

İNCİR ÇEVRESİNDE SOSYAL HAYAT

Vehbi GÜNEY*

ÖZET

Kuzey-batı Ege'de incir ekonomik öneminin yanında çevresinde oluşmuş değerlerle sosyokültürel hayatın önemli bir unsurunu teşkil etmektedir. İncirler kurutulularak tüketilmesinin yanı sıra ezme, şekerleme, pasta ve bisküvi imalâtında, etil alkol, ispirto ve pekmez sanayiinde, boya, kozmetik ve ilâç sanayiinde, tıpta, küspesi ise besi yemi imalâtında değerlendirilmektedir. Yazlık bir üretim faaliyeti olan incir ziraatı için yazın mevsimlik göç veya yaylaya çıkmak olarak ifade edilen farklı bir mekâna gidilmektedir. Bu bölgede incirin ziraatında zaman içinde meydana gelen değişikliklerle incir çevresinde gelişen kültürel değerler de kaybolmuştur. Bu çalışmada, bölgedeki incir ziraatının yanı sıra incir çevresinde gelişen kültürel değerler dile getirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Ege, incir, sosyal hayat.

SOCIAL LIFE IN AROUND OF FIG

ABSTRACT

Fig cultivation is an important activity in the North East Aegean region; apart from its economic value fig has a pronounced mark on the socioculture of the region. Right along with dried figs, figs are used in the fabrication of marmalade, sweeties, biscuit and sweet-cake; industry of ethyl alcohol, cosmetic, drug and also it's bagasse is used in the feed industry. Fig cultivation is made in summer therefore people move another place it is called seasonal migration. In recent years some changes happened in fig cultivation and some cultural values are get lost in this region.

Key words: Aegean, fig, social life.

* Yard. Doç. Dr. Vehbi Günay, Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü Öğretim Üyesi, İzmir.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 3/5 Fall 2008*

Yüksek kalorisi, içerdiği mineral ve besin maddeleri ile insan beslenmesi ve sağlığında önemli bir yeri olan incir,¹ erkek ve dişi ağaçları ayrı, çift evcikli bir meyve türüdür. Asıl ticarî önemi haiz olan, sofralık olarak değerlendirilen dişi incirlerin yaş ve kuru meyveleridir. Lezzetli olduğu kadar nazlı bir meyve olan incirin tazesinin olgunlaştıktan sonra çok kısa sürede tüketilmesi gerekmektedir. Kurutularak tüketilecek incirler ise sofralık ve çerezlik olduğu kadar ezme, şekerleme, pasta ve bisküvi imalâtının yanı sıra etil alkol, ispirto ve pekmez sanayiinde kullanılmaktadır. Etil alkolün üretimi sırasında geriye kalan çekirdekleri boya, kozmetik ve ilaç sanayiinde, küspesi ise besi yemi imalâtında değerlendirilmektedir. İçerisinde kauçuk bulunan incir sütü, önceden sütü pıhtılaştırmak için peynircilikte kullanıldığı gibi bundan elde edilen “ficin” maddesi de tıpta kullanılmaktadır. Yaprakları hayvan yemi olarak değerlendirilen incirin özellikle erkeklerinden hazırlanan şurup içerisindeki konserveleri de aranan ürünler arasındadır.

Zeytin ve asma ile birlikte kültüre alınarak yetiştirilmesi insanlık tarihi kadar eski olan incir, subtropik ve ılıman iklim kuşağında yaygın olarak yetişen meyvelerendir.² Ana vatanı olarak kabul edilen Anadolu, popülasyon zenginliği, çeşitliliği (dünya üzerinde 750’den fazla çeşidi bulunmaktadır) ve ekolojik koşulların uygunluğu nedeniyle incirin en önemli gen merkezlerindedir. Ülkemizde Doğu Karadeniz’de Hopa’dan

¹ Kuru incirin 100 g’ı 217 kcal. enerji, 4 g protein, 23 g su, 55.3 g şeker, 1.2 g yağ, 6.7 g diyet lifi, 640 g potasyum, 138 mg kalsiyum, 163 mg fosfor, 4.2 mg demir, 91.5 mg magnezyum, 0.073 mg B1 ve 0.072 mg B2 vitamini içermektedir. bk. www.taris.com.tr

² İncir, Lâtince adını (*ficus carica*) Güneybatı Anadolu’da Eski Çağdaki ismi *Karia* olan Muğla ve havalisinden almıştır. Erkek incire *ficus carica caprificus*, dişi incire ise *ficus carica domestica* adı verilmiştir. İnsanlık kültür tarihine ait en erken yazılı kaynaklardan bir kültür meyvesi olarak incirin Anadolu ve çevresinde yetiştirildiği tespit edilmektedir. Eski Yunan ve Mısır’da verimlilik, bereket ve başarının sembolü olarak kabul edilen incirin, Eski Yunan ve Roma mitolojisinin değişik efsanelerinin de vazgeçilmez unsuru olduğu bilinmektedir. “Cennet meyvesi” olarak anılan incir, insanlık tarihinin başlangıcına tamkılık etmesi dolayısıyla büyük dinlerin ve öğretilerin anlatımlarında da yer almıştır. Eski Ahit’te olduğu kadar Budizm’de de incirden bahsedilmektedir. Musevilerin Fısıh Bayramı ve Hristiyanların Noel kutlamalarının vazgeçilmez meyvesi olan incir, Müslümanlar için ise *Kur’an-ı Kerim*’de bu ismi taşıyan bir sure (et-Tin Suresi/95) olması ve üzerine yemin bulunması dolayısıyla ayrıca bir değer taşımaktadır.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 3/5 Fall 2008*

başlamak üzere Karadeniz, Marmara, Ege ve Akdeniz kıyı şeridinde, Güneydoğu ve İç Anadolu'nun nehir vadilerinde incir ağaçları yer almaktadır. Doğal incir bölgesi olarak kabul edilen Batı Anadolu'da nehir yataklarının orta havzaları, toprak niteliği ile meyve olgunlaşma ve kurutma dönemlerinde iklim şartları, düşük hava nispî nemi, dönüşümlü esen poyraz ve imbat rüzgârları incirlerin kolay, ucuz ve temiz kurutulmasını sağlayarak dünyanın en kaliteli incirlerinin elde edilmesine imkân tanımaktadır.³ Geniş bir üretim bölgesi olmakla birlikte genellikle incir denildiğinde akla Aydın ve havalisi gelmektedir. Ancak çalışmaya konu olan tespitler, Balıkesir ilinin Edremit Körfezi ve Kazdağları ile sınırlandırılabilir bölgesine, özellikle Havran ilçesi ve çevresinde gözlemlenen incir ziraati ve kültürüne aittir. Daha çok zeytin ve zeytinyağı ile meşhur olan bölge, ikliminin uygunluğu dolayısıyla taze meyvelerin hemen her türlü çeşidiyle birlikte incir üretimine de elverişlidir. Burada yaş (taze) ve kuru (kurutulmuş) olmak üzere iki türlü incir üretimi mevcuttur.⁴ Taze incir olarak daha çok siyah incir, ürünün nazlılığı ve nakliye sorunları yüzünden yurt içindeki pazarlara sunulmakta, beyaz incir ise daha çok kurutulmak suretiyle değerlendirilmektedir.⁵

Bölgede, *Kur'an-ı Kerim*'de zeytin ile birlikte geçiyor olması dolayısıyla farklı bir kıymet atfedilen incir, ekonomik olduğu kadar çevresinde oluşmuş değerlerle sosyokültürel hayatın bir unsurunu teşkil etmektedir. Yazlık bir üretim faaliyeti olarak incir ziraatı, diğer yazlık ürünlerin yetiştirildiği bölgelerde de görüleceği gibi devamlı ilgilenilmesi gereken birbirini takip eden süreçleri kapsamaktadır. Bu noktada, Türk kültür ve sosyal hayatına yansıyan, yazın farklı bir mekâna geçici olarak gidiş yani "mevsimlik göç veya yaylaya çıkmak" söz konusu olmaktadır. Anadolu'daki göç geleneğinde, "kışlak - yaylak" veya "kışlak - güzlek - yaylak" diye adlandırılan, genellikle sıcak

³ Ülkemiz, geleneksel tarım ihraç ürünlerinden olan incir ile dünya üretiminde birinci sırada yer almakta, sahip olduğu incir ağacı varlığı ile de dünya kuru incir üretiminin % 55-60'ını sağlamaktadır.

⁴ Bu bölgede mahallî olarak incir yerine "yemiş" kelimesi kullanılmakta, beyaz incir "yaş", siyah incir ise "kara yemiş" olarak isimlendirilmektedir.

⁵ Geçtiğimiz yıllarda ham hâlde toplanan ve frigorifik kamyonların içerisinde soğutmalı olarak yurtdışına ihraç edilen siyah incirler piyasanın hareketlenmesine neden olmuştur.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic*

Volume 3/5 Fall 2008

mevsimlerde insanların ve hayvanların daha rahat edebilecekleri yüksek rakımlı bölgelere hareketleri mevcuttur. Mevsime bağlı bu hareketliliğin yanı sıra hayvancılık ile geçimini sağlamayan, şehir veya kasaba gibi iskân birimlerinde oturanların yaz mevsiminde ortaya koydukları bir çeşit üretim ve tatil hareketliliği daha vardır ki, bu bölgede incir ziraatı ile birlikte 1970’li yıllara kadar yaşanmakta idi.

Yaz sıcaklarının başladığı günler, şehirlerin boşaldığı, pek çok insanın yaşadığı evlerini terk ederek tatil, yazlık ve üretim için tarım alanlarına gittiği dönemin başlangıcıdır. Bahçe veya tarlalardaki evlerine göç eden, mahallî söyleyişle “tarlaya / ovaya / alana” gidenler ürün kaldırılincaya kadar buradaki evlerinde kalmaktadır. Nispeten şehrin dağdağasından uzak, tabiat ile baş başa kalacak insanlar (özellikle çocuklar) tarlalara gidecekleri zamanı iple çekmekte, hayattan ve üretimden kopmadan günün ve gecenin sessizliği içinde kendilerini dinleyerek yenilenecekleri, görece özgür olabilecekleri bu tatil ortamını arzulamaktadır. Genellikle bir iskân biriminde yaşayanlar belirli bir meslek sahibi olduğundan veya ticarethanesi bulunduğu özelliikle erkekler günün bir kısmında kasabaya giderek mutat işlerini devam ettirmektedir.

Ovalarda bulunan evler, su basmanı denilen temel kısımları taştan, üst kısmı kerpiçten veya nadiren tuğladan yapılmış, içerisinde birden fazla oda barındıran tek katlı, üzerinde kiremitli çatısı bulunan değişik ebatlarda inşa edilmiş yapılardır. Odaların önünde genellikle üstü kapalı bir hayat kısmı bulunmaktadır. İç mimarî açısından, odalardan mutfak olarak kullanılan yerin içerisinde bir ocak ile çamaşır, bulaşık yıkamak ve abdest almak için ayrılmış bir bölüm vardır. Bu bölümde ocak üzerinde bir raf ile duvarların içinde gözler ve mutfak malzemesi konulmak üzere yapılmış tahta sergenler yer almaktadır. Genellikle tarlanın ortasına inşa edilmiş evleri, zerzevat için ayrılmış küçük bir bahçe, kuyu, asma veya çiçeklerle kaplı çardak ve hemen bitişiğindeki hayvan ahır (dam) ile yemek ve özellikle ekme pişirmek için kullanılan fırın tamamlamaktadır. Tuvalet ise eve nispeten uzak bir yerde konuşturılmıştır. Bu bakımdan Anadolu’nun diğer bölgelerinde de rastlanan üzüm veya tütün gibi yazlık ürünlerin

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 3/5 Fall 2008*

hasat zamanlarında kullanılan ve “bağ evi” olarak isimlendirilen yapılar ile işlevsel olarak aynı karakterdedir.⁶

Sıcaklar bastırıldığında veya genellikle okullar tatile girdiğinde ovaya gidilmektedir. İncir için ilk faaliyetler, yaz mevsiminin başlangıcında (temmuz ayı başları) ağaçlara “erkek incir” atılması (ilekleme) ile başlamaktadır. Erkek incir ağaçlarından toplanan incirler, deniz kenarından veya bataklık alanlardan kesilmiş “koyalık” denilen uzun, sert ve ucunda üzerine dizilen incirlerin dağılmasını engelleyecek pıtrakları bulunan ince yeşil kamışçıklara sap kısımlarının altından delinerek dizilmektedir. Koyalıklar önce incirleri tutacak uç kısımları hariç olmak üzere sert bir cisim ile elde ezilmekte, daha sonra iki ucuna 3-4 tane gelmek üzere dizilen erkeklerin ağaç dallarına fırlatılarak asılması sağlanmaktadır. İlk erkek atımı meyveler iri fındık büyüklüğüne eriştiğinde, ikincisi bundan bir hafta sonra ve özellikle sabah erken veya akşam üzeri havanın durgun ve serin olduğu saatlerde yapılmaktadır. Bu incirlerden çıkan küçük siyah sineklerin dişi incirleri döllemesi ile kaliteli ürün elde edilmektedir. Günümüzde bu yöntem yerine delikli küçük naylon çuvalcıklara konulan incirlerin ağaç dallarına asılması tercih edilmektedir. Bir diğer yöntem ise, pek rağbet görmemekle birlikte, ağaçların arasına erkek incir ağacı dikmek veya toplanan incirlerin ağaçlara kasalar içerisinde bırakılmasıdır. Üreticiler fazla erkek incirlerini yerli veya dışarıdan gelen ihtiyaç sahiplerine teneke hesabı ile satmaktadır.⁷ Erkek incirlerden reçel yapımı ise bölgede belki de ürünün önemine binaen yapılmamaktadır. Erkeklerin dizim işi genellikle geceleri işten arta kalan zamanlarda kalabalık ile gerçekleştirilen bir uğraşdır. Bir erkek yığınının başında toplanan akraba veya komşular

⁶ Ülkü Altınoluk, Ödemiş yöresindeki kültür ve mimarî biçimlenmede özellikli bir yaşam tarzı ile ilgili yazdığı makalesinde bu konuya dikkat çekerek, bu havalide incir kültürünün biçimlendirdiği mimariye bir örnek vermiştir. bk. Ülkü Altınoluk, “Batı Anadolu’da İncir Kültürü ve Mimari Biçimlenme”, *Tarih ve Toplum*, S. 48, (Aralık 1987), C. VIII, s. 36-37. Farklı bir örnek için ayrıca bk. Ayda Arel, “Foça Bağ Evleri ve Kule Ev Geleneği”, *VII. Araştırma Sonuçları Toplantısı, Antalya 18-23 Mayıs 1989*, Ankara 1990, s. 43-71.

⁷ Bölgede elde edilen kullanım fazlası erkek incirler özellikle Bursa yöresinden gelen üreticiler tarafından bu havalideki erkek incir ağaçlarında görülen salgın hastalık yüzünden yeterli olmaması nedeniyle iyi fiyatlar verilerek satın alınmaktadır.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic*

Volume 3/5 Fall 2008

görüŖme, dertleşme ve aynı zamanda üretim için bir araya gelmektedir. Yardımlaşmanın esas olduğu bu ortamda “ova komşuluğu” ise riayet edilmesi gereken farklı hususiyetleri içermektedir.

Kuru incirlerin toplanması için, ki ağustosun on beşinde “bir kalbur üstü yemeklik” olmaktadır, tarlanın ve ağaçların hazırlanma aşamasında toprak tezeğinden arındırılmakta, ağaçların diplerinde ve civarlarında bulunan otlar temizlenmektedir. Bir diğer önemli iş ise toplanan incirlerin kurutulacağı “sergi yeri”nin hazırlanmasıdır. Sergi yeri, tarlanın ağaç olmayan ve güneşin doğrudan nüfuz ettiği bölümünde, eve yakın bir yerde hazırlanmaktadır. Ortasından kenarlarına doğru hafif eğilimli olarak bırakılan toprağın tezeleri tokaçlanarak daha küçük hâle getirilmesi gerekmektedir. Kuru incirler dallardan değil, kuruyarak toprağa düşen incirlerin toplanması ile elde edilmektedir.

Bölgede incir ziraatında küçük aile tipi işletmecilik yapılmakta, sınırlı sayıda işçi kullanılmakta veya işin büyüklüğüne ve yoğunluğuna göre değişik sayıda işçilerden oluşturulan tayfalar istihdam edilmektedir. Kuruyarak yere düşen incirler her gün veya gün aşırı yerden toplanmaktadır. Genellikle kadınlar tarafından sepetlere toplanan incirler erkekler tarafından seletlere aktarılarak sergi yerine taşınmaktadır. Burada bulunanlar tarafından birbirinin üstüne gelmeyecek şekilde tekrar düzenlenen incirler güneş altında kurumaya bırakılmaktadır. Toplayıcılardan birinin yapışık “ikiz” incir bulması ise müjdelemeyi ve ödüllendirilmeyi gerektirecek unsurlardandır. Sergide bulunan incirler tekrar bir tasnife tâbi tutularak kalitelerine göre ayrılırlar. Burada “hayvan yemişi”, “küçük”, “yarık”, “kobak” ve “iyi incir” olarak kendi aralarında ayrıldıktan sonra keten / naylon çuvallara veya plastik kasalara konularak satıŖa hazır hâle getirilir. Günümüzde incirlerin tasnifinde 1-2 iyi, 3 kobak, 4 hurda (hayvan yemişi) olarak isimlendirilen bir yöntem kullanılmaktadır. Bölgedeki incir çeşitleri arasında “sarıdzilik”, “karadizilik”, “midilli”, “nazile” ismi verilen incirler bulunmaktadır. Yerden tek tek incirlerin toplanması kadar ağustos güneşi altında bunların elden geçirilerek sınıflandırılması da ağır bir işçilik örneğidir. Bölgede ağırlıklı olarak tüccara satılan kuru incirlerin fiyatlandırılması

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic*

Volume 3/5 Fall 2008

usulü de farklıdır.⁸ Mağazalara en erken incir dökene veya teslim eden üretici alıcı tarafından ayrıca ödüllendirilmektedir.

Tarlada incirler bitinceye kadar burada kalan aileler mevsim sonunda ve okulların açılma zamanında evlerine geri dönerler. Ovaya gidenler burada salça, reçel, tarhana, kurutmalık gibi kışlık hazırlıklarını tamamlanmaktadır. Genellikle bir arabayla gidilen tarladan zaman içinde eksiklerin getirilmesi ile üç araba ile geri döndüğü söylenmektedir. Günümüzde ulaşım imkânlarının gelişmesi ve diğer nedenler dolayısıyla aileler tarlalarda kalmamaktadır. Bu nedenle yağmur yağdığına hiç olmazsa sergide bulunan ürünün kurtarılması için üzerlerinin “tente” veya “yaygı” ile kapatılmasını sağlamak üzere ve hırsızlığa karşı mevsimlik bekçi veya aileler tutulmaktadır. Bekçilerin görevi ürünü korumaktır ki bu genellikle ovada gece otlayan (yaylıma çıkan) ve çobanlarının müsamahası ile başına buyruk hareket eden koyun sürülerinin tarlaya girmesine engel olmak, gündüz ise tarlada çalışan işçilere yardım etmektir.⁹

Bölgede incir ağaçlarının mevsim sonunda açılması yani budanması dışında önemli sayılabilecek ve ilâçlanmasını gerektirecek hastalıklar nispeten az görülmektedir. Açımı yapılan yani dalları seyrekleştirilen ağaçlardan çıkan dallar gevrek olduğundan yakacak olarak tercih edilmemekle birlikte az da olsa yakılmakta veya sunta fabrikalarına kilo ile satılmaktadır. Bu durum belki de “Darı unundan baklava, yemiş ağacından oklava olmaz.” sözünü de doğrulamaktadır. Ürünün çok olduğu zamanlarda meyvelerin yüküne dayanamayan dallar ise ya çivi çakılarak ya da altlarından “dayak” vurularak korumaya alınmaktadır.

⁸ İncir alım mağazalarında bulunan yığınlara dökülen incirlerin değişik yerlerinden alınan örnekler bir araya getirilerek bir kilogramda bulunan tane sayısına göre fiyat tespit edilmektedir. Bu fiyatlandırma usulü alıcının kendi isteğine göre örnek alması dolayısıyla keyfilikliğini gündeme getirmekte ve üreticilerin şikâyet konusu olmaktadır. Alıcılar, incirleri motorlu eleklerden geçirerek kendilerine göre tekrar sınıflandırarak bozulmaması için özel kapalı odalarda ilâçlamaya tâbi tutmakta veya doğrudan satışa sunmaktadır.

⁹ Daha önceleri tarlalardaki evlerinde kalan aileler ve bekçilerin aydınlanma sorunu gazlı, pompalı lamba, lüküs (gömlekleli tüpgaz lambası), fener ve mum ile giderilmekteydi. Günümüzde tarlalarda hâlen elektrik bulunmaması nedeniyle pilli ve şarjlı aydınlatma araçları da kullanılmaktadır.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 3/5 Fall 2008*

Ürünün özellikle olgunlaştıktan sonra en büyük düşmanı sudur. Yağmur, çığ veya diğer bir nedenle su görmüş ağaçların mahsulleri ağızlarını açarak satış ve tüketim için uygun olmayan bir hâle gelmektedir. Yağmurun çok yağdığı zamanlarda ise papara hâline gelen incirler sirkeleşerek kullanılamaz hâle geldiği gibi, çevreye yaydığı kokunun yanı sıra kaşıntıya da neden olmaktadır. Bu durumda, ya tarla terk edilmekte ya da incirlerin yer ile bağlantısı kesilerek kazıklar üzerine tutturulmuş kafes telleri üzerinde tekrar kurumaya bırakılmaktadır. Tarladaki ürünün diğer bir düşmanı da tarla fareleridir.¹⁰

Tarladaki işlerin bitimi helva - ekmek ve diğer ikramlarla süslenen bir eğlence ile son bulmaktadır. Evlerde ailenin tüketimi için ayrılan incirler kuruma, kepeklenme ve kurtlanmaya karşı bandırılarak koruma altına alınmaktadır. Bandırma işlemi için çeşitli yöntemler mevcuttur. Yumurta kaldırır tuzlu suya bandırılacak incirler için tuzlu su hazırlanmakta veya daha önceki dönemlerde olduğu gibi yakın olan denizden alınan su kullanılmaktadır. Diğer bir yöntem ise incirlerin sıcak kekikli suya bandırılarak kurutulmasıdır. Bu işlemde, bandırılan incirlerin suyu bezlerle çıkartılır ve üstü örtülerek kurumaya bırakılır. Kurutularak kutulara veya keselere konulan incirler ve özellikle içlerine ceviz veya badem konularak hazırlanan “dolmalar” soğuk kış gecelerinin önemli çerezlerinden birisidir.

Bölgede üreticiler yaz sonuna doğru sıcaklığın yoğunluğu ile olgunlaşan ve mevsimin dönüş zamanlarına denk gelmesi yüzünden düşmanı olan yağmura yakalandığında telef olmakla karşılaşan bu narin ürün yerine ekonomik nedenlere bağlı olarak farklı ticarî bitki ve ağaçların ziraatına yönelmiştir. Diğer incir üretim bölgelerinde de aynı sorun yaşanmakta incir plantasyonları daha çok kır ve dağlık bölgelere çekilmektedir. Küresel ısınma sonucu değişen iklim şartlarına çeşitli bölgelerde olduğu gibi yeni inşa edilen barajların iklimde yarattığı

¹⁰ Örneğin 2003 yazında bölgede büyük bir tarla faresi salgını olmuştur. Sadece ürüne değil tarladaki yeşilliklere de musallat olan ve öldürmekle bitmeyen fareler müstahsil tarafından yuvalarına su salınarak boğulmakta ya da ilâç veya alçılı un bırakılmak suretiyle itlâf olunmaya çalışılmaktadır. Önünün alınması güç bir afet teşkil eden bu duruma ovanın altında öldürülen yılanların neslinin kurummasının neden olduğu düşünülmektedir.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic*

Volume 3/5 Fall 2008

farklılaşmalar da eklenmektedir. Tüccarın yanı sıra önemli bir alıcı durumunda bulunan Tariş birliğinin genelde Aydın merkezli çalışması ve niteliği bu bölgenin ürününden farklılık gösteren incir ile ikinci sınıf kabul ederek yeterince ilgilenmemesi bölgedeki üretimi ve ağaçların köklenerek yerlerine başka bitki ve ağaçların ekilmesine yol açmaktadır. Kalite ve mahsul miktarı tamamen iklime bağlı olan yetiştirilmesi ve satışa hazır hâle getirilmesi kolay olmayan meyvenin üretimi yavaş yavaş kaybolmaktadır. Bölgedeki ürün rekoltesinde dikkati çeken düşüş bunun göstergesi olarak değerlendirilmektedir.

Sonuç olarak, meyve - ziraat - insan - kültür - mimarî bağlamında sunulan kısıtlı bilgiler bu bölgede incirin ziraatında zaman içinde meydana gelen değişikliklerle incir çevresinde gelişen kültürel değerlerin de kaybolduğunu göstermektedir. Ulaşım araçlarının çoğalması ve yazlık denildiğinde sadece deniz kenarlarının akla gelmesi, kaybolan kültür unsurlarından birine işaret etmektedir. Öncelikle tarlalarda bulunan özellikli bir yaşam biçiminin göstergesi olan farklı mimarî tarzdaki evler kaderine terk edilmiş ve bakımsızlık nedeniyle yıkılmaktadır. Bu durumun incir çevresinde gelişen mimarî biçimlenmenin incelenmesi konusunda Türk - İslâm sanat ve mimarîsi ile ilgilenen araştırmacılara bir çalışma alanı teşkil ettiği ortadadır. Bunun yanı sıra, belirtilen nedenlerle kasabalar civarında, ovada yaşanan yazlık yaşam kültürü unsurlarından olan Türk ziraat ve kültür hayatının bir motifi de en azından bu bölge için kaybolmuş durumdadır. Sosyoekonomik ve kültürel hayatın bir parçası olan incir tarımı çevresinde gelişen ve yaşam tarzını etkileyen unsurlardan olan incir üretimine bağlı yazlık göç geleneği de Türk kültür ve şehirleşme tarihi araştırmacılarının ortaya koymaları gereken bir konudur.

Günümüzde Anadolu şehir ve kasaba kültürü hakkında mevcut bilgilerimizin azlığı dolayısıyla bu konuda yapılacak tespitler, yerleşim birimlerinin gelişiminin Osmanlı dönemine uzanan arka planı hakkında bilgimizi zenginleştirecek veriler sunmaktadır. Yerel tarih ve kültür çalışmalarının genellikle arşiv malzemesi, yazılı ve basılı kaynaklar, mimarî eserler ve kitabeler gibi görece statik kaynaklar üzerinde yoğunlaşması yaşanan geçmiş mirasının kültürel değerlerinin arka plana itilmesi sonucunu doğurmaktadır. Bu ise, değerlendirme ve

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 3/5 Fall 2008*

yorumlarımızın eksik, kısır ve yavan kalmasına yol açtığı gibi “insansız tarih anlayışı” örneklerinin verilmesine de neden olmaktadır. Yaşadığımız kültürel erozyon karşısında yapılan kültür envanteri çalışmalarının mevcut durumu tespit açısından sosyokültürel değerler üzerine yeterince eğilemeyeceği de ortadadır. Sadece halk bilimi ile uğraşanların gayretleri ile aşılamayacak sorun sosyal bilimlerle uğraşanların değil bütün eli kalem tutanların ilgisi ile belirli bir noktaya gelecektir.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic*

Volume 3/5 Fall 2008