

Kitap bir ihtiyaçtır.

Bakkalnâme

GURUP UAKTİNDE
BİR KÜLTÜRE GÜZELLEME

İÇİNDEKİLER



Takdim.....	7
1. BÖLÜM: KALEMİMDEN MÜREKKEP DAMLALARI	
Gurup Vaktinde Bir Kültüre Güzelleme: Bakkalnâme.....	12
İsmi ile Müsemma Olamayan Şehirler.....	17
Beşikten Mezara Bir Günlük Kavuşma.....	22
Hattat ve Hakkâk Bir Köy İmamı Hüseyin Efendi.....	26
Hedefi Olmayan Göç.....	29
Bir Elinde Bin Marifet Hezarfen.....	33
Dünyadan Dünyalara Açılan Kapı.....	37
Yükseklerde Bir Dost: Leylek.....	40
Hacca Giden Mürekkepler.....	45
Müstearlar, Mahlaslar, Rumuzlar: Lamı Cimi Yok.....	49
Nutfeden Toprağa Tekâmül Yolcuğu.....	52
Tavuşun Alternatif Biyografisi.....	57
Kedilere İthâfen.....	63
Misafir Taşları.....	66
Bezmrem'den Bayram'a Bir Bayram Kültürü.....	69
Sohbet Meclisleri.....	74
2000 Râkımında 2 Gün.....	78
Dağa Taşa, Ottan Kuşa Sinmiş Bir Kültür: Yörük Kültürü.....	85

2. BÖLÜM: EDEBİYAT DENİZİNDEN BİRKAÇ DAMLA

İki Dirhem Bir Çekirdek	94
Bir Harf, Çok Şeyi Değiştirebilir	97
Çin'den Gelen Üç Güzellik	104
Dikenden Gelen Hazine: Frenk İnciri	108
Kuruş, Mangır ve Meteliğin Serüveni	115
Her Şeye Bir Şey Olmuş Bir Bitki: Maydanoz	120
İki Kelime, Birkaç Sayfa	124

3. BÖLÜM: TABİATA KULAK VERELİM

Asırlık Tecrübe Halk Takvimleri	130
Halkın Hava Tahmin Raporu	148
Yağmura Dair	153
Tabiata Kulak Verelim	158
Bitkiler Ne Zaman Dikilir?	161
Geri Dönüşüm Ustaları Mantarlar	163

4. BÖLÜM: KİTAPLAR ARASINDA

Nadir Eserler Konuşuyor	170
Kişisel Gelişim Yollarından Fütüvvetnâmeler	173
Fısıldayan Kitaplar	177
Evlada Verilen Değer	181

5. BÖLÜM: GELENEĞİ YAŞATMAK

Topraktan Pekmeze Üzümün Yolculuğu	188
Damaklarda Lezzetin, Dimağlarda Kültürün Adı: Boza	192
Yazmadan Sofraya Bir Tarif: Terkib-i Kurâbiyye	195
İncir Bandırması	199
Külden Gelen Lezzet: Üzüm Bandırma	202
Dondurmanın Abdurrahman Çelebi'si: Karlama	205
Ekmeğin Yolculuğu	208

TAKDİM



Yazmak bir merhale, bir süreçtir. Birkaç kalem oynamakla, bir şeyler karalamakla yazar olunmadığı gibi, yazma işinde de tekâmül, kendiliğinden olmaz. Ancak okumak, sözlük karıştırmak ve öğrendiklerini yazıya dökerek ilerlemek mümkündür.

Yazmak, aynı zamanda bilgiyi kayıt altına almaktır. Her ne kadar *Seyahatnâme* gibi çok farklı bilgilere ulaşabileceğimiz yazılı eserlerimiz bulunsa da daha çok, sözlü kültüre sahip olan bir medeniyetin mirasçıları olarak bu bilgileri yazılı hâle getirmek, günümüz şartlarında bir zorunluluk hâline gelmiştir. Zira içinde yaşadığımız çağ ve sistem, geçmişin güzelliklerini birer birer öğütüyor, yok ediyor, geri dönüşü olmayan kayıplara yol açıyor.

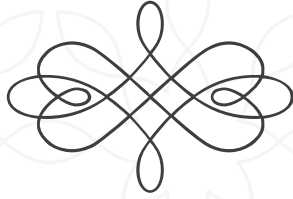
Naçizane karınca misali, ecdadımızın gönöl imbiğinden süzülmüş değerlerin kaybolmaması için kültür ve medeniyetimize dair gördüklerimi, duyduklarımı, okuduğlarımı ve araştırdıklarımı, satır aralarına sıkışmış bilgileri, bu eserde bir araya getirmeye çalıştım.

Geçmiş kültürümüzün önemli bir toplumsal mekânı, mahallemizin gözü, sokağın dili olan bakkalı; hatıranın, bilginin ve çeşitliliğin bir sembolü olarak gördüm. Bu nedenle bu esere “Bakkalnâme” adını vermeyi münasip buldum. Kısacası, kültürümüzde yer eden, her türlü ihtiyacımızı karşılayan “bakkal” ile kitaptaki çeşitliliği; “nâme” ile de bu çeşitliliğin yazılı hâle gelişini anlatmak istedim.

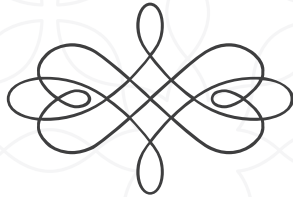
Bu eseri okuduğunuzda, kendinizden muhakkak bir şeyler bulacaksınız. Onun içindir ki bu eser, her ne kadar iki kapak arasında tamamlanmış görünse de asıl tamamlayıcı, siz değerli okurlarımızsınız. Çünkü geçmişe dair her bir hatıranız, bu satırlara düşecek birer yıldızdır. Böylece kültür ve medeniyetimiz daha aydınlık olacaktır. Keyifli ve istifadeli okumalar temenni ederim.

Arif Tunç
28 Ekim 2025

Ecdadımın muhterem
hatırasına ithafen...



KALEMİMDEN
MÜREKKEP
DAMLALARI





Gurup Vaktinde Bir Kültüre Güzelleme: Bakkalnâme

Gözünüzde bir mek n canlandırın. Bir metre yüksekli-
ğinde,    metre uzunluğunda, bir metre genişliğinde; üstü
yeřil muřambayla örtülü, zamana direnen bir tezg h.  ze-
rinde iki kefeli, kırmızı bir terazi; yanında gaz ve kolonya
doldurmaya yarayan pompalı cam şişeler.    yanını saran,
tavana kadar uzanan tahta raflarda ne ararsanız var: sabun,
makarna, iplik, oyuncak, d ğme, bisküvi, leblebi...

Bu manzarayı yaşı otuzu aşmış, köyde çocukluğu geç-
miş ya da yaşadığı muhitte h l  mahalle ruhu kaybolma-
mış, şehirli herkes hemen tanır. Çünkü bu tarif, geçmişin
süpermarketi değil; g n llerde taht kuran, tatlı hatıraların
merkezi bakkala aittir.

 nce belli çay bardaklarıyla ölçülüp gazete k ğıdından
yapılmış k lahlarda sunulan çekirdekler... Boęazda d -
ğ mlenen leblebi tozu, naylon poşetlerde satılan kırık
leblebi ve bisküviler... Herkesin bir bakkal hatırası vardır,
Çocukluęundan kalan.

Mesela ben ilk ticari denememi, bakkaldan aldığım tek paketlik okolata dolgulu bisküvileri ufak kârlarla satarak yaşadım. Ama en çok iz bırakan, bizim avuş Dede dediğimiz Abdurrahman avuş’un yayladaki bakkalıydı.

Abdurrahman avuş, yayla ile sahil arasında göç etmeyi çoktan bırakmış, yaz kış yaylada yaşamaya başlamış bir akrabamızdı. Ömrünü köyüne adanmış; gücünü, malını, mülkünü bu yolda harcamaktan çekinmemişti. İşlettiği bakkal da bu bağıllık ve fedakârlığın nişanesiydi.

Bakkal genellikle yazın, bilhassa cuma günleri açık olurdu. Dedemle Cuma namazına gittiğimizde mutlaka uğrar, evin eksiklerini tamamlar; kırık leblebi ile bisküvi almadan dönmezdik.

O dükkânın kendine has bir havası, hatta kokusu vardı. Sağ taraftaki tezgâhta lastik ayakkabılar, yanında tüpler; tezgâhın ardında plastik çerçevesi aynalar, iğne-iplik, jilet ve daha neler... Solda ise bisküvi kolileri, şeker uvalları. Her şeyin “ihtiyaç kadar” alındığı, yetinmenin makbul sayıldığı bir devrin saklı köşesiydi orası. Bir de o meşhur gül lokumlu kıstırmaları vardı ki hem damakta hem de hafızada iz bırakırdı.

İşte bakkallar böyle yerlerdi. Kim bilir belki bu satırlar, sizin de hatıralarınızı canlandırır, yâd etmeye vesile olur. Bu vesileyle biz yâd ettiğimize göre bakkalları anlatmaya devam edelim. Çünkü onlar, iğneden ipliğe, ayakkabıdan yiyeceğe her türlü ihtiyacın karşılandığı yerlerdi.

Kredi kartının olmadığı, nakdin pek bulunmadığı zamanlarda veresiye defterleri hayat kurtarırdı. Osmanlı’daki adıyla