



T.C. SANAYİ VE
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI



Doğunun Bal Damlayan Çiçekleri



Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı olarak tarım, hayvancılık ve gıda sektörlerine yönelik geniş perspektifimizle hazırladığımız yayın dizimizde bu kez arıcılık ve ürünlerine odaklandık. Zevkle ve sıkılmadan okuyacağınızı umduğumuz bu çalışma dileriz ki arıcılık sektörünün daha iyi anlaşılmasına vesile olacaktır.

Halil İbrahim Güray

*Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı
Genel Sekreter*

Proje sahibi

Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı (DAKA)

Proje koordinatörü

Harun Çiçek

Danışman

Nurettin Polat

Metinler

Nilhan Aras

Fatih Tatari

Tasarım ve uygulama

Erdem Tekiner

Fotoğraf düzenleme

Harun Çiçek

Kapak fotoğrafı

Tayfun Çiftçi

Fotoğrafçılar

Kerem Akın

Coşkun Aral

Nilhan Aras

Harun Çiçek

Tayfun Çiftçi

Gonca Durmaz Kabakçı

Okan Subaş

Oktay Subaşı

Fatih Tatari

Katkıda bulunanlar

Lezgin Balcı

Muharrem Cebe

Fırat Çemberlitaş

Ferhat Ersan

Celaddin Gülmak

Yeter Gülmak

Tahir Keçeci

Murat Kürşat

Hadi Semo

Hilal Turgay

Osman Özatak

Ahmet Özatak

Emrullah Yurtada

Kübra Yüzüncüyıl

Yayın içerisinde kısmen ya da tamamen yayımlanması ve çoğaltılmasının fikri mülkiyet hukukuna tabidir. Kaynak gösterilmek kaydı ile Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı yayınları üçüncü kişilerce kullanılabilir.

2020, İstanbul

Doğunun Bal Damlayan Çiçekleri

Sayfa sayısı: 56

Bu yayının 2000 adet basılmıştır.

Fotoğraf: Harun Çiçek

İçindekiler.

- 08 Bahar müjdecisi çiçekler.
- 14 Ballı bitkiler.
- 16 Bal arısı.
- 23 Kraliçeler, oğullar, işçiler.
- 26 Arıya bakmak.
- 32 "Biz sevgiyle bakıyoruz arılarımıza."
- 35 Kovan.
- 41 "Bitlis'te arısız ev olmaz(dı)."
- 42 Yerli ve gezici arıcılık.
- 51 İyi bal.
- 54 Ballı lezzetler.



Arı doğanın en şaşırtıcı, en özel varlıklarından. Çok zeki, bir o kadar da zarif: Dans ederek iletişim kuruyor, nektarını aldığı çiçeğin tam nerede olduğunu arkadaşlarına dans ederek anlatıyor, onlar da gidip çiçeği buluyor. Mütthiş, değil mi? Öyle ki; bilim dünyasında "süper organizma" adıyla biliniyor.



*“Gökyüzünden düşen balı,
şu tanrısal armağanı terennüm edeceğim şimdi;
(...)*

*İlkin arılar için bir yer, bir mesken bulmalı,
İçine rüzgârın giremeyeceği
(rüzgârlar erzaklarını kovanlarına taşımalarını engeller çünkü);
(...)*

*İster oyuk ağaç kabuklarından örülmüş olsun kovanlar,
ister gevrek kamışlardan dokunsun, yeter ki dar bir girişi olsun:
Çünkü soğuktan kaskatı kesilir bal, sıcaktan eriyip akar.*

*Her ikisi de korkulacak birer beladır arılar için;
bu yüzden kıyasıya yarışırklar tıkayacağım diye balmumlarıyla
evlerindeki küçük pencereleri,
zamkla, çiçeklerle doldururlar kapıları,
yapışkan bir madde toplayıp saklarlar bu iş için”*

Publius Vergilius Maro
Çiftçilik Sanatı/Georgica*



Fotoğraflar: Harun Çiçek





Her daim çalışkanlıklarıyla nam salmış arılar, kovanlarını kurup balla doldurmaya çalışırken aslında doğadaki bitki çeşitliliğinin korunmasına da en büyük katkıyı yapıyor. Örneğin bitkilerin üremesini sağlayan tozlaşma, çiçekten çiçeğe belli bir düzen içinde gezen arılar sayesinde mümkün olur. Birçok uçan böceklerle birlikte arılar, söz konusu bu üremeyi polen ve nektar toplamak için kondukları çiçeklerin erkek ve dişi organları arasında yaptıkları taşımacılıkla sağlar. Üstelik tozlaşma denen bu sürecin gerçekleşmesi sadece çiçeklerin değil, insanların beslenmesinde çok önemli yer tutan birçok bitkinin de hayatta kalması için birincil koşul.

Son yıllarda tüm dünyada gözlenen arı popülasyonundaki azalma hem gıda üretimi hem de biyolojik çeşitlilik için çok ciddi bir tehdit oluşturmakta. Bu azalmanın en büyük sebepleri arasında; kullanılan endüstriyel tarım yöntemleri, tarım ilaçları ve hızlı büyüyen şehirler başta olmak üzere doğal yaşam alanlarının insan eliyle tahribatı gösteriliyor. Bitlis, Hakkari, Muş ve Van bölgesi ise tüm bu insan eliyle yapılan tahribattan görece uzak, zengin bitki örtüsüne sahip olmakla birlikte endüstriyel tarım uygulamalarının az olduğu topraklarıyla arıcılık ve bal üretimi için geçmişte olduğu gibi bugün de en güvenilir bölgelerin başında geliyor. Burada üretilen eşsiz lezzetteki bal hem damaklarda bıraktığı tat hem şifalı etkileri hem de üretim sürecinde doğadaki biyoçeşitliliğin korunması için yaptığı önemli katkılarla birlikte çok önemli bir değer haline geldi.

Bahar müjdecisi çiçekler.

*Kardelen bal çiçeği değildir,
ama bala giden yolun başı,
baharın müjdecisidir. Arı henüz
uyanmış ve kendisini uzun ve
yüksek uçuşlara, ritmik danslara,
hatta tüm bunların sonunda
kovanda yapacağı mühendislik
hesaplarına hazırlarken az
ilerisindeki yaylada kardelen
baş vermiştir. Zaman benim,
hayat benimle başlıyor,
der gibidir. Çünkü kardelen,
her zaman, yılın ilk çiçeğidir.
Beyazı daha çok bilinse de
bölgenin mavi kardelenlerinin
yeri bir başkadır. Nazik çiçeği
koruyan koyu yeşil yapraklar
dayanıklılığın sembolüdür.*



Fotoğraf: Oktay Subaşı

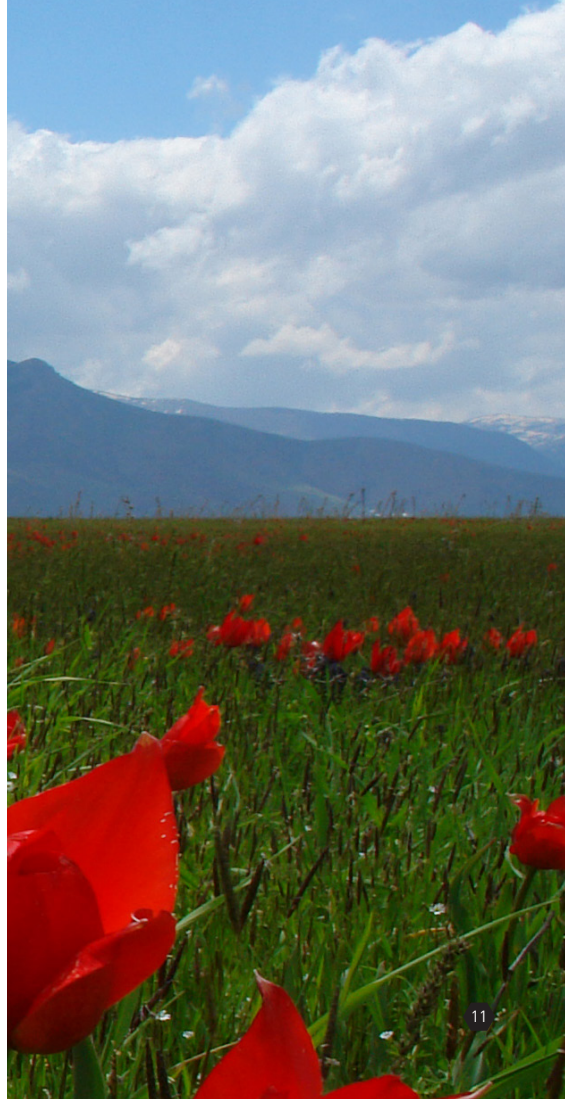


*Gelincik sanki “narin”
sözcüğünün görsel halidir.
İncektir. Her an uçacakmış
gibi bir duruşu vardır.
Bu haliyle resmetmesi
en zor çiçeklerin başında
geldiği söylenir. Yaylayı
kapladığında tüm o büyük
boşluğa siyah benekli
kırmızı halı serilmiş gibi
olur. Arılar ise mart ve
nisanda boy gösteren nazlı
gelincikle de ilgilenmezler.
Uçuşlarında durak yaparlar
da nektar için konmazlar,
ama gelincik onlara dans
zamanının geldiğini
anımsatmak için mutlaka
vardır.*





*Takvim nisanı gösterip
de zarafet simgesi lale
ortaya çıktığında
artık bahar iyiden
iyiye varmıştır
Bitlis'e, Muş'a,
Van'a, Hakkari'ye.
Arılar kovanlarından
çıkali epeyi olmuştur.
Renkli yaylaların
üzerinde, yamaçlarda
uçuşmakta, dans ederek
nektar toplamaktadırlar.*





Varlığının azalması
dünyanın geleceği için
büyük bir tehlike sinyali
sayılan kelebeklerse bir
yandan baharın müjdecisi,
diğer yandan en az
çiçekler kadar albenili.
Tozlaşma konusunda
neredeyse arılarla yarış
halinde olan kelebekler
her çiçek fotoğrafında
bir anda karşımıza
çıkabilir.



Beyaz yapraklarına
arının konduğu bir
papatya, kimilerine
göre en güzel kır
görüntülerinden biridir.
Arı bal almayacaktır
nisanda açmaya başlayan
bu çiçekten, ama yine de
uğrak yeri sayar onu.
İşte tam o anda, arının
hareketli kanatlarıyla
papatyanın beyaz dilim
yapraklarının görsel
uyumu görenleri
kendine hayran bırakır.

Ballı bitkiler.

Arı yeryüzünün en akıllı canlılarından. Hem kendisini beslemek hem de bal üretebilmek için ihtiyacı olan polen, nektar ve salgıyı alabileceği bitkiyi çok iyi bilir, tanır. Bu bitki yalnızca çiçek değildir, bazen bir diken, bazen de bir ağaçtır. Bu da yerine, yöresine, mevsimine göre değişir.

Arı ve bitki örtüsü ilişkisini konu edinen bilimsel araştırmalar, dünyada yetişen ballı bitkilerin dörtte üçüne yakın kısmının Anadolu kökenli, bunların yaklaşık yarısının da endemik olduğunu söylüyor. Yine bu araştırmalara göre ülkemizde yetişen bitkilerden 500 türün nektar ya da polen verdiğini, bunlardan 50-60 tanesinin ise nektar ve polen veriminin ekonomik anlamda hayli yüksek olduğunu biliyoruz. Biyolog Murat Kürşat Hakkari, Muş, Bitlis ve Van bölgesindeki ballı bitkileri arı-bitki örtüsü-bal bağlamında değerlendirirken "Floristik çalışmalara baktığımızda 650-1000 taksonun bu bölgede yayılış gösterdiğini görürüz. Ve bu bitkilerin yaklaşık %10'u endemiktir. Diğer bir deyişle; bölge floristik olarak zengin bölge, aynı zamanda endemik bitki yönünden de zengin. Dolayısıyla arılar bu endemik bitkilere uğradıkları için bölgenin balı diğer bölgelerden farklı ve kalitelidir." diyor.

Arıların daha çok geven gibi dikenli bitkilerden nektar aldığı düşünülse de bölgenin ballı bitki deseni çok daha geniştir. Delice ve beşparmakotunun ise arıların en fazla ziyaret ettiği bitkiler olduğunu özellikle vurgulamak gerek. Bitki ailelerine bakıldığında ise arının yararlandığı en fazla çeşidi, gevenin üyesi olduğu baklagillerin ve kekiğin üyesi olduğu ballıbabagiller barındırdığı görülüyor. Söz konusu bitkileri halk arasında bilinen isimleriyle ve dahil oldukları aile isimleriyle sıralayacak olursak;



Fotoğraflar: Harun Çiçek

Ballıbabagiller (Lamiaceae) ailesinden:

Kekik, nane, adaçayı, çalpa, kaside, kısımahmut, delice, mercanköşk.

Baklagiller (Fabaceae) ailesinden:

Geven, yonca, fiğ, yalancıakasya, taşıyoncası, gazalboynuzu, karayonca, patlangaç.

Gülgiller (Rosaceae) ailesinden:

Alıç, gül, armut, badem, erik, böğürtlen, beşparmakotu.

Papatyagiller (Asteraceae) ailesinden:

Peygamberçiçeği, kangal, topuz, tekesakalı, köygöçüren, pireotu, eşekdiken, kanaryaotu.

Hodangiller (Boraginaceae) ailesinden:

Emzikotu, sığırdili, engerekotu.

Sıracatugiller (Scrophulariaceae) ailesinden:

Sığırkuyruğu.

Sütleğengiller (Euphorbiaceae) ailesinden:

Sütleğen.

Maydanozgiller (Apiaceae) ailesinden:

Boğadiken, öğrekotu, peçek.

Geven baklagiller ailesinin en karakteristik üyelerinden. Muş, Van, Bitlis ve Hakkari'de de en çok görülen ballı bitki türüdür desek yanlış olmaz. Dünyada yaklaşık iki bin çeşidi olan gevenin ülkemizde 222 tanesi endemik olmak üzere 347 türü bulunuyor. Bölgemiz ise geven konusunda en şanslı durumda olan geniş bir alan. Kekik adı üstünde ballıbabagiller ailesinden! Çok yıllık, küçük bir çalı. Kekik balı daha çok Akdeniz'e indirilen kovanlardan çıksa da kekik buradaki bazı yaylalarda arıların vazgeçemediği ballı bitkilerdendir.





Bal arısı.

Türkiye arıcılığın en fazla yapıldığı coğrafyalardan biri.

İnsanlarla arıların birlikte çalışması burada çok uzun bir geçmişe sahip ve bu nedenle olsa gerek bal arısı ırklarının çeşitliliği oldukça etkileyicidir.

Bu birçok bilim insanı için paha biçilemez olsa da özellikle son 40 yılda arı ırklarının çeşitliliğinin giderek azaldığını söylemek ne yazık ki yanlış olmaz.

Çok değil, bundan 20-30 yıl öncesine kadar Anadolu ırkının bir çeşidinin bölgede de oldukça yaygın olduğu biliniyor.

Anadolu ırkı özellikle Orta ve Batı Anadolu'da yaygın olan, farklı alt türlerle sahip bir ırk.

Bugün Şemdinli civarındaki kovanlarda bu cinsin melezine daha sık rastlansa da genel olarak bölgede varlığının devam ettiğini söylemek zor.







Fotoğraf: Kerem Akın



Bugün izine rastlanması pek mümkün olmayan yerel bir ırk ise 'sarı arı' adıyla anılıyor. Daha ufak ve saldırgan olduğunun söylenmesi bu arıların da Anadolu ırkının bir türü olduğunu düşündürüyor. Eskiden özellikle Mutki'de yaygın olan bu arıları son 40 yılda pek gören olmamış.

Bugün özellikle Hakkari ve Van'da, İran arısına rastlamak da mümkündür. Ancak bölgenin kovanlarında çalışan en yaygın arıların Kafkas arısı ya da Kafkas melezi olduğu söylenir. Bu arılar yüksek rakım ve soğuk hava şartlarına daha uygun olduklarından bölgeye de hızlı uyum sağlamışlar ve uzun yıllardır tercih edilir olmuşlar. Öte yandan soğuk bölgelerde çiçekler de kendilerini soğuktan koruduklarından üreme organları daha derinde bulunur. Bu çiçeklerden nektar toplayabilmek içinse Kafkas arısı gibi dil uzunluğu yüksek arıların şansı daha yüksektir.

Bugün bölgede ana arı üretimi ticari olarak yapılıyor. Ana arıların bölgeye uyum sağlamış ırklardan seçilmesi, bölgeye has balın özelliklerini korumak için hayati öneme sahip. Çalışmalar sonuç verir de kaybolduğu düşünülen ırkların izi bulunabilirse elbette bölgenin balının değeri daha da artacak. O zamana kadar Kafkas arısı ve Anadolu arısı başta olmak üzere bölgeye uyumlu melezlerin yok olmasını engellemekse ayrı bir önem taşıyor. Zira arıcılar daha fazla bal yaptığından ve daha ucuza temin edilebildiğinden ticari kaygılarla bölge dışından getirilen arıların, sadece yerele uyumlu arı popülasyonunu azaltmakla kalmadığını, aynı zamanda birçok hastalığı da beraberinde getirdiklerine dikkat çekiyorlar.







Kraliçeler, oğullar, işçiler.

Arıların her yaz başında kovanları doldurması, arıcıların kuşaktan kuşağa aktardığı geleneksel yöntemlere bağlı. Karakovanların yerini fenni kovanlar aldığı gibi, geleneksel yöntemlerin yerini de yeni ilişkilerin aldığını söylemek yanlış olmaz. Günümüzde her sene yeni ana arı ve hatta yeni işçi arılar satın alarak kovan kuran birçok arıcı var. Ancak bölgede hâlâ eski yöntemlerin kimi zaman yeni arıcılık ihtiyaçlarına ve tekniklerine uyarlanmış şekilde sürdürüldüğünü görmek mümkün.



Fotoğraf: Oktay Subaşı



Fenni kovan kullanan arıcılar bu kovan kurma sürecini 'bölme' olarak adlandırır. Sistem kısaca özetlenecek olursa; baharın gelmesiyle dışarıya yerleştirilen bir kovanın yanına boş bir kovan daha konur. Kraliçe arı her gün yine kendi kovanında yumurta atar. Çerçeveseler yumurta ile doldukça boş kovana aktarılır. Bir gün bir çerçeve, bir gün bir çerçeve daha derken boş kovan yavaş yavaş işçi arılarla dolmaya başlar. Ancak her kovanda bir kraliçe arı olması gerekirken, arıların çerçevelerle taşındığı yeni kovanda henüz kraliçe arı yoktur. Arıcı bu sorunu dışarıdan bir ana arı satın alarak çözebileceği gibi ana arıyı kendisi de üretebiliyor. Elbette ana arı üretmek, arıların kendi aralarından bir ana arı ya da o kovanın kraliçesini çıkartmalarını sağlamak anlamına gelir. Bir başka şekilde söylemek gerekirse; arıların karmaşık ve büyüleyici zekaları, kendi toplumsallıklarını yeniden üretme biçimlerinde de kendilerini gösterir diyebiliriz!

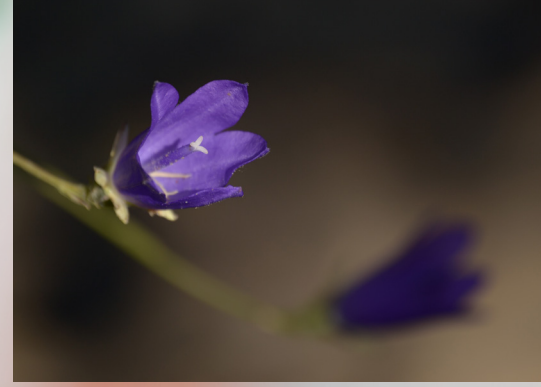
Arı haziran başında 'oğul vermeye' başlar. Bu genç oğullar belki dolaşmak belki beslenmek için ağaçların yüksek dallarında toplanırlar. Bu kalabalık, o dallardan birinde kraliçe arı olduğu anlamına gelir. Kimine göreyse oğullar içinden çıktıkları kovanın düzeninde hayatını sürdürmek istemeyen arılardır.



Bu görüşe göre; baharın gelmesi ve kovadaki nüfusun bir anda artmasının etkisiyle yaşanan hareketlilik kovanda tek bir kraliçenin hâkim olamadığı bir durum doğurur. İşte bu süreçte kraliçeye adeta başkaldırılması ve kolonide bir bölünme yaşanmasının üzerine kovayı terk edenlere verilen isimdir 'oğul'. Ağaçlara konan oğullar, yeni bir kraliçe arı da seçerler aralarında.

Dallarda toplanmış arılar çenekal yardımıyla toplanır. Bu, özellikle karakovanlar için halen uygulanan bir yöntem. Çenekal, söğüdüün çitasından örülmüş, uzun saplı, uç kısımları üç çatallı silindirik sayılabilecek formda bir kürektir. Daha önce de kullanıldığı için üzerinde arı kokusu olur. Oğullar bu çok tanıdıkları kokuya yaklaşıncı küreğe düşerler. Çenekal yeteri kadar çok oğulla dolduğunda daldan uzaklaştırılır, temiz ve sağlam olan ve o sırada dik tutulan karakovanın içine yavaşça boşaltılır.





Yörede makameş ya da makmeş denen ana arı da bu geleneksel yöntemle yeni bir kovana alınmış olur. Kovan yere yatay olarak yerleştirilir, ancak bir tarafı daha yüksek olacak şekilde ayarlanır ki arılar kovanın bir yanına yığılmasın ve her yanına yayılabilsin. Kovanın açık tarafı bir bezle ya da eskiden olduğu gibi tezekle sıvanarak kapatılır ve diğer ucunda yer alan uçuş deliği arıların dışarıya girip çıkmasını sağlayan yegane aralık olur. Kovan bu vaziyette bir iki gün bekletilir. Böylece çenekalın dala takıldığı sırada etrafta uçmakta olan ya da dalda makameşi bulamayan oğulların yine uçuş deliğini kullanarak kovana katılması sağlanmış olur. İki gün sonra arıcı kovayı meşevanka ya da paşevine, yani arı evine götürür.

Arıya bakmak.

Hayvancılığın yakın zamana dek hayli geri planda kalan, ancak son zamanlarda epeyce göze gelen dallarından biri arıcılık. Arıyı çiçeğe götürmeden bir süre önce hazırlıklara başlayan arıcı, arısı çiçeğe gidince de çalışmaya devam ediyor. Mera hayvancılığından farklı olarak fasılalı sistemle işleyen arıcılıkta 8-9 ay yoğun çalışmanın ardından, arının uyumasıyla birlikte arıcı da tatile giriyor. Elbette yıl boyu arılarını gezdirerek onlara çalışmalarını için uygun iklim koşullarını sağlayan arıcılar da yok değil. Geleneklerde arıların bu uyku dönemi arıların dinlendiği, bünyelerinin ilkbahara hazırlandığı zamanlar olarak kabul edilmekte.

Bu sürecin sonunda arıların sağlıklı bir şekilde yeni uyanan doğayla buluşması da kovanlarında geçen yaz hazırladıkları mahsülün o zamana kadar onları beslemek için yeterli olmasına bağlı. Bu buluşma için arıcının yaptığı birçok hazırlık vardır: iklimi iyi takip etmek, arıların bu uyku döneminde yeterince beslenebildiklerinden emin olmak, oğul almak ve kovanlarda kolonilerin oluşması için uygun bir yer bulmak gibi... Bu şekilde başlayan 8-9 ay arıcı için de arı kadar olmasa dahi oldukça yoğun bir dönemdir.





Fotoğraf: Harun Çiçek



Arıcının temelde her kovandaki kraliçe, işçi ve oğulların sağlıklı olduğundan, civardaki bitki ve çiçek çeşitliliğinin döngülerinden, bal ve toplanacaksa diğer ürünlerin üretiminin sorunsuz devam ettiğinden haberdar olması gerekir. Ancak işneleriyle etrafta uçuşan bu canlıların bakımı, küçük ve büyükbaş hayvan bakımına pek de benzemez. Örneğin iyi bir arıcı her gün kovayı açmaz, arılarını rahatsız etmez. Haftanın ancak 2-3 günü kovayı kontrolleri yapar. Dolayısıyla her kovayı ziyareti, yani kovayı kontrolü tek seferde kapsamlı ve dikkatli bir gözlem gerektirir.

Kontrol günü gelip de arıya gidince önce kraliçeye bakılır. Hastalık var mı yok mu, iyiden iyiye gözlemlenir, peteklerin durumuna göz gezdirilir, sağlamlar mı, doluluk durumları nedir, değerlendirilir. Anlatırken oldukça basit görünen bu uygulama, aslında arıcının deneyimi, bilgisi ve bunlardan kaynaklanan gözlem kapasitesine göre farklı detaylar içerebilir. Arıların farklı hastalık belirtilerinden yorgunluk belirtilerine, peteklerin mevsime göre doluluk oranından işçi arıların çalışma temposuna ve daha birçok başka gözlem, arıcı için önemli olabilir.



Fotoğraf: Oktay Subaşı

Yerleşime uzak yerlere kovanlarını götüren arıcılar genellikle elektrikten uzak bir sezon geçirirler. Jeneratör gibi masraflı sistemlerin çok seyrek karşınıza çıktığı bu geçici yerleşkelerde hayatın merkezindeki enerji kaynağı daha ziyade güneş ışığıdır. Son yıllarda basit güneş enerjisi teknolojilerine de rastlanırken, barakalar, çadırlar ya da konteynerler arıcıların en yaygın barınakları olur.

“Biz sevgiyle bakıyoruz arılarımıza.”

Yakın geçmişe dek daha çok erkeklerin çalıştığı bir meslek olan arıcılık, aynı zamanda bir aile işi olduğundan kadın, en fazla, erkeğin yanında yardımcı rolde görev yaparken son 10-15 yıldır işin sahibi konumunda olan kadınların sayısı arttı. Bunda bölgedeki kalkınma projelerine arıcılık faaliyetlerinin daha detaylı eklenmesi, kadının zaten yapabildiğini çok defalar kanıtladığı bir işi profesyonel olarak yapmak istemesi ve aile içinde bunun kabulü etkin olsa da kadının

başarılı olmasının altında bambaşka ama çok tanıdık bir unsur yatıyor.

“Biz sevgiyle bakıyoruz arılarımıza; temizliklerini, bakımlarını sabırla yapıyoruz. Mutlu oluyoruz onlarla çalışmaktan. Onlar da sevgimizin karşılığını veriyor.” Kadınların iş yapma yöntemlerine ilişkin bu kısa, basit ama net açıklama bir anlamda insan-arı ilişkisinin niş bir katmanı olan duygusal bağın ne kadar önemli olduğunu da fark ettiriyor.









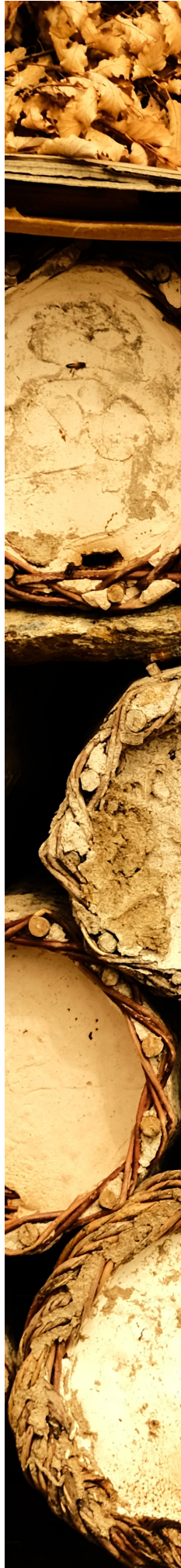
Kovan.

Geleneksel arıcılığın temel simgelerinden biri olan karakovan aslında insanın doğayı taklit ederek yaptığı üretimlerden biri. Arıcı önceleri tezek, kil ve külle hazırladığı karakovanı sonraları kargı ve tezekle yapmaya başlamış; ancak ilkinde göre daha güçlü ve pratik olan bu sepet kovanlar da zaman içinde teknolojinin kolaylık getiren yeniliklerinden olan fenni kovana karşı fazla direnememiş. Doğanın hediye ettiklerinden başka bir karakovanın, ister toprak olsun ister sepet, ideal kullanım süresi 5-6 yıl olarak kabul ediliyor; çünkü güneş, altına bırakılan kovan için hayli yıpratıcı etkiye sahip.

Asıl karakovan doğanın yaptığı

İnsan eliyle yapılmış ilk karakovan tasarımı ağır olmamakla birlikte toprak olduğu için kolay kırılıbiliyordu. Bu nedenle taşınma güçlüğünü, hatta neredeyse imkansızlığını beraberinde getiriyor, dolayısıyla yalnızca yerli arıcılıkta kullanılıyordu. Çoğunlukla kadınların yaptığı kovanlar basitçe söylemek gerekirse; killi toprak, tezek ve çoğunlukla meşeden olmak üzere odun küllü karışımından karılan harçla örülüyordu. 1980'lere dek yalnızca bu iptidai karakovan kullanılıp sonrasında yerini sepet kovana bırakmış olsa da bugün bölgede halen toprak karakovanda ısrar eden arıcılar var. Dolayısıyla bu kovanlar özellikle Van/Çatak'ta, Bitlis/Mutki'de yine kadınlar tarafından günümüzde de üretiliyor.

Arıcılar arasında "arının yatağı" da denilen ve arı gelişimi için "muhteşem" tabir edilen bu eski usul karakovandan sonra bölgede geçtiğimiz yüzyılın son çeyreğinden bu yana sepet kovanlar popüler. Öyle ki; bugün, sepet karakovan üretimini meslek edinen çiftçiler bulmak mümkün. Diğer yandan ahşap karakovanlardan da söz etmek gerek. Özel siparişle geleneksel ölçülerinden farklı olarak da üretilabilen ahşap karakovanlar gün geçtikçe daha çok kullanılıyor.



Sepet kovan

Yapıldığı yere göre kargı malzemesi değişmekle birlikte sepet karakovan kavak ağacı, çalı filizi, çam ve ladinle dere kenarındaki söğütlerden yapılıyor. Basitçe tanımlamak gerekirse; önce bir daire şeklinde tutulan altı, yedi direk etrafına sepet örülüyor, bunun içi ve dışı da tezekle kapatılıyor. Böylece içi yazın serin, kışın sıcak olan bu sepet karakovanların kalitesini belirleyen ise soğuğa dayanıklılığı. Bölgedeki arıcılar "Bizim buraların soğuğuna dayanabilmesi için kovanın birinci kalite olması gerekir." diyor.

Çok eski bir yöntem olan ve yaklaşık 6 aylık bir zamana yayılan sepet kovan üretimi sonbaharda başlıyor. Önce ortalama 1 metre boyunda, 30 santimetre çapında, önü ve arkası açık bırakılan silindirik bir sepet örülüyor, ilkbahara dek dinlenmesi için bırakılıyor. İlkbahar geldiğinde önce hayvan gübresi, daha çok da büyükbaştan alınmış ve sertleşmemiş gübre, toprak ve odun külü çok iyi karılıyor. Karışım çok iyi bağlanmalı ki, kovan bu karışımla sıvandığında içeriye ışık sızmamalı, tamamıyla karanlık ve arı için ideal ısıda bir ortam oluşmalı, arı kış boyu üşümemeli ve daha iyi çalışabilmeli. Arının karanlık isteği öyle net ki, içeride bir parça aydınlık olduğunda kendisi propolisle kapatıyor.

Hazırlanan homojen malzeme ile kovanın uzun silindirik çevresi ile alt ve üstteki açık taraflardan biri iyice sıvanıyor. Sıvama sırasında açık bırakılan taraf genellikle kumaş parçaları kullanılarak iptidai bir şekilde kapatılırken sıvanan tarafta arının giriş-çıkış yapabilmesi için küçük bir delik bırakılıyor. Artık hazır olan kovan birkaç gün güneşe bırakılıp sıvamaların kuruması bekleniyor. Sonrasında kullanıma hazır!





Fenni kovan

Geleneksel uygulama olarak karakovan varlığının sürmesi için bölgede projeler geliştirilse de arıcılar tarafsız biçimde fenni kovanın da olumlu özellikleri olduğunu kabul ediyor. Öne sürdükleri gerekçeler ise yıllardır sürdürdükleri pratiklerine dayanıyor.

Arıcılar 1,5-2 metre uzunluğunda bir sepet karakovandan en fazla 9-10 kilo bal alınabilirken fenni kovanda bu miktarın arttığını, çünkü fenni kovana müdahale etme şansı olduğunu söylüyorlar. Buna göre; fenni kovanda bakım yapılabilir, arıya yardımcı olunabilir; ama karakovanda bunlar mümkün değil. Arı kendi haline bırakılmak zorunda. Örneğin arı peteğini kendisi örer, insan müdahale edemez; arıcı zamanı gelmeden kovani açamaz, içerdeki durumu kontrol edemez. Tabii hal böyle olunca karakovandan alınan bal daha doğal oluyor.





“Bitlis’te arısız ev olmaz(dı).”

Arılar Bitlis halkı için her zaman çok kıymetlidir. Örneğin kış uykusundan sonra sonbahara dek geçirecekleri zaman için kovanları bahçenin en güzel yerinde inşa edilen bir damın altına yerleştirirler. Taş ve çamurdan yapılan iki duvarın üzerinde ahşap ve kamışla desteklenmiş bu toprak damın adıdır paşevin. Bu yapılar gün ışığından daha iyi faydalanmak için güneydoğu eksenine kurulur, kuzeye bakan tarafa ise toprak bir duvar örülür. Arıların giriş çıkış yaptıkları, arıcıların da gerektiğinde kovanlara ulaşması için açık bırakılan ön cephedeyse genelde diğer hayvanların girmesini önleyici basit bir korumaya rastlanır. Arı konağı, arı köşkü olarak olarak da bilinen bu konağın izlerine artık çok az rastlansa da yöre insanının hafızasındaki yeri hâlâ taze. Öyle ki; bugün dahi “Bitlis’te arısız ev olmaz.” bilgisi hatırdadır.



Yerli ve gezici arıcılık.

Bölgede gezici arıcılığın 1970'lerde başladığını söylemek yanlış olmaz. Bir aile geleneği olarak arıcılık yapanlar bu dönemin başlangıç sayılması için ardışık iki neden öne sürüyor. İlki; fenni kovanın üretim sürecine dahil olması. Karakovana göre taşınması daha kolay olan fenni kovan, arıcılığı daha görünür kılıp geçimlik bir iş dalı haline getirdi. Böylece ikinci neden de kendiliğinden oluştu: Bal artık ticari bir değer olarak kabul edilmeye başladı; çünkü o döneme dek eş-dost, daha çok da hasta ziyaretlerinde hediye götürülen bir malzemeydi, ticari kıymeti şekerden sonra gelirdi.

Geçmişte arıcılıkta nisan ayının ikinci yarısı milat kabul edilir, o güne dek mahalle evlerinin altında, rutubetsiz serin taş binaların kilerlerinde saklanan kovanlar 23 Nisan gibi bir tarihte paşevine taşınırdı. Arılar da paşevindeki kovanlarına türlü çiçekten topladıkları nektarlarla sonbaharda hasat zamanı gelene dek bal yaparlardı. Eylül, en geç ekim ayındaki sağımın ardından bir sonraki ilkbahara kadar korunmaları için, içinde arılara kışın yetecek kadar bırakılan balla birlikte kovanlar yine kilere yerleştirilirdi.

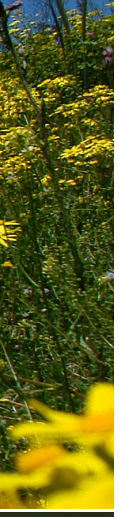


Fotoğraf: Coşkun Aral

Bölgede gezici arıcılık son 30-40 yılda oldukça yaygınlaştı. Geziciliğin temelde iki farklı biçimde yapıldığını söylemek mümkün. İlki daha geleneksel bir yol: Arıcı kovanları, baharla birlikte, bölge içinde ve hatta bölgeye yakın yaylalara götürüp arının nektara ulaşmasını sağlıyor, bahar ve yaz boyunca üretimini tamamlayan kovanları sonbaharda hasat ettikten sonra arılarını kışlatmak üzere kendisiyle birlikte evine götürüyor.

Arıcı yayla seçimini bölgedeki ısı ve buna bağlı çiçeklenmeye göre belirliyor. Son yıllarda daha sık uygulanan ikinci yol ise bölgede yapılan hasadın ardından arıyı her zaman daha sıcak olan Akdeniz bölgesine götürmek. Böylece Adana, Mersin başta olmak üzere Torosların etekleri, narenciye bahçeleri arının nektar alıp yeniden bal üreteceği yeni meskeni oluyor.





Fotoğraf: Harun Çiçek



Fotoğraf: Harun Çiçek

Arıcılığı yalnızca bölgede yapmayı yeğleyen ve kış aylarında arılarının dinlenmesini önemseyen kimi gezici arıcılar hava durumuna göre çoğunlukla şubat sonu itibariyle güneye giderek kovanlarını kurmaya başlarlar.

En yoğun gidilen yerlerin başında Siirt'te Pervari ve Eruh, Şırnak'ta Cizre olmakla birlikte; Diyarbakır, Batman, Mardin de bölgedeki gezici arıcıların sık tercih ettiği yaylalara sahip. Buralarda ilkbaharın daha erken başlaması uzun bir bal üretimi sezonu öncesi arıların güçlerine kavuşmasını sağlıyor.

Bu gezici arıcıların bölgeye geri gelişi, geleneksel olarak kovanların paşevine çıkartıldığı mart sonundan itibaren başlamakta. Büyük çoğunluksa haziran ayının başına dek güneyde kalmayı ve yaz aylarında kovanlarını bölgenin çiçek açmış yüksek yaylalarına taşımayı tercih eder. Diğer bir deyişle; gezici arıcılar farklı bölgelerde ilkbaharı en az iki kez yaşar.

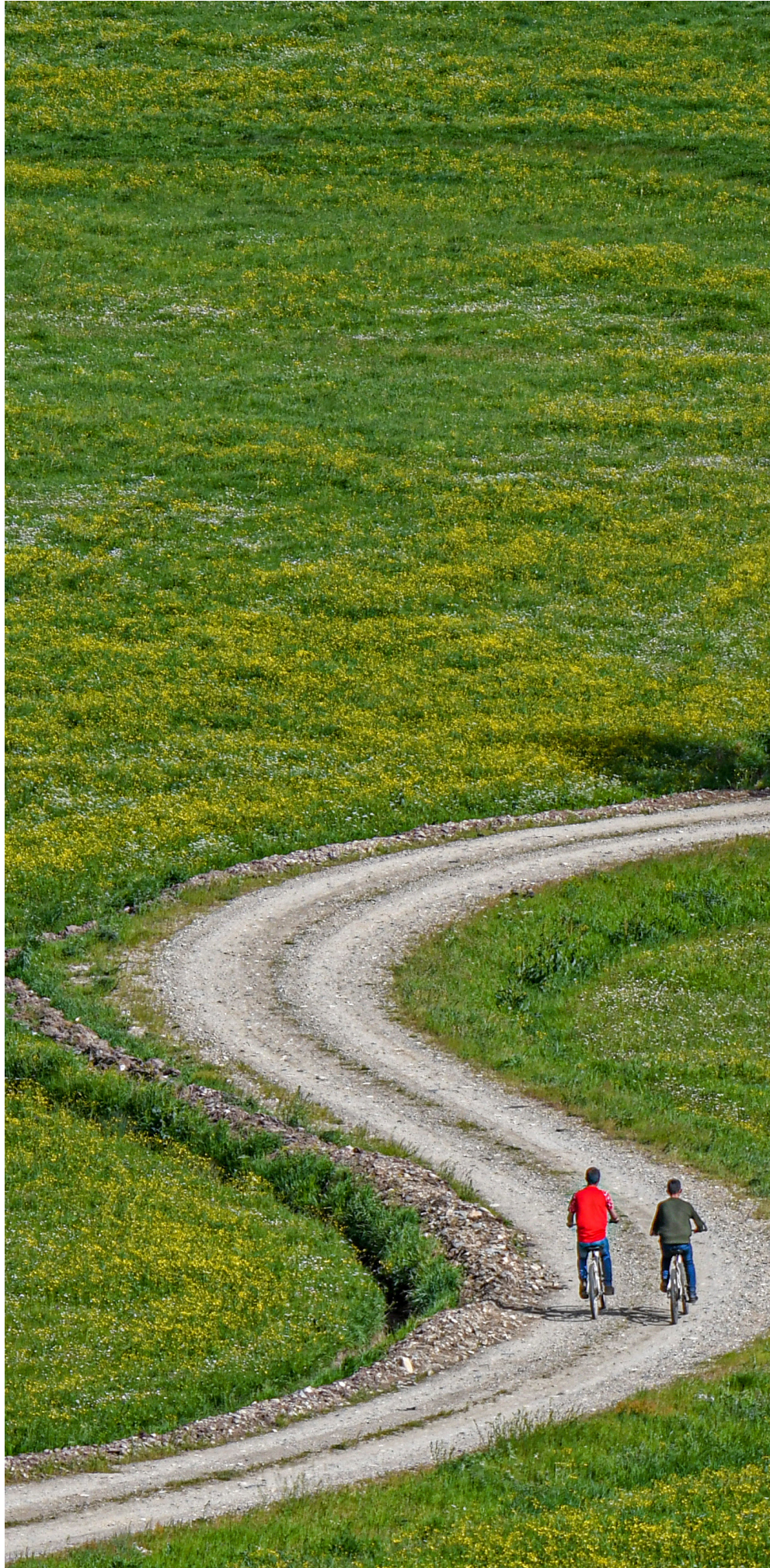
Böylece daha güneyde yaşanan ilkbahar arıların kovanları doldurmasını, kolonilerin oluşup işçi arıların beslenmesini ve güçlenmesini sağlarken, bölgeye dönüşle birlikte yaşanan ikinci ilkbahar dönemi işçi arıların petekleri kabarttığı, peteğin o mühendislik harikası altıgen boşluklarını doldurmaya hazır hale getirdiği zaman olur. Devamında eylüle kadar geçen sürede bal üretimi hız kazanır ve arılar petekleri eşsiz bir matematikle doldururlar.

Bölgedeki gezici arıcılık uygulaması yalnızca bölge içinde hareket ya da kışlak için bölge dışına gidiş şeklinde olmuyor. Bölge göç de alıyor. Bitki varlığı ve endemik çeşitlilik bakımından çoğu kez Türkiye'nin en zengin coğrafyası sayılan bölge özellikle Karadeniz'den gelen arıcılar için verimli bir barınak. Onlar sayıları her yıl artan kovanlarıyla yörenin yüksek yaylalarını, dağlarını zamanı geldiğinde kendilerine izlek ve konak yapıyor, arılarını bölgenin sayısız ballı bitkileriyle tanıştırtıyor, sezon sonunda ise bu uzun ve yorucu yolculuklarının verimli ve lezzetli karşılığını alıyor.



Fotoğraf: Tayfun Çiftçi

Baştan sona bilgelik isteyen arıcılıkta gezici arıcı olmanın ayrı bir sorumluluğu var. Mevsime, iklime ve bitki örtüsüne göre yer değiştirmenin oldukça önemli olduğu gezicilikte bu yer değişikliklerini iyi planlamak ve arıları mümkün olduğunca az rahatsız etmek hayati. Bu durum yalnızca arıdan elde edilen ürünlerin kalitesi ve miktarı için değil, insan-arı ilişkisi, biyoçeşitlilik ve parçası olduğumuz doğanın sürdürülebilirliği için arıcının yüklendiği sorumluluktur.





Fotoğraf: Oktay Subaşı



Arıcılık hareketlerini anlamak için Gevaş'taki uygulamalar iyi bir örnektir. Buradaki arıcıların bir kısmı kışlatmayı ilçe merkezi ya da yakın köylerde yaparken, bir kısmı da kovanlarının kış aylarını Akdeniz illerinde geçirmesini tercih eder. Kışlatma için göçmeyen grup mart ayının sonlarına, nisan ayının başlarına kadar arılarını kış uykusundan uyandırmaz. Ama nisan ayıyla birlikte Gevaş'ta ilkbahar kendini göstermeye başlayınca arılar hareketlenmeye başlar. Bu iki büyük gruptan farklı olarak az sayıda arıcı da kış sonunda, örneğin şubat ayı sonundan itibaren kovanlarını güneye, genelde Siirt ve Şırnak tarafına taşır. Nisan sonuna kadar olan

iki aylık bir zamanda kovanların sosyal yaşam organizasyonu tamamlanır: Her kovanda kraliçeler belirlenir, yeni koloniler oluşur ve işçi arılar güçlenir. Mayıs geldiğinde Gevaş'a dönüş başlar, yolculuk haziran boyunca da sürer. Bu sırada bölgeye gelen ilkbahar sayesinde alçak rakımlı kırsal alanlarda peteklerin kabarması beklenir. Temmuzla birlikte Gevaş arıcıları kovanlarını yüksek yaylalara çıkarır. Örneğin Artos Dağı'nın etekleri en çok tercih edilen bölgelerin başında gelir. Bala aromasını veren en önemli bitkilerden kabul edilen kekik ve geven türlerinin haziran sonundan itibaren yükseklerde çiçek açmasıyla petekler de dolmaya başlar.



Fotoğraf: Oktay Subaşı

Van Gevaş'a yakın 3670 metre rakımlı Artos Dağı'nın özellikle en üst kısmı, Bitlis-Siirt sınırına yakın Şeyh Ömer Dağı'nın yaylası, yine Bitlis'teki Nebat Yaylası ve benzeri pek çok yüksek alan arının iyi nektar toplama için ihtiyacı olan 1.600 metre rakımı karşıladığı gibi bol çeşide ulaşmasını da sağlıyor. Ayrıca Muş'un Kurtik Dağı ve Zoveser Yaylası, adeta Van-Hakkari sınırını çizen Norduz Vadisi, Hakkari'nin bakir Şemdinli ve Yüksekova yaylaları da arıcıların rağbet ettiği yerlerden.

Arının tarım ilacı ve benzeri zararlı maddelerden uzak alanlardaki çiçeklerden nektar alması ise yalnızca laboratuvar analizini değil, duyuşsal analiz sonucunu

da olumlu etkileyecek son derece önemli bir ölçüt. Tam bu noktada; bölge tarımında zirai ilaç kullanımının görece düşük olduğunu da özellikle vurgulamak gerek. Endüstriyel tarım uygulamalarının oldukça sınırlı olması ve daha temiz bir tarımla doğadaki çeşitli aromaların korunabilmesi, bölgede arıcılık ve hatta diğer hayvancılık ürünlerini özel kılıyor. Titiz arıcılar bir yandan riskten uzak üretim yapmak amacıyla bir yandan da rakım gözetmeksizin kovanlarını tarım alanlarından uzak yerlere götürmeye dikkat ediyorlar.



İyi bal.

Balın kalitesi, besin değeri gibi özellikler sanılanın aksine duyuusal analizle anlaşılmaz, kesin bir doğrulama için bal mutlaka laboratuvar testlerinden geçirilmeli. Kaliteli bir bal elde edilmesi isteniyorsa öncelikle arıya iyi bakmak, onu iyi beslemek gerekiyor. Bunun için de “kek” tabir edilen besleme yerine hasat zamanı kovandaki balı arıyla bölüşmek temel koşul. Ancak bu, her zaman eşit bir paylaşım anlamına gelmez. Paylaşımında kovandaki nüfus esastır. Balın yarısını, bazen çoğunu arıya bırakmak gerekir. Hatta o hasatta bal az ise kovana hiç dokunulmamalı, dahası kovana bal takviyesi yapılmalı.

Balın duyuusal analizinin iyi sonuç vermesi içinse arının nektar aldığı çiçek, çiçeğin bulunduğu bölge önemli. Bunun için usta arıcılar yüksek rakımları tercih ettiklerini, buralarda çiçek çeşidinin daha fazla olduğunu, hatta arılarını bölgenin bir özelliği olarak endemik bitkilerle de buluşturabildiklerini söylüyorlar. Ayrıca arıcıların yayladan yaylaya göçerek çiçek dönemini uzattıkları, bunun da arının daha uzun süre nektar toplaması ve sürecin ana ürünü balın tat ve aromasının olabildiğince zenginleştiği anlamına geldiği bir gerçek.

Kaya balına gelince; bu isim herhangi bir konum işaret etmez ya da insan müdahalesi olmaması dışında özel bir niteliğin belirtici değildir. Kaya balının sanıldığı gibi bambaşka özellikleri yoktur, ama şu bir gerçek ki; kalitesi son derece yüksektir. Çünkü kaya balı yükseklerde, insan elinin pek dokunamadığı yerlerde ve adını ispatlayacak biçimde kaya oyuklarında olur. Bu, arının insan müdahalesi olmaksızın ürettiği baldır. Kaya balı pek çok tartışmaya yol açan balın asıl sahibinin kim olduğunu göstermesi bakımından da ayrıca önemlidir.





Tat, aroma ve koku bakımından lezzetli bir bal elde etmek için çiçek dönemini olabildiğince uzun tutmak önemli. Böylece arı hem ihtiyacı olan uçuşu ihtiyacı olan süre boyunca yapabilecek hem de uçuşu boyunca ulaştığı pek çok çiçekten öz toplayabilecek. Bu da elbette kovandan alınacak balın nefasetini hayli olumlu etkileyecek.

Bu özel bölgede yapılan arıcılığın bal dışındaki ürünleri son yıllarda giderek değer kazanmakta. Propolis, polen, arı sütü gibi ürünlerin ticarileşmesi ve pazara ulaşması karakovan kullanan arıcılar için hiç kolay olmasa da fenni kovan kullanımının yaygın olduğu yerlerde bu ürünlerin satışa sunulmasında da bir artış olduğu gözlemleniyor.

Tüketici tarafından bilinirliği ve ticari üretimi her geçen gün artsa da propolis bölge arıcısının aslında uzun yıllardır tanıdığı ve kullandığı bir yan üründür. Sonbaharda dışarıdan gelen yabancı arıların saldırılarından korunmak amacıyla arıların kovanın deliğini daraltmak için propolisi kullandığını anlatan arıcılar reçinemsî bir kıvamı olan propolisin izolasyon için çok etkili olduğunda da hemfikirler. Yerel dilde 'akimum' diye de bilinen propolis, çok uzun yıllar boyu halk hekimliğinde kullanılmış, özellikle derideki yaraların iyileşmesi ya da çibanların iltihabıyla birlikte alınması gibi tedaviler için propolis temelli pomadlara sıkça başvurulmuş.





Bir Arap atasözüü “Konuşmada dilbilgisi ne kadar gerekliyse yemekte tuz o kadar önemlidir,” der. Benzeri biçimde; bal da bu bölge sofrası için o kadar önemli! Deneyimleyenler tanıklık edecektir, buralarda hiçbir kahvaltılı sofrası balsız olmaz. Pekmezin görece yeğlenmediği Hakkari, Muş, Bitlis ve Van kahvaltılarında çiçek balı mutlaka baş köşeye oturur. Hatta 16.07.2020 tarihinden bu yana Coğrafi İşaret (Mahreç) Tescil Belgesi’ne sahip Van Kahvaltısı’nda başlı başına bir tabakta servis edilen karakovan balından başka bir de üzerlerine bal dökülerek hazır edilen ve yine Mahreç İşaretli Murtuğa ve Van Kavut da bulunur.

Bir sokağa adı verilip uygulanması için alan tahsis edilen Van Kahvaltısı'nda neredeyse yok yok! Bununla birlikte 2020 yılının Temmuz ayında Mahreç Belgesi alınca içeriğinin ne ve nasıl olacağı da bir standarda bağlandı. İlk koşul olarak kahvaltıyı oluşturan tüm malzemelerin yörede üretilmiş ya da yörede üretilen hammaddelerden hazırlanmış olması gerekiyor. Sonrasında da olması gerekenler ve asla bulundurulmayacaklar listesi geliyor.

Bulunacaklar: Van Otlı peyniri, Murtuğa, Van Kavut, kaymak, tereyağı, bal, gül reçeli, cacık ve yumurta ile hazırlanan yiyecekler ile diğer peynir ve reçel çeşitleri, zeytin, tahin, pekmez, çörek, ekmek, sade pide, lavaş, çay ve süt. Bulunmayacaklar: Patates kızartması, salam, sosis, jambon ve börek çeşitleri.





Murtuğa ve gencerük
Geçmiş anımsayanlar, murtuğanın 1950'lerde peynir, cacık ve kavutla birlikte kahvaltılı sofrasını kurduğunu söyler. Bugün de Van'ın en önemli kahvaltılıklarından olan murtuğa yerelde "avhawk" ve "çat cingili" isimleriyle de biliniyor. Kısık ateşte eritilmiş tereyağında ya da sade yağda çok az miktarda tuzla birlikte kavrulan un pembeleştiğinde üzerine çırpılmış yumurta ağır ağır dökülüp ara ara karıştırılarak iki dakika kadar pişiriliyor ve ateşte daha fazla bekletmeden sıcak olarak servis ediliyor. Servis sırasında üzerine bal dökülüyor. Tabii, istenirse tuzlu haliyle de yenilebilen murtuğanın bal, özellikle de karakovan balı dökülmüş haline yerelde "gencerük" de deniliyor.

Helbir tatlısı

Diğer adı hurma tatlısı olan bu lezzet şekillendirildiği kabın adıyla biliniyor daha çok. Yapımında kabartıcı olarak geçmişte küllü su kullanılıyor, ama günümüzde karbonat yeğlenebiliyor. Tarifine gelince; 1'er ölçü tereyağı ve yoğurt, 2 ölçü yumurta, 1-2 ölçü küllü su ve alabildiğince un ile kalınca bir hamur yoğruluyor. Küçük parçalar koparılıp her biri teker teker, deriden gerilmiş ve kalbur denilen bir kalıp üzerine bastırarak şekillendiriliyor. İsteğe bağlı olarak arasına ceviz konulup kapatılıyor. Kızgın yağda kızartılıp çıkarılıyor ve üzerine bal dökülüyor.



Van Kavut

Yörede kimilerince "pohin" olarak da tanımlanıyor. Van balının kendisini en güzel gösterdiği yöresel yiyeceklerden olan Van Kavut yerel bir çeşit olan sütte bekletilip iri dişli un haline getirilen tir buğdayı ile diğer yiyecekler gibi bakır tavada yapılıyor. Tereyağını iyice eritin ve kısık ateşte kızdırın. Üzerine unu serpin ve bulamaç haline gelene dek karıştırarak pişirin. Ateşten alınca üzerine bal dökerek servis edin.

Gayganak

Gencerüğün, yani ballı murtuğanın unsuzu denilebilir. Bunun için önce tereyağı kızdırılıyor, üzerine yumurta kırılıp iyice çırpılıyor. Pişince ateşten indirilip üzerine bal dökülerek servis ediliyor. Söylemek gerek; bal dökülmezse "ilitme" deniyor.





BİTLİS YATIRIM DESTEK OFİSİ

Beş Minare Mah. Bitlis OSB Alanı

OSB İdare Binası Kat: 1

Merkez / Bitlis

Tel : (0434) 226 66 48

Faks : (0432) 215 65 54 - (0212) 381 79 83

www.daka.org.tr

BİZİ TAKİP EDİN!

twitter.com/TC_DAKA

www.facebook.com/TCDAKA

www.instagram.com/tcdaka

www.youtube.com/DoguAnadoluKalkinmaAjansi

www.linkedin.com/company/tcdaka