

BİR DAĞISTAN MASALI -2- *

*Bir Dağıstan masalı 1, Eylül 2018 tarihli bültenimizde yayımlanmıştı.

ÇİLBİK İLE CADİ' NİN KEÇİSİ



Çilbik' in başarısı her yerde duyulmuş, hükümdarın kulağına da çalınmış. Kirli pasaklı, saçları keçeleşmiş, derisi yara bere içinde, aptal görünümlü, tembel bir çocuğun kısa sürede ün kazanması herkes gibi hükümdarı da şaşırtmışmış. “Gidin, Çilbik’ i bana getirin diye görevlilere buyruk vermiş. Çilbik, daveti duyar duymaz, elini yüzünü yıkayıp kendine çeki düzen vererek sarayın yolunu tutmuş. Vardığı sarayda her yan tüller içinde, her köşe güller içinde, merdivenler oymalı, kapılar süslemeli imiş. Ağzı açık durumda, hükümdarın huzuruna çıkmış. “Buyurun Hakan’ım beni çağırtmışsınız, geldim.” demiş. “Duyduklarım doğru mu yavrum?” , “Doğru Hakan’ım. Belindeki ipi çözüp göstermiş. Bu, cadıdan çaldığı sihirli ipmiş. Yakalanacağı zaman ip, bir köprüye dönüşüyor, onun üstünden yürüyüp karşıya geçiyor, kimse ardından yetişemiyormuş. Hükümdar, “Çok güzel Çilbik çocuk!” demiş. “Seni çok beğendim. Cadılar cadısının saçaklı halısını alıp bana getirirsen seni ödüllendiririm.” demiş. Çilbik ürpererek cevap vermiş. “Kolay değil bu, Hakan’ım! Fakat siz buyurduktan sonra...”, “Haydi göreyim seni!” demiş hükümdar.

Çilbik, hemen ormana gitmiş. Uzunca bir çubuk kesip ucunu sivrilterek geceyi beklemiş. Karanlık bastırınca Cadı'nın çatısına çıkmış. Çatıda bir delik açıp içeri bakmış. Cadı, saçaklı halısının üzerinde uyuyormuş. Çubuğu itip Cad'ı dürtmüş. Cadı, yarı uykulu söylenmiş: “Lanet olası pireler! Bu halının içerisine nerden yuvalandınız?” Bir yandan öte yanına dönmüş. Çilbik, onu yeniden dürtüklemiş. Cadı, doğrulup kaşınmış kaşınmış, bir daha yatmış. Çilbik, yine çubuğu uzatmış. Cadı, bu defa öfkeyle doğrulmuş, halıyı kaldırıp kapıya fırlatmış.

Çilbik, halıyı alıp sıvışmış. Fakat kahramanımızın kokusu Cadı'nın burnuna ulaşmaz mı? Derhal fırlayıp çocuğun peşine düşmüş. Çilbik kaçmış, Cadı kovalamış. Çilbik kaçmış, Cadı kovalamış... Çilbik, belindeki sihirli ipi çözüp önüne uzatmış, bir anda önüne açılan köprünün üstünden karşıya geçip kente ulaşmış. Saraya girip omzundaki halıyı hükümdarın önüne sermiş. Hakan,: “Bravo Çilbik!” demiş. Sen bunu başardıktan sonra Cadı'nın yüz kişilik kazanını da getirebilirsin. O kazana çok ihtiyacımız var.”

Çilbik, hiç vakit kaybetmeden çantasına çakılları doldurup ormanın yolunu tutmuş. Karanlık çökerken yine çatıya tırmanmış. Daha önce açtığı delikten içeri bakmış. Cadı, akşam yemeği hazırlamaktaymış. Çilbik, çakılları delikten tek tek kazanın içine atmaya başlamış. Her çakıl kazana düştükçe kızgın yağlar Cadı'nın suratına sıçramaya başlamış, suratı yanmış. Cadı, kazana bağırması: “Aptal kazan! Sen de mi o Çilbik'in büyüüne kapıldın yoksa?..”

Çilbik'in ödü kopmuş. Bir süre bekleyip çakılları yeniden atmaya başlamış. Cadı'nın iyice tepesi atmış. Kulpundan tuttuğu gibi kazanı dışarı fırlatmış. Çilbik, kazanı kaptığı gibi tabanları yağlamış. Cadı, bu işin de içinde Çilbik'in olduğunu anlamış. Çilbik'in ardından koşmaya başlamış. Çilbik kaçmış, Cadı kovalamış, Çilbik kaçmış, Cadı kovalamış. Çilbik, sihirli ipi belinden çözüp bir anda açılan köprünün üstünden koşarak kente ulaşmış. Saraya varıp kazanı da Hakan'ın önüne koymuş.

Hakan, kazanı görünce daha da sevinmiş,. iştahı biraz daha kabarmış: “Duydum ki, Cadı' nın ölümsüz bir keçisi var Çilbik çocuk. Bu keçi sabah akşam kovalarca süt veriyormuş. Onu da getirirsen büyük ödülü alırsın. Çilbik, bıkkın biçimde başını sallamış: “Bu kadar da olmaz ki hakanım! Siz de amma açgözlüsünüz, sonunda beni Cadı'ya öldürteceksiniz.” demiş.

Hakan, bu sözlerle çok öfkelenmiş: “Ya keçiyi buraya getirirsin ya da kelleni alırım!”

Çilbik, yine saraydan ayrılmış,. Gece yarısı yine Cadı'nın çatısına tırmanmış. Bu kez de sivri çubukla keçiyi dürtmeye başlamış. Keçi acıyla meleyerek Cadı'yı uyandırmış. Cadı, öte yana yatınca Çilbik bir daha keçiyi dürtmüş. Keçi melemiş... Cadı: “Kes sesini, kurtlara yem olasıca keçi, uykum var benim.” demiş beri yana dönmüş. Az sürede derin uykuya geçip horlamaya başlamış. Fakat yine keçinin acı sesiyle uyanmış, öfkeyle kalkıp hayvanı dışarı atmış. Çilbik, keçiyi kaptığı gibi sarayın önüne getirmiş. Hakan'a teslim ettikten sonra ödülünü alıp eve yollanmış ve derin uykulara dalmış.

Cadı ile Çilbik
Yücel Feyzioğlu



iletişim : abdullahkubali@gmail.com

AYLIK BÜLTEN YAYIMI İÇİN HAZIRLANMIŞTIR. PARAYLA SATILMAZ.

QRIZ ' DA YER ADLARI*

*Qrızlar Kimdir? (1), Ekim 2018'de, Qrızlar Kimdir? (2), Aralık 2018'de yayımlanmıştı.

Qrız'ın kurulu olduğu sahadaki dağın etekleri, sarp kayalıklarla **Qudiyal** çaya ulaşır. Komşu Cek köyü yönünde bin bir meşakkatle inşa edilmiş köprüden (**foto 1**) köye çıkarken 98 zorlu dönemeç kat edilir. 4 km.lik oldukça engebeli yola Qrızlar **qar-qar** adını vermişlerdir. Parça parça, kırık kırık anlamına gelen bu isimli güzergâhı aşmak için arazi vitesli ve yüksek kasalı araçlardan yararlanılır.

Dağın kuzey doğu yönündeki yalçın kayalıklar merdiven başmakları gibi alçalarak birbirine yaslanır. Bu kesimde yalnızca bir atlının sığabileceği geçitten Qrız'ın otlaklarına ulaşılır.

Geçidin kuzeyi, dağın güney kısmıdır. Dağın bu bölümünde hayvanların otlatıldığı yer bulunur. Bu saha köy ortak malıdır.

Dağ, kuzeyde azametli ve ürkütücü bir görünüme sahiptir. Batıya doğru uzanırken yüksekliği azalır. Sanki kendinden daha yüksek dağlardan utanıp alçalır gibidir.

Dağın bel verdiği bu yere **masdergâh** adı verilir. Açık havalarda sabahları doğruya doğru bakıldığında denize kadar olan sahadaki tahıl tarlaları, ormanlar, bağlar yeşil ve sarı tonlu desenleriyle haritaya benzer bir görünüm oluşturur. Zirveden çıplak gözle **Kuba** reyonunu, **Xudat**'ı, **Dehne** köyünü ve **Hazar**'ın maviliğini görebilirsiniz.

Köy civarında yer alan mağaralar arasında 1000-1500 baş koyunun sığabileceği büyüklükte olanı var. Kardan, kıştan, yağıştan korunmak, **istila** ve **harp** dönemlerinde kadın, yaşlı ve çocukları düşmandan saklamak için bu mağaralar çok uygundur. Ayrıca bazılarının girişleri taşla, kerpiçle örülüp kapı bırakılarak **tavla** hâline dönüştürülmüştür.

Bu mağaralardan **kışlak** olarak da yararlanır. Hayvanları uzak yerlere nakletme imkânı olmayanlar, kışın yakındaki bu mağaralara taşınmayı tercih ederler.(**foto 3**) Vaktiyle sığır ve koyunlar, **Mugan** düzlerine, Xudat ve **Yaçmaz** ovalarına sevk edilirdi. Şimdiki Qrız obaları da o zamanlarda yalnızca kışlak iken zamanla kalıcı meskenler olmuş, büyüyerek iri köyler hâline gelmişlerdir.

Daha önce de bahsettiğimiz gibi, (**bkz. Grızlar Kimdir?-1-**) Yaçmaz, Quba reyonlarındaki Qrız obalarının sayısı 30'un üzerindedir. En kuzeyde **Ferzelioba**, batıda **Gazioba**, Hazer denizine 1 km yakınlıkta **Sibiroba** ve **Tikanoba** köyleri bulunur.

Hazar sahilinden **Şahdağ**'a kadar yalnızca 80-100 km.lik mesafede birçok iklim kuşağının etkili olması şaşırtıcı ve hayranlık vericidir. Azerbaycan, dünyadaki 13 iklim türünden 9'una sahipken mavi Hazar'dan aksaçlı Şahdağ'a kadarki ufak alanın bu iklim çeşitliğinin çoğusundan nasiplenmesi, çarpıcı bir örnektir.

Hazar sahilinde dar, kumlu, çizgi gibi uzayan bir yükselti vardır. Oraya **küber** adı verilir. Bu ad terzilerin kullandığı yüksük (kube) sözcüğünden türetilmiştir. Azerbaycan'daki **Kuba** (Quba) reyonu, adını bu benzetmeye borçludur. (**A.K.**) Kumdan yükseltinin batısındaki, 5-7 km.lik diğer bir şeridin adı ise **müşkür** diye adlandırılır. Demiryolundan Müşkür'e, Bakü-Derbent güzergâhına kadar olan saha, **palasa** diye adlandırılır. Dağ derelerinin yayıldığı taşlı şerit **küdrü** diye isimlendirilir. Bizce bu isim taşlar anlamındaki **xudri** sözcüğünden türetilmiştir. Oradan başlayıp derelerin bulunduğu alanı kuşatan ormanlık bölgeye kadar uzayan kısma, **dereler** denir. Ormanlar ile bağlar burada birbirine kavuşur. Orman sona erdikten sonra başlayan dik yokuştan batıya doğru olan kesim **caf** diye tanınır. Yokuşun sona erdiği yerde yaylalar ile caf arasındaki korunaklara **vervul** denir. Küdrünün batısından itibaren Qrız obaları son bulur.



Qrız Köprüsü



Qrız'da Gece



Qrız civarında bir mağara



LEZGİ SOFRASININ VAZGEÇİLMEZLERİ*



*Lezgi Halk Âdetleri 1, Eylül, Lezgi Halk Âdetleri 2, Ekim, Lezgi Halk Âdetleri 3, Aralık sayımızda yayımlanmıştır.

Lezgi mutfağının zenginliği anlatmakla bitmez. Otuzdan çok çeşidi kapsayan bu mutfakta yemeklerin pişirildiği ocaklar da birbirinden farklıdır.(bkz.**foto 1**)

Hıran Fu (Lezgi sobası çöreği)
Güneş biçiminde tasarlanmış bu çörek, günlerce kalsa da bozulmayan bir özelliğe sahiptir. Önceleri çavdar (**sıl-A.K.**), yulaf (**gölgeri- A.K.**), sarı buğday gibi tahılların unu ile pişiriliyordu. (bkz.**foto 2**)
Şurva (Et suyuna çorba)

“Lezgi düğünlerinin şah yemeği nedir?” sorusunun cevabı “şurva” olmalıdır. Bu yemeği koyun veya sığır etinden yaparlar. Doğanıp iyice yıkanan et, tencerenin içine konur. Etin üzerine çıkıncaya kadar su doldurulur tencere ateşin üzerine bırakılır. İyice kaynaması beklenerek biriken köpük kaşıkla alınır. Et süzülerek kemiklerinden temizlenip bol miktarda soğanla yağda kavrulur. Pişmeye yakın bir çorba kaşığı un katılıp yeniden kavrulur. Sosu veya domatesin özü ilave edilir. Kaynamış et suyu da katılarak işlem sürdürülür.

Bu arada önceden pişirilmiş nohut, kabuğu soyulup dilimlenmiş patates, erik kuru su, tuz, kara biber deminki ete eklenerek tencere kısık ateşin üzerine konur. Hazır oluncaya kadar pişmiş bir patates ve bir kaşık nohut ezilip ilave edilir. Taze kişniş ve dereotu da eklendikten sonra tencerenin kapağı örtülüp 15-20 dakika beklenir. Artık, yemek servise hazırdır.

Fasulyeli pılav
İlk aşamada beyaz, küçük fasulye önceden haşlanıp öte yanda ceviz içi ezilirken diğer bir tarafta, pirinç suda kaynatılır ve süzülür. Sonra tencerenin dibine aşağıda tanımı yapılan karışım birinci olmak üzere diziilir.(Karışım için iki yumurta, bir kaşık yoğurt çırpılır. Bunlara kaynatılıp süzölmüş pirinçten 2-3 kaşık katılır. Ardından sarı kök, tuz eklenip karıştırılır. Karışım tuzsuz yağda kavrulur.)

İkinci aşamada tencerenin dibine bir kat fasulye, bir kat ezilmiş ceviz içi, bir kat haşlanmış pirinç olmak üzere yerleştirilir. Üzerine eritilmiş tere yağı dökülür. Tencere kapağı bezle örtülerek kapatılarak yemek kısık ateşte demlenmeye bırakılır.

Tsıkan
Lezgilerin kadim yemeklerinden biri olan tsıkan, doyuruculuğu ile tanınır. Çünkü onun yapımında çok unsur yer alır. Çekilmiş yağlı koyun etine küçük doğranmış soğan, patates, ezilmiş ceviz içi katılır. Kekik otu, tuz, karabiber eklenir.

Beri tarafta mayalı hamurdan yapılmış yufka yağlanarak topaklanır. Bir süre sonra yufkadan eşit iki parça alınıp yuvarlanır. Parçalar, tekrar yufka hâline getirilir. Birinin üzerine kıymalı karışım yayılıp diğeri ile üzeri örtülüp kenarları katlanır ve berkitilir. Tsıkan iki veya üç kat olur. Her katın arasına ince bir yufka konur. Tandırda, fırında veya sobada pişirilebilir. Ateşten kaldırdıktan sonra kalın örtünün altında 20-25 dakika bekletilir. (**bkz. Foto 4**)

Lezgi kadınlar etli tsıkandan başka vezerekli, tuzlu ve lahanalı tsıkanlar da pişiriyorlar.(bkz. **Foto 3**)
Selema (semeni)
Lezgilerin bahar bayramı **Yâran Suvar** (Nowruz) arifesinde yılda bir kez pişirilir. Çok aşamalı hazırlık gerektiren bu yemek günün anlamına uygun özelliktedir.

Hazırlık on beş-yirmi gün öncesinden başlar. Daha evvelce ayıklanıp yıkanmış **gölgeri** (yulaf **A.K.**) bez torbaya doldurularak üzerine su serpilip sıcak yere bırakılır. Taneler eşit derecede göğerdğinde tepsiler dizilip yine sıcakta bekletilir. Her gün üzerine su çilenir. Boy vermeye başladıklarında yeşertiler çürütmeden tepsilere dizilip kıyma makinesinde çekilir. Tencereye dökülüp **dovğa** gibi katılaşıncaya kadar ateşte pişirilerek soğutulur ve yenir.

Uzun süren kış mevsiminden sonra vitaminsiz kalan insan için bu kadar faydalı, aynı zamanda lezzetli yemek düşünülemez. İyl pişmiş selemenin rengi açık olur.

Afar
Lezgiler yeşillikli hamur işini böyle adlandırırılar. Lezgi afarı büyüklüğü ve yapımında kullanılan otların çeşitliliği ile dikkati çeker. Sağda solda yetişen yabancı otlarla değil, besin değeri yüksek, halis kır otlarıyla yapılır. Lezgi afarının belli başlı iki türü vardır:

Pipis: Açılmış yufkanın bir tarafına ot konup öteki bölümle üzeri örtülerek pişirilir. Yarım ay şeklindedir. (**A.K.**)

Kunz: Yuvarlak olur. Bunun için iki yufka açılır. Birine ot yayılıp diğeri ile üzeri örtülür.
Şakuka
Pide pişmeye yakın fırından alınıp kenarları yükseltilerek kap şekline getirilir. Üzerine çırpılmış yumurta, taze çökelek, tuz, karabiber karışımı sürülür, isteğe bağlı olarak da domates ve biber eklenir. Tekrar fırına konur. Özellikle çocukların sevdiği bu yemek oldukça tatlı ve çekicidir.

İsita
Düğün yemeklerindendir. Hem nişan hem düğünlerde sunulur. Dostluk, kardeşlik sembolüdür. Büyük bakır kaplarda servis edilir. Isita yapımı için önce undan hamur topağı hazırlanıp elekten geçirilir. Erimiş sıcak yağ ilave edilerek ateşin üzerinde karıştırılıp pişirilir. Diğer tarafta hazırlanmış olan şekerli su katılarak bir daha pişirilir.

Bu işlemler tamamlandıktan sonra kaynar durumda bakır kaplara dökülüp üzerine nakışlar işlenir. Eski yıllarda Lezgi köyleri isitanın üzerindeki nakışların çeşitliliği ile tanınırdı. Resim yeteneği olan kadınlar bütün becerilerini sarf ederek hayal güçlerini katarak isita üzerinde birbirinden güzel desenler yaratıyorlardı.

Kambar

Lezgi doğramacı (cacık **A.K.**) kambarsız olmaz. Kambar ilkbaharda karın altından uç veren **pel** (kardelen çiçeği **A.K.**) ile yapılır. Bunun için kardelen çiçeği ayıklanıp köklerinden temizlenir, yıkanarak örtünün arasında kurutulur. Sonra küçük küçük doğranıp tuzlanarak kavanozlara konur. Çiçek suyunu salar ve birkaç gün içerisinde kambar yeşerir. Onu yoğurda katıp ekmekle yerler.

Abdullah Kubalı-İZMİR

Kaynakça: 1.Lezgiler, Üfuş-S Grubu, Bakü

2. Azerbaycan Türkçesi, Seyfettin Altaylı

3. www.TDK.gov.tr



Foto 1 LEZGİ SOBASI



Foto 2 HIRAN FU



Foto 3 EKMEK PİŞİREN KADIN



Foto 4 TSIKAN

UZAK TARİHTEN VECİZ NOTLAR -3-*

20. **Göçebe- yerleşik çekişmesi sorununa dönersek Türk devletleri arasında göçebe- yerleşik çekişmesi sorununa çözüm getiremediği için yıkılan devletler varsa hangileridir?**

Köktürkler, Buhara, Taşkent vb. şehirleri fethetseler de buralardan uzak durup yalnızca vergi almayı tercih ettiler. İlk Müslüman Türk Devleti diye bilinen ve yerleşik yaşamı benimseyen **Karahanlı Devleti** göçebe-yerleşik çelişisini çözemediği için yıkıldı. Yerleşik hayatı seçen devlet, göçebelere iskâna tabi tutup vergiye bağlamak istedi. Göçebeler ise bundan kaçındı. Otoriteye boyun eğmek istemedi. **Balasagun** ve **Kaşgar** kentleri deneyimlerinden sonra devlet dağıldı. Eski ve parlak uygarlık merkezi **Harizm**'de kurulu Harizmşahlar Devleti de Moğol saldırıları sonucu yıkılmadan önce göçebe- yerleşik sorununu çözme konusunda bocalamaktaydı.

21. **Selçukluların devlet kurma sürecinin geniş zamana yayılmasında hangi faktörler etkili olmuştur?**

Selçuklulara itaat eden Oğuzlar, onları Buhara civarına gitmeye ve **Karahanlı Ali Tegin**'in hizmetine girmeye zorladılar. Yarı göçebe Oğuzlar ile diğerleri arasındaki bağlar gevşek, hatta birçok durumda düşmancaydı. **Gazneli Mahmut** ile **Karahanlı Kadir Han** bu denetimsiz kabilelerin başına çorap örme niyetindeydi. Plana göre Selçuklular bölünecek, onlara bağlı Oğuz kabilelerinin liderleri tutsak alınacak, denetim altına alınan göçebeler böylece daha kolay denetlenebilecekti.

Selçuklu lideri **İsrail**, bu plan çerçevesinde tutsak alındı. Selçukluların bir bölümü Horasan'a yerleştirildi. Böylece **Tuğrul** ve **Çağrı** beylerin Selçukluları ile **Arslan Yabgu**'nun Selçukluları ayırtırıldı. Bu grupla birbirler- iyle savaşa tutuştular. Tuğrul ve Çağrı beyler ile Arslan Yabgu arasındaki mücadeleyi Gazneli Mahmut ve Karahanlı Kadir Hanlar tertiplemişlerdi. Yerleşik halk, Horasan'a yerleştirilen Arslan Yabgu taraftarı Selçuklulardan memnun olmamış; gelenlerin yağma akınlarına kalkışmaları, otlak tacizlerinde bulunmaları eskiden beri burada oturan ahaliyi isyan ettirmişti. Yeni gelen Selçuklular da ağır vergilere karşı seslerini yükseltmeye başlamış, huzursuzluk had safhaya çıkmıştı. Gazne valisi, Horasan'da isyana başvuran Selçukluların üzerine yürüyüp yüzlencesini öldürür. Kaçabilenler sarp yerlere sığındılar.

Tuğrul ve Çağrı'ya bağlı Selçuklular da Harzem'de Oğuz lideri **Şah Melik**'in baskınına uğrayanlar arasındaydı. Bu defa onlar Horasan'a geldi. Gazne sultanı **Mesut**'tun himayesine girmek istediler. Sultan, teklifi kabul etmedi, Oğuzların üzerlerine ordu yürüttü. Fakat her defasında Selçuklular galip geldi. **Nişabur**, **Merv** gibi şehirler dahil, bölgenin tamamı Selçukluların eline geçti.

Yağma politikasına son vererek bölgenin diğer illerini ele geçirmek istediler. Çağrı Bey yağmadan yana tavır aldı. Yoksa çevredeki Oğuzlar dağılıp gidecekti. Tuğrul, kardeşine yağma olursa intihar edeceğini bildirip yağmayı önledi. Fakat **Musul** önlerinde yeminini çiğnemek zorunda kaldı. Asker, yağ ma olmasa dağılacakı tehdidini savurmuştu. Orta yol bulundu. Buna göre Musul'u halkın terk etmesine izin verilecek, asker şehre daha sonra girip yağmaya girişecek, böylelikle masum sivillerin boş yere hayatını kaybetmesinin önüne geçilecekti.

Şıxbaba Qızı

Karahanlılar ve **Gazneliler** tarafından horlanan ve cezalandırılan Oğuzların **Kınık** boyundan **Selçuklu** soyu, çelişkiye(göçebe-yerleşik çatışması **A.K.**) çözüm getirmede daha başarılı gözükür. Fakat bu başarı elde edilirken Oğuzlara ağır bedeller ödetilir. Tıpkı Çin'in Köktürklerle, Bizans'ın Oğuzlara yap tığı gibi Selçuklular, Oğuzları parçalayıp dağıtır, uç noktalara sürerler. Türk iktidarı, Türk olmayan egemen sınıfların temsilciliği sayesinde pekiştirilir.

Vergi alarak bir bölgeyi yönetmek, her zaman daha kârlıdır. Yağma, ise yumurta veren tavuğu kesmek anlamına gelir. Bu yüzden Türk tarihinde yağma hareketleri sık sık görölse de vergilendirme örneklerine de Köktürklerden başlamak kaydıyla rastlanılmaktadır.

Yağma eski savaşların vazgeçilmez uygulamasıdır. Yağma bir teşvik primidir. Yağma şehirlerin alınmasında heveslendirici bir rol oynar. Yağma olmadan zaferin tadı olur mu? Şöyle küheylanın üzerinde bir elinizde satır, bir elinizde meşale hedefinizdeki zengin şehrin içine nara atarak daldığınızı düşünün. Sokaklardaki çoluk çocuk çığlıklar atarak sağa sola kaçırlar. Kediler acı acı miyavlar, köpekler ulur, tavuklar gıdıklar. İnsan, hayvan mahlûkat can derdindedir. Kan dolaşımınız hızlanır, adrenaliniz yükselir.Egonuz tavan yapar, önünüzde çil yavrusu gibi dağılan mahlukatı iki metre yukarıdan izlerken kendinizi kral gibi hissedersiniz.

Öte tarafta anlaşma yaparak şehri teslim aldığınızı düşünün. Ahali endişe içinde, sus pus sizi süzerler. Altan alta sitem dolu, suçlayıcı, buz gibi bakışlar üzerineze dikilmiştir. Kendinizi yalnız, haksız, sevisiz hisseder; yaptığınızı anlamaya da, elde ettiğiniz ganimete de lanet okursunuz.

Yağma gibisi var mı? Yıldırım hızıyla girdiğiniz şehirde elinizdeki meşaleyi damın üzerine fırlatıp etrafı yakıp yıkmak, bir yandan at sürüp bir yandan kılıç çalarken, kılıcı kınına sokup boş kalan elinizle suracıktaki zavallı bir kızcağızı kucaklayıp terkinize atıp kaçırma dururken hangi enayi düşmanıyla uzlaşır?

Almanlar 2. Dünya harbinde değeri milyonları bulan tabloları yağmalarken bu yöntemi tepe tepe kullandılar. Ruslar Kafkasya'da Çarlık döneminden devraldığı koloni yöntemini hâlâ uyguluyor. Amerika Bağdat müzesini bu eski yöntemi kullanarak yağmaladı. Kim hesap soruyor? Kim hesap soracak ki. Yapanın yanına kâr kalıyor. Bakın Cengiz Han'a! Ceset dağıları yığmasa onu kim tarihe yazacaktı? Fatih, İstanbul fethini ancak 3 günlük yağmaya izin verdikten sonra, askeri teşvik ederek başarmadı mı?

Yağmacılık bu, her çağa ayak uydurur, her kışveye girer. Bakarsınız ayrıranız kabarrır, milli duygularla harekete geçer, azınlıkların malına ve canına kastedersiniz. Bakarsınız “burjuvadır”, sömürücüdür der, servet sahibini halk adına ölüme mahkûm eder, zenginliği zimmetinize geçirirsiniz.

Yağmanın türleri çoktur. Alın size kıyı yağmacılığı, alın size hazine arazisi işgali, alın size kat yasağını delme, alın size mükerrer oy, alın size banka hortumlama, alın size liyakatsiz yere atama, adam kayırmacılık... Bunlar çağdaş yağmacılık örnekleri

Selçuklu döneminde İslamlaşan Rum, Ermeni ve Türkmen karışımı köylü kitleleri arasında kültürel alışveriş yoğunlaşır. Türkçeye kiremit, tuğla, düğün sözcükleri **Rumcadan** geçer. Kiraz, lahana, biber, domates, patates, fasulye, maydanoz, roka, limon sözcükleri de Rumlardan transfer edilmiştir. Vişne **Bulgarca**, madımak **Ermenicedir**. Patlıcan, nane muz, kebab, lokum, tahıl **Arapçadan**; terzi, berber, nohut, armut, şeftali, nar, karpuz, tere, hıyar, sebze, meyve **Farsçadan**; kundura, salata, mandalina ve makarna **İtalyancadan**; portakal **Fransızcadan** alınarak Türkçede kullanılmaktadır.