

Divriği Kültüründe Arı ve Bal Bee and Honey Culture in Divriği

Fatma Pekşen*

Özet:

Bu çalışmada Sivas civarında, özellikle de Divriği'de arı, bal ve balmumunun kullanım alanları ele alınmıştır. Divriği mutfağında baldan, nişanlılık döneminde karşı tarafa gönderilen "tatlılık" olarak, şifa maksadıyla faydalanılmaktadır. Balmumundan da "sürme" yapılmaktadır. Bu yazıda bu kullanımların yanında arı ve balla ilgili inanışlar, mani, türkü, özlü söz ve bilmecelere de yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Arı, Bal, Balmumu, Sivas Divriği.

Abstract:

This article lists beliefs, folk songs, proverbs and riddles which refer to bees, honey and beeswax in Sivas, and in particular in Divriği. The article explains where honey is used; namely in the sweet dish which is sent to the fiancée before the engagement and as a cure for various complaints. Eye liner is made from beeswax.

Keywords: Bee, Honey, Beewax, Sivas Divriği.

Hususi itina isteyen arıcılıkta, arılar yazlık ve kışlık olmak üzere çeşitli bakımlardan geçer. Divriği civarında, arının konaklama yeri "arılık" veya "ballık" adıyla bilinir.

Ablak çocuğa, güzel eve, arabaya, göğsü sütlü ineğe nazar degebileceği gibi, yemiş yüklü ağaca, bostana, arıya da nazar degeceği inancı yaygındır. İşte bu yüzden ağaçlara, bostanın uygun bir yerine, arılığın görünen bir kısmına mavi renkli bir nesne ya da kemik hâline gelmiş at kafası asılır.

* Fatma Pekşen, Araştırmacı, Sivas.
fatmapeksen@yahoo.com.tr

Bakım ve sağım aletleri ve özel kıyafetleri kovan sahiplerince elden geçirilip, sıhhatli arı, sıhhatli bal için hazır edilir. Arıcı aletlerinden bir kısmı: El demiri, eğiş, eldiven, iş elbisesi, fırça ve süpürge, krk, maske, ereve, ereve teli, hazır petek, mahmuz, yemlik, ilaçlar, birleşme esansları, ana ızgarası, ana arı kafesi, arı kaçıran, polen tuzağı, bal süzme makinesi, sır bıçağı, sır açma tarağı, bal dinlendirme kazanı, balmumu arıtma cihazı vs.

Adı geçen gereçler atölye ya da fabrika ürünü olabileceği gibi elinden iş gelenlerce de yapılabilmektedir. Divriği’de yaygın olarak ahşap kovanlar kullanılır. Eskiden marangozlara bu hususta çok iş düşerdi.

Yreden yöreye değişen kovanlardan birisi de sepetten örülmüş olanıdır. Söğüt, fındık, kurmut gibi eğilme özelliği bulunan ağaçların ince dallarından, daha çok hanımlarca, koni biçimli örülen sepet kovanlar, hafif olması için mayıs yani inek gübresi ile sıvanarak kurutulur.

Ballar, Divriği yöresinde süzme bal ve petekli bal olarak iki biçimde bilinip kullanılır. lke genelinde en iyi balın İç Anadolu Bölgesi’nde ve Divriği yöresinde bulunduğu kabul edilmektedir. Bu yörede geven, nane, kekik, yaban yoncası, sığırkuyruğu, yarpuz bol bulunur, çeşitli yabani ağaçlarla da beslenen ballar, kır balı olarak büyük itibar görür. Kovanlardan bal yanında polen, arı sütü, balmumu gibi arı ürünleri de elde edilir.

Arıcılıkla uğraşan kişilerin kendilerine has müşterileri vardır. Eve, eşe dosta ayrılıandan sonra, kalan bal toptancıya ya da marketlere verilir. Büyük şehirlerde yaşadıkları hlde, damak tadına düşkün kimselerce de aranan yre balları, gittikçe kadri kıymeti bilinir hle gelmiştir.

Arıcılar Birliği, Arıcılar Kooperatifi ve İlçe Tarım Müdürlüğü ile irtibat hlinde olan arıcıların işletme numaraları ve plakaları bulunur. Her arıcı sattığı balın üzerine numarasını yapıştırmak zorundadır.

Serbest piyasaya göre fiyatlandırılan ballar, 2010 yılı itibariyle 25 ila 35 TL arasında satılmaktadır. Fiyatı 5 liraya kadar düşebilen bal piyasasında, menşei bilinmeyen ürünler fazla rağbet görmemektedir.

Yurt genelinde petek güvesi, yaban arıları, karıncalar, arı kuşu, kırlangıç, karga gibi kuş türleri, fare, kirpi, ayı ve tarım ilaçları arının baş düşmanı olarak bilinir.

Kendisi de bir ziraati olan şevket Arı’nın ‘‘Kırdan Bayırdan’’ adlı hikye kitabında, arılara musallat olan bir ayının kovanları tek tek yoklayıp, en ballı olanı götürüp nehre sokarak, arıdan arındırdıktan sonra kırıp yediği detaylı olarak anlatılmaktadır.

Hayvanlar âleminde arı, karınca gibi çalışkanlığıyla anılır. Keçinin inatçılığı, eşeğin inadı, devenin kini, kedinin nankörlüğü (aynı zamanda da sadık hâli), atın/köpeğin sadakati gibi. “Arı gibi çalışkan” sözünü hak etmek, her babayiğidin hakkı olmasa gerek.

Halk Kültüründe Bal

Güzel Türkçemizde, iki kişinin konuşmasının arasına girilmek icap ettiğinde, “lafınızı balla kesiyorum” diye girizgâh yapılmasına sıkça rastlanır.

İnsanlar sevdiklerine “şekerim, balım” diye hitap ederler. Anneler kızlarına “bal kız”, “kaymak kız” diye seslenirler. Evliliğin ilk aylarına “Balayı” yakıştırması yaparlar. Hatta kimileri bunu “bal ayı, petek ayı, kötek ayı” diye devam ettirirler. Petek, hamilelik devresi, kötek de çocuk doğduktan sonraki, hırla gürle geçen günler olarak tanımlanır. Hele bir de geçimsiz, kardeş kıskançlığı ile etrafını kırana veren, “arı gibi sokan” bir çocuk olursa...

Milyarlarca yıldır bilinen, lahit ve mağaralarda kalıntılara rastlanan, yıllar yılı bozulmadan durabilen bal, İslâm dininde de özel bir yere sahiptir. Onu yere göğe sığdıramayan insanoğlu zaman içinde adına tefsir bile yazmıştır. “Bal tefsiri” adıyla anılan, özellikle de kadınlar arasında rağbet görüp, okunmasının sevap olduğuna inanılan bu Türkçe tefsirde bir takım dinî ve insanî öğütler yer alır.

Gene halk arasında cennetteki ırmaklardan birisinin süt, birisinin zembek, birisinin de bal aktığına inanılır. Kutsal kabul edilen aşure, Muharrem ayının onuncu günü pişirilirken, bu inanca atfen, içine biraz da bal katılır.

Masal kahramanlarının en has kızlarından olan Balkız da bu tatlı lezzetten ismini alarak Keloğlan’ı ardı sıra koşturmayı başarmış, akıllı bir güzeldir.

Sivas yöresi çoraplarından birinin adı Balkaymak’tır ve mutlu evlilik yapan kadınlar giyer. Gene yün örgü modellerinden birinin adı “bal gömeci/bal peteği”dir.

Divriği mutfağında bal¹

Yörede “bal” adıyla anılan ve hamurdan açılan baklava, hanımbileği, kadayıf, dilberdudağı gibi tatlılara dökülen şerbet, iki ölçü şekere bir ölçü su konulup kaynatılarak hazırlanır. Şerbet kaynatılırken, iki üç kaşık sızma bal konur. Eskiden birçok evde, asma kazanı ile bu şekilde hazırlanan fazla miktardaki bal uzun bir müddet kullanılır, sabah kahvaltılarında bal niyetine çıkarılır, tuzsuz tereyağı da bu şerbet/bal içinde muhafaza edilirdi.

¹ Müjgân Üçer, Fatma Pekşen, *Divriği’de Mutfak Kültürü*, Ankara 2001.

Ballı börek: Sütü açma yufka, kuru olduğu için az su ile ıslatılır, bez arasında dinlendirilir. Tepsi ya da tava yağlanır, yufkalar, azar azar yağlanarak tepsiye döşenir. İki kat arada bir dövülmüş ceviz ve toz şeker ekilir. Arzuya göre ilâve olarak tarçın da konulabilir. Altı üstü kızartılır, soğuyunca üzerine şerbeti dökülür, kare kare dilimlenir. Eski zamanların baklavaya değışilmeyen bir tatlısıdır. Arasına el kalınlığında kuru kaymak konulabilir.

Ballı yuha (yufka): Kurutulmuş katlama yufka, ıslatılır ve bez arasında on dakika kadar dinlendirilir. Tavaya azar azar tereyağı konularak yufka iki yüzlü kızartılır. Kızartılan yufkalar bir lengere istiflenirken her katına iki üç kaşık şeker şerbeti veya süzme bal ile iki üç kaşık dövülmüş ceviz serpilir. Hepsini bu şekilde lengere yerleştirilince dilimlenerek sofraya getirilir.

Kaygana/ballı yumurta: Tavada yağ kızdırılır. Kişisi başı hesabıyla yumurtalar kırılır ve tavaya dikkatlice boşaltılır. İki yüzü çevrilerek nar gibi kızartılır. Üzerine koyuca hazırlanmış bal/şerbet ya da süzme bal dökülür, sıcak sıcak ikram edilir. (Arısı çok olanlar balı dalağıyla da koyabilirler.) Kaygananın bir adı da ballı yumurtadır. Her zaman yapılabildiği gibi, özellikle erkek çocuk doğduğu zaman, gelen misafirlere kaygana yapılarak ikram edilir.

Kuymak (guymah): Eski yemeklerimizdendir, *Dîvânü Lugat’i-t Türk’te* de adı geçmektedir. Un, tuzu alınmış tereyağı içinde pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulmuş olan bu un bir tepsiye, kaşıkla bastırılarak yerleştirilir. Tekrar ocağa konularak altı kızartılır, ters çevrilerek diğer yüzü de kızartılır. Üzerine sızma bal, pekmez ya da koyu bir şerbet dökülerek yenir.

Un helvası: Bir tava ya da tencerede yağ eritilir, unu konup karıştırılarak kavrulur. Önceden hazırlanmış şeker şerbeti dökülüp iyice karıştırılarak sahana basılır. Kaşıkla düzeltilir ve üzeri kaşıkla çok süslü şekillerde nakışlanır. Sahana basarken ortası daha yüksekçe olur, çünkü helvanın “alını bir karış”, yani “kesildiğinde kalın” olmalıdır! İstenirse üzerine ceviz, fındık konabilir. Helva kavrulduktan sonra, şekerini koyup üzerine süt konmak suretiyle de yapılabilmektedir. İçine biraz bal konursa lezzeti daha da güzel olur. Sırf bal ile de yapılmakla birlikte, daha çok bu tarifte pişirilmektedir. Tadı çok güzel olan helva yendiğinde, “bal helvası gibi olmuş” diye beğeni sözü sarf edilir.

Bal-kaymak: Arasına toz şeker serpilerek kilerlere istif edilen kuru kaymak bal ile bir arada olağanüstü bir yiyecek olur. Gençlerin çoğunun yemek değil, adını bile duymadıkları

kuru kaymak için atalarımız şöyle söylemişlerdir: “Fakirin yiyeceği ne? Yavan bal ile kuru kaymak!”

Bal ile kuru kaymak birbirlerine çok yakışırlar. Bal aynı zamanda tuzsuz yağın da sevdalısı olup, ona en fazla yakışan da yağ olduğu için, deyimlerimizde atasözlerimizde hep birlikte kullanılmış, balın, yağın rayıhası için, “balı, yağı toprağa katsan yenir” denilmiştir. “Yağa yatırıp bala kaldırmak” bir insan için yapılacak en iyi ikram olarak bilinir. “Yağınan bal, orda kal” sözü ise, tatlılıkla bitir, ileri gitme anlamında zarif bir ihtar olarak söylenmiştir. Aileler; “yağımız da var, balımız da var” derlerse, oğlumuz da var kızımız da var anlamına gelir. Bal aynı zamanda asaletin, bozulmadan kalmanın da sembolü olduğu için büyüklerimiz, “Al asili, ser hasırı, asil azmaz, bal kokmaz, kokarsa çökellik kokar, çünkü aslı ayrandır” demişler. “İki elin balda olsa bir parmağın zehir olur” sözü ise, hayatta her şeyin tam olmadığını belirtmek için kullanılır. Arı oğul verince alınan bal; “oğul balı” olarak adlandırılır. Oğul balı aile büyükleri tarafından torunlar sevilirken söylenen bir sevgi benzetmesidir. Karakovan balının balmumu kısmına Divriği’de “çec” adı verilir. Eskiler bal için, “çeci bile çitir çitir yenir” derlerdi. Sivas’ta çece “cibre” adı verilmektedir.

Balmumu: Bal tüketildikten sonra kalan kısmın eritilmesi ile elde edilir. Ağrıyan, sızlayan yerlere balmumu yakısı yapılır. Balmumunun yumuşamış haldeyken kullanılmamış amerikan bezine sürülmesiyle elde edilir. Eskiden, çocuk kundaklarına sermek için muşamba, naylon olmadığından yine amerikan bezi eritilmiş balmumuna daldırılarak bal muşambası yapılır, çocuk ya da hasta altlarına konulurdu. (Çok eskiden Divriği’de balmumu muşambasına “zırbıncak kâğıdı” da denilirmiş. Daha ince kumaş kullanılarak elde edilen bu “zırbıncak kâğıdı” cildi parlak insanlar için de beğeni sözü olarak da kullanılır.) Balmumu, tenekelerin pasını temizlemekte ve bahçe işlerinde, ağaçlara yarma aşısı yapmada da kullanılmaktadır.

Balmumu bir zaman aydınlanmada kullanılmıştır. Birçok vakıf senesinde balmumu; şem-i asel olarak kayıtlıdır. Bir atasözümüzde şöyle geçmektedir: “Allah balmumu yakana (isteyene) balmumu, yağ mumu (isteyene) yakana yağ mumu verir.” Bu sözler, Allah’ın herkesin gönlüne göre verdiğini belirtmek için kullanılır.

Bal şerbeti: Oğul balı, iki ölçü su ile ya da istenen miktarda karıştırılarak iyice inceltilir. Limon tuzu ile hafif ekşimsi hale getirilen (belki de eskiden sirke ile?) bu şerbet, arısı olan ailelerce misafire ikram edilir ya da sofraya çıkarılırdı.

Bal şerbeti konusunda bilgisine başvurduğumuz Naciye Yılmaz, çok küçük yaşlarda annesi ile gittiği bir Ulucâmi ziyaretinde, kapı girişinde bulunan, adam boyundaki küplere ezilen bal şerbetinin, görevli birisi tarafından, kapıdan giren herkese bardakla ikram edildiğini hatırladığını anlatmıştı.

Mevlit şekerlerinden önce, eskiden mevlitlerde de, “Şerbeti karşımda tuttu huriler / Bunu sana verdi Allah dediler” kısmında bal şerbeti dağıtılırdı. Hazır meşrubatların olmadığı dönemlerde gelen misafire de bal şerbeti ya da şeker şerbeti hazırlanıp ikram edilirdi.

Yağ-bal (bebek için): Temiz bir fincana bir ölçü tuzsuz tereyağı ile süzme bal konularak karışana kadar iyice halledilir. Günlük birer nohut büyüklüğünde bebeğe yutturulur çünkü fazlasının mide bulantısı yapacağı düşünülür, bebeğin bu karışım sayesinde kabız olmayacağına, bedeninin de iyi gelişeceğine inanılır. (Bal yerine dut pekmezinin de kullanılabildiği bu karışım, sancılanan her yaştaki çocuğa da verilmektedir.) Kim yerlerde bu karışıma “unutmanebi” de denmektedir.²

Zülbiye: Yoğurt ile bal veya pekmezin iyice karıştırılmasıyla elde edilen pratik tatlıya zülbiye adı verilir. Küçük, büyük herkes severek yer.

Esnaf ve bal: Esnaftan, çarşıda bol miktarda yağ ile peksimet yaptırılanlar olur, bunlar bir kısmını eve göndererek, öğleleri peksimete yağ sürerek yerlerdi. Genellikle küçük bir küpte, hâlis tereyağı, bal, hatta kaymak bulundurulur, çarşıda bu kadar çok yiyeceğin içinde karın doyurmak için sıkıntı çekilmezdi. Birkaç dükkân komşusu birlikte kadayıf da yaptırırlardı. Yaz aylarında üzüm, karpuz gibi meyvelerle peynir ekmek yenirdi.

Bal küpü: Kilerler, eski mutfakların en önemli dayanakları idi. Güzden envai tür hazırlık yapılırdı. Ağızları devamlı kontrol edilerek hava almaması sağlanan bulgur, un türü yiyeceklerin yanı sıra, domates ezmesi, erik, kayısı, kızılıcak ezmeleri, nişasta, bal, reçeller de küpler içinde burada dururlardı. Leblebi, kavurga ve turşular da küpte muhafaza edilirdi. Nohut, kuru fasulye, yıkanmış, ayıklanmış ve tuzlanmış mercimek, cins cins pirinçler, yarma, sütlü yarma da küp ya da sırlı kovalarda saklanırdı. Bal küpleri, ustalarınca, özel olarak dört kuplu yapılırdı.

Her daim bal: Çörekotuna şeytan gelmez, bereketli olur inancıyla, yağ, bal, peynir, kıyma, un, bulgur gibi pek çok yiyeceğin kaplarına, üç İhlâs bir Fâtiha okunan çörek otundan, üçer, beşer atılırdı.

² *Ballı Yazılar*, hzl. Nilhan Aras, Metro Kültür Yayınları, İstanbul 2010, s. 32.

Bahar aylarında insanın, hayvanın, cümle börtü böceğin kendini dışarı attığı demlerde, babalar, dedeler, söğüt dalının ince yeşil kabuk kısmını soyup, oynatıp odunumsu kısmı bırakarak çocuklar için düdük yaparlar ve yapım esnasında şöyle derlerdi:

Dilli düdük, dilmen düdük

Anan öle, baban çıka

Yorgan döşek sana kala, gel çık

Çıkarsan bal küpüne, çıkmazsan pis küpüne!

Bal her daim kıymetli idi. Harman çıktığı, yani buğday alındığı gün, tarla sahibi çalışanlara, “köle doyuran” cinsinden yemekler yedirirdi. Bunlar; katıklı aş, yaprak sarması, alatlı pilâv, üzerine kızarmış kaburga konmuş bulgur pilâvı, ayran, bal ve helva gibi yemeklerdi. “Kesmük düveni” yapıldığı gün, tarla sahibinden bir de “kesmük helvası” gelirdi.

Evlenme âdetleri arasında yer alan tatlılık göndermede, arısı olan evler, karşı tarafa kalaylı yoğurt bakracıyla bal gönderirlerdi. (Tatlılık, kalaylı bir siniye kesme şeker, rengârenk kâğıtlı şeker, halka şeker, lokum, çikolata vs ve üzerine gül, papatya gibi çiçekler, reyhan, anık gibi kokulu otlar yerleştirip, süslü bir bohça ile karşı tarafa gönderilen hediyeye verilen addı.)

Önceleri hemen pek çok evde, arı kovanı bulunurdu; hatta arıcılıkla, bal ticaretiyle geçimini temin eden aileler vardı. Örneğin geçen yüzyıl başlarında yakılan bir türküde geçtiğine göre, Hamulluoğulları balcılık yaparlarmış. Pireyip mevkiinde olan Hamulluoğlu Ballığı, ara sıra erkek sahralarına çeşni katarmış. (Sahra: Kadın ve erkeklerin ayrı ayrı icabet ettiği, tam gün süren, giyim kuşamın, yiyip içmenin bol olduğu kır eğlencesine denilir)

Türkü (Hamulluoğlu'nun ballığı)

Pireyip mevkiinde olan Hamulluoğlu Ballığı, erkek sahralarının gidildiği yerlerden biri idi Geçen yüzyılda gençlerin çalgılı, oyunlu bir sahrasında, eğlenen gençlere, Hafize adlı oyuncu kadının, önceki bir sahraya, ayrı bir grupla gitmesi yüzünden, başka bir erkek grubu baskın yapmış, silahlar patlamış, yürekler hoplamış, benizler atmış. Hamulluoğlu, dut ağacının çatalı arasından durmadan kurşun sıkmış. (Bu ağaç yakın zamana kadar ayakta idi.) Sahra (kır gezmeleri) konusunda araştırma yapılırken derlediğimiz, hiç söylenmediği için de nasıl bir ezgisi olduğu bilinemeyen Divriği türküsü işte o günlerde bu olay sonucu yakılmıştır.

Kapıdan girdim aralık

İşim gücüm zamparalık

Leblebici beş paralık

Nakarat:

Aman şimdi, yaman şimdi

Dağlar başı duman şimdi

Güzel sevmek hoştur ama

Ayrılması yaman şimdi

Ballığın balını yerken

Hafize'ye oyna derken

Baskın versek gayet erken

Nakarat

Pireyib'in dutu çatal

Hamulluoğlu kurşun atar

Hafize de göbek atar

Nakarat

Türkü (Şarkışla)

Yemeklerden üç yemek var yenecek:

Biri etli, biri sütlü, bal da var

Etlü sütlü senin olsun, bal benim.³

Türkü

Çamlıbel'in yaylaları otl'olur

İneği davarı gayet sütl'olur

Balınan kaymağı lezzetli olur

Meleşir kuzusu o yaylaların.⁴

Türkü

Yüce dağ başında lâleler biter

Ateşim yanmadan dumanım tüter

Yârimin verdiği bal bana yeter

Arının verdiği balı nideyim?

Bir hatıra:

“Bir ilkbahar sabahı, saat on sularında bahçemdeki arı kovanlarımın yanına gidip çömeldim. Yorulmuştum, biraz dinlenecektim. Kovan önündeki uçma deliğinin önünde bir

³ *Ozanlar Diyarı Şarkışla. 2002'den 2006'ya, Şarkışla Kaymakamlığı Yayınları, İzmir, s. 57.*

⁴ *Hayat Ağacı, Yaz 2007 “Bir Bulut Kaynar Sivas Elinden, Bir de Türkü”, s. 29.*

kargaşa yaşandığını gördüm. Dikkatle baktığımda, kovan içindeki bir kaç arının dışarıdan gelen arıların ayaklarındaki polenleri incelediklerine şahit oldum. Ayakları polenle dolu olarak gelenlere ses çıkarmayıp içeriye alıyor, yarım dolu olanınkini kapıda sıyırıp geri gönderiyorlardı. Polensiz gelenleri ise içeri almadıkları gibi, üstelik de hırpalıyorlar, uçmaya zorluyorlardı. Kimi arılar da o kadar dolu olarak, son derece uzak yerlerden geliyorlardı ki, kovana inmeye mecalleri kalmıyor, kovan önüne düşüyor, biraz dinlendikten sonra içeriye giriyorlardı. Arılarla insanları kıyasladım bir an. Arının çalışkanlığına, intizamına bir kez daha hayran oldum.” (Kaynak kişilerden Mehmet Ali Akarsu. 18 Nisan 2010)

Bal ve Şifa

Divriği’de bala limon sıkılıp içilirse boğaz ağrısına iyi geldiğine inanılır.

Egir/eğir; arı b.ku da denilen kovan önündeki kalıntılara verilen addır. Lastiğimsi olan bu kalıntılar krem gibi ağrıyan yerlere sürüldüğünde, iyi gelir.

Gözdeki kaşıntı için kirpik diplerine, ağız yaralarına bal sıvazlanırsa çok iyi geldiği söylenir. Antiseptik özelliği olduğu bilinen balı, ameliyat sonrası hastalara yedirmeleri tavsiye edilir. Yaraya sürmek, ezik ve sivilcelere de tatbik etmek faydalı olur diye bilinir.

Guatr hastalığında tere tohumu dövülüp, bala katılarak yenilir. Gene çörekotu ile bal karışımı da yenilir.

İshalde kızılçık çekirdeği iyice dövülüp balla yenilirse iyi gelir.

Karın ağrısında ılık bal şerbeti içirilir.

Aşırı sıcaklarda yenilen bal ve cevizin uyuza yol açacağına inanılır.

Yelpeme/bronşitte oğul balı ile gülhırı, süt ile karıştırılıp içilir.

Dabaz/kurdeşende, kaşınan çocuğa al/kırmızı giydirilip, vücuduna bal sürülür.⁵

Et kesigi, morarma ve eziklerde bal yakısı hazırlanıp sarılır.⁶

Kabızlıkta sıcak bal şerbeti içirilir.⁷

Kansızlıkta yumurta ile bal içirilir.⁸

Kemik çatlağında balmumum yakısı yapılıp sıcakken sarılır. Hazırlanışı ise şöyledir: Eritilen balmumu temiz bir beze sıvazlanır, sıcak sıcak çatlak/ezik üzerine sarılır. İcap halinde yeniden ısıtılıp kullanılabilir.⁹

⁵ Kadir Pürlü, *Sivas'ta İlbeyi Türkmenleri-II*, Sivas Belediyesi Kültür Yayınları, Sivas 2002, s. 754.

⁶ *age.*, s. 759.

⁷ *age.*, s. 763

⁸ *age.*, s. 764.

⁹ *age.*, s. 765.

Hafif kırıklarda ise bal yakısı yapıp sarılır. Bal bir beze sıvazlanarak yakı haline getirilir.¹⁰

Kızamık çıkaran çocuğa, üç gün bal yedirilir, üç gün vücuduna bal sürülür.¹¹ Tansiyon hastası, 1 tatlı kaşığı bal, 20-30 adet çörekotunu birlikte aç karnına yutarsa iyi olur.¹² Yanık yarasına inek yağı, balmumu ve kısacık mahmutotu karışımından oluşan merhem sürülür.¹³

Yelpemede karpuzun içi oyulup, içine has bal konulur ve oluşan sıvıdan sabah akşam aç karnına içilir.¹⁴

Zatülcenpte, hastaya bal, pekmez, üzüm yedirilir.¹⁵

Astım için erkek davar kuyruğu eritilerek, bala katılıp sabah aç karına yenilir.¹⁶

Arı sokmalarına –diğer zehirli böceklerle de- karşı ise yaraya sarımsaklı yoğurt sürülüp, hastaya da bu yoğurdun ayranı içirilir.¹⁷

Sürme çıkarma: “Bahçeye küçük bir çukur eşilir. İçinde çernen çöpen bir ateş yakılır. Ateşin üstüne de balı alınmış, kuru çec konur. Onun üstüne de temiz bir teneke kapatılır. Ateş yanıp bittikten, teneke soğuduktan sonra usulca yerinden alınır. Bir bıçakla, tenekenin içine sıvanmış olan is sıyrılarak küçük bir şişeye ya da sürmedenliğe konulur. İcap ettiğinde süpürge çöpü ile göze çekilir. Gözden de kolay kolay çıkmaz. Ben bu sürme çıkarmayı Mayatgil’in Sabriye hanımdan öğrenmiştim. Kaynanam süslü gelini severdi. Elimin kınası eksik olmazdı. Biri bitince yenisini vururduk. İncim, kordonum, altınlı sıram, hırtlatmam, sutaralarım hiç üstümden çıkmazdı.” (Kaynak kişi: Emine Aygün. 28-Ağustos-2010)

Hırtlatma: Gramiselerin üst üste bindirilerek dikildiği yöresel boyun takısı.

Sutara: Bilezik

Kordon: Altın zincir

Arı ve balla ilgili inanışlar

Arının yaratılış efsanesi: Hazreti Eyüp A.S feci bir hastalığa yakalanmış, bütün vücuduna kurt düşmüştü. Bir müddet sonra bazı kurtlar yere dökülmeye başladı. Hz. Eyüp

¹⁰ *age.*, s. 795.

¹¹ *age.*, 767.

¹² *age.*, s. 777.

¹³ *age.*, s. 779.

¹⁴ *age.*, s. 781.

¹⁵ *age.*, s. 781.

¹⁶ Mehmet Ali Öz, *Bütün Yönleriyle Ulaş İlçesi*, Sivas 2002, s. 249.

¹⁷ Ergin Doymuş, *Her Yönüyle Kangal*, Sivas 1999, s. 132.

açlıktan ölmesinler diye bunları alıp yaralarına geri koydu. Fakat yerden aldığı kurtlar canını çok yaktı. Şimdiki arılar yerden kaldırılan bu kurtlardan oluştu.¹⁸

Arı ve zehri: Arı yaratıldığında Cenab-ı Allah'a "Yarabbi soktuğumu öldüreyim, bir batman da bal vereyim" demiş. Ancak bu isteği kabul edilmemiş, zehri de balı da şimdiki kararıyla ayarlanmış.¹⁹

Sivas Zara yöresinde hava bulutlu iken arılar kovandan çıkıyorsa, yağmur yağmayacağına inanılır.²⁰

Üç şeyden hayır gelmez: ağustosta oğul veren arıdan, nisanda koçan veren darıdan, kocasından sonra kalkan karıdan.²¹

Arıcılar Hz. Süleyman'a şikâyete gitmişler. "Ya Süleyman, bazı rüzgârlardan şikâyetimiz var, arılarımız telef oluyor; bize himmet eyle" demişler. O da "Poyraz değerse zararımızı rençpere sağlatırım. Kible yeli değdiyse bostancıya... Dağ yeli eserse zaten işiniz iş... Velakin Sarıyel eserse ne size ne de bana..." demiş.²²

Arı, "bana bakan bir olsa, gözünün teki kör olsa" dermiş. Bu yüzden arıya daha çok nazar degeceğine inanılır ve nazarı dokunan kişiler arılığa yaklaştırılmaz.²³

Arı, Eyüp peygamberin yarasındaki kurtlardan oluşmuş. Arı sokmasından korkan kişi, "Hz. Eyüp'ün başı için beni sokma" derse, arı onu sokmazmış. Arı kaçtığı zaman bir yere konması için taş taş vurulur ya da ıslık çalınır.²⁴

Rüyada arıyı bal üstünde görmek hayırlı amel ve bol kazanca işarettir. Uçarken görmek veya birisini soktuğunu görmek kavga ve nizaya işarettir.²⁵

Divriği'de ise rüyada bal görülmesi, bulaşık işlere, huzursuzluğa yorulur.

Gene Sivas yöresinde yapılan köy düğünlerinde, gelin attan/arabandan indirilip erkek evine sokulurken kapının eşiğine bal ya da pekmez sürülür. Gelin bu tatlıdan ağzına bir parmak alarak içeriye girerse evliliğinin tatlı geçeceğine inanılır. Bazı yerlerde de gelinin eline bal/pekmez verilir. Evin eşiğine ya da kapının yan tarafına bu tatlıdan sürmesi istenir. Başına Kur'an tutulması (bereket için), ayağının altına koyun postu serilmesi de (yumuşak tabiatlı olması için) diğer geleneklerdendir.

¹⁸ Kadir Pürlü, *Sivas'ta İlbeyi Türkmenleri-I*, Sivas Belediyesi Kültür Yayınları, Sivas 2002, s. 285.

¹⁹ *age.*, s. 285.

²⁰ Ahmet Özdemir, *Folklor Penceresi*, Veli Yayınları İstanbul, tarihsiz, s. 61.

²¹ *age.*, s. 70.

²² Kadir Pürlü, *Sivas'ta İlbeyi Türkmenleri-II*, Sivas Belediyesi Kültür Yayınları, Sivas 2002, s. 813.

²³ *age.*, s. 909.

²⁴ *age.*, s. 915.

²⁵ *age.*, s. 940.

Atasözleri/deyimlerde bal/arı:

Aşk sayesinde arı iğnesi bal olur (Mevlâna)

Afiyet, şeker bal olsun (sofradan sonra söylenir)

Ağızına bir parmak bal çalmak

Ağızından bal akmak

Allah yağmumu yakana yağmumu, balmumu yakana balmumu verir.

Aldığını yağa bala vermek

Arası yağ, bal olmak

Arı bal alacak çiçeği bilir.

Arı bal yapacak damarı bulur.

Arı gibi sokmak

Arı ile karıya güven olmaz.

Arı nefesten (nazar), kuş kafesten hoşlanmaz.

Arı oğul verir gibi. (Divriği’de hep bir ağızdan konuşulduğu, kalabalık ortamlarda söylenen benzetme sözüdür)

Arı söğüdü, akıllı öğüdü sever.

Arıcı, arılara yarıcı

Arının gözüne çöp dürtmek

Arısı gitmiş kovana dönmek

Arıyı duman, insanı iman yola getirir.

Asil azmaz bal kokmaz; kokarsa çökelek kokar, çünkü aslı ayrandır.

Ata tepmez, ite kapmaz, arıya sokmaz deme.

Bahçesinde arısı olanın, kesesinde parası olur.

Bal bıçağı (İyi, güzel işlerde yardımcı olan kimse)

Bal demekle ağız tatlanmaz.

Bal derdi söktürür, bal derdi öldürür.

Bal dök yala (Çok temiz)

Bal etmez arı gibi dolanmak: Bir işe yaramamak, boş boş gezinmek.

Bal olan yerde sinek de olur.

Bal tutan parmak yalar.

Bal vermez arı.

Balı ye, arısını sorma.

Balı da yağı da olmak (Hem oğlu hem kızı olmak)

Balın olsun, müşteri Bağdat'tan gelir.

Balınan badem emmek. (Refah içinde olmak)

Başaran bal yer, artığını el yer.

Bayırda bağını, evinde sağımı, bahçende arını eksik etme.

Bedava sirke baldan tatlıdır.

Bir eli balda, bir eli yağda olmak

Çirkin ile bal yenmez, güzel ile taş taşı.

Evvel beğenmezdin balı kaymağı, şimdi keşkezenen keş kapar oldun. (Varlıktan darlığa düşenlere söylenir. Keş/keşk: Kuru yoğurt. Keşkezen: Kuru yoğurdu ezmeye yarayan içi tırtıklı özel araç)

Her gün bal yiyen baldan usanır.

Kovan kırıla, arı dağıla (Beddua)

Oğul balı (Torun sevilirken söylenir)

On parmağın balda olsa, birisi ağı olur.

Parmağı uzun bal yemez, nasibi olan yer.

Pilâvın yağı, aşların tuzu, oğulun balı: Torun severken söylenir.

Sineğin balı, tembelin malı olmaz.

Sütünü balla iç, solmazsın hiç

Yağ oldum, bal oldum da boğazından aşamadım. (Kıymeti bilinmemek anlamında)

Yağa yatırıp bala batırmak: En iyi şekilde ikramlamak.

Yağı, balı toprağa katsan yenir.

Yağınan bal, orada kal.

Yağlı ballı olmak

Yeter ki balın/pekmezin olsun; sineğin Bağdat'tan gelir.

Ölçülü sözlerde arı/bal:

Temmuzda ekilen darıdan,

Bal vermeyen arıdan,

Kocasından sonra kalkan karıdan hayır gelmez.

Zerre kadar akli olan arıdan hisse kapar

Altmış iki çiçeği toplar, yoğurur bal yapar.²⁶

Yağım balım var idi, gelirdi kardeşlerim

Yağım balım yok oldu, delirdi kardeşlerim

Kızım tatlı gel²⁷

Genç bir gelin varmış, her gün evde işini bitirir, babası evine oturmaya gidermiş. Bir gün babası, kızına; “Kızım tatlı gel” demiş. Kız ertesi günü kadayıf yapıp götürmüş. Babası gene “kızım tatlı gel” demiş. Bu sefer bir tas bal götürmüş. Daha sonra gitmesinde pekmez götürmüş. Babası yine; “Kızım tatlı gel” demiş. Ertesi gün, kız helva yapıp götürünce, babası; “Kızım, sık gelme, seyrek gelirsen tatlı gelmiş olursun.” demiş.

Arı/bal sözlüğü:

Cibre: Balı alınmış petek.

Çec: Karakovan balının balmumlu kısmına Divriği’de “çec” adı verilir.

Dalak: Bozulmamış bal peteği.

Gömeç. Bal peteği, gümeç

Gümeç balı: peteğiyle birlikte bulunan, süzülmemiş bal.

Oğul balı: Yavru arıların yaptığı, has bal, beyaz bal.

Bilmecelerde arı/bal:

Gözenek gözenek gözü var

Beylerin içinde sözü var. (Bal)

Atmaca havan gibi

Acısı soğan gibi (Arı)²⁸

Dağdan gelir dazınan

Yedibin yıldızınan

Atmacası göğe parlar

Acısı soğan gibi dağlar (Arı)²⁹

²⁶ Kadir Pürlü, *Sivas'ta İlbeyi Türkmenleri-I*, Sivas Belediyesi Kültür Yayınları, Sivas 2002, s. 527.

²⁷ Müjgân Üçer, Fatma Pekşen, *Divriği'de Mutfak Kültürü*, Ankara 2001.

²⁸ *Ozanlar Diyarı Şarkışla...* s. 136.

²⁹ Özel Kayalı, Arzu Yılmaz, *Kültür Hazinesi. Koyulhisar'dan Derlemeler*, Koyulhisar 2008, s. 136.

Civ civi kuşlar
Camiyi taşlar
Kendi kazanır
Sahibine bağışlar (Arı)³⁰

Var varandan bal getir
Karlı dağdan kar getir
Sağılmamış inekten
Çalkanmamış yağ getir (Bal)³¹

Ağaçlar içinde gülsüz,
Sureler içinde mimsiz,
Canlılar içinde kansız (İncir, Kevser Suresi, Arı)³²

Dağdan gelir mor,
Kuyruğunun ucu kor;
Sekiz tane ayağı var,
Sekseniki dayağı var. (Arı)³³

Manilerde arı/bal:³⁴

Ay ışığı ışığı
Elinde bal kaşığı
Gene nerden geliyin
Mahlenin yakışığı

Bal koydum bal tasına
Denizin ortasına

³⁰ Kadir Pürlü, *Sivas'ta İlbeyi Türkmenleri-I*, Sivas Belediyesi Kültür Yayınları, Sivas 2002, s. 539.

³¹ *age.*, s. 539.

³² *age.*, s. 555.

³³ Müjgân Üçer, Fatma Pekşen, *Divriği'de Mutfak Kültürü*, Ankara 2001.

³⁴ Müjgân Üçer, Fatma Pekşen, Murat Türkyılmaz, *Mâni Benim Ezberim. Sivas ve Çevresinden Mâniler*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2009.

Beni yârdan ayıran
Sürmeye haftasına

Bahçelerde bal kabak
Bal yedim tabak tabak
Horoz dilin lâl olsun
Niye dedin ki sabah

Dünya tadı bal tadı
Dünya beni aldadı
Altına ağı koymuş
Üstüne bir bal tadı

Gökte yıldız ellidir
Ellisi de belledir
Her gün bal kaymak yesem
Öksüzlüğüm bellidir

Kilim ıydım al ile
Yemek koydum bal ile
Selamlaştık da geçtik
Al yelekli yâr ile

Kaynak Kişiler

Enver Erdoğan, Çakırtarla/Divriği 1965 doğumlu.

Mehmet Ali Akarsu, Divriği 1965 doğumlu.

Necdet Kaplan, Çayören/Divriği 1963 doğumlu.

Ayşe Yılmaz, Gürün 1938 doğumlu.

Naciye Yılmaz, Divriği 1942 doğumlu.

Emine Aygün, Divriği 1922 doğumlu.

Kaynaklar

- “Bir Bulut Kaynar Sivas Elinden, Bir de Türkü”, *Hayat Ağacı*, Yaz 2007, s. 29.
- Ahmet Özdemir, *Folklor Penceresi*, Veli Yayınları İstanbul, tarihsiz.
- Aras, Nilhan, *Ballı Yazılar*, hzl. Metro Kültür Yayınları, İstanbul 2010.
- Doymuş, Ergin, *Her Yönüyle Kangal*, Sivas 1999.
- Kayalı, Özel, Arzu Yılmaz, *Kültür Hazinesi. Koyulhisar’dan Derlemeler*, Koyulhisar 2008.
- Öz, Mehmet Ali, *Bütün Yönleriyle Ulaş İlçesi*, Sivas 2002.
- Ozanlar Diyarı Şarkışla. 2002’den 2006’ya*, Şarkışla Kaymakamlığı Yayınları, İzmir.
- Pürlü, Kadir, *Sivas’ta İlbeyi Türkmenleri, I, II*, Sivas Belediyesi Kültür Yayınları, Sivas 2002.
- Üçer, Müjgân, Fatma Pekşen, *Divriği’de Mutfak Kültürü*, Ankara 2001.
- Üçer, Müjgân, Fatma Pekşen, Murat Türkyılmaz, *Mâni Benim Ezberim. Sivas ve Çevresinden Mâniler*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2009.