sağa: oyma, dolap, yüklük, çiçeklik, dolap, altında buharı)

► SAFRANBOLU EVİ NİÇİN HEP AHŞAP MATERYALDENDİR?

Safranbolu evleri kargir değil, ahşaptır. Niçin ahşaptır sorusu, Safranbolu çevresinin ormanlık olduğu, eskiden kerestenin çok ucuza sağlandığı, kolaylıkla işlenebildiği gibi gerekçeler gösterilerek yanıtlanmaya çalışılır. Ancak, bunların yanı sıra, daha önemli nedenler olduğundan da söz edilir.

İslam dininin temel inançlarından biri, bu dünyanın geçici bir mekan ve bir sınav yeri olduğu, sürekli yaşamın öte dünyada olacağıdır. Dolayısıyla insanlar kendileri için, bu dünyada sürekli kalınacakmış gibi uzun ömürlü ve bir başka anlatımla kalıcı nitelikte kargir konutlar yapmamalıdır; kısa ömürlü ahşap yapılarla yetinmelidirler. Kargir yapılar ancak cami, mektep, medrese, han, hamam gibi kişisel değil, kamusal amaçlı yapılar için düşünülebilir.

Burada, aynı dinsel inanç, hepsi de taş yapı, kargir Mardin veya Diyarbakır evlerinin yapımında niçin etken olamamıştır sorusu akla gelebilir. Bu soruya, bölge ormanlık olmadığı için o kentlerde ağaç kolay sağlanamamaktadır ve sıcak iklimde en uygunu, taş binada barınılmasıdır diye yanıt verilebilir.

Aslında sadece Safranbolu evleri değil, Anadolu'nun hemen tüm tarihsel kentlerinde olduğu gibi, yakın zamana kadar, İstanbul evleri ve konakları da hep ahşaptır. XIX.yüzyılda Fatih ve Aksaray'daki büyük yangınlardan sonra, İstanbul'da kargir ev yapımının başladığı; ahşap ev yapmanın yasaklandığı söylenir.



Metin KESKİN'in çizgileriyle Mescit semti ve ahşap evler (MESA 1999 Ajandası)

Safranbolu evlerinde bir başka dinsel inancın etkisinden de söz edilir. *“Tamamiyet, mükemmeliyet, kusursuzluk Tanrıya özgüdür; insan yapımı, insan eseri her şey mutlaka eksiktir, kusurludur”* anlayışı nedeniyle, Safranbolu evlerinin tüm odalarındaki işçilik, işlemeler veya süslemeler aynı güzellikte değildir. Hatta çok varlıklı kişilerin yaptırdığı kimi çok görkemli evlerin odalarında, bütünüyle sadelik egemendir.

Bu arada, kimi evlerin bir odası ya da bir katı ya tamamen tavansızdır, aşağıdan damdaki kiremitler görülür; kimi pencerelerinde cam ve çerçeve yoktur, tamamen açıktır. Evin bu bölümü hiç kullanılmaz. Böyle evlerin sayısı fazla de-

ğildir; ancak tüm odalarındaki tavan, dolap, ocak gibi yerlerin aynı biçimde işlenmediği; süsleme ve işlemlerin bir iki odayla sınırlı tutulduğu evler çoktur.

Tüm bu görüntüler, evi yaptıranın ekonomik gücünün yetersiz kaldığıyla değil, söz konusu dinsel anlayışla açıklanmaya çalışılır. XIX.Yüzyılın sonlarındaki, çok büyük bir yangından sonra yeniden yapılan Babasultan Mahallesi'ndeki kimi evlerde; örneğin Pulcular ve Cılızlar evinin ikinci katında, pencerelerinde cam ve çerçeve olmayan odalar bulunduğu, o mahallenin eski sakinlerince anımsanır.

► “ATAERKİL AİLE DÜZENİ”NDE YAŞAM

Safranbolu evlerinde geleneksel yaşam, sosyal açıdan “*ataerkil aile*” düzeninin; ekonomik açıdan da, “*kapalı aile ekonomisi*”nin gereklerine uygun olarak biçimlenmiştir. Ev içindeki iş ve hizmetlerde evin en büyük hanımı yönlendiricidir. Dışarıyla ilişkilerde büyük baba; yoksa veya çok yaşlı ise, sadece baba söz sahibidir. Günlük yaşamda, yaşça en büyük hanımın (*çoğu kez kayınvalide*) yönetiminde, evin temizliği, yemek yapımı, bağ bahçe işleri bitirilince, kimi günler kadınlar komşu ya da akraba ziyaretine çıkarlar. Erkekler dükkanlarını kapatıp eve dönmeden, hanımlar evlerinde olmalıdır.

Zaman zaman da evin hanımları ve kızları hep birlikte hamama giderler. Hamama gitmek önceden özel hazırlığı gerektirir. “*Hamama gidecek kadın bohçasını akşamdan hazırlar*” özdeyişi, Safranbolu’da ve herhalde yurdumuzun her yöresinde, bugünün işini yarına bırakmamak gereğini belirtmek için kullanılır.

Safranbolu’da geleneksel yaşamda kış mevsimi, kentin “*Şehir*” kesimindeki; yaz mevsimi ise “*Bağlar*” bölgesindeki evlerde geçirilir. Yaz aylarının başında, Mayıs sonu veya Haziran’ın ilk haftasında, okullar yaz tatiline girince Bağlar’a, sonbaharda da okullar açılınca şehre taşınılır. Her yıl tekrarlanan bu taşınmalar, halk dilinde Bağlar’a ya da Şehir’e “*göçtük*” sözcükleriyle anlatılır.

Kentin bugün “*Bağlar*” olarak bilinen kesimine, geçmişte “*Öte Bağlar*” denilerek, “*Şehir*” kesiminin kuzeyindeki, sadece yaz mevsiminde oturlan, “*Kayarlı Bağları*” ile “*Kirkille Bağları*”ndan ayırt edilmesi sağlanırdı. Böyle bir adın verilmesi, bugünkü Bağlar’ın, Kirkille ve Kayarlı’dan daha sonra yazlık iskan alanı olduğu olasılığını akla getirmektedir.

Bağlarda “*kapalı aile ekonomisi*” gereklerine uyularak, bağ ve bahçelerden derlenen meyve ve sebzeler, kışın değerlendirilmek üzere, kurutulur veya reçeli ya da marmelatı yapılırdı. Bağ bahçe ürünlerinden yararlanılarak, “*kendi yağıyla kavurma*” deyişimiyle anlatılmak istenen biçimde bir yaşam anlayışı Safranbolu’da egemendi. Gaz, tuz, bez, kibrit, şeker, et gibi zorunlu ihtiyaç maddelerinin dışında kalanların, çarşı ve pazardan satın alınmayarak, bahçe ve tarla ürünlerinden karşılanmasına çalışılırdı.

Her sabah bakır güğümlerle veya “*bakraç*” denilen küçükleri bakır, büyükleri galvanizli sactan yapılmış kovalarla mahalle çeşmesinden eve su taşımak, evdeki kız ve gelinlerin görevlerindedir. “*Abdesthane*” olarak adlandırılan tuvaletlerde, geleneksel yaşamda bir kaç güğüm su, sürekli stok olarak bulundurulur, ibrikler de susuz bırakılmazdı. Ayrıca tuvaletten çıkacak olan evin büyüklerine, ellerini kurulamaları için, dışarıda bekleyerek havlu veya peşkir tutulması, küçükler tarafından unutulmamalıydı.

Evin kızları ile gelinlerinden oluşan genç hanımların bir başka önemli görevi de, akşama yakın, bir önceki gece yakılan gaz lambasının islenerek kirlenen “*şişe*”sini (*lamba fitilinin içinde yandığı cam bölme*), içine sokulan bir tahta çubuk üzerine dolandırılan yumuşak bir bezle ya da bir tülbent parçasıyla temizlemek ve yakıldığında yeterli ışık vermesini sağlamaktır.

Safranbolu’da eskiden günlük yaşamın, genellikle kadınlar için daha çok evde, erkekler için çarşıda ve iş çevresinde geçtiği söylenebilir. Sabah oldukça erken, çoğu kez sabah ezanı ile kalkılır. Sabah namazı için evin erkeklerinden mahalle camisine gidenler olur. Bu arada ahırdaki evin ineği sağılır, akşam sağılan sütle birlikte bir tencerede kaynatılır; sonra çoğunlukla yoğurt için mayalanır ve yeter miktarda yoğurt birikince ince uzun silindir biçimindeki, tahta “*yayık*”larda çalkalanarak tereyağı elde edilir. Tereyağı alındıktan sonra geri kalanı, ayrandır. Ya 80-100 kuruşa Ayrancı’ya satılır ya da bir torbaya doldurulur, üstüne ağır bir nesne konarak preslenir; “*torba yoğurdu*” elde edilir.

Safranbolu’da sabahleyin eskiden, sadece çorba içilirdi. Özellikle kış aylarında ıhlamur içilmesi yaygındı. Çayla kahvaltı, ancak XX yüzyılın ikinci yarısında adet olmağa başlamıştır. Eve gelen konuklara ise, mutlaka kahve ikram edilirdi. Öğle yemeğini, evin erkekleri sabahleyin beraberlerinde götürür ya da evin küçükleri, “*sefertası*” içinde büyüklerinin dükkanına taşırdı.

Evin hanımları öğle yemeğini, ayrıca özel bir hazırlık yapmaksızın, ne varsa onunla geçiştirirler; kimi zaman da yakın komşularla birlikte olurlardı. Safranbolu evinde yaşayanların tümü, genellikle akşam yemeği zamanı sofraya başında bir araya gelirler ve akşam yemeğini, erken saatlerde yerlerdi.

► “İŞTEN DEĞİL, DİŞTEN ARTAR”

Yemeklerde genellikle yufka ekmeği yenirdi. Düğün ve benzeri şölenlerde konuk ağırlama dışında, fırından somun ekmeği, sürekli olarak alınmazdı. Evinde yufka yapılmayan, fırın ekmeği yenilen aileler, tutumlu olmayan, “*batakçı aile*” olarak nitelendirilirdi. Bu yüzden olsa gerek, Safranbolu’da genellikle tutumlu olmayı özendiren, “*işten değil, dişten artar*” özdeyişi benimsenmiştir.

Evin hanımlarının en önemli görevlerinden biri, yufka ekmek yapmaktır. Harman sonrası ortakçıların getirdiği veya tahıl pazarından bir hacim ölçüsü birimi olan “*yarım*” hesabıyla (*bir yarım takribi 32 Kg*) satın alınan buğday, Gümüş ve Dereköy semtlerindeki su değirmenlerinde öğütülerek elde olunan un, evlere çuvallar içersinde getirilirdi. Bu undan, 10-15 günde bir, kazan ocaklarında veya “*aşevi*”nin ocağındaki, altında odun yakılan, üç ayaklı demir “*sac ayağı*”nın üzerine oturtulan, dış bükey daire biçiminde bir sacın üstünde yufka ekmek yapılırdı.

Yufka yapmak için hamur teknesinde un, suyla karıştırılır; teknenin üzerine konulan “*yaslağaç*” (*yassı ağaç*) denilen çok geniş ve düzgün tahta üzerinde, tekneden alınan ve “*pazı*” adı verilen elma büyüklüğündeki hamur parçası, “*oklava*”la (*oklava*) yuvarlak ve çok ince bir tabaka haline gelinceye kadar açılır. Sonra ocaktaki kızgın sac üzerine “*bisleğaç*” denilen ince, uzun özel bir tahta gereçle yerleştirilir ve aynı gereçle sac üzerinde ters yüz çevrilerek her tarafının güzelce pişmesi sağlanır.

Sık sık yufka yapmamak için, her defasında çokca yapılan yufkalar, büyük dolaplarda saklanır. Zaman zaman bir miktar alınıp, bir tas içindeki suya el

daldırıp çıkarılarak, parmaklarda biriken su damlacıkları yufka üzerine serpilir. Yufkanın bu yöntemle yumuşatılmasına “*yufka sulamak*” denir. Hamuru yoğurup, yufka açmak evin büyük hanımlarının; sac üzerinde evire çevire pişirmek ve yemek öncesi kuru yufkaları sulamak da evin kızı ya da gelininin görevlerindedir.

► SAFRANBOLU'YA ÖZGÜ YEMEKLER

Safranbolu eski yaşamında, evlerde yufka ekme yapımından sonra, hamurun oklavayla yufkadan biraz daha kalın ve daha küçük bir daire biçiminde açılarak, içersine ıspanaklı kıyma, havanda dövülerek ufalanmış ceviz veya maydanozlu ya da naneli torba yoğurdu konulduktan sonra yarım daire haline gelecek biçimde ikiye katlanıp sac üzerinde pişirilerek “*bükme*” yapılması da, Safranbolu'nun eski adetleri arasında yer alır. Bükme piştikten sonra üstüne tereyağı sürülerek soğumadan yenmesi yeğlenir.

Evlerde yapılan Safranbolu'nun geleneksel “*Bükme*”sinin adı değiştirilerek, günümüzde Safranbolu çarşısında, “*gözleme*” adı altında satılması ve üstelik adı gibi tadının da değişik olması, yerli Safranbolulularca şaşkınlık ve üzüntü içinde gözlemlenmektedir. Eskiden kalan hem soyut, hem somut mirası koruyoruz diyenler ise, ne yazık ki, sadece sessizliğini korumaktadır. (1)

Genel olarak Türk mutfağının özgün çeşitleri olarak bilinenlerin dışında; Safranbolu'nun kendine özgü mutfak kültürü ve ünlü yöresel yemekleri vardır.

Cevizli yayım (*erişte*), pörohi (*bir tür mantı-pirohi*), borana, haluşka (*üzerine erimiş tereyağı dökülen haşlanmış hamur*), hoşmerim, zerde, papara, bükme (*kıyma, ıspanak, soğan katkılı fırında yapılan, üzeri kapalı pide*), göbü (*kıyma, ceviz veya peynir katkılı veya katkısız olarak yağda kızartılmış, bir tür hamur işi*), bütünet, koruklu (*olgunlaşmamış üzümün ekşi suyu*) bamyası, önemli yöresel yemeklerdendir.

Ayrıca, “*uzun pakla*” (2) (bütün olarak haşlanmış ve üzerine tereyağı dökülmüş fasulye), “*pörohi*” (bir tür mantı-pirohi), “*haluşka*” (kaynar suda hamur parça parça haşlanıp üzerine tereyağı dökülerek hazırlanır), “*yayım*” (ev makarnası-erişte) ve çabuk yapılabilecek tatlı olarak da, “*çövuşlü pekmez*” (döğülmüş cevizin, dut pekmeziyle karışımı), çingân baklavası (yufka ekmeği parçaları yağda kızartılır, döğülmüş cevizle karıştırılıp, sıcak şeker şurubu dökülerek hazırlanır) ya da “*karga beyni*” (pekmez-yoğurt karışımı) gibi diğer yöresel yemekler de sıralanabilir.

“*Cevizli çörek*” de Safranbolu'ya özgü, fırınlara yaptırılan güzel bir çeşittir. Aslında “*ceviz*”in Safranbolu mutfağında özel bir yeri ve önemi vardır. Geçmişte ceviz, “*fukara kıyması*” olarak adlandırılmış olsa da, ceviz ile kıymanın fiyatlarının birbirine eşitlenmesi; hatta cevizin daha pahalı olması nedeniyle, günümüzde bu adlandırma geçerliliğini yitirmiş olsa gerektir.

Safranbolu'nun su böreği ile baklavası da, özel bir üne sahiptir. “*Antep baklavasının adı, Safranbolu baklavasının tadı var*” diye övünülür. Safranbolu'ya özgü “*Delioğlan sarığı*” bir başka hamur işi tatlıdır. Bu arada bir çok yörede “*Höşmerim*”

(1) TRT 1'de, 14.03.2015 günü saat 13.55'teki Nuray YILMAZ'ın, “*Gezelim Görelim*” programında Manavgat köylerinde, sac üzerinde “*Bükme*” yapılması ve yöre halkı Türkmenler'in de yapıldığına “*bükme*” demesi, “*bükme*”nin Safranbolu'ya değil, Türklere özgü olduğunu kanıtlıyordu.

(2) Sonradan Safranbolulu olmuş bir hemşehrinin bir yayınında, Safranbolu'da taze fasulyeye “*uzun bakla*” denildiği söyleminde bulunduğu tanık olunmuş ise de, “*uzun bakla*” fasulyenin değil, bir fasulye yemeğinin adıdır. Safranbolu'da fasulyeye “*pakla*”; baklaya da “*kara pakla*” denir.

tatlısıyla karşılaşılmasıyla beraber, Safranbolu hoşmeriminin yapılışının, tadının ve renginin farklı olduğuna değinilmelidir.

Bu arada, zaman zaman başka yörelere ait yemeklerin, Safranbolu yemeği olarak tanıtıldığına tanık olunduğuna değinmek de gerekiyor. ⁽³⁾ Böyle bir tanıtımla önce, anlatılan leziz yemekler hangi yöreye ait ise, o yöreye ve yöre halkına saygısızlık yapılmış oluyor. Sonra, Safranbolu'nun kendine özgü yemekleri yokmuş da, başka yörelerin yemeklerine sahip çıkılıyor gibi, haksız ve yersiz bir izlenim doğmasına yol açılıyor. Bu konuda sessiz ve tepkisiz kalınmamalıdır.

► AKŞAM GEZMELERİ VE MAHALLE KAHVELERİ

Safranbolu'nun eski yaşamında, akşamları kimi zaman, gazyağlı gemici fenerleri yakılarak komşulara veya akrabalara ziyarete gidilirdi. Konuklara kahve ikramının dışında, kışın dut kurusu, kavurğa (*mısır patlağı*), kabak tatlısı, karlı *pekmez (üstüne pekmez dökülmüş kar)*; yazın ise, bağ bahçe ürünü çeşitli meyveler ikram edilirdi.

Gece gezmelerinde, genç kızlar ve hanımlar örgü örerler, kanaviçe işlerlerdi. Bu arada sohbet dalarlar; dedikodu da yaparlardı. Gelen konuğun çocuğu varsa evin çocuğu sevinir, birlikte oynarlardı. Ancak çocukların erkenden uykuları gelirdi, uyuyan çocuklar, annelerinin sırtında evlerine dönerdi.

Erkeklerin, belirli zaman aralıklarında, sırayla aralarından birinin evinde, geceleri bir araya geldikleri "sıra" toplantıları yapılırdı. "Sıra"larda tombala, yüzük gibi çeşitli oyun ve eğlenceler düzenlenir; çeşitli ikramlarda bulunulurdu.

Evin erkekleri için, akşam radyodan saat 19.00'daki haberleri dinlemek çok önemlidir, Safranbolu'ya elektriğin geldiği 1949 yılından önce her evde radyo yoktur; bir mahallede ancak bir ya da iki evde radyo bulunur; radyo akümülatör ve batarya ile çalışır. 1940'lı yılların başlarında, mahallenin erkekleri radyolu evde, haberleri dinlemek üzere toplanır. Haberleri dinlemeğe "ajans dinlemek" denir. Saat 20.00'de de Nurettin ARTAM'ın sunduğu "Radyo Gazetesi" adlı, olayların yorumuna ilişkin program da özellikle izlenir.

Dünya, 2. Cihan Savaşı'nın ateşi içinde kavrulmaktadır. Ruslar, Türkiye'den Kars, Ardahan ve Boğazları istemekte; Türkiye'nin savaşa bulaşmaması için Cumhurbaşkanı İsmet İNÖNÜ çırpınmaktadır.

Çocuklar, her hafta Cumartesi günleri yayınlanan, ileride başarılı bir sinema aktörü olacak olan Kartal TİBET'li "çocuk saati"ni, hanımlar da, "temsil" denilen tiyatro programlarını zevkle izler. Muzaffer SARISÖZEN'in "Yurttan sesler" programı ile Hacer BULUŞ'un türküleri de çok beğenilir.

Evin erkekleri, akşamları çoğu kez, mahalle kahvesine giderler. Mahalle kahveleri genellikle bir mahalle camisine ya da mescidine bitişik veya hemen yakınındadır. Çoğunlukla akşam ezanında açılır, yatsı namazından bir süre sonra; ramazan aylarında ise çok daha geç saatlerde kapanır.

Buralar "mahallenin usulları" denilen, yaşlı başlı mahalle sakinlerinin bir araya geldikleri, güncel konuları görüşüp tartıştıkları yerlerdir. Gençler ile yaşlılar

⁽³⁾ SHOW TV'de, 07.01.2015 günü saat 12.⁰⁰ - 13.⁰⁰ arasında, "Nursel'in Mutfağı" programında "Kara Lahana Kaburga Dolması", "Sarımsak Çorbası", "Beyaz Baklava", "Otlı Gözleme" ve "Lahana Ekmeği"nin Safranbolu yemeği olarak sunulması, hoş görülemeyecek büyük bir hataydı.

aynı kahvede oturmazlar. Gençler genellikle mahalle kahvesine gitmezler; onların çarşı içinde gittiği ayrı kahveler vardır.

Akşam yemeğinden sonra, mahalle sakinleri kahveye gelmeye başlar; kimileri bitişikteki camide yatsı namazını, kimileri hem akşam, hem yatsı namazını kılar. Safranbolu'da, Arnavut kaldırımlı sokaklar ve sokak başlarındaki çeşmeler ile birlikte, mahalle camisi veya mescidinin yanındaki mahalle kahvesi de, eski dönemlerde hem "Şehir", hem de "Bağlar" kesiminde, her mahallenin çok önemli öğelerinden birini oluşturur.



Akçasu'da Kaçak (Lütfiye) Camisi ve sol altta mahalle kahvesi

Safranbolu'nun Bağlar kesimindeki "*Kavaklar Kahvesi*", halen bir "*kafe*" görünümünde olsa da, eskinin mahalle kahvelerinden biridir. Bu kahve günümüzde, bütün gün ve gece açıktır; gençlere ve bayanlara da hizmet sunmaktadır. Dolayısıyla artık, sadece akşamları açılan eski mahalle kahvelerinin bilinen özelliklerinin dışında farklı bir konuma bürünmüştür.

Kadastro çalışmaları sırasında Belediye mülkiyetine alınmasının sağlandığı Kavaklar Kahvesi, Safranbolu'da, eskiden olduğu gibi, günümüzde de özel ve güzel bir mekan olma niteliğini korumaktadır.

Kavaklar Kahvesi herkesi etkilemekte, etkilenenlerden duygularını şiir diliyle anlatanlar da olmaktadır. Bağlar Müftühanesi sakinlerinden, rahmetli Hasan DAĞDELENLER'in damadı ve hemşehrimiz değerli hukukçu, emekli yargıç Ayhan ÖZEN'in bacanağı M.Orhan KAYIKÇIOĞLU'nun Kavaklar Kahvesi ile ilgili

çok güzel bir şiiri vardır. Sayın KAYIKÇIOĞLU'nun, "Kavaklar Kahvehanesi" başlıklı bu şiiri, aşağıdaki dizelerden oluşuyor.⁽⁴⁾

"KAVAKLAR KAHVEHANESİ"

I- Bin dokuz yüz kırk altı yılının / güz ortasıydı / Şube Reisi idi / Albay Zekai Bey / dört çam, bir de ıhlamur fidanı diktirdi / bahçesine -o vakitlerde- / Kavaklar Kahvehanesi'nin... / Şimdilerde / Ağlavıkaya'dan Kantar Mehmet oğlu Cemal'in işlettiği... / Düş gezgininin hayal bahçesindeymişcesine / yıllar öncesi canlanıverdi / gözlerimin önünde... / Başı göğe erme uğraşında / birer ulu ağaç şimdi beşi de / minicik kuşların ziyaret ettiği / Ortasındaki havuz bahçenin yüreği sanki / fıskıyesinden anılar dökülmede /doldurup naşbayı içesin gelir kana kana...

II- Hey gidi Sait! () / Keşke yaşasaydın da / Kavaklar kahvehanesi'nde yazsaydın "Az Şekerli"yi () / o zaman sende şaşıracaktın / yanında "Merhaba!"sıyla geldiğinde / kahve fincanı masana / -Sahi kimdi o kahveci ? / Kim bilir ?/ Kahvehane bahçesinde otururken / kavakların gölgeleri / nasıl da çökecekti üzerine / belki sen de kuracaktın hayalini / parmak uçlarında uçarcasına / yürüyüp gidiveren bir al yazmalının / - Acaba şimdi nerelerdedir ? diye... / Kim bilir ? / Ne o kavaklar kaldı şimdilerde / ne de o kuşlar... / yerle bir oluyor giderek anılar / ya yarınlarda / Kim bilir ?"

*M. Orhan KAYIKÇIOĞLU (**)*

(*) Ünlü öykü yazarı Sait Faik ABASIYANIK (1906-1964), (**) Yazarın öykü kitaplarından biri (1954), (***) 1953 Zonguldak doğumludur; Türk Dili ve Edebiyatı öğrenimi görmüştür.



Kavaklar Kahvesi'nin, "Kafe" olmadan önceki son görünümü

Aşağıdaki dizeleri ilk kez kim söyledi; bilinemese de, herhalde Safranbolu mahalle kahveleri için de geçerli, güzel bir özdeyiş olduğu tartışmasızdır.

**Gönül ne kahve ister, ne kahvehane;
Gönül muhabbet ister, kahve bahane.**

⁽⁴⁾ Müzekent Safranbolu Gazetesi, Aralık, Ocak, Şubat/2006