

Helvacı



KÜLTÜR • TARİH • COĞRAFYA



İlker Eroğlu • Hüseyin Özkan



Helvacı

COĞRAFYA • TARİH • KÜLTÜR

İŞ BİRLİĞİYLE
HAZIRLANMIŞTIR.

HELVACI GENÇLİK VE
DAYANISMA DERNEĞİ



Aliaga Kent Kitaplığı

Helvacı

COĞRAFYA | TARİH | KÜLTÜR

İlker Eroğlu | Hüseyin Özkan

ALIAĞA KENT KİTAPLIĞI **18**

Genel Yayın Yönetmeni ve Yayın Koordinasyon
Ali Osman Karatekin

Grafik Tasarım ve Uygulama

Redcon.
CONCEPT DESIGN

Dizgi Kontrol
Kamile Tutku Erdem

Yönetim Yeri

Aliağa Belediyesi
Basın Yayın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü
Kültür Mah. Lozan Cad. No: 47 Aliağa-İZMİR
Tel: (0232) 399 00 00 Fax: (0232) 616 37 19
kentarsivi@aliaga.bel.tr
www.aliaga.bel.tr www.aliaga.com.tr
Sertifika No: 48116

Basım Yeri

Dinç Ofset Matbaa
1145/4 Sokak No:11/C Yenişehir-İZMİR
Tel & Fax: 0232 459 49 61-63
Sertifika No: 45147

Birinci Baskı **Temmuz 2022** Baskı Adedi **2500** ISBN **978-975-8160-07-5**

Bu kitap, Aliağa Kent Kitaplığı tarafından yayına hazırlanmış olup, Aliağa Belediyesinin ücretsiz kültür hizmetidir. Bütün hakları saklıdır. Kaynak gösterilmeden tanıtım için yayımlanacak yazılar dışında Aliağa Belediyesinin yazılı izni alınmadan çoğaltılamaz. Satılamaz.

© **Aliağa Belediyesi**

8	Sunuş	Serkan ACAR / Aliğa Belediye Başkanı
11	Önsöz	
16	Giriş	
	Coğrafi Konum ve Sınırlar	17
	Materyal ve Yöntem	20
	Önceki Çalışmalar	20
26	Coğrafya	1.BÖLÜM
1.1	Fiziki Coğrafya Özellikleri	27
1.1.1	Jeolojik Özellikler	27
1.1.2	Jeomorfolojik Özellikler	30
1.1.3	İklim Özellikleri	35
1.1.4	Hidrografya Özellikleri	48
1.1.4.1	Yer Altı Suları	48
1.1.4.2	Yer Üstü Suları	52
1.1.4.2.1	Pınarlar, Çeşmeler ve Göller	52
1.1.4.2.2	Akarsular	59
1.1.5	Toprak Özellikleri	61
1.1.5.1	Kireçsiz Kahverengi Topraklar	63

1.1.5.2	Kahverengi Orman Toprakları	63
1.1.5.3	Kırmızı Akdeniz Toprakları (Terra Rossalar)	63
1.1.5.4	Rendzinalar	64
1.1.5.5	Alüvyal Topraklar	65
1.1.5.6	Kolüvyal Topraklar	66
1.1.6	Bitki Örtüsü Özellikleri ve Arazi Kullanımı	67
1.2	Beşeri Coğrafya Özellikleri	72
1.2.1	Nüfus Özellikleri	72
1.2.2	Eğitim Öğretim Özellikleri	82
1.3	Ekonomik Coğrafya Özellikleri	88
1.3.1	Tarım ve Hayvancılık	88
1.3.2	Yerleşme ve Mesken Tipleri	98
1.3.2.1	Tarihi Goca Göl	104
1.3.3	Ulaşım	106

2.1	Tarih Öncesi (<i>Prehistorik</i>) Dönemden Osmanlı Devleti'ne Helvacı	111
2.2	Osmanlı Devleti Dönemi'nde Helvacı	116
2.3	Cumhuriyet Dönemi'nde Helvacı	146

2.4	Helvacıköylü Tarım Bakanı Prof. Dr. Şevket Raşit Hatipoğlu	155
2.4.1	Şevket Raşit Hatipoğlu'nun Hayatı	156
2.4.2	Anadolu'yu ve Ülkesini Çok Seven Bir Adam	159
2.4.3	Hoca Hatipoğlu	162
2.5	Helvacı Mimar Sinan (Yukarı) Cami, Odalar, Yatırlar ve Mezar Taşları	165
2.5.1	Helvacıköy Dedeleri	169
2.6	Helvacı Adı Üzerine Düşünceler	173
2.7	Helvacılı Kahramanlar ve Anıları	175
2.7.1	Süleyman Coşar (Koca Süleyman)	175
2.7.2	Aydınlı Mehmet (Molla Mehmet, Mehmet Aydınlı)	176
2.7.3	Yumurtacıların Hakkı Efendi	177
2.7.4	Ballı Yunus	177
2.7.5	İbrahim Atasoy	178

3.1	Helvacı'nın Eski Köy Düğünleri ve Âdetleri	183
3.2	Helvacı'da Eski Bayramlar ve Gelenekler	188
3.3	Helvacı'da Sünnet Düğünleri	190

3.4	Helvacı'da Eski Cenaze ve Defin İşleri	192
3.5	Hüseyin Çöl (Takar Hüseyin) ile Helvacı Keşkeğinin Pişirilmesi Üzerine Röportaj	194
3.6	Köyümüzde Devecilik Kültürü ve Kervan (İpek) Yolu	197
3.7	Helvacıların Şiirlerinden Örnekler	199
3.8	Helvacı Şivesi	205
3.9	Helvacı Masallarından Örnekler	206
3.10	Helvacıköylülerden Bazı Anılar	210
3.11	Helvacı'da Oynanan Geleneksel Çocuk Oyunları	212
3.12	Hey Gidi Günler Hey	220
3.13	Helvacı Manileri	221
3.14	Helvacı'da Kullanılan Eski Ev ve İş Aletleri	221
3.15	Helvacı Ağzına Örnek Kelimeler	225
3.16	Helvacı Kilimleri ve Dokuma Örnekleri	229
3.17	Helvacı Yemekleri	237
268	Sonuç ve Öneriler	
272	Helvacı'dan Fotoğraf Kareleri	
290	Kaynakça	
296	Şekil ve Tablo Listesi	

KÜLTÜR . TARİH .
COĞRAFYA .

Sunuş

Ülkemiz ve dünyamız büyük bir değişim yaşıyor. Hızlı kentleşme ve sanayileşmeyle ekonomik faaliyetlerimiz, yaşam koşullarımız değişiyor, teknoloji yaşamı kolaylaştırırken kültürümüzün çeşitli unsurları ne yazık ki giderek kayboluyor.

İnsanlığın hafızasını oluşturan somut ve soyut değerlerin bütünü olan kültürel miras çok kıymetli bir hazinedir ve korunarak geleceğe taşınmalıdır. Helvacı, kökleri binlerce yıllık geçmişe dayanan kadim medeniyetimizin tüm değerleriyle yaşatıldığı kadim bir mahallemiz, beldemizdir. Anadolu'nun, Türk kültürünün tarihsel, kültürel, geleneksel zenginliklerini tarihi kervan yolları üzerinde bulunan Helvacımızda bulabiliriz. Helvacı'da, yazıdan ve sözden daha derin manaları keşfedebileceğiniz kültür unsurları mevcuttur. Yörük ve Türkmen boylarının doğal yaşam tarzı, Helvacı kilimi ve dokumalarda hayat bulmuştur.

UNESCO'nun 2003 yılında başlattığı Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'ne Türkiye 2006 yılında katıldı. Bu değerli kitabın, Helvacı'nın kadim kültürel miras birikimini gözler önüne sermesi ve kayıt altına alması açısından son derece önemli bir çalışma olduğu kanaatindeyiz.

Aliağamızın tüm mahallelerinde olduğu gibi tarihi ve kültürel mirasın korunması, yaşatılması ve geleceğe aktarılması için yoğun bir çaba içindeyiz. Bu kapsamda Helvacımızda tarihi köy meydanının yeniden düzenlenmesi, yağlı pehlivan güreşlerinin her yıl yapılması, Helvacı'nın kadim tarihini her daim hatırlatan saat kulesi, Helvacı Kilimi Bilimsel Araştırma Projesi, kilim üretim atölyeleri gibi çeşitli kültürel unsurları mahallemize ve Aliağamıza kazandırmanın mutluluğunu yaşıyoruz. Helvacı'yı geçmişten günümüze tüm hatıralarıyla ele alan bu eser de tüm bu kültürel mirası koruma çabalarımızın bir ürünüdür.

Biliyoruz ki, dil ve kültür milletlerin ve devletlerin bekasında her şeyden önemlidir. Medeniyetleri inkişaf ettiren, inşa eden insandır, yaşatanlar da insandır. Binlerce yıllık kültür ve uygarlık birikiminin izleri bulunan Helvacı’da, Helvacı kiliminin deseninden, binlerce yıldır süren gelenek ve göreneklere, yeme-içme kültüründen, düğünlere, nişanlara, vatan için can veren şehitlerimize, gazilerimize, bizi biz yapan manilerden, masallara, unutulmaz hatıralara, kahramanlık destanlarımıza kadar ne varsa hatırlamak, kayıt altına almak ve yarınlara taşımak için hemşehrilerimizle birlikte aynı şevk ve heyecanla çalışmaya devam edeceğiz.

Helvacı’nın tarihi, kültürü ve coğrafi zenginliklerini derleyip bir bütün olarak sunan bu eseri kazandıran başta İlker Eroğlu hocamız olmak üzere Helvacı Gençlik ve Dayanışma Derneği yönetimi ve üyelerine, Hüseyin Özkan kardeşime, kitaba bilgi, belge, anlatım ve hatıralarıyla destek olan tüm Helvacılı hemşehrilerimize, öğretmen, akademisyen ve tüm bilim insanlarımıza, kurum ve kuruluşlarımıza, Helvacı kültürünün kayıt altına alınıp yaşatılmasına katkılarından dolayı teşekkür ediyorum.

Aliğa Kent Kitaplığımızın 18. yayını olan “Helvacı: Coğrafya, Tarih, Kültür” kitabımızın Aliğa’ya ve Helvacımıza hayırlı olmasını diliyorum.

Serkan ACAR

Aliğa Belediye Başkanı

Temmuz / 2022

*“Türkiye’nin asıl sahibi ve efendisi, gerçek üretici olan köylüdür.
O halde herkesten daha çok refah,
saadet ve servete müstahak ve layık olan köylüdür.”*

Mustafa Kemal Atatürk

Önsöz

Bu kitapta doğduğumuz, büyüdüğümüz Helvacı'yı yazdık. Aliğa yöresinin en önemli ve eski yerleşmelerinden birinin, bu zamana kadar hep konuşulan fakat bir türlü yazılmayan özelliklerini kayıt altına aldık. Helvacı'nın pek çok özelliğini hep birilerinden okuduk, dinledik. Yaşlılarla sohbetlerimizde bildiklerinin, gördüklerinin, duyduklarının ve hatıralarının bugüne kadar yazılmamış olmasından yakındılar. Biz, bu kitapta Helvacı coğrafyasını, tarihini ve kültürel özelliklerini, Helvacı'nın geçmişine damga vurmuş ünlü kişilerini, unutulmaya yüz tutmuş gelenek ve göreneklerini anlattık. Böylece Helvacı'ya özgü pek çok bilgi ve belgeyi gelecek nesillere bıraktık. Helvacı'nın coğrafyası ve tarihiyle birlikte Helvacılılara özgü hatıralara, şiirlere, çocuk oyunlarına, yemek tariflerine ve dokuma örneklerine ayrı bir önem verdik. Araştırmalarımız esnasında Helvacı ile ilgili bazı adli olaylara, kazalara ve vefatlara ait kayıtlara da ulaştık. Fakat üzücü olayların tekrar hatırlanmaması için bunlara kitapta yer vermedik.

Helvacı arazisinde Neolitik Çağ'a (MÖ 6.000) gidecek kadar eski dönemlere tarihlenen höyükler yörenin iskân geçmişinin aydınlatılması açısından çok değerli yerleşmelerdir. Helvacı arazisinde yapılacak çalışmalar ile yeni yerleşmelerin gün yüzüne çıkarılması olası gözükmemektedir.

Yaklaşık beş yüz yıl öncesine ait resmi kayıtlarda (1531) adına rastlanan Helvacı'nın kuruluş tarihi muhtemelen daha eski yıllara gitmektedir. Bu yıllarda Azaklı mezra yerleşmesi ve Helvacıköy'e ait Hıdır Çiftliği köyden daha küçük iskân şekilleri olarak bulunmaktadır.

1844 yılı Temettuât Defterleri kayıtlarına göre Menemen Kazası'nın en kalabalık, en fazla gelir elde eden, en fazla vergi veren, en fazla araziye sahip, en fazla büyükbaş hayvan yetiştiren, en fazla buğday, arpa ve koza yetiştiren, en fazla bağ ve zeytin arazisine sahip köyü de Helvacı'dır.

Helvacı, Hatun Dere'nin oluşturduğu birikinti yelpazesi ile Karahasan Dağı'nın yamaçları üzerinde kurulmuştur. Yerleşme alanının büyük bir kesimi deniz seviyesinden 50-100 m izohipsleri arasında kalmaktadır. Toplu bir yerleşme tipi görülmektedir.

Yıllarca resmi kayıtlarda kullanılan Helvacı adı, 6 Mart 2008 tarih ve 5747 sayılı Büyükşehir Belediyesi Sınırları İçerisinde İlçe Kurulması ve Bazı Kanunlarda Değişiklik Yapılması Hakkında Kanun'un yürürlüğe girmesiyle

ne yazık ki kullanılamaz olmuştur. Bugün resmi kayıtlarda ve konum bilgilerinde Aliğa ilçesinin mahalleleri olarak Barbaros Hayrettin Paşa, Fatih ve Mimar Sinan mahallelerinin adları geçmektedir.

Helvacı'nın 2020 yılı nüfusu 4.646 kişidir. Toplam nüfusun 2.339 kişisi erkek, 2.307 kişisi kadındır. Yine 2020 yılı nüfusunun %21'i 0-14 yaş grubundaki çocuk nüfus, %63,9'u 15-64 yaş grubundaki genç ve faal nüfus ve %15,1'i 65 ve daha yukarı yaş grubundaki yaşlı nüfustur.

Helvacı arazisinin %32,2'si tarım arazilerinden, %30,5'i orman ve fundalık arazilerden, %20,9'u zeytin arazisinden, %9,9'u çayır-mera arazisinden ve %6,5'i suni yapılaşma alanlarından oluşmaktadır.

Helvacı coğrafi, tarihi ve kültürel özellikleri bakımından oldukça zengin bir potansiyele sahiptir. Bu özellikleriyle geçmişte olduğu gibi günümüzde de öne çıkan bir yerleşmedir.

Yukarıda kısaca özelliklerine değindiğimiz Helvacı'yı yazarken, İbrahim Gümüş, Nedayi Çakmak, İbrahim Kalaycı, Vahdettin Aydınli, Sami Yakalı, Hüseyin Çöl, Mustafa Coşkun, Cevat Yıldırım, Ayşe Sayın, Halil Zorlu, Yüksel Baylan, Ayşe Kılıç, Mürüvvet Özkan, Hakkı Sözen, Gündüz Hatipoğlu, Hasan Eroğlu, Gülfiye Eroğlu, Şeref Özkan, Nuriye Özkan, Serkan Sever, Benay Çalışan, Eylül Başak, Şerif Uyanık, Muharrem Doğan, Müjdat Tuna, Hüseyin Eker, Erçin Taşkın, Şeref Başer, Vacittin Mozakoğlu, Aykut Tekelli, Hatice Tekelli, Şahsine Aksu, Ersever Kurtoğlu, Hasan Gümüşay, Ali Rıza Albayrak, Cansel İşler, Evren İşler, Gülseren Şen, Fikret Ödemiş, Emine Uruç, Nüket İzmirlioğlu, Mustafa Çakmak, Metin Sağlam, Mehmet Nazım Biner, Arif Yağız, Hüseyin Çakmak, Mazlum Selim Aksakal, Nurettin Tosun, Abdurrahim Süslü, Ali Basatemur, Mikail Çepiç, Mürsel Mindiloğlu, Ali Gürlek, Facebook Helvacı Çocukları Grubu üyeleri, Helvacı Gençlik ve Dayanışma Derneği üyelerinin çok değerli katkılarını ve desteklerini aldık.

İbrahim Gümüş, Nedayi Çakmak, İbrahim Kalaycı, Vahdettin Aydınli, Sami Yakalı ve Cevat Yıldırım ile Helvacı üzerine birbirinden değerli sohbetler ettik. İbrahim Kalaycı, Sami Yakalı ve Vahdettin Aydınli'nin adeta arşiv belgesi niteliği taşıyan kişisel notları, bu kitap projemiz için eşsiz birer kaynak oldu. Kitap yazımı aşamasında her birine sorular sorduk, görüşlerini aldık. İbrahim Gümüş, Nedayi Çakmak, İbrahim Kalaycı, Vahdettin Aydınli, Sami Yakalı ve Cevat Yıldırım hocamıza değerli görüş ve katkıları için minnettarız.

Kendisiyle keşkek yemeği üzerine röportaj yaptığımız Hüseyin Çöl (Takar Hüseyin) bu satırlar yazıldıktan bir süre sonra 30 Haziran 2021 tarihinde vefat etmiştir. Helvacı'da pişirdiği keşkekleriyle asla unutulmayacak şahsiyetlerden biri olan Hüseyin Amcamıza Allah'tan rahmet dileriz. Mekânı cennet olsun.

Kitabımızın hazırlanmasında “İlk İskanlardan Yunan İşgaline Kadar Menemen ya da Tarhaniyat Tarihi”, “İlkçağ'dan 21. Yüzyıla Aliğa Tarihi” gibi yazdığı değerli kitaplarla bölgemizin tarihini, kültürel mirasını kayıt altına alan değerli hocamız Prof. Dr. Ersin Doğer'in eserleri bize yol gösterici oldu. Eserlerinden yararlandığımız hocamıza çok teşekkür ediyoruz.

Menemen tarihi ile ilgili hazırladığı yüksek lisans tezinin Helvacı Karyesi ile ilgili bölümünü bizimle paylaşan Celal Bayar Üniversitesi Tarih Bölümü Dr. Öğr. Üyesi Dilek Öz'e şükranlarımızı sunuyoruz. Bu çalışma sayesinde Helvacıköy'ün 1840'lı yılları aydınlığa kavuşabili.

Helvacıköylü Tarım Bakanı Prof. Dr. Raşit Hatipoğlu'nun hayatı ile ilgili bilgilerin derlenmesinde gösterdikleri yakın ilgiden dolayı oğlu Gündüz Hatipoğlu'na ve Hürriyet Gece Gülcan hocamıza sonsuz teşekkür ederiz.

Helvacı gastronomisinin iştah açıcı, özgün ve leziz örneklerinden bazılarının hazırlanışını ve pişirme tekniklerini oldukça ayrıntılı bir şekilde anlatarak çalışmamıza zenginlik katan Yüksel Baylan, Ayşe Kılıç, Nuriye Özkan ve Mürrüvvet Özkan'a çok değerli yemek tarifleri için ne kadar teşekkür etsek azdır.

Yazdıkları birbirinden değerli şiirleriyle çalışmaya katkı sunan Helvacı'nın değerli şairleri İbrahim Kalaycı, Vahdettin Aydın, Sami Yakalı, Benay Çalışan, Şerif Uyanık ve Muharrem Doğan'a sonsuz teşekkürlerimizi sunarız.

Helvacı ağzı konusundaki yazıları nedeniyle Emekli Askeri Savcı Müjdat Tuna'ya, sade ve akıcı üslubuyla yazılarını okumaya doyamadığımız Muharrem Doğan'a çok teşekkür ederiz.

Helvacı kültürünün vazgeçilmez unsurlarından biri olan geleneksel çocuk oyunları, Aliğa Anaokulu Müdürlüğü gibi Aliğa'nın güzide okullarında çok başarılı çalışmalara imza atan, konunun uzmanı Ayşe Sayın öğretmenimiz tarafından ayrıntılı olarak yazılarak tarafımıza aktarılmıştır. Kendilerine şükranlarımızı sunarız.

Helvacı arazisinin çeşitli yerlerinden toprak örnekleri ve profilleri almamızda kullandığı iş makinası ile bizzat yardımcı olan ve bu konuda işimizi oldukça kolaylaştıran Erçin Taşkın'a en kalbi teşekkürlerimizi sunarız.

Helvacı kilimi dokumacılığı konusunda kurs öğretmenliği yapan ve bu kilimlerin dokumacılığının yaygınlaştırılması için önemli çaba harcayan, Helvacı kilimi hakkında oldukça aydınlatıcı bilgiler veren ve bizimle anılarını paylaşan Nüket İzmirlioğlu hocamıza sonsuz teşekkürlerimizi sunarız.

2019 yılının Ağustos ayında coğrafya bölümü akademisyenleri olarak Helvacı mezarlığındaki eski mezar taşlarında incelemeler yaptık. Bu incelemeler sırasında mezarlıktaki çalışmalarımıza rehberlik eden, mezarlığın bakımı ve temizliği konusunda oldukça hassas olan mezarlık sorumlusu Vacittin Mozakoğlu'na, ziyaretimiz sırasında bizi yalnız bırakmayan Mehmet Nazım Biner, Arif Yağız ve Hüseyin Çakmak'a çok teşekkür ederiz.

Helvacı'daki mevki isimleri haritası hazırlanırken Harita Genel Komutanlığının 1/25.000 ve 1/100.000 ölçekli topoğrafya haritalarından, Sami Yakalı, İbrahim Kalaycı ve Vahdettin Aydın'ın notlarından, Hasan Eroğlu ve Şeref Özkan'ın görüşlerinden yararlanılmıştır. Sağ olsunlar, var olsunlar.

Helvacı mezarlığındaki bazı mezar taşlarının ve cami yazılarının okunmasında Alp Oğuz Anadolu Lisesi Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi Öğretmeni Mürsel Mindiloğlu'nun ve Alp Oğuz Anadolu Lisesi Müdürü Ali Gürlek'in yardımlarını aldık. Değerli yardımları için saygıdeğer öğretmenlerimize sonsuz teşekkürlerimizi sunarız.

Aliağa İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Müdürü Mazlum Selim Aksakal Helvacı'nın güncel tarım ve hayvancılık verileri konusunda çok yardımcı olmuştur. Kendisine ne kadar teşekkür etsek azdır.

Helvacı camilerinin imamları, Mimar Sinan (Yukarı) Cami imamı imam-hatip Nurettin Tosun, Yeni (Orta) Cami imamı imam-hatip Abdurrahim Süslü, Fatih (Aşağı) Cami imamı müezzin-kayyım Ali Basatemur, Taş Cami imamı imam-hatip Mikail Çepiç ve Aliağa İlçe Müftülüğü Şube Müdürü Hamza Uslu, camilerimizin özellikleri ile ilgili bilgileri edinmemizde çok yardımcı oldular. Hocalarımıza ve müdürümüze çok teşekkür ederiz.

Helvacı kitap projesini hazırlayan ekibinin bir üyesi olarak yaptığımız pek çok toplantıya katılan fakat sağlık sorunları nedeniyle çalışmamızdan ayrılmak zorunda kalan Mustafa Coşkun hocamıza projeye yaptığı katkıları için teşekkür etmeyi borç biliriz.

İçten bir teşekkür de Helvacı Gençlik ve Dayanışma Derneğinin Kurucu Başkanı Serkan Sever ve derneğin değerli üyelerine etmeliyiz. Kitabın

yazılmasından basımına kadar her zaman yanımızda oldular, bizlere güç verdiler. Bunun yanında Helvacı'ya ve Helvacı halkına faydalı olmak için hiçbir karşılık beklemeden çalışan, bu çalışmalarıyla yerel ve yaygın medyada örnek gösterilen Helvacı Gençlik ve Dayanışma Derneğini kutlarız.

Helvacı'nın geçmişi, geleneği, göreneği, yemekleri vb. pek çok özelliği ile ilgili oldukça değerli ve ilginç paylaşımlar yapılan Helvacı Çocukları Sosyal Medya Grubu'na, başta kurucusu Aykut Tekelli'ye ve grup üyelerinin her birine çok teşekkür ederiz. Aykut Tekelli, Helvacı kitap projemizi başından sonuna kadar desteklemiştir. Kendisine minnettarız.

Bu kitabın haritalarının hazırlanmasında ve mezar taşları incelemelerinde büyük emekleri olan Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Coğrafya Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Emre Özşahin'e ayrıca çok teşekkür ederiz. Yine Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Coğrafya Bölümü öğrencilerinden Doğan Bilgiç, Gülşah Ceylan, Öznur Akdemir, Şeyma Kayalı, Doğukan Çek, Emine Atalay, İlayda Cömert, Berkant Ünal, Yasemin Asiler, Meltem Uygur, Yıldız Türkkanlı ve Merve Şimşek yoğun ders programlarına rağmen metinlerin temize çekilmesinde ve bazı şekillerin çizilmesinde bize yardım etmişlerdir. Onlarla gurur duyuyoruz.

Aliğa'daki bilimsel ve kültürel etkinliklere her zaman destek veren, çeşitli üniversiteler ile iş birliği içinde yürüttükleri özverili çalışmaları ile diğer belediyelerden ayrılan, Aliğa ilçesine, bilim camiasına ve çeşitli yazın alanlarına Aliğa Kent Kitaplığı gibi zengin bir kaynak sunan Aliğa Belediye Başkanı Sayın Serkan Acar'a ve Aliğa Belediyesi Basın Yayın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğüne bu kitabın basılması konusunda gösterdikleri destekleri için ne kadar teşekkür etsek azdır. Belediye Başkanımız Sayın Serkan Acar'a ve ekibine şükranlarımızı sunarız.

Bir içten teşekkür de yoğun çalışma tempomuz süresince bizleri büyük bir sabır ve anlayışla karşılayan, hazırladığımız bu çalışmaya maddi manevi her açıdan destek olan sevgili eşlerimize ve çocuklarımıza etmeliyiz. Onları çok seviyoruz.

Son olarak Helvacı'da doğup büyümüş, havasını solumuş ve suyunu içmiş sevgili Helvacılılardan savaşlarda şehadet şerbetini içmiş şehitlerin ruhları şad olsun, ölenlere de Allah'tan rahmet dileriz, hepsinin mekânları cennet olsun.

İlker EROĞLU | Hüseyin ÖZKAN

Aliğa-Helvacı, 2022

Giriş

Helvacı, bulunduğu yörenin en zengin, en önemli ve en çok tanınan yerleşmelerinden biridir. Bu çalışma Helvacı'nın coğrafi, tarihi ve kültürel özelliklerini ortaya koymak amacıyla hazırlanmıştır. Dolayısıyla Helvacı ve yakın çevresindeki insan-mekân ilişkisinden kaynaklanan pek çok özelliğin ve güzelliğin bilimsel metotlarla aydınlatılması sağlanmış olacaktır. Böylece Helvacı'nın coğrafi, tarihi ve kültürel kaynak değerleri belirlenip, bu değerlerin korunması ve gelecek kuşaklara tanıtılıp, aktarılması mümkün olabilecektir.

Coğrafi Konum ve Sınırlar

Helvacı, İzmir ilinin kuzeyinde konumlanmakta olup, Ege Bölgesi'nin Asıl Ege Bölümü'nde yer almaktadır. İdari olarak Aliağa ilçesine bağlıdır. Aliağa, Foça ve Menemen ilçelerinin kavşak noktasında yer alan Helvacı, Barbaros Hayrettin Paşa, Fatih ve Mimar Sinan mahallelerinden oluşmaktadır (Şekil 1).

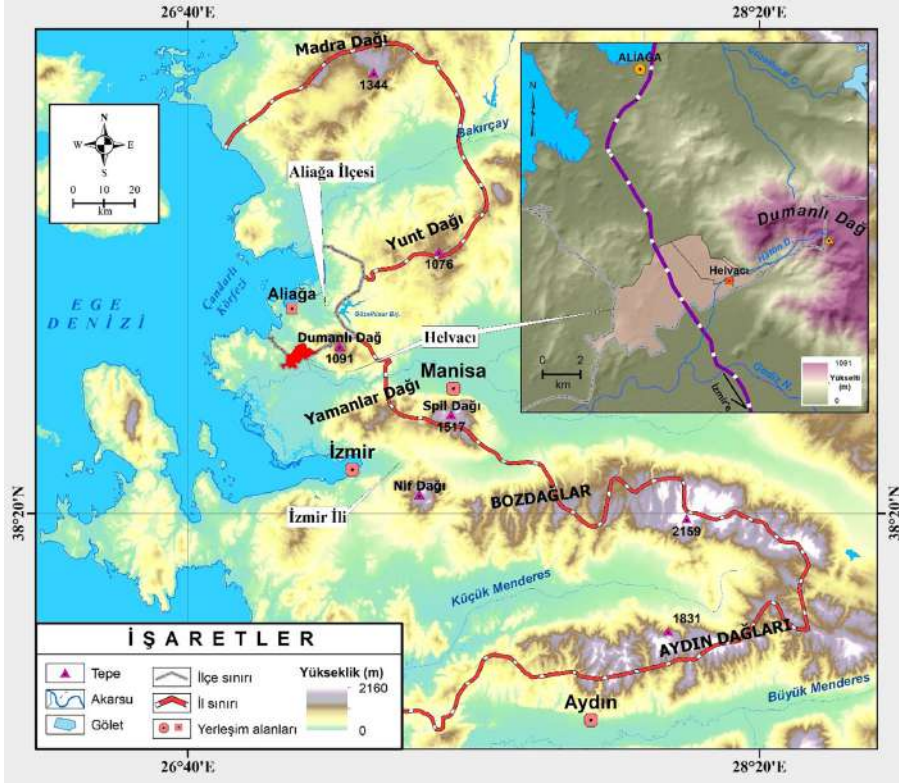


Şekil 1 Helvacı'nın coğrafi ve idari konumu.

Helvacı kuzeyden idari olarak Aliağa'ya bağlı Bozköy, Şehitkemaal ve Yukarı Şehitkemaal mahalleleri, doğu ve güneydoğudan Menemen'e bağlı Hatundere ve Türkelli mahalleleri, batı ve güneybatıdan Foça'ya bağlı Ilıpınar Mahallesi ile çevrelenmiştir (Şekil 1).

Coğrafi koordinat sistemine göre Helvacı, $38^{\circ}39'52.6''$ – $38^{\circ}43'22.6''$ kuzey enlemleri ile $26^{\circ}56'13.2''$ – $27^{\circ}03'2.02''$ doğu boylamları arasında bulunmaktadır. Genel hatlarıyla Helvacı arazisi Karahasana Dağı ile Foça tepelikleri arasında KD-GB yönünde uzanmaktadır (Şekil 2, Foto 1).

Harita Genel Komutanlığının verilerine göre arazinin KD-GB yönünde uzunluğu 10,53 km, KB-GD yönünde uzunluğu 4,66 km ve toplam yüzölçümü 24,60 km² dir. Helvacı yerleşim alanı Aliğa'ya 14 km, Menemen'e 13,9 km, Foça'ya 28,2 km, Bergama'ya 61,9 km, İzmir'e 55 km ve Manisa'ya da 61,1 km mesafededir (Şekil 2).



Şekil 2 Helvacı'nın konumu ve fiziki haritası.

İbrahim Kalaycı¹ notlarında Helvacı'nın sınırlarının Arap Ali Kuyusu, Geri Kuyu, Gerüstü Kuyusu, Bekiro Kuyusu, Yapalak, Tilki Çukuru, Hetem Paşa Tarlası, Ahlatlı Dede, İbikli Kuyu, Kara Dübek, Ören Arası, Kulaklı Boğazı, Bozköy Yolu, Kara Çakmak Tepe, Ak Çakmak Tepe, Kabak Tepe, Kaymakam Gediği, Ak Çeşme, Göktepe, Hayıtlık Çeşmesi, Goğuk Çeşmesi, Kepirlik Boğazı, Hacı Omarın Kuyu, Karahasan Dedesi, Yelli Gedik, Sivri Kayalar, Hatundere yolundan geçtiğini belirtmektedir. Ancak resmi kayıtlardan alınan verilerde Helvacı sınırının Karahasan Dağı'nın eteklerine indiği anlaşılmaktadır.

¹ Kalaycı, İ. (2021). Kişisel notları.



Foto 1 Karahasan Dağı'ndan Helvacı'nın görünüşü.

Helvacı ve çevresindeki mevki isimleri Abaza Boğazı, Akkuyu, Allı Köprü, Arapali Kuyusu, Avcı Kuyusu, Azaklı, Bağarası, Badır, Bahadır Boğazı, Bakırçeşme, Baltacıbağları, Beşkamışlar, Biçer Bataklığı, Biçerova, Bozyaka, Böceli, Dereköy Mezarlığı, Cennet Kayası, Çakırkahya, Çamlıçayır, Çatalbacak, Çayırıçi, Çayırkuyu, Çömlekçi Boğazı, Çukurçayır, Çukur Mahalle, Değirmenyeri, Dokuzdönüm, Düden, Düdükçü, Eşenene, Gerenlik, Gerenlikpınar, Geriş, Gerüstü, Gökgedik, Gölyüzü, Gülpınar, Hacıyusuf Değirmeni, Hasırçiftliği, Havuzbaşı Çeşmesi, Haylaz Tepe, Helvacı Mezarlığı, Höyücek, İbikli Kuyusu, İncirovası, İnkaya, Kafeslik, Kahveönü, Kandemir Boğazı, Karadut, Karakol Dağı, Karasulak, Kasvet, Kayaarası, Kaymakam Gediği, Kazyağlı Kuyusu, Kedimburnu, Keklik Kayası, Kepirler, Kırlar, Kısık, Kızıldağ, Kocakır, Kocameşe, Köprüler Yanı, Köyaltı, Kulak Boğazı, Kumbağlar, Kuyu Boğazı, Leblebici Boğazı, Menengiç Sekisi, Merdiven Kayası, Meryemçeşme, Molla Dağı, Muratlı Kayalığı, Müezzinoğlu Tepesi, Müsellimler, Nazlı Kuyusu, Orta Tepe, Ovacık, Örenarası, Paşalar, Paşanın Tarla, Sağlarbağı, Sakızlık, Samiköyü Ağaçlığı, Saraç Dedesi, Sarıca Kayaları, Sarı Mera, Serden Kayaları,

Sırtlaniçi, Şahinkaya, Şehitkema1 Mezarlığı, Sivri Kaya, Sopacı Yeri, Sota Kuyusu, Tilkilik Kayaları, Uluyol Bağları, Umurlu, Uyuzhavuz, Valiçeşme, Yağcıyeri, Yağmurodağı, Yakalının Boğaz, Yanık1aya, Yaprakköy, Yaren Dağı, Yaylaarası, Yellikaya ve Yeniceevler'dir (Şekil 3).

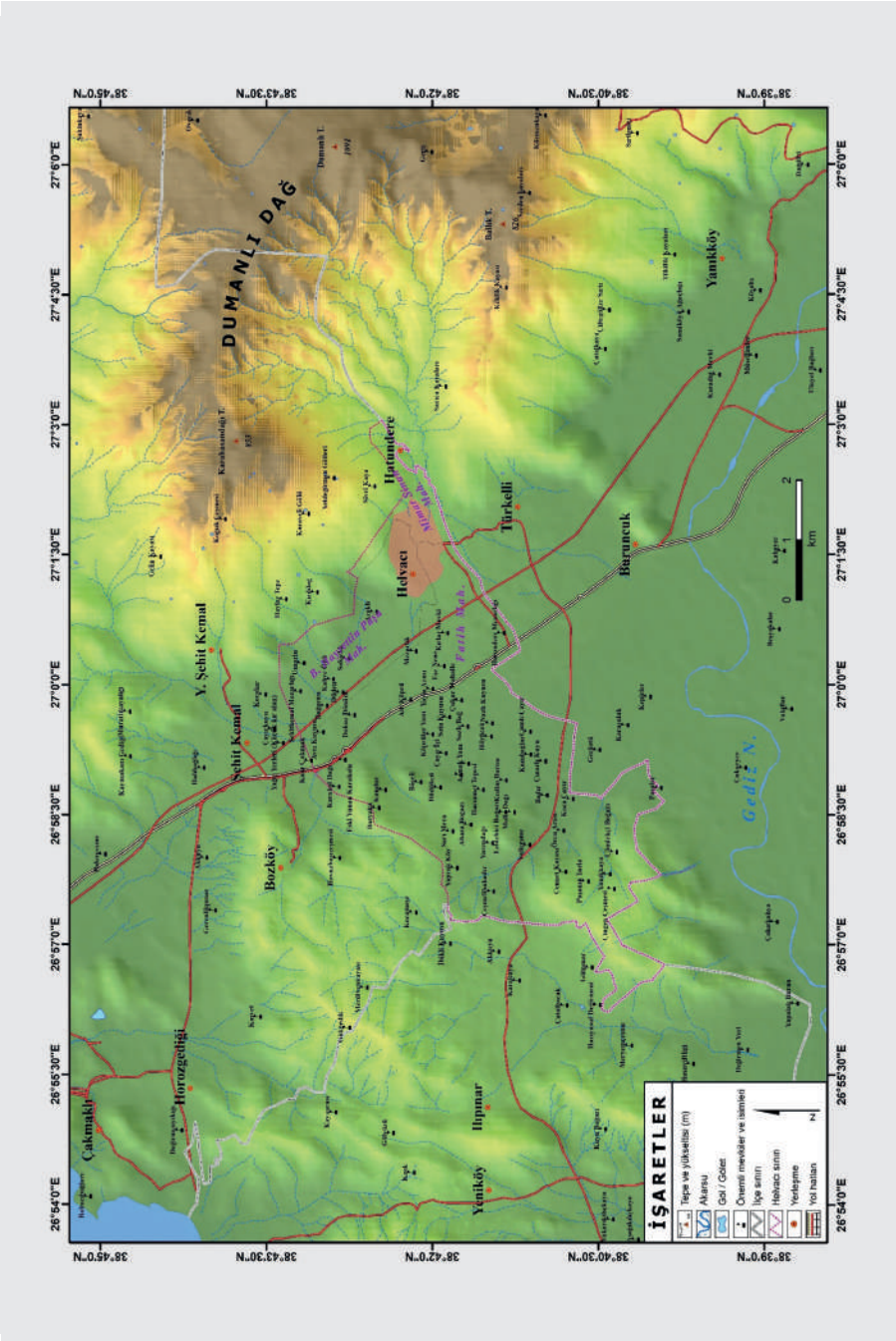
Materyal ve Yöntem

Çalışma verilerinin büyük çoğunluğu mülakat, görüşme ve gezi-gözlem metotları ile elde edilmiştir. Bu verilerin tatmin edici ve güvenilir olmasına özen gösterilmiştir. Bu amaçla 2019-2021 yılları arasında yoğun ve titiz bir çalışma yürütülmüştür. Ayrıca çok sayıda harita, tablo ve grafik oluşturulmuş, fotoğraflar çekilmiş veya benzer veriler ilgili kişilerden temin edilmiş, bu kaynakların ilgili bölümlerde kullanılmasına da önem verilmiştir.

Birincil kaynaklara ek olarak, Helvacı ile ilgili resmi verilerden ve bilimsel eserlerden de yararlanılmıştır. Bunlar arasında Harita Genel Müdürlüğü (HGM) tarafından kullanıma sunulan 1/100.000 ölçekli topografya haritasının Urla K17, İzmir K18 paftaları, Maden Tetkik ve Arama Genel Müdürlüğü (MTA) tarafından hazırlanan 1/100.000 ölçekli jeoloji haritasının Urla K17, İzmir K18 paftaları, Orman Genel Müdürlüğü (OGM) tarafından paylaşılan 1/100.000 ölçekli orman amenajman haritası, Köy Hizmetleri Genel Müdürlüğünün İzmir ve Manisa illerine ait arazi kullanım raporları, Meteoroloji Genel Müdürlüğü (MGM) tarafından derlenen rasat verileri, Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) tarafından toplanan istatistik verileri, kamu kurum ve kuruluşlarından sağlanan beşeri ve ekonomik özellikler ile ilgili bulunmaktadır. Haritaların hazırlanmasında coğrafi bilgi sistemlerinden (CBS) ArcGIS 10.8 programı kullanılmıştır. Ayrıca çalışma verileri GoogleEarth uydu görüntüsü ve arazi çalışmalarıyla da kontrol edilip, güncellenmiştir.

Önceki Çalışmalar

Helvacı ve çevresi ile ilgili önceki çalışmalar daha çok arkeoloji, tarih, coğrafya ve jeoloji konularında yoğunlaşmaktadır. Bu çalışmalar, genelde araştırma sahasının belli bölümlerini kapsamakta olup, listedeki gibi sıralanmaktadır.



Şekil 3 Helvacı'nın önemli mevkilerine ait harita.

Bakkal (1994), Menemen evresinin XV. ve XVIII. yüzyıllar arasındaki siyasi, iktisadi ve sosyal yapısını doktora tezi olarak çalışmıştır. Bu alışmada Menemen şer'iyye Sicilleri, Tahrir Defterleri ve diğeri arşiv belgelerinden yararlanmıştır.

Bilgi (1999), 1835 tarihli Saruhan Sancağı'na ait nüfus yoklama defterini esas alarak hazırladığı tablolarda döneme ait bütün iskân yerlerinin erkek nüfuslarını ve nüfus kategorilerini detaylı bir şekilde ortaya koymuştur.

Bilgi (2001), 1842 yılında Saruhan Sancağı'ndaki yerleşim birimlerinin nasıl bir nüfus yapısına sahip olduğunu tespit etmiş ve erkek nüfus miktarı ile hane sayısını birlikte vermiştir.

Caymaz (2006), Arap Tepe'de ele geçen buluntulara göre yerleşme geçmişinin M 6.000'li yılların başlarına kadar gittiğini ve Helvacı'nın Höyücek'den daha eski bir yerleşme yeri olduğunu tespit etmiştir.

am (2018), Yunt Dağı'ndaki yerleşmelerde yıllardır anlatılan yrk masallarını yrklerle yüz yüze görüşerek kayıt altına almış, Yunt Dağı yöresinin kültür coğrafiyasıyla ilgili önemli bir eseri yüksek lisans tezi olarak hazırlamıştır.

Doğeri (1995), Helvacı Höyücek'de bulunan kazıma figürlü stelin özelliklerini, temsil ettiğı dönemi ve yöre tarihine katkısını açıklamıştır.

Doğeri (1998), Menemen tarihini yöredeki ilk iskân hareketlerinden Yunan ordusunun Menemen'i işgaline kadar olan dönemi içine alacak şekilde incelemiş ve Saruhanlılar döneminden Cumhuriyet'e kadar Menemen'in idari sınırları içindeki köylerin ve mezarların tarihi özelliklerini ortaya koymuştur.

Doğeri (2017), "İlk ağ'dan 21. Yüzyıla Aliağa Tarihi" ile Aliağa'da Cumhuriyet Dönemi'nde yaşanan önemli olayları kapsamlı bir şekilde anlatmıştır.

Emre vd. (2005), İzmir kenti merkez olmak üzere yaklaşık 50 km yarıçapındaki bir alanda diri fayları ve bu fayların deprem üretme potansiyellerini belirlemişlerdir.

Ercan vd. (1996), Batı Anadolu'daki Tersiyer ve Kuvaterner yaşlı volkanik kayalarda radyometrik yaş ölçümleri yapmışlar, bu çalışmada Dumanlı Dağ yamaçlarından alınan kayalar örneklerini de yaşlandırmışlardır.

Erinç (1955), Gediz ve Küçük Menderes Deltalarının Morfolojisi isimli çalışmada Helvacı Ovası'nın yayıldığı Nemrut Koyu ile Gediz Deltası arasında uzanan alüvyal koridorun oluşumunu açıklamıştır.

Eroğlu (2000), Dumanlı Dağ ve çevresinin fiziki, beşerî ve ekonomik açıdan coğrafi özelliklerini detaylı bir şekilde yüksek lisans tezi olarak hazırlamıştır.

Eroğlu (2009), Helvacı ve çevresini de içine alan doktora tezinde Yunt Dağı ve çevresinin fiziki, beşerî ve ekonomik coğrafi özelliklerini kapsamlı bir şekilde değerlendirmiştir.

Eşder vd. (1991), Aliğa yöresinin jeolojisini ve jeotermal enerji olanaklarını detaylı bir şekilde incelemişler ve olası jeotermal alanlardan biri olarak Helvacı-Türkelli jeotermal alanını tespit etmişlerdir.

Gonca (2005), Menemen Kazası'nın 1923-1933 yılları arasında Cumhuriyet yönetimi ile gerçekleşen değişikliklere uyum sürecini, kaza genelinde meydana gelen siyasi, idari, sosyal ve ekonomik yenilikleri ve halkın bu yeniliklere yaklaşımını incelemiştir.

Gökçen (1946), XVI. ve XVII. yüzyıllarda Saruhan'da bulunan zaviye ve yatırırları, Şer'iyye Sicil Defterleri ve arşiv belgeleri kayıtlarına dayanarak kaleme almıştır.

Öğdüm (1983), Dumanlı Dağ volkan konisi ve kalderasının oluşum özelliklerini ve evrimini blok diyagramlar çizerek ayrıntılı olarak açıklamıştır.

Öz (2006), Menemen'in 1844 yılına ait Temettuât Defterleri'ni inceleyerek 19. yüzyılın ortalarında Menemen kazası köylerinin sosyal-ekonomik yapılarını köyler bazında değerlendirmiştir.

Özengin (2011), on iki yıl boyunca iki yüz yirmi binden fazla eski gazete sayfasını tek tek inceleyerek hazırladığı çalışmada, Menemen tarihi ile ilgili çok ayrıntılı ve ilginç bilgilere yer vermiş, okuyuculara konularına göre altı yüzden fazla fotoğraf sunmuştur.

Özşahin ve Eroğlu (2018), Aliğa'nın depremselliği ile ilgili yaptıkları çalışmada sahanın I. derecede deprem riski altında bulunduğunu ve Helvacı'nın Menemen Fay Zonu üzerinde yer aldığından deprem duyarlılığının yüksek olduğunu belirlemişlerdir.

Özşahin ve Eroğlu (2019), Türkiye'nin ilk ilçe atlası olarak hazırladıkları Aliğa Coğrafya Atlası ile yörenin coğrafi özelliklerini haritalar eşliğinde görselleştirmişlerdir.

Şenyürek vd. (1950), Helvacı Höyücek'te 1949 yılı Ağustos ayında sondajlar yapmışlar ve kazılan kısımların birinci ve ikinci Truva kültürlerini temsil ettiğini belirtmişlerdir. Ayrıca Helvacı Höyücek'in altında birinci Truva kültüründen daha eski bir kültürün olmasının mümkün olduğunu vurgulamışlardır.

Uluçay (1955), 18 ve 19. yüzyıllarda Saruhan Sancağı sınırları içindeki yerleşmelerde eşkıyalık olayları hakkındaki kayıtları öncelikle Manisa Şer'iyye Sicilleri olmak üzere Başbakanlık Arşivi ve çeşitli arşiv kayıtlarından yararlanarak gün yüzüne çıkarmıştır.

Yalçınlar (1958), Gediz ve Bakırçay vadileri arasındaki sahanın Paleozoyik ve bilhassa Antrakolitik tabaklarının özelliklerini açıklamıştır.

Yıldırım (2009), Aliğa ilçesinin tarihi, sosyal ve ekonomik özelliklerini Cumhuriyet Dönemi kapsamında değerlendirmiştir.

Yıldırım (2017), Aliğa çevresi ile Güzelhisar tarihini Prehistorik Çağ'dan günümüze arşiv belgeleri, sözlü mülakatlar ve yerinde gözlemlerle elde ettiği bulgulara dayanarak ayrıntılı bir şekilde incelemiş, Güzelhisar Mahallesi'nin gelenek, görenek ve folklorik özelliklerine değinmiştir.

KÜLTÜR . TARİH .
COĞRAFYA .

Coğrafya

I.BÖLÜM

1.1. Fiziki Coğrafya Özellikleri

1.1.1. Jeolojik Özellikler

Helvacı arazisi, Menderes masifinin kuzey kenarında bulunmaktadır. Aşağı Şakran'ın kuzeybatısında yer alan Permiyen kalkerleri yörenin temelini oluşturan en yaşlı kayaçlardır.² Yöre Miyosen'e kadar uzun bir aşınım dönemi geçirmiş ve Miyosen'de saha genelinde gölsel bir ortamda volkanizma yaşanmıştır. Dolayısıyla bu devirde meydana gelen litolojik birimler, volkanik kayaçlarla ardalanmalı gölsel tortullardan oluşmaktadır. Bunlar çakıltaşı, gölsel kumtaşı, kıltaşı, kireçtaşı ve volkanitlerdir.

Helvacı çevresinde hâkim kayaç türünü volkanik kayaçlar meydana getirmektedir (Şekil 4). Miyosen volkanizmasının eseri olan bu kayaçlardan andezitler Karahasan Dağı ve Dumanlı Dağ'da geniş alan kaplamaktadır. Helvacı'nın kuzeyinde Karahasan Dağı yamacının en alt kesimi dar alanlı olarak Üst Oligosen-Alt Miyosen volkanitlerinden oluşmaktadır. Helvacı Ovası'nda Kuvaterner alüvyonları yayılmaktadır. Kunduz Tepe, Hacıahmet Tepe ve Kartal Tepe hattı boyunca uzanan tepelik sahanın litolojik yapısı Orta-Üst Miyosen yaşlı gölsel kireçtaşlarından oluşmaktadır. Bu sahanın batısında Ilıpınar Mahallesi civarında gölsel kireçtaşları arasına yer yer Orta-Üst Miyosen yaşlı tüfler ve bazaltlar karışır (Şekil 4).

Dumanlı Dağ (1.091 m) volkan konisinin güneybatısında Helvacı ve Türkelli arasındaki bazaltik görünümlü siyah renkli lavların gerçekte andezit türde olduğu saptanmıştır. Bu kayaçların Rb/Sr yöntemi ile ölçülen kayaç yaşı $17,0 \pm 0,3$ milyon yıldır.³

Üst Miyosen'den itibaren Afrika-Arabistan platformunun Anadolu kütlesi üzerine doğru ilerlemesi ile Batı Anadolu'da gerilmeler egemen olmuş ve Ege sert kütlesinde graben ve horstlar teşekkül etmiştir.⁴ Dumanlı Dağ, Yunt Dağı horstunun batı kesimini oluşturmaktadır. Dumanlı Dağ'ın kuzeyinde

² Yalçınlar, İ. (1958). Gediz ve Bakırçay Vadileri Arasında Antrakolitik Temel. Coğrafi Araştırmalar, Cilt II, İstanbul Üniversitesi Coğrafya Enstitüsü Yayını No: 21: 31-47.

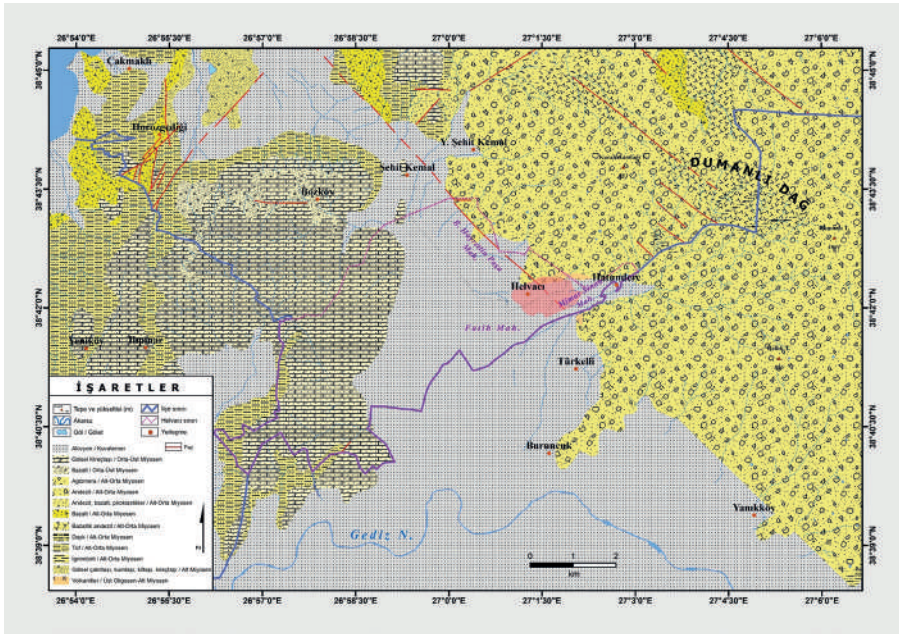
³ Ercan, T., Satır, M., Sevin, D. ve Türkecan, A. (1996). Batı Anadolu'daki Tersiyer Kuvaterner Yaşlı Volkanik Kayaçlarda Yeni Yapılan Radyometrik Yaş Ölçümlerinin Yorumu. MTA Dergisi, 119: 103-112.

⁴ Atalay, İ. (1987). Türkiye Jeomorfolojisine Giriş. Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, No: 9, İzmir.

uzanan Güzelhisar Grabeni, güneyinde uzanan Gediz Grabeni tektonik çöküntü alanlarıdır (Şekil 4).

Türkiye'nin birinci derecede deprem bölgesinde yer alan Helvacı ve çevresi depremsellik bakımından oldukça aktif ve riskli bir sahada bulunmaktadır. Helvacı yerleşme olarak Menemen (Dumanlı Dağ) Fay Zonu üzerinde kurulmuştur. Bununla birlikte yakınında deprem üretme potansiyeline sahip Güzelhisar Fayı ile Yeni Foça Fayı da yer almaktadır. Menemen (Dumanlı Dağ) Fay Zonu kabaca birbirine paralel uzanan K60B genel doğrultulu dört fay parçasından meydana gelmiştir. Genişliği 5 km'yi bulan fay zonunun toplam uzunluğu 15 km dir.⁵

Eşder vd.,⁶ tarafından Foça-Aliğa-Menemen üçgeni arasında yer alan bölgede magnitüdü 4,2 ile 5 arasında değişen depremlerin, grabenleşmeye bağlı olarak meydana gelen KB-GD doğrultulu tektonik hatlar üzerinde yer aldığı tespit edilmiştir.

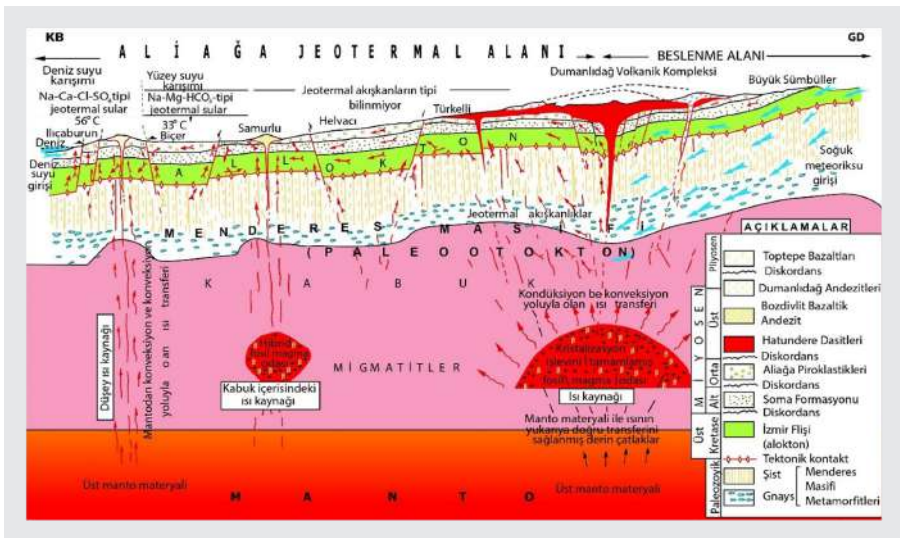


Şekil 4 Helvacı'nın jeoloji haritası.

- 5 Emre, Ö., Özalp, S., Doğan, A., Özaksoy, V., Yıldırım, C. ve Göktaş, F. (2005). İzmir Yakın Çevresinin Diri Fayları ve Deprem Potansiyelleri. (Rapor No:10754), MTA Jeoloji Etütleri Dairesi, Ankara.
- 6 Eşder, T., Yakabağ, A., Sarıkaya, H. ve Çiçekli, K. (1991). Aliğa (İzmir) Yöresinin Jeolojisi ve Jeotermal Enerji Olanakları. (Rapor No: 9467), MTA Genel Müdürlüğü, Ankara.

Aliğa'nın depremselliği ile ilgili yapılan analizde Menemen Fay Zonu üzerinde yer alan Helvacı'nın, Aliğa yöresinin deprem duyarlılığı en yüksek alanlarından biri üzerinde kurulmuş olduğu anlaşılmıştır.⁷

Bütün bu faktörler göz önünde bulundurulduğunda Helvacı'nın depremsellik bakımından oldukça riskli bir sahada olduğu açıkça görülmektedir. Bunun yanında bu yörede önceki yıllarda pek çok yıkıcı depremlerin yaşandığını, yerin yarıldığını ve yerden sıcak suların fışkırdığını da unutmamak gerekir. Nitekim Ocak 1908'de (6 Kanun-i sani 1324) gece saat 21.00 ile 21.30 sıralarında şiddetli iki deprem meydana gelmiş ve Helvacı'da 120 hane yıkılmıştır.⁸ 2 Mayıs 1950 sabahı saat 10.15 civarında şiddetli bir yer sarsıntısı olmuştur. Yer sarsıntısı Menemen ve köylerindeki binalarda hasarlara yol açmıştır.⁹



Şekil 5 Aliağa jeotermal sisteminin tahmini modeli (Eşder, vd., 1991'den yararlanılarak yeniden çizilmiştir).

Jeotermal enerji olanakları bakımından önemli bir potansiyele sahip olan Aliğa çevresinde olası jeotermal alanlardan biri de Helvacı-Türkelli jeotermal alanıdır (Şekil 5). Aliğa jeotermal tahmini modeline göre, jeotermal akışkanların oluşmasını sağlayan meteorik sular beslenme alanından sisteme

7 Özşahin, E. ve Eroğlu, İ. (2018). Aliğa'nın Depremselligi. Arkeoloji, Tarih, Coğrafya, Turizm ve Kültürüyle Geçmişten Günümüze 1. Aliğa Sempozyumu Bildirileri (Editör: Murat Çekilmez, Serdar Vardar) içinde s.189-192, Aliğa Kent Kitaplığı Dizisi: 5, Ankara.

8 Doğer, E. (1998). İlk İskânlardan Yunan İşgaline Kadar Menemen ya da Tarhaniyat Tarihi. Sergi Yayınevi, İzmir.

9 Özengin, O. (2011). Oktay Özengin ile Menemen Tarihi. Printer Organize Matbaacılık, İzmir.

1.1.2 Jeomorfolojik Özellikler

This topographic map illustrates the Dumanlı Dağı region, characterized by its mountainous terrain. The map uses a color-coded elevation scale ranging from 0 to over 1000 meters. Key geographical features include the Dumanlı Dağı peak, the Kızılırmak River, and several settlements such as Şehit Kemal, Hıyacı, Hatundere, and Yenicöy. The map also shows a network of roads and administrative boundaries. The legend (İŞARETLER) defines symbols for elevation, settlements, roads, and rivers. The map is framed by coordinates from 26°54'0"E to 27°06'0"E and 36°57'0"N to 37°03'0"N.

İŞARETLER

- Seğir ve yükseltiler (m)
- Alaklar
- Çift / Çoş
- İçme suyu
- Haricada suyu
- Haricada suyu
- Haricada suyu

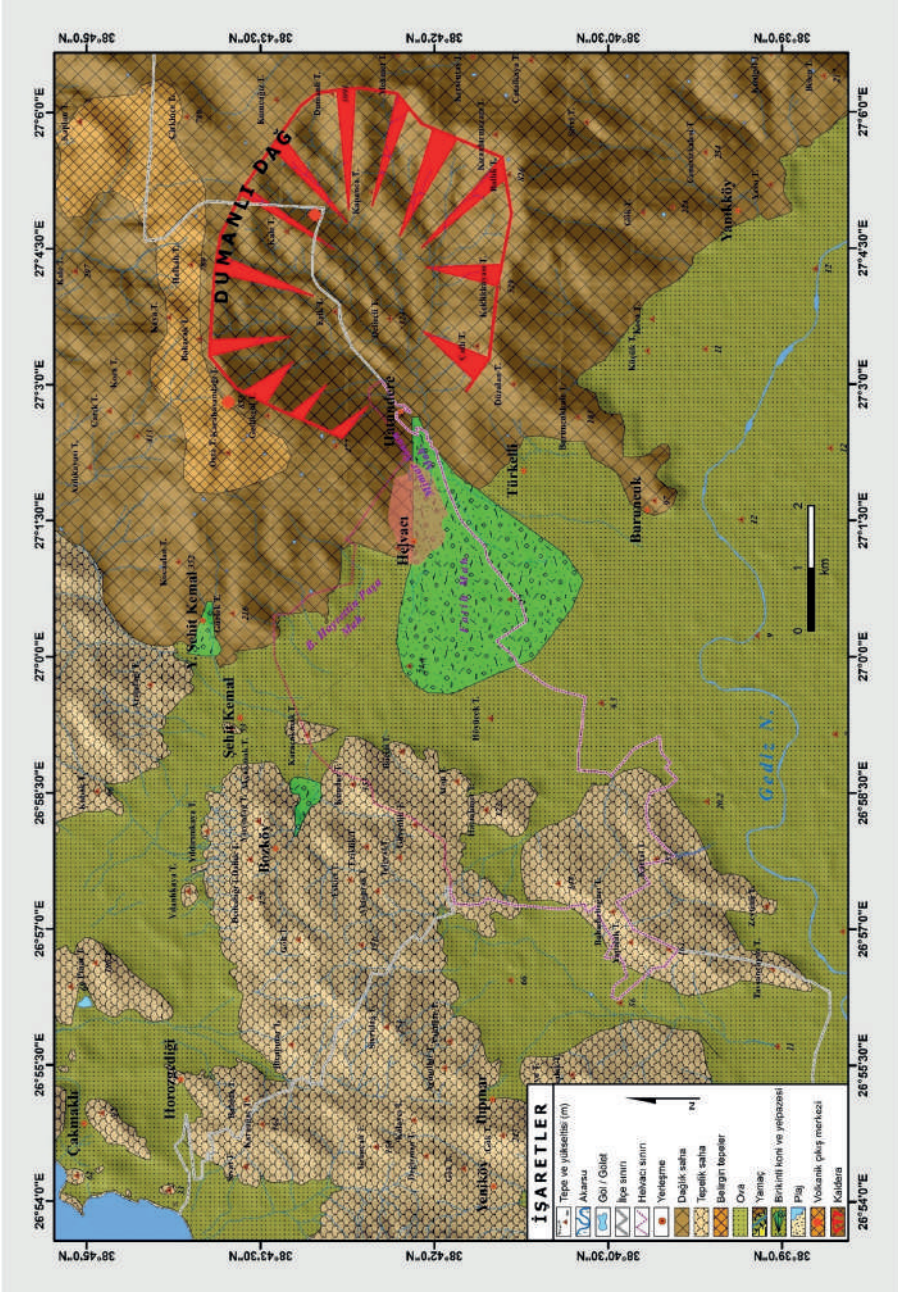
Yükseklik (m)

- 0 - 100
- 100.01 - 200
- 200.01 - 300
- 300.01 - 400
- 400.01 - 500
- 500.01 - 600
- 600.01 - 700
- 700.01 - 800
- 800.01 - 900
- 900.01 - 1000
- 1000.01 - 1100
- 1100.01 - 1200
- 1200.01 - 1300
- 1300.01 - 1400
- 1400.01 - 1500
- 1500.01 - 1600
- 1600.01 - 1700
- 1700.01 - 1800
- 1800.01 - 1900
- 1900.01 - 2000
- 2000.01 - 2100
- 2100.01 - 2200
- 2200.01 - 2300
- 2300.01 - 2400
- 2400.01 - 2500
- 2500.01 - 2600
- 2600.01 - 2700
- 2700.01 - 2800
- 2800.01 - 2900
- 2900.01 - 3000
- 3000.01 - 3100
- 3100.01 - 3200
- 3200.01 - 3300
- 3300.01 - 3400
- 3400.01 - 3500
- 3500.01 - 3600
- 3600.01 - 3700
- 3700.01 - 3800
- 3800.01 - 3900
- 3900.01 - 4000
- 4000.01 - 4100
- 4100.01 - 4200
- 4200.01 - 4300
- 4300.01 - 4400
- 4400.01 - 4500
- 4500.01 - 4600
- 4600.01 - 4700
- 4700.01 - 4800
- 4800.01 - 4900
- 4900.01 - 5000
- 5000.01 - 5100
- 5100.01 - 5200
- 5200.01 - 5300
- 5300.01 - 5400
- 5400.01 - 5500
- 5500.01 - 5600
- 5600.01 - 5700
- 5700.01 - 5800
- 5800.01 - 5900
- 5900.01 - 6000
- 6000.01 - 6100
- 6100.01 - 6200
- 6200.01 - 6300
- 6300.01 - 6400
- 6400.01 - 6500
- 6500.01 - 6600
- 6600.01 - 6700
- 6700.01 - 6800
- 6800.01 - 6900
- 6900.01 - 7000
- 7000.01 - 7100
- 7100.01 - 7200
- 7200.01 - 7300
- 7300.01 - 7400
- 7400.01 - 7500
- 7500.01 - 7600
- 7600.01 - 7700
- 7700.01 - 7800
- 7800.01 - 7900
- 7900.01 - 8000
- 8000.01 - 8100
- 8100.01 - 8200
- 8200.01 - 8300
- 8300.01 - 8400
- 8400.01 - 8500
- 8500.01 - 8600
- 8600.01 - 8700
- 8700.01 - 8800
- 8800.01 - 8900
- 8900.01 - 9000
- 9000.01 - 9100
- 9100.01 - 9200
- 9200.01 - 9300
- 9300.01 - 9400
- 9400.01 - 9500
- 9500.01 - 9600
- 9600.01 - 9700
- 9700.01 - 9800
- 9800.01 - 9900
- 9900.01 - 10000

0 1 2 km

Şekil 6 Helvacı'nın yükselti basamakları haritası.

10 Eşder vd., 1991.



Şekil 7 Helvacı'nın jeomorfoloji haritası.

Helvacı ve çevresinde en yüksek zirveler 1.091 m ile Dumanlı Tepe, 878 m ile Ovacıktaş Tepe, 853 m ile Karahasan Dağı (Foto 2), 826 m ile Ballık Tepe ve 789 m ile Çirkince Tepe ve Halkalı Tepe'dir. Diğer başlıca tepeler Akçakmak Tepe (53 m), Belen Tepe (217 m), Buruncukkale Tepe (183 m), Cenevizkalesi Tepe (234 m), Çiğdem Tepe (283 m), Dededağı Tepe (179 m), Deliceli Tepe (324 m), Gök Tepe (243 m), Gürlek Tepe (216 m), Hacıahmet Tepe (123 m), Kabak Tepe (96 m), Kale Tepe (297 m), Karağaç Tepe (162 m), Karadağ Tepe (147 m), Karadağ Tepe (723 m), Kartal Tepe (152 m), Keklikkayası Tepe (529 m), Kocalan Tepe (352 m), Kunduz Tepe (153 m), Pınar Tepe (100,2 m), Sivridağ Tepe (253 m), Uzunçalı Tepe (158 m) ve Uzundağ Tepe (182 m)'dir.

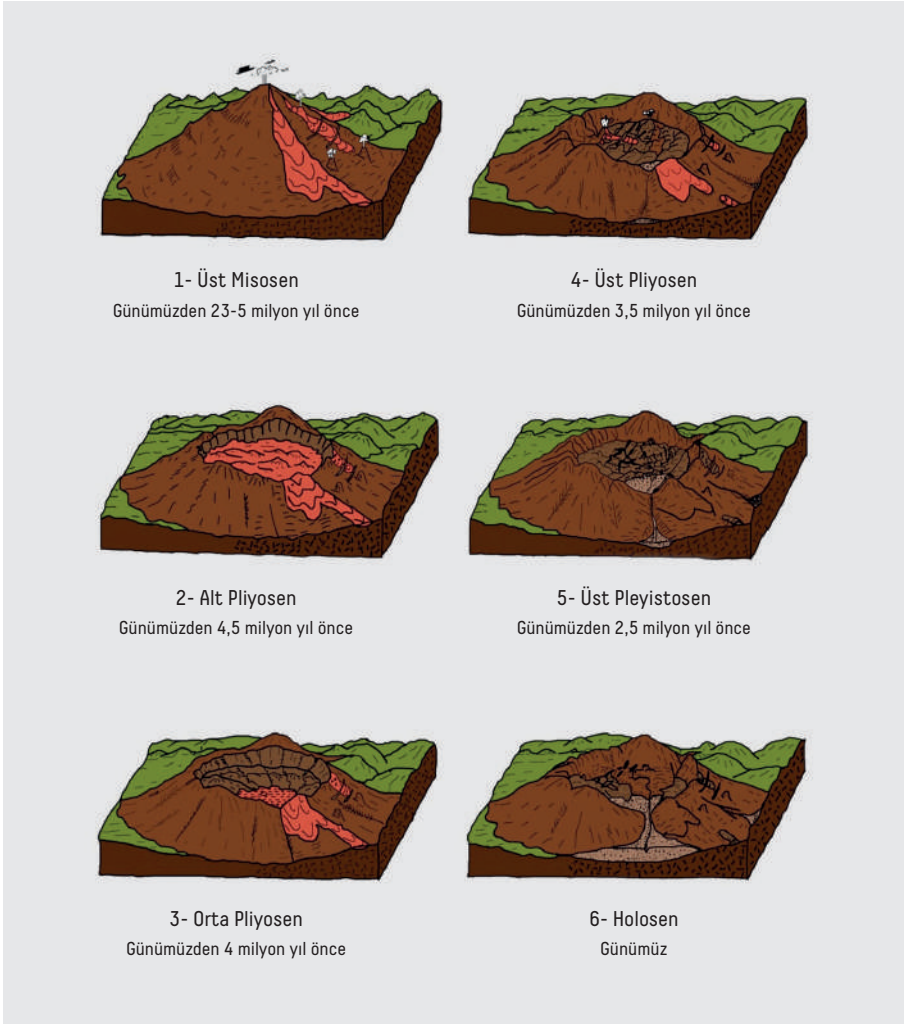


Foto 2 Karahasan Dağı'nın güneybatı yamaçlarından görünüşü.

Helvacı çevresinde en yüksek sahaları Dumanlı Dağ (1.091 m) ve Karahasan Dağı (853 m) oluşturmaktadır. Helvacı'nın doğusunda yer alan Dumanlı Dağ volkan konisi Üst Miyosen yaşlı bir stratovolkan olarak sınıflandırılmaktadır. Volkan konisi üzerinde orta büyüklükte çökme kalderası bulunmaktadır. Dumanlı Dağ volkan konisinde ana bacanın yerinin yaklaşık olarak Dumanlı Tepe'nin 2 km batısında olduğu tahmin edilmektedir.¹¹ Ögdüm'e¹² göre Dumanlı Dağ volkan konisi ve kalderasının evrimi özetle şu şekildedir (Şekil 8);

¹¹ Ögdüm, F. (1983). Menemen Dumanlıdağ Volkan Konisi ve Kalderasının Jeomorfolojisi Evrimi. Jeomorfoloji Dergisi, 11: 42-52.

¹² Ögdüm, 1983.



Şekil 8 Dumanlı Dağ volkanik kütesinin oluşumu ve gelişimi.

Dumanlı Dağ volkan konisinde ilksel koni Üst Miyosen'deki volkanik faaliyetler sonucunda ana baca ve çok sayıdaki ikincil bacaların çıkardığı volkanik gereçler ile oluşmuştur. Miyosen ile Pliyosen arasındaki tektonik hareketlerden etkilenen volkan konisi, magma ocağının boşalması sonucu ve üzerinde biriken büyük hacimli malzemenin basınç etkisiyle bir dizi ring faylarla çökerek kaldera oluşturmuştur. Kaldera oluşumundan sonra Pliyosen'de gölle işgal edilmiş ve bu göl ortamında kum, çakıl ve kil depoları birikmiştir. Bu aşınım döneminde kalderanın dış yamaçlarında akarsu ağı gelişmeye başlamıştır. Yine Pliyosen'de meydana gelen yeni volkanizma ile kaldera içinde yeni çıkışlar ve dayk girmeleri oluşmuştur. Pliyosen ile

Pleyistosen arasındaki yeni tektonik etkinliklerin yol açtığı faylanmalar ile kaldera batıya doğru çarpılmış ve disimetrik bir hal almıştır. Pleyistosen’de D-B yönlü faya yerleşen Hatun Dere kalderayı batıdan parçalayarak, kalderanın Gediz Grabeni sistemine bağlanmasını sağlamıştır. Kalderanın Gediz Grabeni’ne bağlanması ile hızlı bir aşınma ve boşalma olmuş ve bu boşalmanın sonucu olarak kaldera içindeki dayklar yüzeye çıkmışlardır. Pleyistosen’den günümüze değin devam eden aşınma ve birikme süreçleri içerisinde kaldera bugünkü morfolojisini kazanmıştır. Hatun Dere’nin Gediz Grabeni’ne açılması ile taşınan gereçler, Hatundere Mahallesi’nden batıya doğru yayılan, üzerinde Helvacı’nın da kurulduğu büyük bir birikinti yelpazesi oluşturmuştur.

Helvacı’nın batısında Foça tepeliklerinin bir bölümünü oluşturan Hacıahmet Tepesi (123 m), Kartal Tepe (152 m) ve Kunduz Tepe (153 m) yükselmektedir. Foça tepelikleri ile Karahasan Dağı arasında Gediz Nehri yatağından Nemrut Koyu’na alüvyal bir düzlük uzanmaktadır. Helvacı’nın verimli tarım alanı olan Helvacı Ovası bu alüvyal düzlük üzerindedir.

Erinç’e¹³ göre, bu alüvyal düzlükte biri güneye diğeri kuzeye akan iki dere, deniz seviyesinin alçalmasına bağlı olarak vadilerini derinleştirmiş ve aralarındaki su bölümü hattı çok alçalmıştır. Deniz seviyesi Flandrien transgresyonu ile yükselmeye başlayınca bu vadiler deniz tarafından istila edilmiş ve deniz, su bölümü hattını da örtmüştür. Bu sırada Foça tepelikleri de ada haline gelmiştir. Daha sonra gerek Foça tepeliklerinden gerekse Dumanlı Dağ’dan inen akarsuların taşıdığı malzeme ile bu kanal (veya deniz boğazı) dolmuş ve zamanla bugünkü şeklini almıştır. Vadinin henüz doldurulmamış olan aşağı çığırı, Nemrut Limanı haline gelmiştir.

Nemrut Limanı yakınında Ege Gübre Neolitik Yerleşimi alanında Sağlamtimur ve Ozan¹⁴ tarafından yapılan incelemelerde antik yerleşmenin ilk kurulduğu zamandan günümüze kadar geçen yaklaşık 8.000 yıllık sürede, topografyanın çevresel etkilere bağlı olarak değişerek bugünkü düz görünümünü

¹³ Erinç, S. (1955). Gediz ve Küçük Menderes Deltalarının Morfolojisi. Dokuzuncu Coğrafya Meslek Haftası (22-29 Aralık 1954) Tebliğler ve Konferanslar, Coğrafya Meslek Haftaları Serisi:1, Türk Coğrafya Kurumu Yayınları, 2: 33-66.

¹⁴ Sağlamtimur, H. ve Ozan, A. (2013). Ege Gübre Neolitik Yerleşiminin Paleocoğrafya Özellikleri ve Gelişimi. Prof. Dr. İlhan Kayan’a Armağan (Editör: Ertuğ Öner) içinde s. 587-597, Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir.

kazandığı ortaya çıkarılmıştır. Neolitik köyde yaşamın devam ettiği sırada yerleşimin batı tarafında bir göl bulunmaktadır. Yerleşimin kıyısında yer aldığı gölün suları zaman zaman yükselmiş ve çekilmiştir. Hayıtlı Dere'nin Nemrut Körfezi'nde bir delta oluşturamadığı da dikkate alındığında, Ege Gübre Yerleşimi'nin konumu Son Buzul Çağı sonlarından itibaren yükselen deniz sularının, en azından yerleşimin bulunduğu alanda, daha iç kesimlere kadar ilerlemediği hatta deniz kıyısının günümüzdekinden daha uzakta bir yerde olabileceği düşünülmektedir.

Batı Anadolu'da günümüzden altı-yedi bin yıl önce maksimum ilerlemesine erişen kıyı çizgisinin, Menemen Ovası'nın orta kesiminde en çok Seyrek çevresine kadar sokulduğu belirlenmiştir.¹⁵

1.1.3 İklim Özellikleri

İklim, insan faaliyetlerine etki eden ve şekillendiren en önemli doğal faktörlerden biridir. Bu nedenle Helvacı'daki beşerî ve ekonomik faaliyetler üzerinde iklim elemanlarının ve özelliklerinin önemli etkisi bulunmaktadır.

Örneğin 6 Eylül 1940 tarihli gazete haberinde son yağan yağmurlarda Helvacıköy'de iki ton üzümün sergide ıslandığı bildirilmiştir.¹⁶ Yine 15 Ağustos 1942 tarihli gazete haberi "Önceki gün yağan sağanak yağmur esnasında Helvacıköy civarındaki jandarma karakol binası yanındaki telgraf direklerine yıldırım isabet etmiş, beş direği parçalamıştır. Yıldırım, karakol binası yanında yemekhanede yemekte bulunan Ahmet Avcı ile Mustafa Benci'ye temas etmiş, her ikisi de bayılmış ve doktor tarafından tedavi altına alınmıştır." şeklindedir.¹⁷

Helvacı'nın iklim özellikleri üzerinde yöreyi etkileyen hava kütlelerinin karakterleri, enlem etkisi, dağlarının uzanışı, yükselti, deniz etkisi ve bakı gibi fiziki coğrafya faktörleri rol oynamaktadır.

Helvacı, 40° K paralelleri civarında egemen olan Batı Rüzgârları'nın etki alanındadır. Bu nedenle iklim elemanları mevsimlik değişimlerle birlikte Batı

¹⁵ Kayan, İ. ve Öner, E. (2016). Larisa Antik Kenti Çevresinin Coğrafi Özellikleri, Paleocoğrafik Evrimi ve Jeoarkeolojik Değerlendirmeler. Larisa-Buruncuk Mimari Araştırmaları (Editör: Turgut Saner) içinde s.7-26, Ege Yayınları, İstanbul.

¹⁶ Özengin, 2011.

¹⁷ Özengin, 2011.

Rüzgârları tarafından kontrol edilmektedir. Yıl boyunca farklı karakterde hava kütleleri Helvacı'yı etkisi altına almaktadır.

Helvacı'yı etkileyen hava kütleleri kışın cP (Kontinental Polar), mP (Denizel Polar) ve Akdeniz tali cephesi ile yazın Azor Yüksek Basınç Alanı ve Kuzey Afrika üzerinden gelen hava kütleleridir.

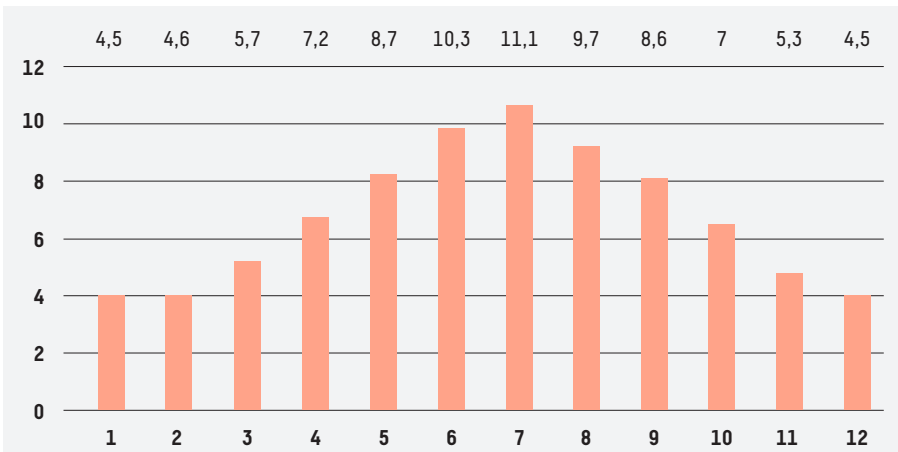
Helvacı'nın iklim özelliklerini ortaya koymak amacıyla, Aliğa (2007-2017) ve Menemen (2007-2017) meteoroloji istasyonlarının verilerinden yararlanılmıştır. Aliğa ve Menemen meteoroloji istasyonları 38° kuzey enleminde bulunmaktadır. Aliğa meteoroloji istasyonunun yükseltisi 27 m, Menemen meteoroloji istasyonunun yükseltisi 10 m'dir.

Menemen meteoroloji istasyonuna göre yörede yıllık ortalama güneşlenme süresi 7,3 saattir (Tablo1, Şekil 9). Kış aylarında 4,5 saate inen ortalama güneşlenme süresi en yüksek değerine 11,1 saat ile temmuz ayında ulaşmaktadır.

Helvacı ve çevresinde güneş ışınlarının geliş açısı 21 Aralık'ta 27°, 21 Mart-23 Eylül'de 51° ve 21 Haziran'da 74° dir. Karasallık derecesi Conrad formülüne göre¹⁸ %30 (Aliğa %30,4, Menemen %31,8) civarındadır. Yani Helvacı'nın iklim şartları üzerinde denizel faktörler (%70) daha etkili olmaktadır.

Tablo 1 Menemen'in aylık ve yıllık ortalama güneşlenme süreleri [saat/dakika].

İstasyon	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Menemen	4,5	4,6	5,7	7,2	8,7	10,3	11,1	9,7	8,6	7,0	5,3	4,5	7,3



Şekil 9 Menemen'in aylık ve yıllık ortalama güneşlenme süreleri grafiği [saat dakika].

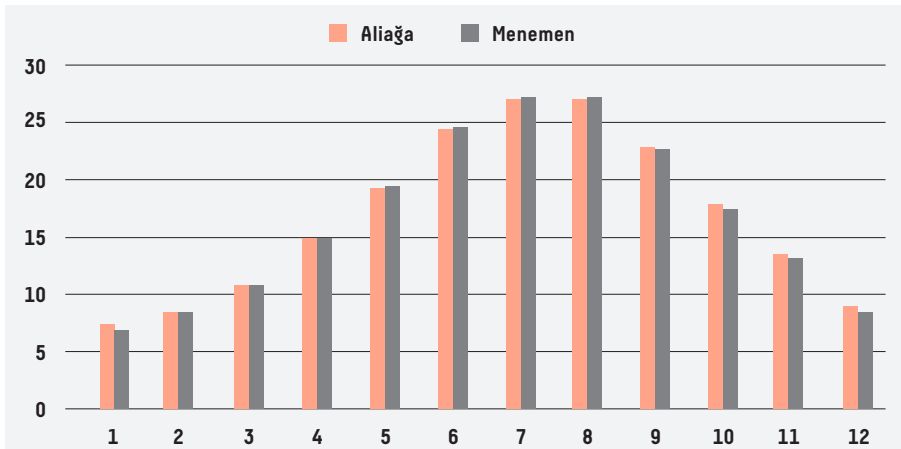
18 Erinc, S. (1996). Klimatoloji ve Metodları (Genişletilmiş 4. Baskı). Alfa Basın Yayın Dağıtım, İstanbul.

Helvacı çevresinde yıllık ortalama sıcaklık 17,6 °C civarındadır (Tablo 2, Şekil 10). Ocak ayında 7,8 °C'ye inen aylık ortalama sıcaklık, temmuz ayında 27,8 °C'ye çıkmaktadır. Mevsimlik olarak ortalama sıcaklıklar kış mevsiminde 9 °C, yaz mevsiminde 27 °C'dir. Sonbahar mevsimi (Aliağa 18,5 °C, Menemen 18,2 °C), ilkbahara göre (Aliağa 15,9 °C, Menemen 15,8 °C) neredeyse 3 °C daha sıcak geçmektedir (Tablo 3, Şekil 11). Buna göre yazın yörede görülen yüksek sıcaklıkların sonbahar aylarında da kısmen etkisini sürdürdüğü anlaşılmaktadır.

Helvacı ve çevresinin aylık, yıllık ve mevsimlik ortalama sıcaklık değerlerinden yazları çok sıcak, denizsel etkiler nedeniyle kışları ılık geçen “Denizsel Akdeniz Termik Rejimi” tipinin egemen olduğu sonucuna varılmaktadır.¹⁹

Tablo 2 Ortalama sıcaklık değerleri (°C).

İstasyon	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Aliağa	8,2	9,6	11,9	15,5	20,2	24,9	27,6	27,5	23,3	18,3	14,0	9,9	17,6
Menemen	7,8	9,5	11,8	15,4	20,3	25,1	27,8	27,8	23,0	18,1	13,6	9,3	17,5

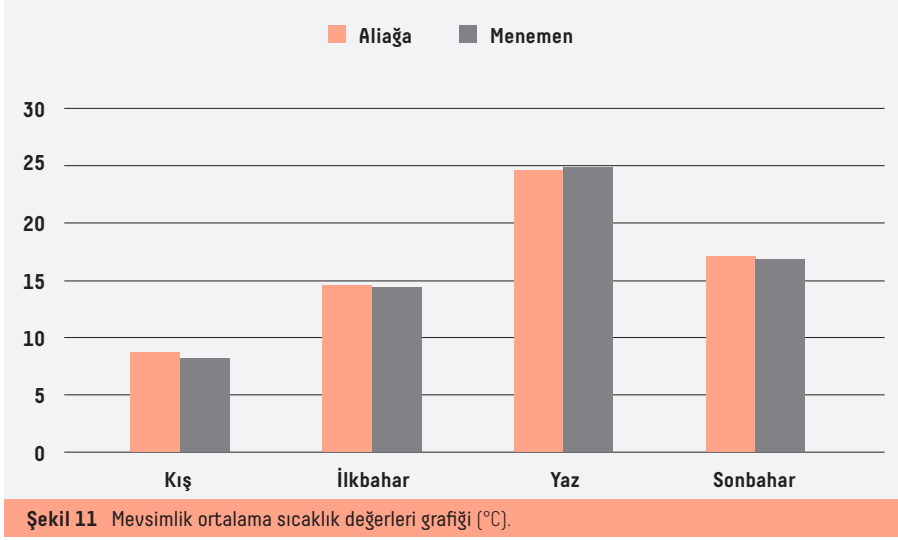


Şekil 10 Ortalama sıcaklık değerleri grafiği (°C).

Tablo 3 Mevsimlik ortalama sıcaklık değerleri (°C).

İstasyon	Mevsimler			
	Kış	İlkbahar	Yaz	Sonbahar
Aliağa	9,2	15,9	26,7	18,5
Menemen	8,9	15,8	26,9	18,2

¹⁹ Koçman, A. (1993). İnsan Faaliyetleri ve Çevre Üzerine Etkileri Açısında Ege Ovalarının İklimi. Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları No:73, İzmir.



Helvacı'da ortalama yüksek sıcaklıklar 23 °C'yi geçtiği halde, ortalama düşük sıcaklıklar 12 °C'ye inmektedir (Tablo 4). Ortalama yüksek sıcaklıklar temmuz ve ağustos aylarında 33-34 °C, ocak ayında 12 °C civarında seyretmektedir. Öte yandan ortalama düşük sıcaklıklar temmuz ve ağustos aylarında 21-22 °C, ocak ayında 4-5 °C arasındadır.

Tablo 4 Ortalama yüksek ve ortalama düşük sıcaklık değerleri [°C].

İstasyon	Parametre	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Aliağa	Ort. Yük. Sıc.	12,0	13,7	16,6	20,8	25,6	30,5	33,4	33,3	28,9	23,3	18,6	13,9	22,6
	Ort. Düş. Sıc.	4,7	6,0	7,7	10,6	15,1	19,8	22,4	22,6	18,4	13,9	10,1	6,4	13,1
Menemen	Ort. Yük. Sıc.	11,8	14,2	17,2	21,7	27,0	31,8	34,3	34,6	30,2	24,5	18,9	13,5	23,3
	Ort. Düş. Sıc.	4,6	5,9	7,3	9,8	13,9	18,2	21,0	21,2	16,9	13,2	9,9	6,2	12,3

Helvacı çevresinde rasat dönemi içinde mutlak maksimum sıcaklık en yüksek haziran ayında 43 °C, mutlak minimum sıcaklıklar en düşük ocak ayında -5.4 °C ölçülmüştür (Tablo 5). Özellikle mutlak minimum sıcaklıkların gösterdiği düşük değerler Akdeniz iklimine özgü pek çok sebze ve meyve türüne zarar vermektedir. Diğer taraftan en düşük sıcaklık değerlerinin ölçüldüğü ocak ayında zaman zaman 22 °C'yi geçen ekstrem sıcaklıklar da ölçülmektedir. Bu değerler sahayı etkisi altına alan hava kütlelerinin özelliklerine bağlı olarak hava sıcaklıklarında ani düşüş ya da yükselişlerin yaşandığı göstermektedir.

Tablo 5 Mutlak maksimum ve mutlak minimum sıcaklık değerleri [°C].

İstasyon	Parametre	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Aliğa	Mutlak Mak. Sic.	22,6	26,5	25,7	30,5	35,6	39,7	41,7	38,8	38,4	30,6	28,4	25,1	41,7
	Mutlak Min. Sic.	-5,4	-5,2	-1,1	1,8	6,8	13,0	18,1	0,0	0,0	5,6	1,8	-2,9	-5,4
Menemen	Mutlak Mak. Sic.	22,3	27,5	26,2	31,5	36,0	43,0	42,3	40,6	41,4	32,2	29,5	24,7	43,0
	Mutlak Min. Sic.	-5,4	-4,9	-0,9	1,1	6,2	11,5	15,3	9,2	9,2	4,4	1,2	-2,1	-5,4

Helvacı ve çevresini soğuk hava kütleleri etkisi altına aldığı anda sıcaklık değerleri hızla 0 °C'nin altına düşmekte ve don olayı görülmektedir (Tablo 6). Don olayları yılın aralık, ocak, şubat ve mart aylarını kapsayan dört aylık döneminde görülmekte olup yıllık toplam sekiz gündür. Don olaylarının genelde tarımsal faaliyetlerin gerçekleştirilmediği ya da yavaşladığı kış aylarına tekabül etmesi geçimini tarımdan sağlayan yöre halkı için önemli bir avantaj sağlamaktadır.

Tablo 6 Ortalama don olaylı günlerin dağılışı.

İstasyon	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Aliğa	4,72	2,09	0,27	-	-	-	-	-	-	-	-	1,27	8,35
Menemen	4,45	2,00	0,45	-	-	-	-	-	-	-	-	1,18	8,08

Helvacı ve çevresinde ortalama aktüel basınç değerleri incelendiğinde yıllık ortalama basıncın 1010,9 hPa (Aliğa) – 1013,2 hPa (Menemen) aralığında olduğu görülmektedir (Tablo 7). Aralık ayı yıl içinde en yüksek ortalama basınç görülen ay iken, temmuz ayı en düşük ortalama basınç görülen aydır. Bu ekstrem aylar arasındaki fark 12,5 hPa'dır. Yörede ekim ayından itibaren etkili olmaya başlayan antisiklonik ve siklonik geçişler basıncın yükselmesine, kararlı hava koşullarının hâkim olduğu yaz aylarında da denizel tropikal (mT) ve karasal tropikal (cT) hava kütleleri basıncın düşmesine neden olmaktadır.

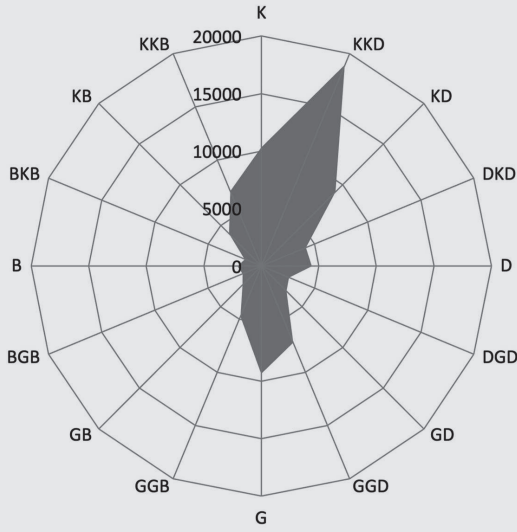
Tablo 7 Aktüel basıncın aylara dağılışı [hPa].

İstasyon	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Aliğa	1014,7	1013,1	1012,0	1010,5	1008,9	1007,5	1005,7	1006,1	1009,3	1013,0	1014,7	1015,7	1010,9
Menemen	1016,6	1015,5	1014,4	1012,8	1011,2	1009,6	1007,7	1008,1	1011,6	1015,2	1017,2	1018,2	1013,2

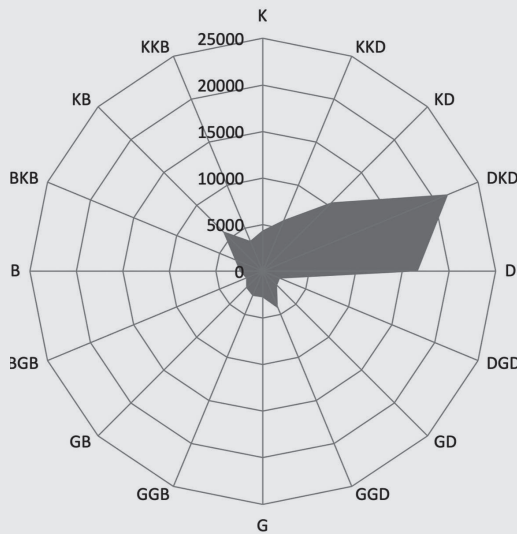
Helvacı ve çevresinde hâkim rüzgâr yönünü tespit etmek için Aliğa ve Menemen'in yıllık rüzgâr frekans gülleri çizilmiştir (Şekil 12, Şekil 13). Bu

istasyonlardan Aliğa'da hâkim rüzgâr yönü KKD ve frekansı %20,4, Menemen'de hâkim rüzgâr yönü DKD ve frekansı %23'tür. Ancak Helvacı için genel bir değerlendirme yapılacak olursa KD yönlü poyraz ve GB yönlü lodos rüzgârlarının hâkim olarak estiği söylenebilir. Yine özellikle yaz aylarında Karahasan Dağı'nın zirvesinden Helvacı'ya ve ovalık alana doğru dağ meltemi ile Ege Denizi'nden karaya imbat (deniz meltemi) rüzgârının estiği gözlenmektedir.

Şekil 12 Aliğa'nın rüzgâr frekans gülü.



Şekil 13 Menemen'in rüzgâr frekans gülü.



Helvacı ve çevresinde yıllık ortalama rüzgâr hızı 3 m/sn dir (Tablo 8). Aylık ortalama rüzgâr hızı en yüksek aylar Aliğa'da 3,4 m/sn ile temmuz ve ağustos ayları, Menemen'de 4,1 m/sn ile ocak ayı, en düşük aylar Aliğa'da 2,7 m/sn ile mayıs, ekim ve kasım Menemen'de 2,5 m/sn ile eylül'dür. Aylık ortalama rüzgâr hızının en yüksek ve en düşük değerleri arasındaki fark Aliğa'da 0,7 m/sn, Menemen'de 1,6 m/sn dir. Aliğa'da en hızlı rüzgâr 49 m/sn ile kuzey ve Menemen'de 27,2 m/sn ile kuzey yönünden esmiştir (Tablo 9).

Tablo 8 Ortalama rüzgâr hızları (m/sn).

İstasyon	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Aliğa	3,2	3,3	3,0	3,0	2,7	2,8	3,4	3,4	2,8	2,7	2,7	2,9	3,0
Menemen	4,1	3,7	3,1	2,8	2,6	2,6	2,8	2,8	2,5	2,6	3,0	3,7	3,0

Tablo 9 En hızlı rüzgâr yönleri ve hızları (m/sn).

Aliğa	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
En Hızlı Rüzgâr Yönü	K	K	K	KD	KKB	KD	DKD	KD	GB	G	G	KD	K
Hızı	49,0	24,4	30,4	25,8	32,5	24,0	44,1	32,1	22,0	24,6	23,5	22,1	49,0
Menemen	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
En Hızlı Rüzgâr Yönü	GGD	K	KKD	BKB	GGD	B	K	KKD	BGB	D	GB	K	K
Hızı	23,8	27,2	26,1	20,2	20,6	17,1	16,7	16,1	17,0	21,4	20,9	22,3	27,2

Helvacı ve çevresinde aylık ortalama nispi nem oranı atmosferik aktivitenin arttığı kış aylarında %74,6'ya (ocak) kadar çıkmakta, kuru ve stabil hava kütlelerinin yöreyi etkilediği yaz aylarında %49,7'ye (temmuz) inmektedir (Tablo 10). Yıllık ortalama nispi nem oranı %64,2'ye (Menemen) ulaşmaktadır.

Helvacı ve çevresinde ortalama bulutluluk oranı (Aliğa 3,3, Menemen 2,8) genelde düşüktür (Tablo 11, Foto 3). Yaz aylarında 0,6 değerine inen ortalama bulutluluk, kış aylarında 4,8'e kadar çıkmaktadır. Diğer yandan Helvacı çevresinde yıllık 184,8 gün (Aliğa) ile 170,7 gün (Menemen) arasında bulutlu gün görülmektedir. Ortalama bulutlu gün sayısı en yüksek ay aralık (Aliğa 22,5 gün, Menemen 19,9 gün), en düşük aylar temmuz (Menemen 3,5 gün) ve ağustostur (Aliğa 5,4 gün).

Helvacı çevresinde yıllık açık günlerin toplamı Aliğa'da 115,3 gün, Menemen'de 174,8 gün, kapalı günlerin toplamı Aliğa'da 34,3 gün, Menemen'de 28,8 gündür (Tablo 12). Açık günlerin sayısı en yüksek aylar Aliğa'da haziran (16,1 gün), Menemen'de temmuz (28,2 gün), kapalı günlerin sayısı en yüksek olduğu aylar Aliğa'da ocak (7 gün), Menemen'de aralık ve ocak (4,9 gün) tır.

Helvacı ve çevresinde sisler genelde denizden karaya doğru ilerleyen havanın soğuması ile oluşur. Yıllık sisli gün sayısı Aliğa 0,29 gün, Menemen 0,51 gün gibi düşük değerler göstermektedir (Tablo 13).

Tablo 10 Ortalama nispi nem miktarı (%).

İstasyon	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Aliğa	70,0	68,8	65,0	61,3	59,0	54,7	49,8	51,6	56,9	64,0	68,5	69,5	61,6
Menemen	74,6	72,3	68,7	64,5	60,4	54,9	49,7	51,8	59,9	67,3	72,3	74,2	64,2

Tablo 11 Ortalama bulutluluk ve bulutlu günlerin aylara dağılışı.

Aliğa	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Ortalama Bulutluluk	4,5	4,4	4,3	4,0	3,2	2,3	1,7	1,7	1,9	3,0	4,3	4,8	3,3
Bulutlu Gün Sayısı	19,3	21,2	21,6	20,9	16,7	9,1	5,8	5,4	7,0	14,8	20,5	22,5	184,8
Menemen	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Ortalama Bulutluluk	4,4	4,4	4,0	3,7	2,8	1,5	0,6	0,6	1,1	2,6	3,7	4,5	2,8
Bulutlu Gün Sayısı	19,6	19,0	19,6	19,2	17,1	8,8	3,5	3,9	6,4	14,9	18,8	19,9	170,7

Tablo 12 Açık ve kapalı günlerin aylara dağılışı.

Aliğa	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Açık Günler	8,0	4,5	5,9	5,9	11,4	16,1	14,9	13,6	15,1	9,9	6,2	3,8	115,3
Kapalı Günler	7,0	4,0	4,8	2,7	1,5	1,3	1,0	1,0	1,0	2,0	3,8	4,2	34,3
Menemen	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Açık Günler	7,2	6,0	8,7	8,4	13,2	21,2	28,2	27,6	23,6	15,3	9,0	6,4	174,8
Kapalı Günler	4,9	3,8	3,5	2,5	1,4	1,0	1,0	0,0	1,3	1,9	2,6	4,9	28,8

Tablo 13 Ortalama sisli günler.

İstasyon	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Aliağa	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,29	0,29
Menemen	-	0,05	0,03	0,10	-	-	-	-	-	0,08	0,10	0,15	0,51

**Foto 3**

26 Haziran
2021 Cumartesi
günü Karahasan
Dağı ve Helvacı
üzerinde oluşan
Mammotocumulus
bulutları.

Helvacı çevresinde yıllık yağış miktarı 570 mm civarındadır (Tablo 14, Şekil 14). En fazla yağış ocak ayında, en az yağış ağustos ayında düşmektedir. Yıllık yağışın yaklaşık yarısı kış mevsiminde düşer. İlkbahar mevsimi sonbahara göre az bir farkla daha yağışlıdır (Tablo 15, Şekil 15). Yıllık toplam yağışlı gün sayısı 85,70 gün (Aliağa) ve 73,73 gün (Menemen) arasında değişmektedir (Tablo 16). Her iki istasyonda da yağışlı gün sayısı en fazla olan ay ocak, en az olan ay ağustostur. Bu değerlendirmeler ışığında Helvacı ve çevresinin yağış rejimi “Akdeniz Yağış Rejimi” tipine dâhil edilebilir.²⁰

Helvacı ve çevresi kış aylarında Akdeniz Havzası’ndan doğuya doğru hareket eden cephesel depresyonların geçme sıklığına bağlı olarak bol miktarda yağış almaktadır. Ancak Helvacı’nın kuzeyinde Karahasan Dağı (853 m) ve doğusunda Dumanlı Dağ (1.091 m) adeta bir duvar gibi yükselmektedir. Bu yüksek dağlar Helvacı’ya kuzey ve doğu yönlerinden gelen nemli hava kütlelerini engellemekte, Karahasan Dağı ve Dumanlı Dağ’ın kuzey ve doğu

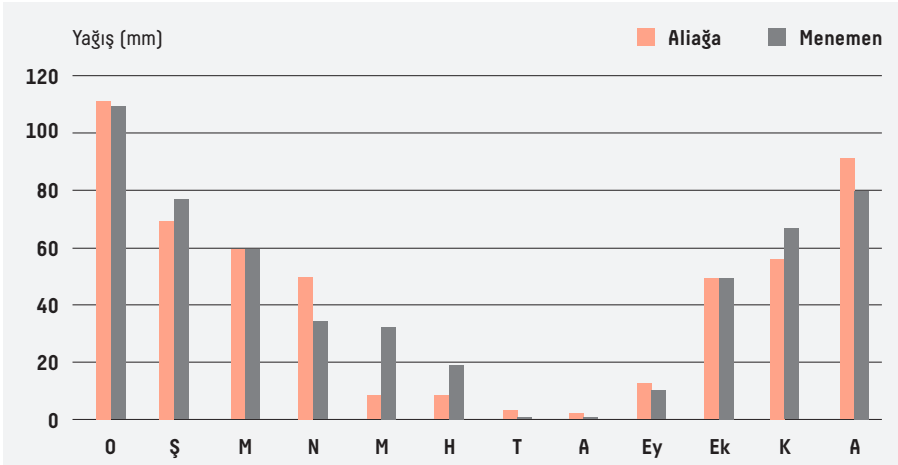
²⁰ Koçman, 1993.

yamaçlarına bol miktarda yağış bırakan hava kütlelerinin dağların duldasında kalan Helvacı'ya daha az yağış bırakmasına neden olmaktadır. Dolayısıyla bu yöredeki dağların orografik özellikleri iklim üzerinde etkili olmaktadır.

Helvacı ve çevresinde yıllık ortalama kar yağışlı gün sayısı çok düşük olup ancak bir gün (Aliğa 1,44 gün, Menemen 0,66 gün) civarındadır (Tablo 17). Buna karşılık yıl içinde kasım ve mart ayları arasındaki beş aylık dönemde zaman zaman kar yağışları görülmektedir.

Tablo 14 Aylık ve yıllık yağış ortalamaları (mm).

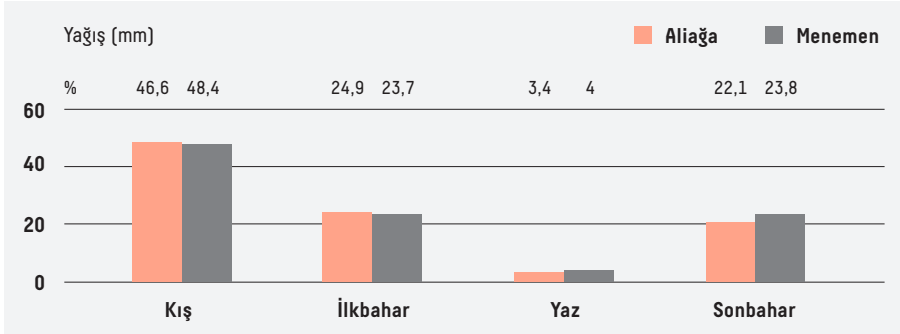
İstasyon	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Aliğa	115,06	73,18	63,08	53,33	26,02	10,99	4,88	3,29	14,63	52,06	59,70	94,98	571,20
Menemen	113,55	80,56	62,76	37,15	35,50	22,16	0,78	0,04	13,20	52,72	70,05	82,07	570,54



Şekil 14 Aylık yağış ortalamaları grafiği (mm).

Tablo 15 Ortalama yağışın mevsimlere dağılışı oranları grafiği (%).

İstasyon	mm				%			
	Kış	İlkbahar	Yaz	Sonbahar	Kış	İlkbahar	Yaz	Sonbahar
Aliğa	283,22	142,43	19,16	126,39	49,6	24,9	3,4	22,1
Menemen	276,18	135,41	22,98	135,97	48,4	23,7	4,0	23,8



Şekil 15 Ortalama yağışın mevsimlere dağılışı oranları grafiği (%).

Tablo 16 Ortalama yağışlı gün sayısı.

İstasyon	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Aliğa	13,00	11,40	11,40	6,90	6,50	3,90	1,50	0,90	2,70	6,60	8,90	12,00	85,70
Menemen	12,55	10,18	10,09	6,09	5,73	3,09	0,27	0,09	1,91	5,64	6,64	11,45	73,73

Tablo 17 Ortalama kar yağışlı gün sayısı.

İstasyon	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Aliğa	0,29	0,43	0,43	-	-	-	-	-	-	-	-	0,29	1,44
Menemen	0,35	0,15	0,05	-	-	-	-	-	-	-	0,03	0,08	0,66

Helvacı'nın iklim sınıflamalarındaki yerini belirlemek için Erinç (1965), E. de Martonne (1923), Thornthwaite (1948) ve Köppen (1928) formüllerinden yararlanılmış, ayrıca su bilançosu tabloları ve diyagramları (Thornthwaite göre) çizilmiştir.²¹

Helvacı Erinç formülüne göre yarı nemli (Aliğa 25,3, Menemen 24,5), E. de Martonne formülüne göre yarı kurak-nemli iklim sahası içinde kalmaktadır (Tablo 18, Tablo 19). Erinç aylık indis değerlerine göre aralık, ocak, şubat çok nemli aylar, haziran, temmuz, ağustos ve eylül tam kurak aylardır. E. De Martonne formülüne göre Helvacı yarı kurak-nemli (Aliğa 10,9, Menemen 10,4) iklim sahası içinde yer almaktadır. Aylık indis değerlerine göre aralık, ocak, şubat ve mart ayları nemli aylar, haziran, temmuz, ağustos ve eylül kurak aylardır.

21 Ardel, A., Kurter, A. ve Dönmez, Y. (1965). Klimatoloji Tatbikatı. İstanbul Üniversitesi Yayın No:1123, Coğrafya Enstitüsü Yayın No: 40, İstanbul.

Tablo 18 Aliğa'nın Erinç ve E. De Martonne formüllerine göre aylık ve yıllık indis değerleri.

Aliğa	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Erinç	115,2	63,6	45,6	31,2	12	4,8	1,2	1,2	6	26,4	38,4	81,6	25,3
	ÇN	ÇN	N	YN	K	TK	TK	TK	TK	YN	YN	ÇN	YN
Martonne	75,9	44,8	34,6	25,1	10,3	3,8	1,6	1,1	5,3	22,1	29,9	57,3	10,9
	N	N	N	YK-N	YK	K	K	K	K	YK-N	YK-N	N	YK-N

ÇYK: Yarı Kurak, K: Kurak, TK: Tam Kurak, YN: Yarı Nemli, N: Nemli, ÇN: Çok Nemli

Tablo 19 Menemen'in Erinç ve E. De Martonne formüllerine göre aylık ve yıllık indis değerleri.

Menemen	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Erinç	115,2	68,4	43,2	20,4	15,6	8,4	0,2	0,01	4,8	26,4	44,4	73,2	24,5
	ÇN	ÇN	N	YK	YK	TK	TK	TK	TK	YN	N	ÇN	YN
E. de Martonne	76,6	49,6	34,5	17,6	14,1	7,6	0,2	0,01	4,8	22,5	35,6	51	10,4
	N	N	N	YK	YK	K	K	K	K	YK-N	N	N	YK-N

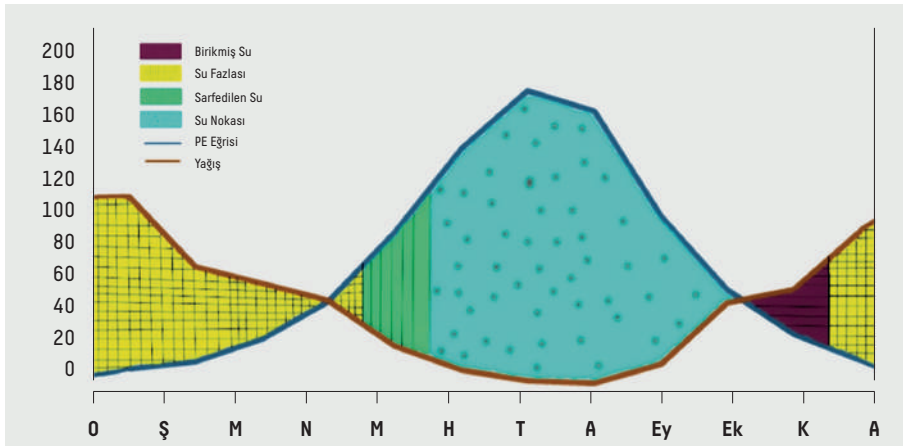
YK: Yarı Kurak, K: Kurak, TK: Tam Kurak, YN: Yarı Nemli, N: Nemli, ÇN: Çok Nemli

Aliğa ve Menemen meteoroloji istasyonlarının Thornthwaite su bilançosu tabloları ve diyagramlarına göre Helvacı için genel bir değerlendirme yapılacak olursa (Tablo 20, Şekil 16, Tablo 21, Şekil 17), kasım ayından itibaren toprakta su birikmeye başlar. Aralık ayında yağışların artması ve buharlaşmanın azalmasıyla toprakta su fazlalığı görülür. Su fazlalığı nisan ayına kadar devam eder. Nisandan itibaren yağışların azalması ve buharlaşmanın artmasıyla topraktan su sarf edilmeye başlar ve haziran ayında su noksanı ortaya çıkar. Haziran ve ekim ayları arasındaki devrede toprakta su noksanı görülür. Dolayısıyla bu dönemde toprağın sulanması gerekmektedir.

Thornthwaite iklim tasnifine göre Helvacı ve çevresinde (Aliğa, Menemen) $C_1B'_3s_2b'_3$ harfleri ile ifade edilen “Kurak ve az nemli, üçüncü dereceden mezotermal, kış mevsiminde çok kuvvetli su fazlası olan, denizel şartlara yakın iklim tipi” görülmektedir. Köppen'in iklim tasnifine göre ise Helvacı ve çevresi (Aliğa, Menemen) Csap harfleri ile gösterilen “Kışı ılık, yazı sıcak ve kurak iklim (Akdeniz iklimi) tipi”ne girer.

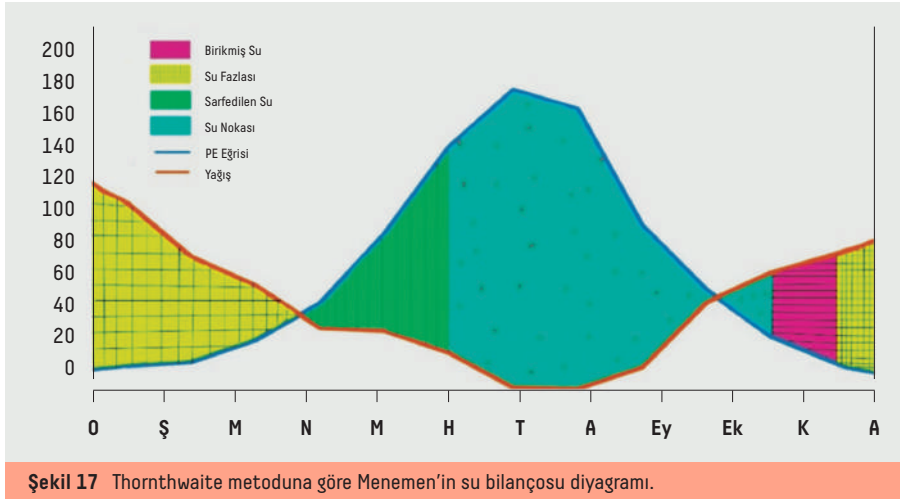
Tablo 20 Thornthwaite metoduna göre Aliağa'nın su bilançosu tablosu.

Aliağa	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Sıcaklık	8,2	9,6	11,9	15,5	20,2	24,9	27,6	27,5	23,3	18,3	14,0	9,9	17,6
Sıcaklık İndisi	2,12	2,69	3,72	5,55	8,28	11,37	13,28	13,21	10,28	7,13	4,75	2,81	85,19
Düzeltilmemiş PE	14,5	19,5	29,0	47,5	77,0	117,0	144,0	143,0	100,0	62,0	39,0	21,0	
Düzeltilmiş PE	12,33	16,38	29,87	52,25	94,71	145,08	180,00	167,31	104,00	59,52	32,76	17,43	911,64
Yağış	115,06	73,18	63,08	53,33	26,02	10,99	4,88	3,29	14,63	52,06	59,70	94,98	571,20
Birikmiş Suyun Aylık Değişmesi	0,0	0,0	0,0	0,0	-68,69	-31,31	0,0	0,0	0,0	0,0	26,94	73,06	
Birikmiş Su	100,0	100,0	100,0	100,0	31,31	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	26,94	100,0	
Gerçek Evapotranspirasyon	12,33	16,38	29,87	52,25	94,71	42,30	4,88	3,29	14,63	52,06	32,76	17,43	372,89
Su Noksanı	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	102,78	175,12	164,02	89,37	7,46	0,0	0,0	538,75
Su Fazlası	102,73	56,80	33,21	1,08	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,49	198,31
Akış	52,48	54,64	43,92	22,50	11,25	5,63	2,82	1,41	0,71	0,36	0,18	2,24	198,14
Nemlilik Oranı	8,33	3,46	1,11	0,02	-0,72	-0,92	-0,97	-0,98	-0,85	-0,12	0,82	4,44	

**Şekil 16** Thornthwaite metoduna göre Aliağa'nın su bilançosu diyagramı.

Tablo 21 Thornthwaite metoduna göre Menemen'in su bilançosu tablosu.

Menemen	O	Ş	M	N	M	H	T	A	Ey.	Ek.	K	A	Yıllık
Sıcaklık	7,8	9,5	11,8	15,4	20,3	25,1	27,8	27,8	23,0	18,1	13,6	9,3	17,5
Sıcaklık İndisi	1,96	2,64	3,67	5,49	8,34	11,50	13,43	13,43	10,08	7,01	4,55	2,56	84,66
Düzeltilmemiş PE	14,0	19,5	29,0	47,5	77,0	119,0	146,0	146,0	96,0	63,0	38,0	19,0	
Düzeltilmiş PE	11,90	16,38	29,87	52,25	94,71	147,56	182,50	170,82	99,84	60,48	31,92	15,77	914,00
Yağış	113,55	80,56	62,76	37,15	35,50	22,16	0,78	0,04	13,20	52,72	70,05	82,07	570,54
Birikmiş Suyun Aylık Değişmesi	0,0	0,0	0,0	-15,10	-59,21	-25,69	0,0	0,0	0,0	0,0	38,13	61,87	
Birikmiş Su	100,0	100,0	100,0	84,9	25,69	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	38,13	100,0	
Gerçek Evapotranspirasyon	11,90	16,38	29,87	52,25	94,71	47,85	0,78	0,04	13,20	52,72	31,92	15,77	367,39
Su Noksanı	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	99,71	181,72	170,78	86,64	7,76	0,0	0,0	546,61
Su Fazlası	101,65	64,18	32,89	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,43	203,15
Akış	51,94	58,06	45,48	22,74	11,37	5,69	2,85	1,43	0,72	0,36	0,18	2,22	203,04
Nemlilik Oranı	8,54	3,91	1,1	-0,40	-0,62	-0,84	-0,99	-0,99	-0,86	-0,12	1,19	4,20	



1.1.4 Hidrografya Özellikleri

1.1.4.1 Yer Altı Suları

Helvacı arazisinde yer altı sularının hareket yönü Karahasan Dağı ve Dumanlı Dağ ile Foça tepeliklerinin yamaçlarından ovalık alana doğrudur. Burada

yer altı suları kuyularla ya da artezyen kaynaklarla çekilerek sulama, içme ve kullanma suyu olarak kullanılmaktadır. Kışın beslenme miktarının artmasına bağlı olarak su tablası yükselmekte, yazın ise alçalmaktadır. Yörede çıkan sular, kalsiyumbikarbonatlı ve sodyumbikarbonatlı sular grubunda yer almaktadır.²²

Helvacı arazisinde yıllardır kullanılan toplam kırk bir adet kuyu ve Helvacı içinde beş yerde gruplar halinde kuyular bulunmaktadır (Şekil 18). Bu kuyuların isimleri ve mevkileri aşağıda sıralanmıştır:²³

Abbasların Kuyu: Çukurköy Mahallesi mevki yolu üzerindedir.

Abdi Kuyusu: Suyu çok meşhur olan bu kuyu kurutma kanalı yolunun altında kalmıştır.

Ali Molla'nın Kuyu: Çukur Mahalle mevki yolu üzerindedir.

Arap Ali Kuyusu: Geri Kuyu yolunda olan kuyu bugün kapatılmıştır.

Avcı Kuyusu: Avcı Kuyusu mevki adını bu kuyudan almaktadır.

Bağ Kuyusu: Helvacı Sağlık Ocağı'nın kuzeyinden Şehitkemal'e giden yol üzerinde sağda, sağlık ocağına yaklaşık beş yüz metre uzaklıktadır (Foto 4). Bu kuyu buz gibi suyuyla bir zamanların rakipsiz kuyusuymuş. Ancak ovaya kanaletlerin döşenmesiyle birlikte hemen yanındaki yolun altından geçirilen künklerden kaçan suların kuyu suyuna karışması nedeniyle önemini yitirmiştir.²⁴

Barutlu'nun Kuyu: Abaza Boğazı yolundadır.

Bekiro'nun Kuyu: Beşkonuşlarda sulama kanalının yakınındadır.

Ciğal'ın Kuyu: Yaprakköy mevkiindedir.

Çakır'ın Kuyu: Şehitkemal mezarlığını geçince yer almaktadır.

Çayır Kuyu: İzban hattı Şehitkemal yolu üst geçidinin güneyindedir.

Çınarlı Kuyu: Alı Köprü'den kurutma kanalı boyunca soldan giderken Foça asfaltına yaklaşık 300-500 m mesafede, yolun sol kenarındadır.

Ellez Abidin'in Kuyu: Höyücek Tepesi'nin batısında, yol altında kalmıştır.

Emine Nine'nin Kuyu: Hüsnülerin sığır damının ardındadır.

Eşmeli'nin Kuyu: Kahve Çeşmesi'ni geçince yer alıyordu, kapatılmıştır.

Fazlı'nın Kuyu: Foça yolunun altında kalmıştır.

Gafar Hasan'ın Kuyu: Foça yolu ile sulama kanalı arasındadır.

²² Eşder vd., 1991.

²³ Yakalı, S. (2021). Kişisel notları.

²⁴ Yakalı, 2021.

Gerenlik Kuyu: Badır Boğazı'na giderken yer alır.

Geri Kuyu: Geri Kuyu yolunun Foça asfaltıyla birleştiği yerde, yol altında kalmıştır.

Hacı Umar'ın Kuyu: Koğuk Çeşmesi'ne giderken Karahasan Dağı'nın kuzey-batı yamacındadır.

Hafız Ali'nin Kuyu: Helvacı yolu ile İzmir-Çanakkale kara yolunun birleştiği yerde, yol altında kalmıştır.

Hennasın Kuyu: Gerüstü mevkiinde Ercan Aras'a ait tarlanın başındadır.

Kabaklı Kuyu: Höyücek mevkiinde Edremitlilere ait tarlanın başındadır.

Karabacak Nine'nin Kuyu: Badır Boğazı'ndan Molla Dağı'na dönen yolun yakınındadır. Ancak şimdi görünmemektedir.

Karakol Kuyusu: Karakol Dağı'nın burnunda, yol altında kalmıştır.

Karaoğlan'ın Kuyu: Yaylaarası mevkiindedir.

Karaveli Kuyusu: Memeler Kuyusu mıntıkası yolundadır.

Kazyaglı Kuyusu: Kurutma kanalı yapılırken ortadan kaldırılmıştır.

Kemal'in Kuyu: Höyücek Tepesi'nin doğusunda Çamlıçayır yolu üzerindedir.

Koca Kuyu: Yağmur Odağı'nın eteğinde sulama kanalına yakınındadır.

Kocaoğlan Kuyusu: Azaklı Köprüsü'nün yanında bulunan kuyu kapatılmıştır.

Koz'un Kuyu: Hennasın Kuyu'dan güneye giden yol üstündedir.

Makaralı Kuyu: Eski mezbahanenin karşısındadır.

Memeler Kuyusu: Şehitkemal mezarlığının güney tarafından geçen yol takip edildiğinde Arap Deresi'ne 50-100 m mesafede sağ taraftadır.

Nazlı Kuyusu: Nazlı Kuyu mevkiindedir.

Patronun Kuyu: Vali Çeşmesi diye bilinen Alime Nine Çeşmesi'nin karşısında, yol altında kalmıştır.

Sarı Süleyman'ın Kuyu: Helvacı Mezarlığı yolundadır.

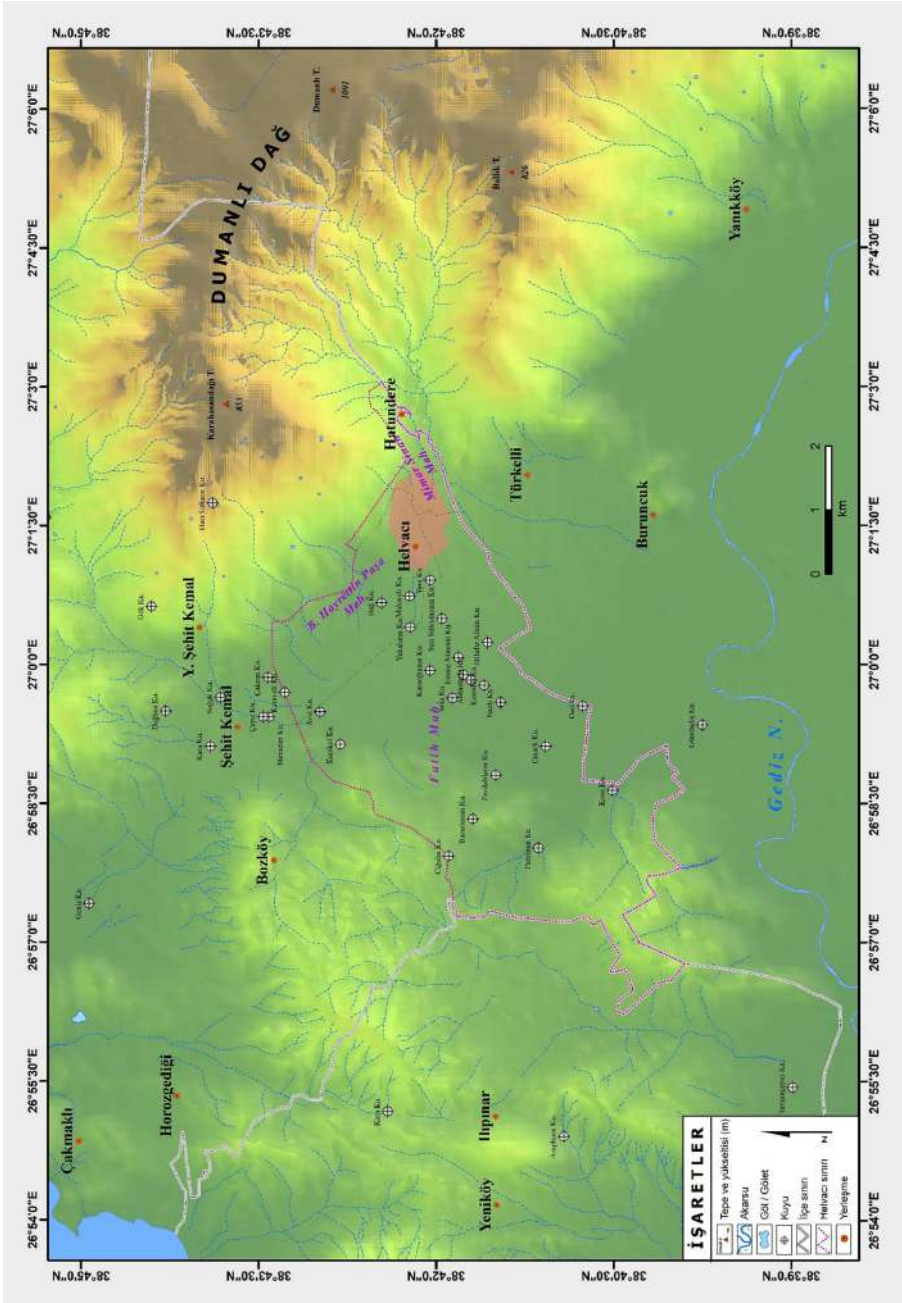
Sota Kuyusu: Sota Kuyusu mevkiinde Hacı Mehmet'e ait tarlanın başındadır.

Yakalı'nın Kuyu: Helvacı Mezarlığı'nın yanındaki üst geçidin altında kalmıştır.

Yeni Kuyu: Trafonun yanındadır.

Zevdalıların Kuyu: Molla Dağı'nın doğusundadır.

Bu kuyulardan başka, Helvacı arazisinin sınırları yakınında, Hacıbekir Kuyu, Gök Kuyu, Gümüşdiş Kuyu, Memeler Kuyu, Çayır Kuyu, Soğuk Kuyu, Dağlıca Kuyu, Kara Kuyu, Geniş Kuyu, Tavşançayırı Kuyu ve Araphoca Kuyu bulunmaktadır.



Şekil 18 Helvacı'nın önemli kuyuları ve isimleri haritası.

Helvacı'da su dağıtım şebekesinin döşenmediği dönemde köyün su ihtiyacını karşılamak için kazılmış olan kuyular bulunmaktaydı. Bu kuyular Akkuyular, Hacı Ahmet Kuyuları, Kara Hasan'ın Kuyuları ve Saraç Dede

Türbesi'nin birkaç yüz metre kuzeybatısı ile 2219 sokak ile 2215 sokağın kesiştiği yerin kuzeyindeki kuyulardır.

Akkuyular: Helvacı Ziraat Teknisyenliğinin olduğu yerde bulunmaktaydı.

Hacı Ahmet Kuyuları: Muammer Aksoy Caddesi'nin Yavuz Selim Caddesi'ne bağlandığı yerin yakınındadır.

Kara Hasan'ın Kuyular: Berkant Özgenç'in evinin olduğu yerde bulunmaktaydı.



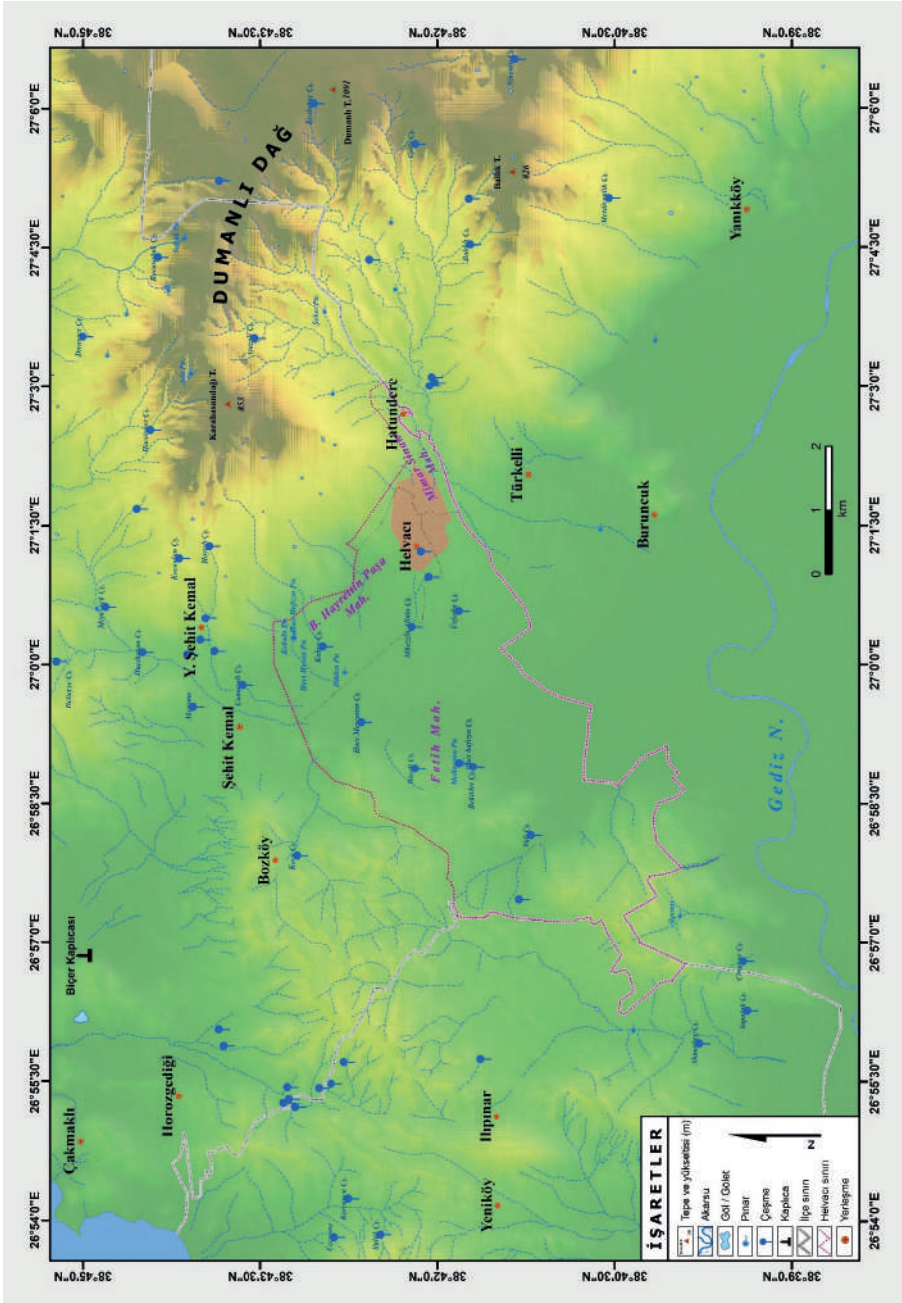
Foto 4

Bağ Kuyusu'nun görünüşü.

1.1.4.2 Yer Üstü Suları

1.1.4.2.1 Pınarlar, Çeşmeler ve Göller

Helvacı ve çevresindeki pınarlar Ada Pınarı, Akpınar, Düden Pınarı, Düdükçü Pınarı, Eminlerin Pınar, Hacı Hafız'ın Pınar, Hacı Hasan Pınarı, Kaya Pınarı, Kokulu Pınar, Mollaşı'nın Pınar, Soğuk Pınar, Şeker Pınar ve Yakalı'nın Pınar'dır (Şekil 19).



Şekil 19 Helvacı'daki önemli pınar, kaplıca ve çeşmeler haritası.

Helvacı'nın önemli su kaynaklarından biri olan ve su kalitesi oldukça yüksek olan Umurlu Pınarı'ndan bir pompa ile Helvacı'nın içme suyunun bir bölümü karşılanmaktadır. Eskiden yaz kış su çıktığı söylenen Umurlu Pınarı'ndan bugün su çıkışı görülmemektedir.

Helvacı'nın bir diğer önemli su kaynağı Düdükçü Pınarı'dır (Foto 5). Yaz kış su çıkış   olan bu pınarın kaynağının çıktığı yerde bir havuz bulunmaktadır. Ayrıca Düdükçü Pınarı çevresindeki zeytinliklerin tarla sınırlarında kendiliğinden yetişmiş, sık bir şekilde bulunan üzüm asmaları dikkati çekmektedir. Bu asma kökleri bize önceki yıllarda buraların bağı arazisi olduğunu kanıtlamaktadır.



Foto 5

Düdükçü Pınarı'nın görünüşü.

Bir diğer önemli su kaynağı olan Düden Pınarı, eskiden beri çamurunun çeşitli deri hastalıklarını iyileştirme özelliğine sahip olduğu bilinen kaynaktır. Kaynağın yanı başında büyük bir  ınar ağacı bulunur.

Helvacı yakınlarında bulunan bir sıcak su kaynağı olan Biçer Kaplıcası,  nceki yıllarda yöre halkının sık sık ziyaret ettiği bir termal kaynaktı. Fakat günümüzde yakınındaki sanayi tesislerinin açtıkları çok sayıdaki derin kuyular ve bunlardan yapılan aşırı çekim nedeniyle su tablası al aldığından kurumuştur.

Helvacı sınırları içinde yaptırılmış olan çeşmeler ise aşığıdaki şekilde sıralanmaktadır:²⁵

²⁵ Yakalı, 2021.

Bakacak Çeşmesi: Karahasan Dağı'nda bulunan çeşmeyi kimin yaptırdığı bilinmemektedir.

Bekirler Çeşmesi: Arap Tepesi'nin batısındadır, kimin yaptırdığı bilinmemektedir.

Böceli Çeşmesi: Böceli mevkiindedir, kimin yaptırdığı bilinmemektedir.

Çingen Çeşmesi: Yağmur Odağı'ndadır, kimin yaptırdığı bilinmemektedir.

Çamur Ali Çeşmesi: Kocakır mevkiinde, Eski Bergama yolu üzerinde, Yukarı Şehitkema Mahallesi yoluna 100-200m mesafede, yolun sağında Ali Molla diye bilinen Ali Doğru hayratıdır.

Hacı Hafız'ın Çeşme: Abaza Boğazı yolu üzerindedir. Helvacı'dan Mene-men'e göçen Hacı Hafız diye bilinen kişi yaptırmıştır.

Hacı Mercan'ın Çeşme: Dokuz dönüm mevkiinde yaptırılmıştır ancak şu anda yerinde akaryakıt istasyonu vardır.

Hayıtlık Çeşmesi: Karahasan Dağı'ndadır, kimin yaptırdığı bilinmemektedir.

Kahve Çeşmesi: Eski Bergama yolu üzerindedir.

Koçuk Çeşmesi: Karahasan Dağı'ndadır, kimin yaptırdığı bilinmemektedir.

Macurun Çeşmesi: Badır Boğazı'nda Ahmet Gencer'in zeytinliğinin yanındadır.

Müezzın Ali'nin Çeşme: Mezarlıkta Ali Müezzın hayratıdır.

Ürfedin Çeşme: Köy yolunda mezarlığa dönen yolun başındadır.

Vali Çeşmesi: Aslında Alime Nine olarak bilinen Turan Ayyılmaz'ın halası tarafından yaptırılmıştır. Daha sonra valilik restore ettirdiği için çeşmeye Vali Çeşmesi denilmektedir.

Bu çeşmelerle birlikte Helvacı arazi sınırları çevresinde Akçeşme, Ahmetbey Çeşme, Balıklı Çeşme, Deliaşme Çeşme, Dıravacı Çeşme, Felek Çeşme, Gazali Çeşme, Geriş Çeşme, Güvendik Çeşme, Hacıhasan Çeşme, Hacıömer Çeşme, Hayırlı Çeşme, Kervanca Çeşme, Kızılağaç Çeşme, Koca Çeşme, Kocaalan

Çeşme, Kocasoğuk Çeşme, Menevrek Çeşme, Merdivenlik Çeşme, Ninenin Çeşme, Nizam Ahmet Akdoğan Çeşmesi, Sülük Çeşme, Üççeşme ve Yapalak Çeşme bulunmaktadır.

Helvacı yerleşme merkezinde yaptırılmış olan çeşmeler aşağıdaki şekilde sıralanmaktadır;

Alime Nine'nin Çeşme: Mustafa Kemal Atatürk Caddesi üzerinde köy meydanının batı tarafında bulunuyordu.

Ayenlerin Çeşme: 2606 sokaktadır.

Aynalı Çeşme: Yavuz Selim Caddesi ile 2615 sokağın kesiştiği yerdedi.

Badi Hasan'ın Çeşme: Hatundere yolu üzerinde Hasan İzci hayratıdır.

Berberlerin Çeşme: 2603 sokakta Şeref Özcan'ın evinin batısında, Hüseyin Özcan hayratıdır.

Borazanın Çeşme: Kazım Dirik Caddesi üzerinde köprüünün yanındaydı.

Cambalı Çeşme: Atatürk Caddesi'nde belediye fırınının olduğu yerdedir.

Cami Çeşmesi: Mimar Sinan (Yukarı) Cami kapı girişinin kuzeyindedir. Yapılış tarihi Rumi takvime göre 1182, Miladi takvime göre 1766 yılıdır.

Dağlıların Çeşme: 2216 sokakta Halil Öztaş hayratıdır.

Eyüplerin Çeşme: 2215 sokakta Eyüp Çınar hayratıdır.

Gadı Nine'nin Çeşme: Namık Kemal Caddesi üzerinde Mürüde Ünsal (Arnavut Arif eşi) hayratıdır.

Gafar Zeynel'in Çeşme: Necmi Pehlivan Caddesi üzerinde Zeynel Yavuz hayratıdır.

Göbüt Hüseyin'in Çeşme: 2612 sokak üzerindedir.

Göçmen Ali'nin Çeşme: Mehmet Sevindik Caddesi'nin Atatürk Caddesi ile kesiştiği yerde Ali Aydın hayratıdır.

Hacıhatup Mehmet'in Çeşme: 2607 sokakta Mehmet Sözen hayratıdır.

Hacı Mercan'ın Çeşme: Namık Kemal Caddesi ile Necmi Pehlivan Caddesi'nin kesiştiği yerde Mercan Pehlivan hayratıdır.

Hacı Zeynel'in Çeşme: Fevzi Çakmak Caddesi üzerinde Zeynel Aytekin hayratıdır.

Haşim İbrahim'in Çeşme: 2212 sokakta İbrahim Kesgin hayratıdır.

İsa Hoca'nın Çeşme: Sağlık ocağı yanında, Mimar Sinan (Yukarı) Cami'nin imamlığını da yapmış olan İsa Önal hayratıdır (Foto 6).



Foto 6

Helvacı Sağlık
Ocağı yanındaki
İsa Hoca
Çeşmesi.

Karavelilerin Çeşme: Fevzi Çakmak Caddesi ile 2227 sokağın kesiştiği yerde Şerif Mehmet Kılıç hayratıdır.

Kerim'in Çeşme: Mustafa Kemal Atatürk Caddesi ile 2603 sokağın kesiştiği yerde Kerim İnce hayratıdır.

Lamia'nın Çeşme: Köy girişindeki çeşmenin yaklaşık on metre doğusunda bulunmaktaydı.

Musa Şerif'in Çeşme: Gençlik Caddesi üzerinde Salih Doğrul'un evinin yanındadır.

Okul Çeşmesi: Okulun yanındadır.

Orta Çeşme: Atatürk Caddesi ile 2601 sokağın kesiştiği yerdedir.

Pat Mustafa'nın Çeşme: Fevzi Çakmak Caddesi ile 2206 sokağın kesiştiği yerde Mustafa Özen hayratıdır.

Sarının Mustafa'nın Çeşme: Yavuz Selim Caddesi ile 2604 sokağın kesiştiği yerdedir. Köyün belediye örgütlü yerleşme olmadan önceki son muhtarı olan Mustafa Şentürk'ün yaptırdığı çeşmedir.

Sofuların Çeşme: 2407 sokak ile 2416 sokağın kesiştiği yerde Hüseyin Durmaz hayratıdır.

Helvacı ve çevresindeki göller ise çoğunlukla Karahasan Dağı ve Dumanlı Dağ üzerinde yer almaktadır. Bu göller doğal göl olmaktan ziyade sarnıç olup günümüzde hayvanların sulanması amacıyla kullanılmaktadır. Akçalı Gölü, Akgöl, Asar Gölü, Çaltıtepe Gölü, Çipil Gölü, Çıtak Göleti, Çobandede Gölü, Hacıalı Gölü, Hacıbezzik Gölü, Hacıdede Gölü, Hacıhasan Gölü, Hacımehmet Gölü, Hacıyavaş Gölü (Foto 7), Hayıtlı Göl, Gayırlı Göl, İkiz Göl, Karabacak Gölü, Kızıl Göl, Kuzgun Gölü, Merem Gölü, Orman Gölü, Ömer Gölü, Saden Gölü, Sakızlık Gölü ve Sivrililer Gölü başlıca göllerdir.

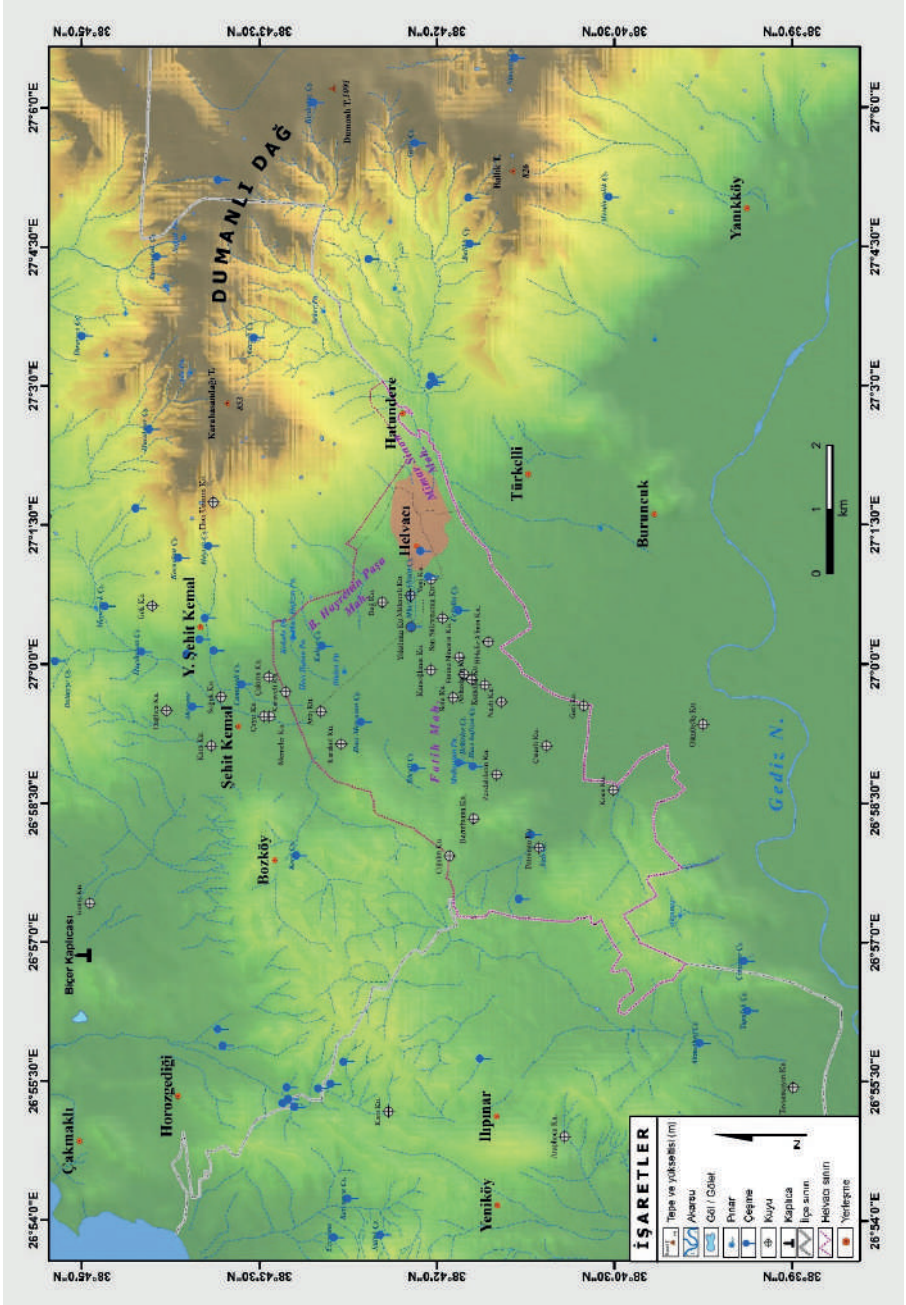
Foto 7

Karahasan Dağı'nda 350 m rakımda yeralan Hacıyavaş Gölü.



1.1.4.2.2 Akarsular

Helvacı ve çevresinde genelde mevsimlik akışa sahip yani kışın akan yazın kuruyan akarsular bulunmaktadır (Şekil 20).



Şekil 20 Helvacı'nın hidrografi haritası.

Sürekli akarsular Gediz Nehri, Hatun Dere, Değirmen Dere ve Kulpluca Dere'dir. Mevsimlik akış özelliği gösteren akarsular ise Abacı Dere, Ahmetçi Dere, Arap Dere, Azaklı Dere, Balıkpınar Dere, Çayırcık Dere, Dalaklıca Dere, Devedüşen Dere, Gökboyun Dere, Gölyas Dere, Güvendik Dere, Hacıahmet Dere, Hacıoğlu Dere, Hayıtlı Dere, Himmet Dere, İbikli Dere, İmamoğlu Dere, İncirli Dere, İncirliçukur Dere, Kamberboğazı Dere, Karanlık Dere, Karataş Dere, Karcı Dere, Karıncık Dere, Kavaklı Dere, Kayalı Dere, Kayaarası Dere, Kendirboğazı Dere, Kirpi Dere, Kocabeyli Dere, Kocaorman Dere, Kocatarla Dere, Köyönü Dere, Kulakboğazı Dere, Kumağıl Dere, Kuru Dere, Mersinli Dere, Sarıçalan Dere, Samanlık Dere, Sarpıncık Dere, Şehitkemal Dere, Uçkaya Dere, Yaraş Dere, Yatak Dere ve Yörük Dere'dir.

Akım-rejim şartları üzerinde en önemli rolü iklimin oynadığı bu akarsuların rejim tipi "Yağmurlu Akdeniz Rejimi" dir.²⁶

Helvacı yakınında Gediz Nehri'nden sonra en büyük akarsu Hatun Dere'dir (Foto 8). Dumanlı Dağ kaldera alanının yamaçlarından inen derelerin birleşmesiyle oluşan Hatun Dere "Dandritik Drenaj Ağı" oluşturur. Bu akarsu, Helvacı ve Türkelli arasındaki boğaz görünümlü bölümden geçerek Gediz Delta Ovası'na (Menemen Ovası) açılır.²⁷



Foto 8

Hatun Dere
aktüel yatağının
görünüşü.

²⁶ Akkuş, A. ve Bozyigit, R. (1998). Hidrografiya'ya Giriş. Nobel Yayın Dağıtım, Konya.

²⁷ Kayan ve Öner, 2016.

Hatun Dere'nin debisi kışın sağanak yağışlara bağlı olarak artmaktadır. Hatun Dere'nin 17 Aralık 1981 tarihinde taşması sonucu Helvacı'da birçok evi su basmış, büyük ve küçükbaş hayvanlar telef olmuş ve tarım arazileri zarar görmüştür.²⁸ Yine Helvacı ve çevresinde zaman zaman görülen sağanak yağışlar eğimin azaldığı, bozuk drenaja sahip alanlarda taşkınlarla yol açmaktadır. Taşkınlar nedeniyle tarım arazileri zarar görmekte, suyun tahliye olmadığı tarlalarda bitkiler sararmakta ya da kurumaktadır.

Helvacı'da önceki yıllarda Hatun Dere'nin su gücünden yararlanılmıştır. Bu akarsu üzerinde Değirmenciler, İdris, Kerim Halil, Patron ve Zeynel Abidin'e ait su değirmenleri bulunmaktaymış. Bu değirmenler, Hatun Dere yatağında şu anki Menemen R Tipi Kapalı ve Açık Ceza İnfaz Kurumu'nun üst kesiminde muhtelif yerlerdeymiş.

1.1.5 Toprak Özellikleri

Helvacı ve çevresinde eski toprak sınıflandırma sistemine göre zonal, intrazonal ve azonal topraklar (Şekil 21) olarak yayılış göstermektedir.²⁹

Topral çeşitliliği, zonal topraklardan kireçsiz kahverengi topraklar, kahverengi orman toprakları ve kırmızı Akdeniz toprakları (Terra Rossalar), intrazonal topraklardan rendzinalar ve azonal topraklardan alüvyal topraklar ve kolüvyal topraklar büyük toprak grupları olarak dağılış göstermektedir (Şekil 21). Sahada toprak oluşumuna etki eden başlıca faktörler anakaya, iklim, topoğrafya, bitki örtüsü, canlılar ve zamandır.

Zonal topraklar rölüf, iklim ve bitki örtüsünün ortak etkileri altında gelişmiş topraklardır.

²⁸ Eroğlu, İ. ve Bozyiğit, R. (2015). Aliğa İlçesindeki (İzmir) Çevre Sorunlarının Coğrafi Açidan Değerlendirilmesi. Coğrafyacılar Derneği Uluslararası Kongresi (21-23 Mayıs 2015) Bildiriler Kitabı (Ed. Salih Şahin, Alper Uzun, Songül Aslan, Bilgen Orhan) içinde s. 184-194. Gazi Üniversitesi, Ankara.

²⁹ Atalay, İ. (1989). Toprak Coğrafyası. Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, No: 8, İzmir.



1.1.5.1 Kireçsiz Kahverengi Topraklar

A, B, C profilli topraklardır. Kahverengi veya açık kahverengi dağılabilir üst toprağa ve soluk kırmızımsı kahverengi B horizonuna sahiptir. Genellikle yıkanma mevcut olup üst toprağa nazaran daha asidik bir karakter arz eder. Alt toprakta baziklik hâkimdir. Bazı durumlarda alt toprakta çok az olarak serbest karbonatlar görülebilir.³⁰

Kireçsiz kahverengi topraklar, Karahasan Dağı ve Dumanlı Dağ üzerinde geniş alanda yayılış gösteren toprak türüdür. Bitki örtüsünün cılız olduğu bu alanlarda şiddetli erozyon nedeniyle çoğu yerde anakaya yüzeye çıkmıştır.

1.1.5.2 Kahverengi Orman Toprakları

Kahverengi orman topraklarının karakteristik özelliği yüksek derecede kireç muhtevasına sahip ana madde üzerinde gelişmesidir. Zonal topraklara nazaran çok zayıf gelişmiş horizonlara sahiptir. A, B, C horizonları mevcut olup bunlar birbirlerine tedrici olarak geçiş yaparlar. A horizonu iyi teşekkül etmiş olduğundan açıkça görülür ve gözenekli veya granürler yapı arz eder. A horizonundaki organik madde mineral madde ile iyice karışmış durumdadır. PH'sı genellikle bazik, nadiren nötr, renk kahverengidir. B horizonu granürler veya yuvarlak köşeli blok yapıda ve kahverengidir. B horizonunun kil muhtevası C horizonundan daima fazladır. B horizonunun aşağı kısımlarında CaCO_3 bulunur. Derinlik genellikle 50-90 cm arasındadır.³¹

Kahverengi orman toprakları sahada sadece Nemrut Koyu güneyinde dar bir alanda bulunmaktadır. Bu toprak türü maki bitki örtüsü altında gelişmiştir. Kireçtaşı, marn, kumtaşı, kıltaşı, killi kireçtaşı araldanmasından oluşan Neojen göl tortulları anakayayı oluşturur.

1.1.5.3 Kırmızı Akdeniz Toprakları (Terra Rossalar)

Gerenköy'ün doğusunda Gediz Nehri aktüel yatağının kuzeyinde yayılan alüvyal topraklar ile sınır oluşturacak biçimde yayılmaktadırlar. Bu topraklar gölsel kireçtaşı, marn, kil, kumtaşı, çakıltaşı, killi kireçtaşı üzerinde, maki elemanlarının bitki örtüsünü oluşturduğu alanda gelişmiştir.

30 Köy Hizmetleri Genel Müdürlüğü (2001). İzmir İli Arazi Varlığı (İl Rapor No:35). Ankara.

31 Köy Hizmetleri Genel Müdürlüğü (1998). Manisa İli Arazi Varlığı (İl Rapor No:45). Ankara.

Kırmızı Akdeniz toprakları A, B, C horizonlu topraklar olup, sıcak ve nemli Akdeniz ikliminin etkisi altında genelde kalkerler üzerinde gelişmiştir. Zayıf bir A horizonuna sahip olan bu toprakların B horizonu bünyeseldir. Per yüzeylerindeki kilin baz saturasyonu %40'tan fazladır. Renk yüksek kromaya sahiptir (kırmızı veya sarı). Baz saturasyonu derinliklerde daha da artmaktadır. B horizonunda yapı blok veya prizmatik, ped yüzeylerinde ve boşluklarında kalın kil zarları görülür. Kırmızı Akdeniz toprakları muhtelif derinliklere sahip topraklardır.³²

Helvacı ve çevresinde intrazonal topraklar grubundan rendzinalar bulunur. Intrazonal toprakların oluşumunda daha çok ana materyalin özellikleri ve drenaj şartları etkili olmaktadır.

1.1.5.4 Rendzinalar

Araştırma sahasında Foça tepelikleri üzerinde geniş alanları kaplar. Gölsel kireçtaşı, kumtaşı, killikireçtaşı, kumlu kireçtaşı, marn ve konglomera aralanmasından oluşan Neojen formasyonları üzerinde gelişmiştir. Doğal bitki örtüsünü kızılçam ormanları ile maki formasyonu oluşturur. Bu topraklar kızılçam ve makilerin ortadan kaldırıldığı alanlarda zeytin arazileri olarak kullanılmaktadır.

Rendzinalar bütün özelliklerini yüksek derecede kirece sahip ana madde-den alır. Zonal topraklara nazaran horizonları çok zayıf olup A, C profillidirler. A horizonu ince olup granüler yapıda, koyu renkte ve bazik reaksiyondadır. Bazik olmadığında nötrdür. Organik madde zengin kalker sebebiyle mineral madde ile iyice karışmıştır. CaCO_3 bütün profile dağılmış durumdadır.³³

Helvacı arazisinin taşkın ve millenmeye uğrayan ova tabanlarında, akarsu vadilerinde ve yüksek rölyef üzerindeki düz ve düze yakın eğimli sahalarda azonal topraklar bulunmaktadır. Azonal topraklar grubunda alüvyal ve kolüvyal topraklar yer alır. Aşındırma ve biriktirme faaliyetlerinin bir arada görüldüğü bu topraklarda toprak profili genelde iyi gelişmemiştir. Helvacı'nın en verimli tarım arazilerini oluşturan bu topraklar Helvacı Ovası'nda, Gediz yatağı çevresinde, birikinti koni ve yelpazeleri üzerinde yayılır.

³² Köy Hizmetleri Genel Müdürlüğü, 1998.

³³ Köy Hizmetleri Genel Müdürlüğü, 1998.

1.1.5.5 Alüvyal topraklar



Foto 9
Gerüstü toprak profilinden görünüm.



Foto 10
Aşağı Bahadır toprak profilinden görünüm.

Alüvyal topraklar A, C profilli genç topraklardır. Üst toprak alt toprağa belirsiz olarak geçer. Eski alüvyal topraklarda hafif kireç yıkanması mevcuttur. Irmak yatağından uzaklaştıkça topraklar bünye ve drenaj bakımından farklılıklar gösterir. Toprak drenajının kifayetsiz olduğu kesimlerde alt tabakalar genellikle yaş olup, ekseriya muayyen derinliklerde redüksiyon horizonuna (gley) tesadüf edilir.³⁴

Alüvyal toprakların (Foto 9, Foto 10) geniş yayılış gösterdiği ova tabanlarında drenaj durumunu düzenlemek için çok sayıda drenaj (kurutma) kanalları açılmıştır.

Gerüstü mevkisinden alınan toprak profilinde bünye killi tın, ph değeri (7,22) hafif alkali, tuzsuz, az kireçli, organik madde çok az, azot değeri çok fakir, fosforlu gübre değeri çok yüksek ve potasyum oksit fazla olarak analiz edilmiştir (Foto 9).

Aşağı Bahadır mevkisinden alınan toprak profilinde bünye killi tın, ph değeri (7,54) hafif alkali, tuzsuz, fazla kireçli, organik madde çok az, azot değeri çok fakir, fosforlu gübre değeri çok az ve potasyum oksit yeter oranında tespit edilmiştir (Foto 10).

34 Köy Hizmetleri Genel Müdürlüğü, 1998.

1.1.5.6 Kolüvyal Topraklar

Ova tabanlarını çevreleyen yüksek ve dik yamaçların önünde, çeşitli büyüklükteki akarsuların oluşturdukları birikinti koni ve yelpazelerinde ve yüksek sahaların üzerindeki düz ve düze yakın eğimli arazilerde bulunan topraklardır (Foto 11, Foto 12).

Kolüvyal topraklar A, C profilli topraklardır. Toprak karakterleri daha ziyade civardaki yüksek arazi topraklarının karakterlerine benzemektedir. Yağış şiddetine ve eğimin derecesine göre muhtelif parça büyüklüklerine sahip katlar ihtiva ederler. Sathi akımın hızı azaldığı nisbette parçalarında çapları küçülmekte ve hatta alüvyal toprak parça büyüklüğüne eşit olmaktadır. Eğimin çok azaldığı yerlerde kolüvyal ve alüvyal topraklar birbirlerine geçişli olarak karışırlar. Kolüvyal topraklarda asli renk tamamen oluştuğu ana materyale bağlıdır. Profildeki çakıllar kopup geldiği mesafenin kısalığı nedeniyle köşelilik arz eder. Bu topraklar eğim ve bünye sebebiyle genellikle iyi drenajlı olup, tuzluluk ve tuz birikimi göstermezler. Mevcut problemleri bünyelerinin kaba oluşları, taşlılık, meyle sahip olmaları ve taşkına maruz kalmalarıdır.³⁵

Trafoaltı mevkisinden alınan toprak profilinde bünye killi tın, ph değeri (7,07) hafif alkali, tuzsuz, az kireçli, organik madde çok az, azot değeri çok fakir, fosforlu gübre değeri çok yüksek ve potasyum oksit fazla olarak belirlenmiştir (Foto 11).

Arapali Kuyusu mevkisinden alınan toprak profilinde bünye tın, ph değeri (6,96) hafif asit, tuzsuz, az kireçli, organik madde çok az, azot değeri çok fakir, fosforlu gübre değeri çok yüksek ve potasyum oksit fazla olarak analiz edilmiştir (Foto 12).

Sonuç olarak Helvacı arazisinde zonal, intrazonal ve azonal toprak gruplarına ait çeşitli toprak türlerini görmek mümkündür. Özellikle zonal topraklar diğer toprak gruplarına göre daha fazla çeşitlilik arz etmektedir. Bununla birlikte toprakların en büyük problemi erozyon, yetersiz drenaj şartları, organik madde ve azot değerleri bakımından fakir olması ortaya çıkmaktadır.

35 Köy Hizmetleri Genel Müdürlüğü, 2001.



Foto 11

Helvacı Trafoaltı toprak profilinden görünüm.



Foto 12

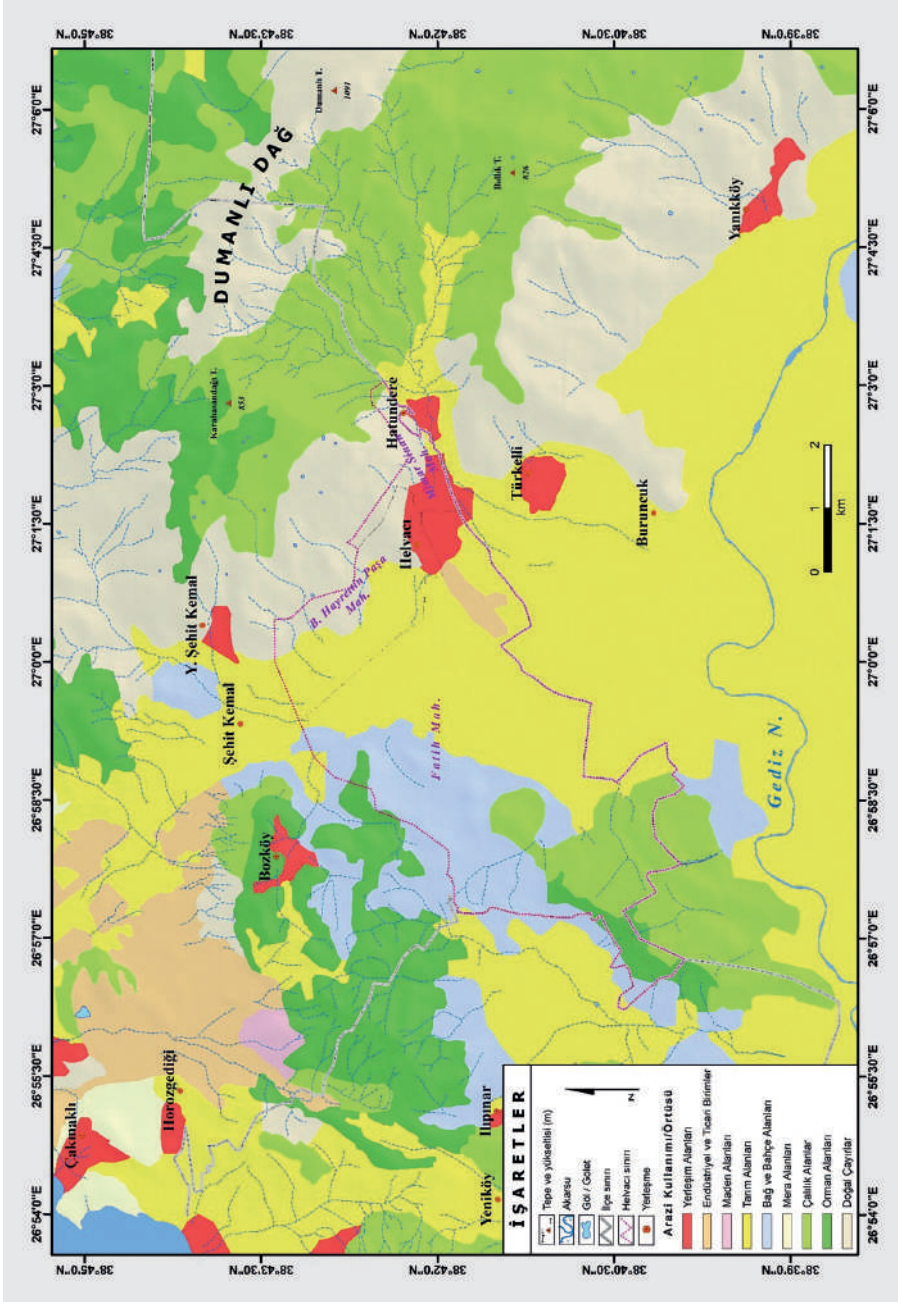
Arapali Kuyusu toprak profilinden görünüm.

1.1.6 Bitki Örtüsü Özellikleri ve Arazi Kullanımı

Helvacı ve çevresi bitki coğrafyası özellikleri bakımından Akdeniz Flora Bölgesi içinde kalmaktadır.³⁶ Orman, maki ve garig formasyonlarına ait türler bu yörenin doğal bitki örtüsünü oluşturmaktadır. Bitki örtüsünün dağılışı ve ekolojik özellikleri üzerinde iklim, yüzey şekilleri, toprak ve insan faaliyetleri gibi faktörler etkili olmaktadır (Şekil 22).

Helvacı çevresinde kuru orman sahaları Karahasan Dağı (853 m) ve Dumanlı Dağ'ın (1.091 m) zirve kesimleri ile Foça tepelikleri üzerinde bulunmaktadır. Karahasan Dağı (853 m) ve Dumanlı Dağ'ın (1.091 m) zirve kesimlerinde seyrek vaziyette palamut meşesi (*Quercus ithaburensis sp. macrolepis*), tüylü meşe (*Quercus pubescens*), ahlat (*Pyrus elaeagnifolia*) ve adi alıç (*Crataegus monogyna*) kuru orman sahalarını oluştururlar (Foto 13). Meşeler genelde kalın gövdeli yaşlı ağaçlardır. Kuru ormanların tahrip edildiği alanlarda maki ve garig formasyonlarına ait türler yayılırlar.

36 Atalay, İ. (1994). Türkiye Vegetasyon Coğrafyası. Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir.



Şekil 22 Helvacı'nın arazi kullanım haritası.

Maki formasyonu Karahasan Dağı ve Dumanlı Dağ'ın yamaçlarında 550-600 metre yükseltilere kadar çıkmaktadır. Bu alanlarda maki formasyonu oluşturan yaygın türler menengiç (*Pistacia terebinthus*), kermes meşesi

(*Quercus coccifera*), pırnal meşesi (*Quercus ilex*), katran ardıcı (*Juniperus oxycedrus*), akçakesme (*Phillyrea latifolia*), delice (*Olea europaea*), katırtırnağı (*Spartium junceum*) ve hayıt (*Vitex agnus-castus*) tır.



Foto 13

Dumanlı Dağ'ın zirve kesiminde yer yer topluluklar oluşturan meşe, ahlat ve alıç ağaçları.

Karahasan Dağı'nın güney ve batı yamaçlarında doğal bitki örtüsü yangınlar, insan tahribi ve aşırı otlatma nedeniyle tahrip olduğundan garig formasyonuna ait türler tutunabilmiştir (Foto 14). Bu alanlarda toprak örtüsü şiddetli erozyona maruz kaldığından incelmış, sığlaşmış hatta çoğu yerde ana kaya yüzeye çıkmıştır. Bundan dolayı bitkilerin gelişme olanakları azalmakta ancak diz boyu yüksekliğe erişebilen seyrek, cılız ve kısa boylu bitkiler gelişme imkânı bulmaktadır. Garig formasyonuna ait olan bu bitkilerden kermesmeşesi (*Quercus coccifera*), abdestbozan (*Poterium spinosum*), kekik (*Tyhmus vulgaris*) ve laden (*Cistus*) hâkim türler olarak yayılmaktadırlar.

Burada şunu belirtmek gerekir ki Helvacı'nın önemli isimlerinden İbrahim Kalaycı'nın sözlü ifadesine göre (Nedayi Çakmak'ın babasından dinlediğini söylemiştir.) eskiden Karahasan Dağı'nın yamaçları büyük meşe ağaçlarının bulunduğu orman örtüsü ile kaplıymış. Ancak bu saha, yöre halkının "Koca Yangın" adını verdikleri bir yangın geçirmiş ve bu bitki örtüsü tahrip olmuştur. Daha sonra da bu yamaçlar defalarca yanmış ve doğal bitki örtüsü bir

türlü gelişme imkânı bulamamıştır. Bugün Karahasan Dağı'nın bitki örtüsü bakımından en zayıf kesimleri bu güney, güneybatı ve batı yamaçlarıdır.

Foto 14

Karahasan Dağı'nın güneybatı yamaçlarında antropojenik etkiler sonucu gelişen garig formasyonu.



Kunduz Tepe, Böceli Tepe, Arap Tepe, Güvenlik Tepe, Hacıahmet Tepe ve Yaprakköy mevki genelde zeytinliklerle kaplıdır. Bu sahalarda zeytinlikler arasında yer yer kızılçamlar (*Pinus brutia*) ve palamut meşeleri (*Quercus ithaburensis sp. macrolepis*) ile maki elemanları bir arada bulunur. Kunduz Tepe'nin kuzey ve batı yamaçlarından İmamoğlu Dere ile Kulakboğazı Dere yatağına inen kesimlerde kızılçamlar saf birlik oluşturmaktadır. Kartal Tepe ile Yağmur Odağı'nın etek kısımlarında bulunan zeytin arazileri daha yukarılarda yerini aralarına kızılçamların ve meşe türlerinin karıştığı maki türlerine bırakmaktadır. Bu arazilerde maki formasyonunu oluşturan türler menengiç (*Pistacia terebinthus*), kermes meşesi (*Quercus coccifera*), pırnal meşesi (*Quercus ilex*), delice (*Olea europaea*), ahlat (*Pyrus elaeagnifolia*), katran ardıcı (*Juniperus oycedrus*), akçakesme (*Phillyrea latifolia*), katırtırnağı (*Spartium junceum*), sandal (*Arbutus andrachne*), koca yemiş (*Arbutus uneda*), defne (*Laurus nobilis*) ve hayıttır (*Vitex agnus-castus*).

Helvacı arazisinde taban suyu seviyesinin yüksek olduğu kesimlerde ve akarsu yataklarının kenarlarında zakkum (*Nerium oleander*), hayıt (*Vitex agnus-castus*), mersin (*Myrtus communis* L.) ve katırtırnağı (*Spartium junceum*) gibi maki türlerine, çınar (*Platanus orientalis*), kavak (*Populus alba*) ve söğüt (*Salix alba*) gibi ağaçlara ve kargı kamışı (*Arundo donax*), sivri hasır otu (*Juncus acutus*), kamış (*Phragmites communis*) ve hasır kamışı (*Phragmites australis*) gibi higrofil karakterde bitkilere yaygın olarak rastlanır.

Ayrıca Helvacı'da düğün salonunun olduğu yerde 1975 yılında Tarım Bakanı Prof. Dr. Şevket Raşit Hatipoğlu adına oluşturulmuş olan çamlıkta kızılçam (*Pinus brutia*) ve fıstık çamı (*Pinus pinea*) topluluğu ile Karahasana Dağı'nın eteklerinde kızılçam, fıstık çamı ve okaliptüslerden (*Eucalyptus*) oluşan ağaçlandırma sahası bulunmaktadır.

Helvacı arazisinde yetişen ve bazıları sebze olarak tüketilen yabancı bitki türleri şunlardır; acı dülek, arapsaçı (kokar ot), baldıran, çakırdiken, ço-bançantası, dağlama, deniz börülcesi, devediken (deli kenger), devetabanı, ebegümeci, eşek helvası, gelincik, gerdeme (yabancı tere), havuç otu, hindiba, horozibiği, ısırgan, kapari (Foto 15), kara kekik, keçi memesi, köpek üzümü (tilki üzümü), körmene (yabancı sarımsak), kuzukulağı, labada (efelek), leylek-gagası, para otu (mis otu), sakız otu (sakızcık), semizotu, sirken otu, su teresi, şevketi bostan, tarhana otu, tatlı hardal, tatlı sarmaşık, tilkişan (tilkikuyruğu), turp otu ve yabancı bezelye (sarmaşık).³⁷



Foto 15

Helvacı
arazisinde
iyi gelişim
göstermiş bir
kapari (*Capparis
spinosa*) bitkisi.

37 Tan, A. ve Taşkın, T. (2009). Ege Bölgesinde Sebze Olarak Kullanılan Yabancı Bitki Türleri (Yenilen Otlar). Ege Tarımsal Uygulama ve Araştırma Enstitüsü Yayınları No: 136, İzmir.

1.2 Beşeri Coğrafya Özellikleri

1.2.1 Nüfus Özellikleri

Helvacı'nın nüfus özelliklerine ait şu ana kadar tespit edilen resmi kayıtlar 16. yüzyıla kadar gitmektedir. Osmanlı Devleti Tapu Tahrir Defteri kayıtlarına göre 1531 yılında Helvacı'da 21 hane ve 81 kişi, 1575 yılında 13 hane ve 138 kişi ve 1668 yılında ise 60 kişi bulunmaktadır.³⁸

1835 yılında Osmanlı Devleti'nin asker ve vergi kaynaklarını tespit etmek amacıyla yaptığı nüfus sayımına göre Helvacı'daki erkek nüfus 523 kişidir. Bu erkek nüfusun 227 kişisi tuvana (güçlü, kuvvetli), 198 kişisi sabi (çocuk), 98 kişisi müsinn (yaşlı) nüfustur. 1835 yılında Helvacı'da gayr-ı müslim nüfus yaşamamaktadır.³⁹ 13 Haziran 1835 tarihli Journal of Smyrne haberine göre bu yılda Menemen çevresinde veba salgını baş göstermiştir.⁴⁰ 1842 yılında Helvacı'da hane sayısı 186 ve toplam erkek nüfus 435 kişidir. Bu sayım yılında da Helvacı'da gayr-ı müslim nüfus yoktur.⁴¹ Helvacı'nın 1842 yılı nüfusunun 1835 yılına göre düşük olmasında veba salgınlarının ve Mısır ordusuyla yapılan savaşların etkili olduğu belirtilmektedir.⁴² Temettuât Defterlerine göre 1844 yılında Menemen'in en fazla nüfus barındıran köyü Helvacı'dır. Bu yılda Helvacı'nın tahmini nüfusu 998 kişi ve hane sayısı 198 dir.⁴³

Helvacı'da 1890 tarihli Aydın Livası Salnamesi'nde göre 1.196 kişi,⁴⁴ 1923 yılında 308 hane, 739 erkek, 748 kadın ve toplam 1.487 kişi bulunmaktadır.⁴⁵ 1927/1928 yılı İzmir Vilayet Salnamesi'nde ise nüfusu 1.388 kişi ve hane sayısı 426'dır.⁴⁶

³⁸ Tan ve Taşkın, 2009.

³⁹ Bilgi, N. (1999). Tanzimatın Öncesi ve Sonrasında Saruhan Sancağında Nüfus. Prof. Dr. İsmail Aka Armağan içinde s. 249-290, Beta Basın Yayın, İzmir.

⁴⁰ Özen, 2011.

⁴¹ Bilgi, N. (2001). 1842 Yılında Saruhan Sancağı'nın Nüfusu ve İdari Bölünüşü. Manisa Araştırmaları-1, Sayı 1: 87-122.

⁴² Bilgi, 2001.

⁴³ Öz, D. (2006). 19.Yüzyıl Ortalarında Menemen Kazası'nın Köylerinin Sosyal ve Ekonomik Yapısı. Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih ABD, Yüksek Lisans Tezi, İzmir.

⁴⁴ Bakkal, C. (1994). Menemen Kazası "XV-XVIII, Yüzyıllar." Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Ana Bilim Dalı, Doktora Tezi, İzmir.

⁴⁵ Gonca, N. (2005). Cumhuriyet'in İlk Yıllarında Menemen Kazası (1923-1933). Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih ABD, Yüksek Lisans Tezi, Manisa.

⁴⁶ Doğer, 1998.

1927-1935 yılları arasındaki sekiz yıllık dönemde Helvacı nüfusu 339 kişi (%24,4) artarak 1.727 kişiye ulaşmıştır (Tablo 22, Şekil 23). 1935-1940 döneminde nüfus 22 kişi azalmıştır. Bu azalmaya, Birinci Dünya Savaşı ve İstiklal Savaşı yıllarındaki (1914-1922) doğumların azalmasının, ölümlerin çoğalmasının, dolayısıyla 1935-1940 döneminde ana-baba olma şansına sahip nüfusun az olmasının neden olduğu anlaşılmaktadır.⁴⁷

1940 yılından sonra Helvacı nüfusu artış seyrine girmiş ve 1945'te 1.773 kişiye, 1950'de 1.924 kişiye, 1955'te 2.234 kişiye, 1960'ta 2.405 kişiye ve 1965'te 2.667 kişiye çıkmıştır. 1970 yılında Helvacı nüfusu 1965 yılına göre %-0,9 oranında (24 kişi) azalarak 2.643 kişiye düşmüştür. 1975 yılında tekrar artış seyrine giren Helvacı nüfusu %13,7 oranında (362 kişi) artarak 3.005 kişiye, 1980 yılında %12,4 oranında (373 kişi) artarak 3.378 kişiye, 1985 yılında %17,3 oranında (585 kişi) artarak 3.963 kişiye yükselmiştir. 1985 yılı nüfus artış oranı olarak 1935 yılından sonra Helvacı'da en fazla artışın görüldüğü yıldır. Bu dönemde (1980-1985) nüfus artış oranının yüksek olması Helvacı'nın başta doğu illeri olmak üzere ülkenin çeşitli illerinden aldığı göçlerle ilgilidir.

Helvacı nüfusu 1985-1990 yılları arasındaki beş yıllık dönemde 29 kişi artarak 3.992 kişiye, 1990-1997 yılları arasında 15 kişi artarak 4.007 kişiye, 1997-2000 yılları arasında 90 kişi artarak 4.097 kişiye ve 2000-2007 yılları arasında da 10 kişi artarak 4.107 kişiye yükselmiştir. Fakat Helvacı nüfusu bu sayım dönemlerinde başta Aliağa ve Menemen ilçeleri olmak üzere göçlerle nüfus kaybına uğradığından nüfus artış oranı düşük kalmıştır.

Tablo 22 Helvacı'nın yıllara göre nüfus gelişimi.

Yıllar	Erkek	Kadın	Toplam	Artış Miktarı (kişi)	Artış Oranı (%)
1927*	-	-	1.388	192	16,1
1935	948	779	1.727	339	24,4
1940	824	881	1.705	-22	-1,3
1945	854	919	1.773	68	4,0
1950	-	-	1.924	151	8,5
1955	1.137	1.097	2.234	310	16,1
1960	1.207	1.198	2.405	171	7,7

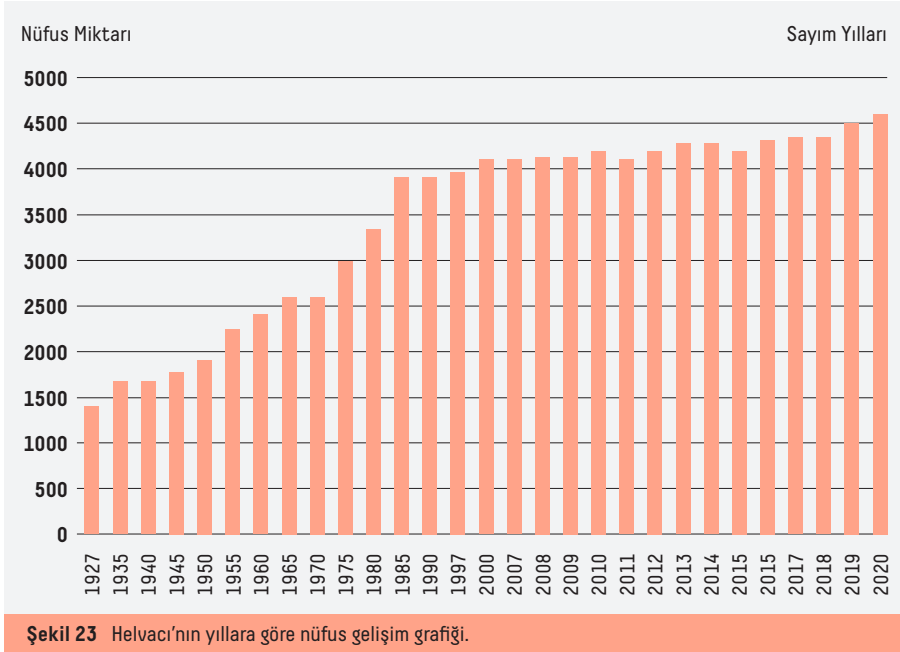
47 Darkot, B. (1961). Türkiye'nin Nüfus Hareketleri Üzerinde Yeni Gözlemler. Türk Coğrafya Dergisi, 21: 1-12.

Tablo 22 Helvacı'nın yıllara göre nüfus gelişimi.

Yıllar	Erkek	Kadın	Toplam	Artış Miktarı (kişi)	Artış Oranı (%)
1965	1.349	1.318	2.667	262	10,9
1970	1.341	1.302	2.643	-24	-0,9
1975	1.400	1.605	3.005	362	13,7
1980	1.761	1.617	3.378	373	12,4
1985	2.002	1.961	3.963	585	17,3
1990	1.998	1.994	3.992	29	0,7
1997	-	-	4.007	15	0,4
2000	2.068	2.029	4.097	90	2,2
2007	2.047	2.060	4.107	10	0,2
2008	2.067	2.066	4.133	26	0,6
2009	2.094	2.111	4.205	72	1,7
2010	2.111	2.145	4.256	51	1,2
2011	2.067	2.082	4.149	-107	-2,5
2012	2.117	2.102	4.219	70	1,7
2013	2.169	2.158	4.327	108	2,6
2014	2.155	2.168	4.323	-4	-0,1
2015	2.126	2.148	4.274	-49	-1,1
2016	2.187	2.178	4.365	91	2,1
2017	2.205	2.205	4.410	45	1,0
2018	2.227	2.195	4.422	12	0,3
2019	2.299	2.259	4.558	136	3,1
2020	2.339	2.307	4.646	88	1,9
Kaynak: TÜİK 2020 ve Doğur, 1998					

Türkiye’de 2007 yılından itibaren Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi’ne geçilmesiyle birlikte Helvacı nüfusunun gelişimi yıllık olarak izlenebilmektedir⁴⁸. TÜİK verilerine göre 2007-2008 yılları arasında Helvacı nüfusu 26 kişi artarak 2008’de 4.133 kişiye ulaşmıştır. 2009’da 4.205 kişiye, 2010’da 4.256 kişiye ulaşmıştır. 2011’de 107 kişi azalarak 4.149 kişiye düşmüş, 2012’de tekrar artarak

48 URL1: <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?locale=tr>. Erişim tarihi 29.03.2021.



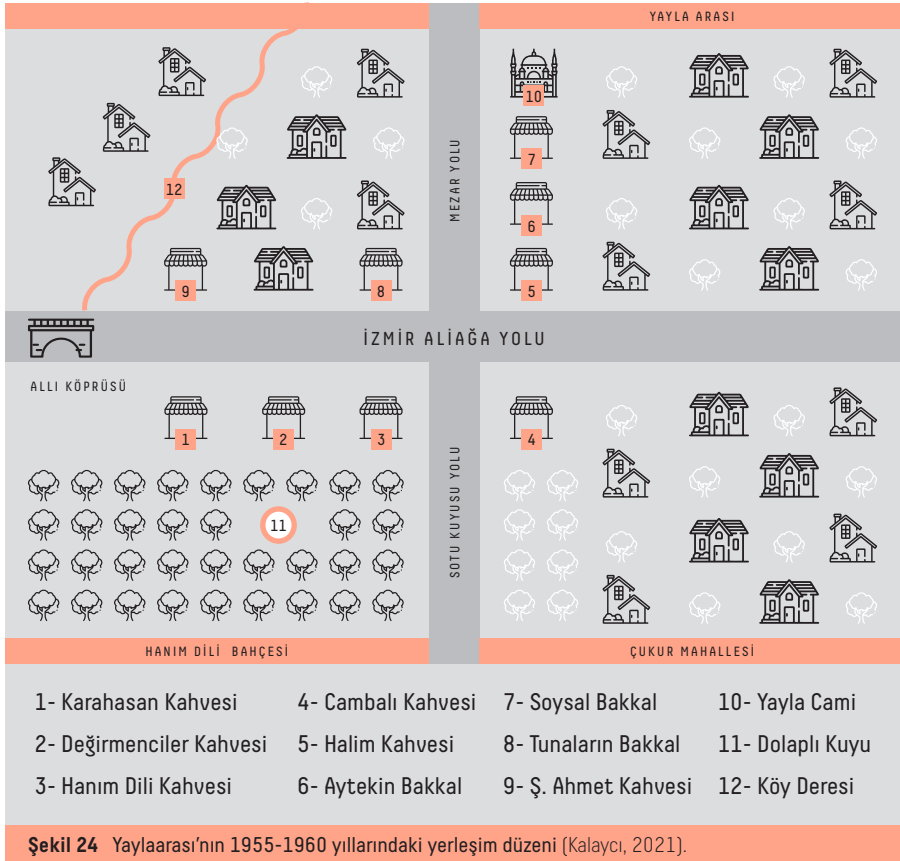
4.219 kişiye, 2013'te 4.327 kişiye yükselmiştir. 2014 (4.323 kişi) ve 2015 yıllarında nüfus azalarak 4.274 kişiye inmiştir. 2016 yılında tekrar artış seyrine giren nüfus miktarı bu yılda 4.365 kişiye, 2017'de 4.410 kişiye, 2018'de 4.422 kişiye, 2019'da 4.558 kişiye ve 2020 yılında 4.646 kişiye ulaşmıştır. Helvacı'da 2020 yılında 2.339 erkek ve 2.307 kadın nüfus vardır. Helvacı nüfusu 1927-2020 yılları arasındaki 93 yıllık zaman içinde toplam 3.258 kişi (%234,7 oranında) artmıştır. 2020 yılında Fatih Mahallesi'nde 1.918 kişi, Barbaros Hayrettin Paşa Mahallesi'nde 1.408 kişi ve Mimar Sinan Mahallesi'nde 1.320 kişi yaşamaktadır.

2020 yılı verilerine göre Helvacı'daki hane sayısı 2.587'dir. 2020 yılı nüfusu olan 4.646 kişiye oranlandığında ortalama aile büyüklüğü 1.8 kişidir. Bu rakam Helvacı'da aile yapısının geniş ailelerden ziyade çekirdek ailelerden oluştuğunu açıkça göstermektedir.

Helvacı, Cumhuriyet Dönemi öncesinde ve sonrasında göç olaylarına sahne olmuş bir yerleşmedir. Helvacılıların yaz aylarında ovaya göçmesi, Balkanlar'dan gelen muhacirlerin Helvacı'ya yerleşmesi, Helvacılıların yurt dışına göç etmeleri, Doğu ve Güneydoğu illerinden Helvacı'nın aldığı göçler ve mevsimlik göçler bunun örnekleridir.

Helvacılılar yakın zamana kadar yaz başlarında ovaya, tarlalarının başına göçerek yaz aylarını burada yoğun bir şekilde çalışarak geçirirlermiş

(Şekil 24). Köyde sadece bekçiler kalmış. Yaylaarası mevki yazın adeta yeni bir köy merkezi olurmuş. Akşam olduğunda bütün erkekler buradaki kahvehanelerde toplanıp derin sohbetlere koyulurlarmış. Cuma günleri Bozköylüler Halim'in Kahvesi önünde köy pazarı kurarlarmış. Kasaplık yapan Patron Süleyman, Paşa Mustafa, Koca Kâmil tadına doyumlanmayan etler satarlarmış.⁴⁹ Helvacı'nın büyükleri o günleri büyük bir haz alarak özlemle anlatmaktadır. Fakat bugün Yaylaarası'nın eski yerleşim planından ve işlevinden eser kalmamış, bunun yerini tır parkı, depolama alanı, benzinlik, birkaç konut, Taş Cami vb. almıştır.



Aliğa'ya 1913 yılında gelen ilk muhacirler olan Koçanalılardan (Makedonya) oluşan aileleri, o tarihte Aliğa'da Rumlar oturduğu için Helvacıköylüler mi-safir etmişler.⁵⁰

⁴⁹ Kalaycı, 2021.

⁵⁰ Yıldırım, C. (2009). ALİĞA, Cumhuriyet Dönemi. Aliğa Ticaret Odası Yayınları, İzmir.

1993 yılında Helvacı'nın ihtiyar göçmenlerinden Hasan Doğrul'dan aldığımız bilgilere göre 1935 yılında Balkan ülkelerinden gelen 12 aile önce Helvacı'ya yerleşmiş, daha sonra Aliğa'ya göç etmiştir. 1937 yılında gelen göçmenler de 12 aile olarak Helvacı'ya yerleşmiştir. Bu aileler halen yaşamlarını Helvacı'da sürdürmektedir.

1939 yılının Eylül ayı sonlarında Bulgaristan ve Romanya'dan İzmir'e 650 göçmen gelmiştir. Bulgaristan'dan gelen göçmenlerin içinde bulunan Ali Demirel, bir hafta Alsancak Limanı'nda kaldıktan sonra, göçü öküzlerin çektikleri arabalara yüklediklerini ve Helvacıköy Yaylası'nda durduklarını söylemiştir. Helvacıköylülerin yayla evlerini eşyaları ile göçmenlere bıraktıklarını, göçmenlerin hepsinin yayladaki evlere yerleştiğini ve altı ay boyunca burada yaşadıklarını belirtmiştir. Ali Demirel anılarını anlatırken Helvacıköylüler için *“sağ olsunlar alicenaplıkları unutulamazdı”* diyerek köy halkının ne kadar yardımsever olduğunu vurgulamaktadır.⁵¹

Türkiye'den 1961 yılından itibaren başta Federal Almanya olmak üzere Batı Avrupa ülkelerine gittikçe artan bir tempoda işçi gönderilmiştir.⁵² Helvacı'dan da bu göçlere katılarak Almanya ve Fransa'ya giden aileler olmuştur.

Sanayileşmenin başlamasıyla birlikte Doğu illerinden Helvacı'ya ilk göç 1964 yılında olmuştur. Sonraki yıllarda başta yine doğu illeri olmakla birlikte, bölge Türkiye'nin bütün illerinden göç almıştır. Günümüzde Helvacı'da Çanakkale, Balıkesir ve çeşitli doğu illerinden göçle gelen aileler yaşamaktadır. Bunun yanında Helvacı'dan öncelikle Aliğa ve Menemen ilçeleri olmak üzere, Türkiye'nin pek çok iline genelde kişilerin meslekleri nedeniyle göç verilmiştir.

Helvacı'ya mevsimlik olarak çeşitli işlerde (pamuk çapası, pamuk toplama, üzüm hasadı ve domates kurutmak) çalışmak için Mardin, Şanlıurfa, Diyarbakır, Balıkesir, Çanakkale gibi illerden aileler gelmektedir (Foto 16).

⁵¹ Yıldırım, 2009.

⁵² Tandoğan, A. (1994). Türkiye Nüfusu. Eser Ofset Matbaacılık, Trabzon.

Foto 16

Domates kurutma işlerinde çalışmak için Helvacı'ya gelen mevsimlik işçiler.



Nüfusun cinsiyet ve yaş yapısı toplam nüfus içerisindeki kadın ve erkek sayısı ile bunların yaş gruplarına göre dağılışını ifade eden kavramlardır. Bu konuda “Genel Cinsiyet Oranı” toplam nüfus içerisindeki her 100 kadına düşen erkek sayısını ifade etmektedir. Helvacı’da genel cinsiyet oranının en yüksek olduğu yıl 121,7 ile 1935 yılıdır (Tablo 23).

Genel cinsiyet oranı 1940 yılında 93,5’e ve 1945 yılında 92,9’a inmiştir. İkinci Dünya Savaşı nedeniyle bu sayım yıllarında erkek nüfusun silah altına alınması erkek nüfus azlığına yol açmıştır. 1955-2007 yılları arasında 1975 yılı hariç bütün sayım dönemlerinde erkek nüfus miktarı, kadın nüfustan fazla olmuştur (1955’te 103,6, 1960’ta 100,8, 1965’te 102,4, 1970’te 103,0). 1975 yılında genel cinsiyet oranının 87,2 olmasının göçlere katılan erkek nüfus fazlalığından kaynaklandığı söylenebilir. 1975 yılından sonra 1980 (108,9), 1985 (102,1), 1990 (100,2) ve 2000 (101,9) yılları arasında erkek nüfus kadın nüfustan fazla olmuştur.

2007 (99,0) yılından itibaren 2009 (99,2), 2010 (98,4), 2011 (99,3), 2014 (99,4) ve 2015 (99,0) yıllarında kadın nüfus miktarı erkek nüfustan fazla, 2008 (100,0), 2012 (100,7), 2013 (100,5), 2016 (100,4), 2018 (101,5), 2019 (101,8), ve 2020’de (101,4) erkek nüfus kadın nüfustan fazla ve 2017 yılında kadın (2.205) ve erkek (2.205) sayısı eşittir.

Tablo 23 Helvacı nüfusunun yıllara göre genel cinsiyet oranı*.

Yıllar	Erkek	Kadın	Toplam	Genel Cinsiyet Oranı
1935	948	779	1.727	121,7
1940	824	881	1.705	93,5
1945	854	919	1.773	92,9
1950	-	-	1.924	-
1955	1.137	1.097	2.234	103,6
1960	1.207	1.198	2.405	100,8
1965	1.349	1.318	2.667	102,4
1970	1.341	1.302	2.643	103,0
1975	1.400	1.605	3.005	87,2
1980	1.761	1.617	3.378	108,9
1985	2.002	1.961	3.963	102,1
1990	1.998	1.994	3.992	100,2
1997	-	-	4.007	-
2000	2.068	2.029	4.097	101,9
2007	2.047	2.060	4.107	99,0
2008	2.067	2.066	4.133	100,0
2009	2.094	2.111	4.205	99,2
2010	2.111	2.145	4.256	98,4
2011	2.067	2.082	4.149	99,3
2012	2.117	2.102	4.219	100,7
2013	2.169	2.158	4.327	100,5
2014	2.155	2.168	4.323	99,4
2015	2.126	2.148	4.274	99,0
2016	2.187	2.178	4.365	100,4
2017	2.205	2.205	4.410	100,0
2018	2.227	2.195	4.422	101,5
2019	2.299	2.259	4.558	101,8
2020	2.339	2.307	4.646	101,4

* Genel Cinsiyet Oranı: 100 kadın nüfusuna oranlı erkek nüfus sayısı.

Helvacı'da nüfusun dar aralıklı yaş ve cinsiyet yapısı incelendiğinde (Tablo 24, Şekil 25), bütün yaş grupları içinde 65 ve daha yukarı yaştaki nüfus haricinde en fazla nüfus gerek erkeklerde (%4,2) gerek kadınlarda (%3,7) 35-39 yaş grubudur. Bu yaş grubu aynı zamanda Helvacı'da en fazla nüfus artışının görüldüğü 1980-1985 döneminde doğan nüfusa tekabül etmektedir.

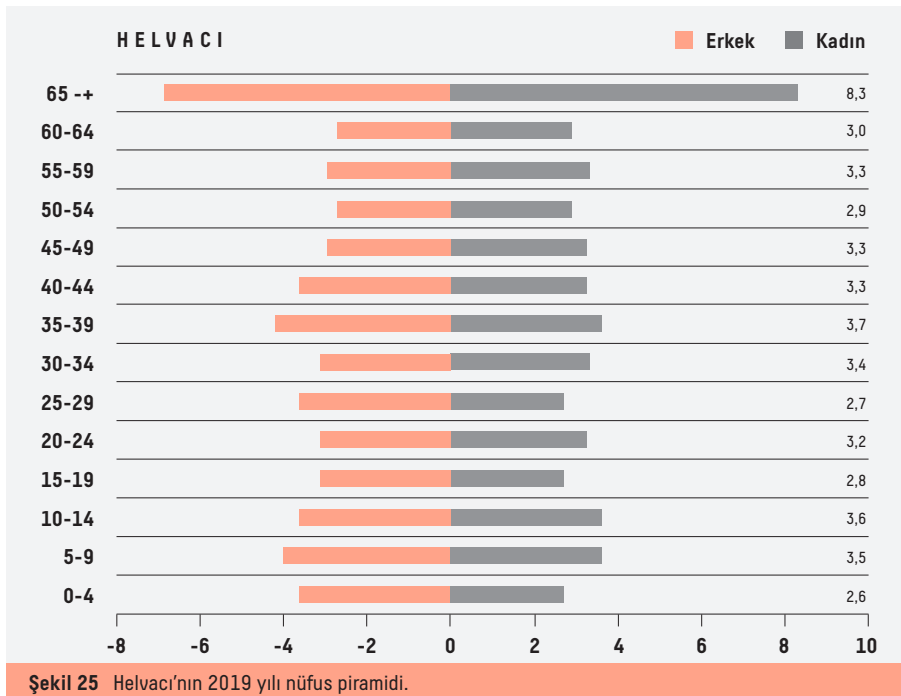
Erkeklerde en düşük nüfus 50-54 ve 60-64 (%2,8) yaş grubunda, kadınlarda ise 0-4 (%2,6) yaş grubundadır. Helvacı'nın nüfus piramidinin tabanı dardır. 0-4 yaş grubu nüfus miktarının (282 kişi), 5-9 yaş grubuna (341 kişi) göre daha az olması son yıllarda doğumların düştüğünü göstermektedir. 5-9 ve 10-14 yaş gruplarında nispeten genişleyen piramit, 15-34 yaş grubunda dar bir şekil göstermektedir. 35-39 yaş grubunda genişleyen piramit 65 ve daha yukarı yaş grubuna kadar hemen hemen aynı genişlikte devam eder.

Helvacı nüfusunun %21'i (956 kişi) 0-14 yaş grubundaki çocuk nüfustan, %63,9'u (2.914 kişi) 15-64 yaş grubundaki genç ve faal nüfustan ve %15,1'i (688 kişi) 65 ve daha yukarı yaş grubundaki yaşlı nüfustan oluşmaktadır. Buna göre Helvacı nüfusunu %63,9'u (2.914 kişi) aktif nüfus, %36,1'i (1.644 kişi) bağımlı nüfustur. Bağımlılık oranı ise %56,4 tür. Bu değer anlamı Helvacı'da yaşayan aktif nüfustan her 100 kişi, bağımlı nüfustan 56,4 kişiye bakmakla yükümlüdür.

Helvacı nüfusunun yarıdan fazlası genç ve dinamik faal nüfustan meydana gelmektedir. Bu dinamik nüfus, ekonomik açıdan doyurucu iş alanlarında istihdam edilerek üretime ortak edilebilir. Böylece Helvacı'nın nüfus kaybına uğraması engellenerek, ortaya çıkacak olan soyo-ekonomik sorunların da önüne geçilmiş olacaktır.

Tablo 24 Helvacı'da nüfusun cinsiyete ve yaş gruplarına göre dağılımı (2019).

Yaş Grubu	Erkek	%	Kadın	%	Toplam
0-4	163	3,6	119	2,6	282
5-9	181	4,0	160	3,5	341
10-14	168	3,7	165	3,6	333
15-19	141	3,1	128	2,8	269
20-24	137	3,0	144	3,2	281
25-29	166	3,6	121	2,7	287
30-34	146	3,2	153	3,4	299
35-39	191	4,2	170	3,7	361
40-44	170	3,7	150	3,3	320
45-49	135	3,0	149	3,3	284
50-54	128	2,8	133	2,9	261
55-59	136	3,0	152	3,3	288
60-64	126	2,8	138	3,1	264
65-+	311	6,8	377	8,3	688
Toplam	2.299	50,4	2.259	49,6	4.558



1.2.2 Eğitim Öğretim Özellikleri

Helvacı'da 1887 yılında bir ilkokul bulunmaktadır. Nitekim Hizmet Gazetesi'nde 1887 yılında Helvacıköy'de bir ilkokulun (Mekteb-i İbtidai) kurulduğu haber verilmektedir.⁵³

Helvacıköy'de tesis ve inşa edilmiş olan Kız Mektebi Kasım 1902'de Menemen'den gelen özel heyetin huzurunda eğitim ve öğretime başlamıştır. Bu arada Helvacı Müderrisi Hacı Müslim Bahaeddin Efendi bir kıta Rüus-u Hümayun ile ödüllendirilmiştir.⁵⁴

1913 yılında Kaymakam Hilmi (Uran) Bey ile Maarif Müfettişi Mithat Bey'in teşvik ve teşebbüsleri ile Helvacı ve bazı köylerde (Doğa, Yanık, Türkelli, Kalıç, Güzelhisar) birer ilkokul binasının inşaatına karar verilmiş ve bu amaçla köylerde inşaat komisyonları kurulmuştur.⁵⁵

1923 yılında Cumhuriyetin İlanı'ndan sonra Helvacıköy'e Başöğretmen Ömer Hıfzı Efendi ve Öğretmen Saniye Hanım,⁵⁶ 1928 yılında ise Yusuf Ziya Bey görevlendirilmiştir.⁵⁷

Helvacıköy okulunda 1932 yılında Yerli Malı Haftası nedeniyle düzenlenen müsamereye anne ve babaların ilgisi çok fazla olmuştur. Veliler, çocukların gösterdikleri yüksek kabiliyetten memnun kalmışlardır. Bu faaliyet, İzmir Öğretmen Okulundan yeni mezun olan bir genç öğretmenin katılımıyla öğretmen sayısı üçe yükselen köyde, eğitime önem verildiğinin de kanıtı olarak gösterilmiştir.⁵⁸

İzmir Valisi Kazım (Dirik) Paşa, 1932 yılında yanında mimarlarla birlikte Menemen'e gelerek yapımı sürdürülen Helvacı, Yanık, Doğa, Güzelhisar ve Aliğa mektepleri hakkında teftişte bulunur ve ilgililerden bilgi alır. Çalışmalardan çok memnun kalan Vali Kazım Paşa, köylüleri tebrik ederek mekteplerin bir ay içinde çatı altına alınacağını bildirir.⁵⁹

⁵³ Doğer, 1998.

⁵⁴ Doğer, 1998.

⁵⁵ Doğer, 1998.

⁵⁶ Gonca, 2005.

⁵⁷ Gonca, 2005.

⁵⁸ Gonca, 2005.

⁵⁹ Doğer, E. (2017). Aliğa Tarihi İlk Çağ'dan 21. Yüzyıla. Aliğa Kent Kitaplığı Dizisi:4, Ankara.

Cumhuriyet'in 10. yılında, 29 Ekim 1933'te İzmir'de inşaatı tamamlanan 250 mektebin açılış şenliği yapılmıştır . Bu okullardan Helvacı İlkokulunun yapımına da 1932'de başlanır ve 1934 yılında bitirilerek eğitime başlar.⁶⁰ Vilayet bütçesinden Helvacıköy okuluna 1932 yılında 1.300 lira,⁶¹ 1933 yılında 2.000 lira yardım yapılmıştır.⁶²

1939 yılında Helvacı İlkokulu, Menemen Kazası'nın Aliaga, Emirâlem ve Kacılıç okullarıyla birlikte tam donanımlı okullarından biridir.⁶³

Zahide Gencer ve Zehra Gencer kardeşler,⁶⁴ Türkiye'de ilkokul öğretmeni yetiştirmek amacıyla 17 Nisan 1940 tarihli ve 3803 sayılı yasa ile resmi olarak kurulan Köy Enstitülerinden mezun olan Helvacılı öğretmenlerdir.

Doğer'in Yeni Asır Gazetesi'nden (10 Kasım 1963) aktardığına göre, 1963 yılında Adalet Partisi İzmir milletvekilleri Şinasi Osma ve Şükrü Akkan'ın kahvede konuşma yaptıkları sırada, köyün ilkokulundan alevler yükselir ve 300 öğrencinin okuduğu bina tamamen yanar. Okulun kundaklanmak suretiyle yakıldığı tespit edilerek soruşturma açılır. Daha sonra okul müdürü ve Akşam Kız Sanat Okulu öğretmeni yargılanırlar.⁶⁵ Ancak ilkokulun yandığı günlerde Helvacı'da sürekli bir yerlerin kundaklandığı ve bu nedenle köy halkının oldukça tedirgin olduğu büyüklerimizden tarafımıza bildirilmiştir. Okulun yanması nedeniyle öğrenciler eğitim-öğretime bir süre Borazanın Kahvehanesi'nde ve muhtarlık binasında devam etmiştir.

1967 yılında ilköğretmen okullarından mezun olan stajyer öğretmenlerden Şenay Akıncı Helvacı'ya atanmıştır.⁶⁶

Helvacı Ortaokulu, 1973-74 eğitim öğretim yılında 5 öğretmen ve 42 öğrenci ile eğitim öğretime başlamıştır. 1979 yılında öğrenci sayısının artması nedeni ile eski jandarma binasına taşınarak eğitim öğretime devam ederken, 1985-1986 eğitim öğretim yılının bahar döneminde mevcut binasına

⁶⁰ Doğer, 2017.

⁶¹ Doğer, 2017.

⁶² Gonca, 2005.

⁶³ Özengin, 2011

⁶⁴ Doğer, 2017.

⁶⁵ Doğer, 2017.

⁶⁶ Özengin, 2011.

kavuşmuştur.⁶⁷ İlk önce iki katlı olarak inşa edilen ortaokul binasına daha sonra üçüncü kat eklenmiştir.

Helvacı Ortaokulu öğrencilerinin Ege Bölgesi Halk Oyunları Yarışması'ndaki başarıları Yeni Asır Gazetesi'nin 5 Nisan 1977 tarihli haberinde "**Menemen'in Helvacı Ortaokulu Zeybek Ekibi Birinci Oldu**" başlığıyla yayınlanmıştır (Foto 17). Haberde "Helvacı Ortaokulu zeybek ekibi Yeni Asır Gazetesi ve İzmir Gençlik Kültür Merkezi ve Ege Turizm Folklor Dernekleri Federasyonu tarafından ortaklaşa düzenlenen '**Ege Bölgesi Halk Oyunları Yarışması**' erkekler dalında nefis oyunuyla haklı olarak birincilik ödülünü aldı. Yaşları çok küçük olmasına rağmen tam bir zeybek gibi oynayan ekip, seyirciler tarafından dakikalarca alkışlandı. Öğrencilerin yarışma esnasında sergilediği oyunların isimleri Muğla Zeybeği, Koca Arap Zeybeği ve Entarisi Mavilim'dir. Bu güzel oyunları sergileyenler ise **Hakan Aydoğan, Nazan Bayrav, Rifat Aydın, Hürriyet Gece, Şeref Aksu, Seniha Yaka, Levent Daşkın, Neriman Fidan, Ali Kaya, Tülin Aras, Esat Günler, Seniha Uyanık ve Ayhan Aksu** adındaki öğrencilerdir" ifadelerine yer verilmiştir.⁶⁸ Helvacı İlkokulu ve Ortaokulu öğrencileri halk oyunları yarışmalarındaki başarılarını bu tarihten sonra da sürdürmüşler ve pek çok yarışmada dereceye girmişlerdir.

Helvacı İlkokulu ve Ortaokulu öğrencileri geçmişte olduğu gibi günümüzde de Helvacı Belediyesi Gençlik Spor Kulübü ve Aliğa Belediyesi Helvacı Gençlik Spor Kulübü adına bölgesel veya ulusal düzeyde düzenlenen halk oyunları yarışmalarında dereceye girmekte, birçok başarıya imza atmaktadır. Halk oyunları eğitmeni Serkan Kılıçoğlu'nun tarafımıza aktardığı verilere göre Helvacı Belediyesi Gençlik Spor Kulübü adına Helvacı folklor ekipleri 2008 yılında İzmir'de yıldızlar dördüncüsü, gençler ikincisi ve büyükler üçüncüsü, 2009 yılında yıldızlar üçüncüsü olmuştur. Türkiye Halk Oyunları Federasyonunun kayıtlarına göre Aliğa Belediyesi Helvacı Gençlik Spor Kulübü adına Helvacı folklor ekipleri 2010 yılından beri çeşitli dallarda Helvacı'yı başarıyla temsil etmişlerdir (Tablo 25, Foto 18).

Aliğa Belediyesi Helvacı Gençlik ve Spor Kulübü ekipleri, İzmir ilinde düzenlenen bölge müsabakalarında birinci olduktan sonra, Ege Bölgesi bölge müsabakalarında aldıkları birincilik dereceleri ile Türkiye Halk Oyunları

67 URL2: <https://helvaciotaokulu.meb.k12.tr/>. Erişim tarihi 29.03.2021.

68 Özengin, 2011.

Federasyonu (THOF) finaline gitmeyi hak kazanmışlar ve Türkiye finalinde Ege Bölgesi, İzmir, Aliğa ve Helvacı'yı başarıyla temsil etmişlerdir. Bu başarılar üzerine 2016 yılında İzmir ilini temsilen İstanbul Harbiye Açık hava Tiyatrosu'nda tüm Türkiye'den gelen halk oyunları ekipleriyle birlikte büyük bir gösteriye çıkarak bir ilke imza atmışlardır.



Foto 17

Ege Bölgesi
Halk Oyunları
Yarışması'nda
birinci olan
Helvacı
Ortaokulu
öğrencilerinin
gazete haberi.

Tablo 25 Aliğa Belediyesi Helvacı Gençlik ve Spor Kulübü folklor ekiplerinin Türkiye Halk Oyunları Federasyonu il-bölge-final müsabakaları geleneksel düzenlenmesiz dal yarışmalarında kazandıkları dereceleri listesi.

S.N	BASAMAĞI	KATILDIĞI YIL	YERİ	DERECESİ	KATEGORİ	DAL
1	Grup Yarışması	2010	İzmir	1	Minikler	Düzenlenmesiz
2	Final Yarışması	2010	Elazığ	4	Minikler	Düzenlenmesiz
3	Grup Yarışması	2011	Balıkesir	1	Minikler	Düzenlenmesiz
4	Final Yarışması	2011	Akşehir	5	Minikler	Düzenlenmesiz
5	Grup Yarışması	2012	İzmir	1	Minikler	Düzenlenmesiz
6	Grup Yarışması	2013	Aydın	1	Yıldızlar	Düzenlenmesiz
7	Final Yarışması	2013	Akşehir	2	Yıldızlar	Düzenlenmesiz

Tablo 25 Aliağa Belediyesi Helvacı Gençlik ve Spor Kulübü folklor ekiplerinin Türkiye Halk Oyunları Federasyonu il-bölge-final müsabakaları geleneksel düzenlemesiz dal yarışmalarında kazandıkları dereceler listesi.

S.N	BASAMAĞI	KATILDIĞI YIL	YERİ	DERECESİ	KATEGORİ	DAL
8	Grup Yarışması	2014	Bodrum	1	Yıldızlar	Düzenlemesiz
9	Final Yarışması	2014	İstanbul	2	Yıldızlar	Düzenlemesiz
10	Grup Yarışması	2015	Bayraklı	1	Yıldızlar	Düzenlemesiz
11	Final Yarışması	2015	Samsun	3	Yıldızlar	Düzenlemesiz
12	Grup Yarışması	2016	Kuşadası	1	Minikler	Düzenlemesiz
13	Grup Yarışması	2016	Kuşadası	1	Gençler	Düzenlemesiz
14	Final Yarışması	2016	Akşehir	3	Minikler	Düzenlemesiz
15	Final Yarışması	2016	Eskişehir	5	Gençler	Düzenlemesiz
16	Grup Yarışması	2017	Bayraklı	2	Yıldızlar	Düzenlemesiz
17	Grup Yarışması	2018	Aydın	2	Yıldızlar	Düzenlemesiz
18	Grup Yarışması	2019	İzmir	1	Yıldızlar	Düzenlemesiz
19	Final Yarışması	2019	Bursa	8	Yıldızlar	Düzenlemesiz

Kaynak: Türkiye Halk Oyunları Federasyonu

Foto 18

Aliağa Belediyesi Helvacı Gençlik Spor Kulübü zeybek ekibinin çeşitli kategorilerdeki yarışmalar sonrasında kazandıkları birincilik kupalarıyla hatıra fotoğrafı.



Helvacı İlkokulu ve Ortaokulu öğrencileri ve öğretmenleri milli bayramlarımızı günün anlam ve önemine uygun şekilde Helvacı Meydanı'nda, Helvacı halkıyla birlikte büyük bir gurur ve coşkuyla kutlamakta, bu günlere ayrı bir önem vermektedir (Foto 19).

2021 yılı itibariyle Helvacı İlkokulunda (Foto 20) 18 öğretmen, 300 öğrenci ve 12 derslik bulunmaktadır.⁶⁹ Helvacı Ortaokulunda (Foto 21) ise 22 öğretmen,

⁶⁹ URL3: <http://helvaciilkokulu.meb.k12.tr/tema/index.php>. Erişim tarihi 29.03.2021.

285 öğrenci, 10 derslik, 1 bilgi teknoloji sınıfı ve 1 kütüphane vardır.⁷⁰

Derslik başına düşen öğrenci sayısı Helvacı İlkokulunda 25 öğrenci, Helvacı Ortaokulunda 29 öğrenci, öğretmen başına düşen öğrenci sayısı Helvacı İlkokulunda 17 öğrenci ve Helvacı Ortaokulunda 13 öğrencidir. Aliğa ilçesinin ilkokul ve ortaokulları genelinde derslik başına 21 öğrenci düşerken, öğretmen başına 15 öğrenci düşmektedir.⁷¹ Buna göre Helvacı İlkokulu ve Ortaokulunun derslik başına öğrenci sayısı ortalaması ilçe ortalamasından fazla ve yine ilkokulda öğretmen başına düşen öğrenci sayısının ilçe ortalamasından fazla olduğu anlaşılmaktadır.



Foto 19

Helvacılı hemşehrilerimiz Şevket Daşgın, İlker Eroğlu, Tülay Akbulut, Abidin Gümüşay, Talat Bilgin, Şendoğan Sak ve Yılmaz Karagülmez, 1983 yılı 19 Mayıs Atatürk'ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı çelenk koyma töreninde.



Foto 20

Helvacı İlkokulu.



Foto 21

Helvacı Ortaokulu.

⁷⁰ URL2, 2021.

⁷¹ URL4: <http://aliaga.meb.gov.tr/>. Erişim tarihi 29.03.2021.

1.3 Ekonomik Coğrafya Özellikleri

1.3.1 Tarım ve Hayvancılık

Helvacı'da tarım ve hayvancılık eskiden beri önemli ekonomik faaliyetlerdir. 1531 ve 1575 yıllarına ait Tahrir Defterleri kayıtlarına göre, gerek Helvacı'da gerekse de bu yıllarda mezra yerleşmesi olan Azaklı'da hinta (buğday), şair (arpa), burçak, alef-hasıl, nohud, mercimek, bakla, simsim (susam), penbe (pamuk), bağat (bağ) ve bostan yetiştirilmektedir (Tablo 26). Özellikle buğday (hinta), arpa (şair) ve bağ (bağat) yetiştiriciliği diğer tarım ürünlerine göre daha fazladır⁷².

Tablo 26 1531 ve 1575 tarihli tahrirlere göre Helvacı'nın (Hatundere ile) üretim ve vergi.

Üretim ve Vergi	Helvacı		Azaklı (Azaklı)	
	1531	1575	1531	1575
Çift	33	-	99	-
Nim Çift	280,5	198	-	132
Bennak	264	528	24	-
Kara	36	270	18	60
Hinta (Buğday)	1.420	1.440	600	3.564
Şair (Arpa)	1.008	840	1.080	2.800
Burçak	48	70	54	560
Alef-Hasıl	-	-	20	10
Nohud	60	88	50	-
Mercimek	-	-	10	48
Bakla	-	-	100	20
Simsim (Susam)	-	44	10	36
Penbe (Pamuk)	-	200	360	378
Bağat (Bağ)	850	850	400	-
Bostan	60	-	-	-
Kovan	50	50	-	-
Otlak	30	30	20	20
Asiyab	500	530	-	-

72 Bakkal, 1994.

Tablo 26 1531 ve 1575 tarihli tahrirlere göre Helvacı'nın (Hatundere ile) üretim ve vergi.

Ağnam	1.000	1.036	100	100
Kışlak-Ağıl	250	250	50	100
Zemin	-	-	168	192
Tapu-yu Zemin	-	-	200	-
Arusiye	-	100	100	-
Deştrevani	-	-	30	-
Diğer	715,5	80	-	680
Toplam	6.604	6.604	3.185	9.300
Kaynak: Bakkal, 1994				

Öz'ün⁷³ yaptığı çalışmaya göre 1844 yılında Helvacı'nın toplam arazi miktarı 7.161 dönümdür (Tablo 27). Toplam arazi içinde ekili (mezru) tarla 5.183 dönüm, ekilmemiş (gayri mezru) tarla 1.064 dönüm, kiralık tarla 126 dönüm, bağ 770 dönüm ve yeni bağ 18 dönümdür. Ayrıca içinde 180 adet zeytin bulunan zeytinlik arazisi vardır. Helvacı 5.183 dönüm ekili arazi miktarı ile Menemen'in köyleri arasında en fazla ekili araziye sahip köydür.

Tablo 27 1844 yılında Helvacı'da kullanım özelliklerine göre arazi miktarları.

Helvacı	Ekili Tarla	Ekilmemiş Tarla	Kiralık Tarla	Bağ	Yeni Bağ	Toplam
Dönüm	5.183	1.064	126	770	18	7.161
(Kaynak: Öz, 2006)						

Yine 1844'te Menemen Kazası'nın köyleri (karye) arasında tarımla uğraşan nüfusun en fazla olduğu köy Helvacı'dır. Helvacı'da bu yıllarda 10 dönüm ve daha az araziye sahip olan hane sayısı 54, 11-50 dönüm arası 113 hane, 51-100 dönüm arası 39 hane, 101- 200 dönüm arası 7 hane, 201 dönüm ve daha fazla araziye sahip 1 hanedir (Tablo 28).

Tablo 28 1844 yılında Helvacı'da sahip olunan arazi büyüklüklerine göre hane sahibi sayılarının dağılışı.

Arazi Miktarı	10 dönüm ve daha az	11-50 dönüm	51-100 dönüm	101-200 dönüm	201 dönüm ve daha fazla	Toplam
Helvacı	54	113	39	7	1	214
(Kaynak: Öz, 2006)						

Helvacı'da en fazla araziye sahip kişi 266 dönüm ile Hacı İlyas bin Mustafa'dır (Tablo 29). Bu kişiyi 162 dönüm ile Küçük Oğlu Mustafa bin Mehmet,

73 Öz, 2006.

124 dönüm ile Hacı Ahmet Oğlu Halil bin Ahmed, 118 dönüm ile Abdi Oğlu Ali bin Yusuf, 115 dönüm ile El-Hac Hatib Hasan Efendi bin Mehmet ve Ahmed Beşe Oğlu Ali bin Mustafa, 108 dönüm ile Hacı Hamza Oğlu Hamza bin Abdullah, 101 dönüm ile Küçük Oğlu Şerif bin Hüseyin, 96 dönüm ile İbrahim bin İbrahim, 93 dönüm ile Genç Oğlan Oğlu Ali bin Mehmet, 91 dönüm ile İsa Oğlu Ahmet bin Halil ve 90 dönüm ile Çıkrıkçı Oğlu Şerif bin Zeynullah izlemektedir.

Helvacı'da (1844 yılı) yetiştirilen başlıca ürünler buğday (hınta), arpa (şair), susam, zeytin (revgan), üzüm ve koza iken darı, börülce, burçak ve tütün üretimine ise rastlanılmamaktadır. Bununla birlikte 711 kile buğday (hınta), 472 kile arpa (şair), 25 kile susam, 5.263 kıyye koza aşar olarak verilmiştir.⁷⁴

1902 yılının sonlarında Menemen Kazası'nda tarımsal alanların ve mahsulün hırsızlığa ve hayvan sürülerinin işgallerine karşı korunması amacıyla bir Kır Bekçileri İdaresi (Deştiban) kurulmuştur. Başkanlığına Evlioğlu Hacı Mustafa, azalıklara Abalıoğlu Rifat, Helvacıköylü Hacı Mustafa, Çerkes Mehmet, Muku Kosti ve Kotari Yorgaki Efendiler, kâtipliğine ise Nizami Efendi atanmıştır.⁷⁵

Tablo 29 1844 yılında Helvacı'da 90 dönüm ve daha fazla araziye sahip olan hane sahipleri ve meslekleri.

Arazi Miktarı (Dönüm)	Arazi Sahibi	Mesleği
266	Hacı İlyas bin Mustafa	Bakkal
162	Küçük Oğlu Mustafa bin Mehmet	Erbab-ı Ziraat
124	Hacı Ahmet Oğlu Halil bin Ahmed	Erbab-ı Ziraat
118	Abdi Oğlu Ali bin Yusuf	Erbab-ı Ziraat
115	El-Hac Hatib Hasan Efendi bin Mehmet	Bakkal
115	Ahmed Beşe Oğlu Ali bin Mustafa	Erbab-ı Ziraat
108	Hacı Hamza Oğlu Hamza bin Abdullah	Erbab-ı Ziraat
101	Küçük Oğlu Şerif bin Hüseyin	Erbab-ı Ziraat
96	İbrahim bin İbrahim	Sabi
93	Genç Oğlan Oğlu Ali bin Mehmet	Değirmenci Esnafı
91	İsa Oğlu Ahmet bin Halil	
90	Çıkrıkçı Oğlu Şerif bin Zeynullah	Erbab-ı Ziraat
[Kaynak: Öz, 2006]		

⁷⁴ Öz, 2006.

⁷⁵ Doğer, 1998.

Helvacı'da Tarım Kredi Kooperatifi 1931 yılında Türkiye Cumhuriyeti'nin 394. kooperatifi olarak kurulmuştur. Kooperatifin ilk ortaklarını gösteren belgede isimler soyadı kanunu çıkmadığı için genelde lakaplarıyla yazılmıştır (Foto 22). 1934 yılından itibaren kooperatif müdürleri sırasıyla Mehmet Gencer, Hasan Fikri Balcı, Hasan Tokgöz, Ercan Polat, Tahir Akboncuk, Enver Bozkurt, Kemal Yüksek, Selahattin Yüzbaşıoğlu ve Hamit Soysal'dır.⁷⁶

1933 yılında Helvacı, Türkelli ve Hatundere köylerine ait toplam yirmi bin bataklık arazisi kurutularak tarıma elverişli hale getirilmiştir.⁷⁷ Çukurçayır mevkinde yirmi bin dönüm bataklık arazi, açılan ikibuçuk kilometrelik üç metre genişliğinde ve iki metre derinliğindeki kanal ile Gediz'e bağlanmıştır. Bu konuda Kaymakam Nihat Bey ve sıtma mücadele doktoru Ali Rıza Bey'in gayret ve faaliyetleri takdir edilmiştir.⁷⁸

Yeni Asır Gazetesi'nin 7 Ekim 1949 tarihli sayısının haberinde Helvacıköy'den M. Nurettin Dede imzasıyla yayınlanan bir şikâyet mektubunda, köydeki hayvan sürülerinin arazilere verdiği zararlardan şikâyet edilmektedir. Mektup şöyledir; "Topraklarının mümbitliğiyle (verimli) meşhur Helvacıköy'de muhtarlığın sürü sahiplerine gösterdiği tarafgirlik zirai mahsullere zarar verdiğinden birçok kimsenin maneviyatı kırılarak ektiğinden emin olmaması ve etrafı komşu bahçelerle mahdud olmayan birçok arazinin verimsiz sayılarak istifade edilememesi neticesini vermektedir. Hâlbuki hükümetin ziraata verdiği ehemmiyet diğer işlerimize nazaran gereğinden fazladır. Zaten, gelirimizin heyeti mecmuası da ziraat olduğu halde ne sebepten istihsalimizin artmasına engel olan bu hastalık tedavi edilememektedir. Bu hususta yapılan toplu ve ferdi teşebbüslerimizden tatminkâr bir netice alınmamasının sebebi nedir? İlgili makamlardan memleket ve millet menfaatine bu halin düzeltilmesini bekliyorum. Menemen Helvacıköy'den M. Nurettin Dede".⁷⁹

⁷⁶ Yakalı, 2021.

⁷⁷ Özengin, 2011.

⁷⁸ Gonca, 2005.

⁷⁹ Özengin, 2011.

Sıra No	Ortağın isim ve şöretli	Mahalli tevellüdü	Taahhüt eylediği hisse bedeli	İmza veya mühür
1	halil oğlu mehmet ef.	helvacı köy	40 lira	M. M. M. M.
2	hamza oğlu hüsnü ef.	helvacı	40 "	H. H. H. H.
3	züruf oğlu züruf ef.	"	40 "	Z. Z. Z. Z.
4	İzzet oğlu hüseyin	"	20 "	I. I. I. I.
5	serif oğlu ilbrahim	"	20 "	S. S. S. S.
6	züruf oğlu mehmet	"	20 "	Z. Z. Z. Z.
7	Mehmet oğlu züruf	"	100 "	M. M. M. M.
8	kafızların emir	"	20 "	K. K. K. K.
9	hasan oğlu kerim	"	20 "	H. H. H. H.
10	serif oğlu halil	"	20 "	S. S. S. S.
11	halil oğlu mehmet ali	"	20 "	H. H. H. H.
12	ali oğlu sarı mustafa	"	40 "	A. A. A. A.
400 NAKAR				
13	mulla hasan hamza	Helvacı köy	20 lira	M. M. M. M.
14	Rifat oğlu tahsin ef.	"	40 "	R. R. R. R.
15	zafar saray serif	"	20 "	Z. Z. Z. Z.
16	salom mahmut	"	20 "	S. S. S. S.
17	hasan oğlu kemal	"	20 "	H. H. H. H.
18	mehmet oğlu mustafa	türkelli	20 "	M. M. M. M.
19	kara ahmet oğlu halil	helvacı	40 "	K. K. K. K.
20	İlhan Kadir	"	20 "	I. I. I. I.
21	züruf oğlu ilbrahim	"	60 "	Z. Z. Z. Z.
22	halil kare züruf	"	80 "	H. H. H. H.
23	halil oğlu kadir	"	20 "	H. H. H. H.
24	ahmet oğlu ali	"	20 "	A. A. A. A.
25	ezmeli serif	"	40 "	E. E. E. E.
26	emin halil	"	40 "	E. E. E. E.
27	halil halil	"	20 "	H. H. H. H.
28	mulla osman ef.	"	20 "	M. M. M. M.
29	kafız ali mustafa	"	40 "	K. K. K. K.
30	mehmet oğlu serif ali	"	40 "	M. M. M. M.
31	kire ali oğlu halil	türkelli	20 "	K. K. K. K.
32			1000	

Foto 22 Helvacı Tarım Kredi Kooperatifinin ilk ortaklarını gösteren belge (Kaynak: Yakalı, 2021).

1955 yılında Menemen Ziraat Müdürlüğü Helvacı'da tarla günü düzenlemiş, köylü ve çiftçi vatandaşlara tarım uygulamaları, ürün yetiştirme, gübreleme ve sulama teknikleri konularında bilgiler verilmiştir. 1961 yılında Teknik Ziraat Müdürlüğü tarafından yapılmakta olan çiftçilerle sohbet toplantılarına yeniden başlanmış ve yapılan sohbet toplantısı çok verimli geçmiş ve bütün köy halkı sohbet toplantısında bulunmuştur.⁸⁰

İzmir'de faaliyeti devam eden 3 Numaralı Toprak Komisyonu tarafından 1956 yılında Menemen kazasına bağlı Helvacıköy'de 6.784 lira bedelli 1.027 dönüm 900 m² arazi 258 nüfuslu 72 çiftçi ailesine dağıtılmıştır.⁸¹

27 Ocak 1970 tarihli gazete haberinde Tekel'in bütün piyasasını 26 Ocak sabahı Helvacı'da başfiyat 10,75 liradan açtığı yazmaktadır. Buna karşılık tüccarın başfiyatı ise 925 kuruştur. Menemen'de rekolte yirmi bin balyadır ve Tekel ilk saatlerde bu miktarın 1.594 balyasını almıştır.⁸²

27 Eylül 1972'de Menemen'de Gazeteci Nihat Paykoç başkanlığında Ege Ekspres Gazetesi ekibi "Pamuk Üzerine Açık Oturum" düzenlemiştir. Helvacıköy'den Mehmet Bayrav, Necmi Pehlivan, Hasan Baylan ve Şerif Ahmet Yavuz da açık oturuma konuşmacı olarak katılarak şunları söylemişlerdir:

Mehmet Bayrav: "Yeni mahsulün dikimine başlarken biz de geçen seneki taban fiyatlarının en asgari fiyat olacağını düşünerek işe başladık. Yeni senede üstelik gübre, sulama, traktör, yedek parçaları ile zirai işçilik en azından %25 pahalalanınca maliyetimiz bir evvelki seneye göre o nispette arttı. Bu durumda 1972 senesi pamuk taban fiyatlarında zam beklerken tam tersine indirim olması, bizi köylü olarak inandığımız *"Adalet mülkün temelidir"* büyük sözünde bizi tereddütte düşürdü. Hangi adalet? Hangi mülk? Hangi pamuk taban fiyatı? İnsanoğlu yalan söyleyebilir ama önmüzdeki rakamlar asla yalan söylemez. Kendine güvenen hükümet adamı karşımıza çıkıp, geçen seneki pamuk maliyeti ile bu seneki maliyetimizi hesaplasın. Ve sonra elini vicdanına koysun bakalım nasıl oluyor da bu yılki taban fiyatı, bir evvelkinden düşük oluyor? Ve gelsin bu muhterem zat bizim karşımıza geçip aldığı bu yanlış kararda haklılığına, adaletli olduğuna bizi inandırsın. Sayın idarecilerimiz şunu çok iyi bilsinler

⁸⁰ Özengin, 2011.

⁸¹ Özengin, 2011.

⁸² Özengin, 2011.

ki Türk köylüsü artık bu konuları kendileri ile tartışacak kadar gözünü açmıştır. Kendine güvenen varsa köyümüze buyursun, pamuk taban fiyatlarını tartışalım”.

Necmi Pehlivan: “Geçen seneki pamuk maliyeti hepimizce malum. Bu sene ise masraflar geçen senelere kıyas edilemeyecek kadar yüksek. Üretim başlangıcından depoya kadar bir evvelki sene ile farkın %50’den az olmadığını söyleyebilirim. Uzun lafın kisası taban fiyatı hakkaniyete yakın bir şekilde düzeltilmezse biz pamuk müstahsili köylüler iflas ederiz. Benim bildiğim devalüasyondan korkan hükümetler, günlük hayatın tümünü karşısına alıp hiçbir malın fiyatında yeni ve hele de haksız bir pahalılığa göz yummazdı ve böylece de bizim pamuğun maliyeti de bu kadar yüksek olmazdı. Fakat gelgelelim ben öteberi alırken, her türlü mala zam serbest, sıra benim pamuğumu satmaya gelince bu seneki maliyetin bu kadar yüksek olmasına rağmen pamuk taban fiyatı geçen seneden de düşük olsun. Benim kafam devlet adamlığının bu çeşidini kolay kolay almaz”.

Hasan Baylan: “Bizim köylülerin en büyük şikâyetlerinden biri seçtiğimiz milletvekili ve senatörlerimizdendir. Bizim ürünlerimizin taban fiyatlarını adalete uygun bir şekilde halletmek onlara düşen bir vazifedir. Ben mebus olsam köylünün haklı işlerini görmek için gider Bakan’ın kapısında yatarım. Hâlbuki ne yazık ki, biz seçtiklerimizi ancak seçimden seçime görebiliyoruz.”

Şerif Ahmet Yavuz: “Arkadaşlar olup biteni söyledi. Bana bir şey bırakmadı. Bir iş yapmış olmak için ben de bari okunan duaya “Âmin” diyeyim de inşallah bu sayede gözümün yaşı diner.”⁸³

1992 yılında Helvacı’nın tarım arazilerinde (zeytinlikler hariç) arazi toplulaştırması yapılmıştır. Arazi toplulaştırması ile miras yoluyla parçalanmış araziler bir araya getirilerek birleştirilmiştir. Tarım arazilerinin kenarlarından sulama kanaleti, drenaj kanalı ve yol geçirilmiştir.

Helvacı arazisinin %32,2’si (10.039 dekar) tarım arazilerinden, %30,5’i (9.482 dekar) orman ve fundalık arazilerden, %20,9’u (6.500 dekar) zeytin arazisinden, %9,9’u (3.071 dekar) çayır-mera arazisinden ve %6,5’i (2.038 dekar) suni

83 Özengin, 2011.

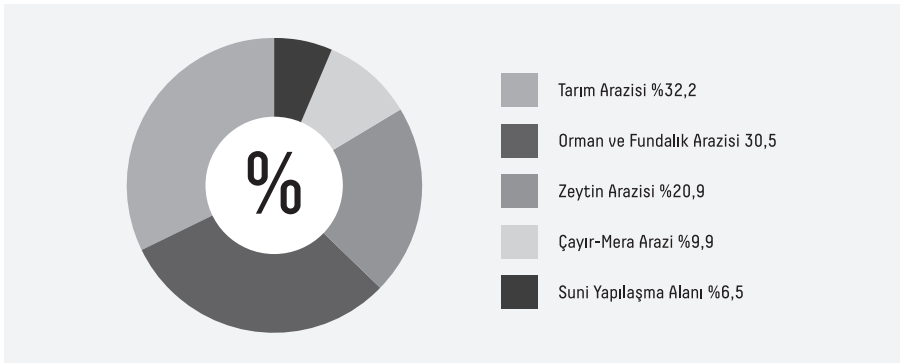
yapılaşma alanlarından oluşmaktadır (Tablo 30, Şekil 26, Foto 23). Çiftçi Kayıt Sistemi'ne kayıtlı arazi miktarı 1.280 dekar, son ödenen Bitkisel Üretim Desteklemeleri bedeli toplamı 272.723 Türk Lirası'dır.

Helvacı'nın tarım arazilerinde başta buğday, arpa, pamuk, mısır, zeytin ve üzüm olmak üzere pek çok ürün yetiştirilmektedir. Bu ürünler ülke ekonomisine sağladığı katkının yanında yörenin de ihtiyacını karşılamaktadır. Helvacılı üreticilerin ürünleri Aliğa, Menemen ve Foça pazarlarında oldukça rağbet görmekte hatta yurt dışında ülkemizi başarıyla temsil etmektedir. Örneğin Baise (Gülseren) Şen, geleneksel ve yerel yemek ve yeme biçimlerini, yerel ekosistemlerin özelliklerini korumayı ve yerel üreticilere sahip çıkmayı, teşvik eden bir hareket olan uluslararası slow food hareketi kapsamında Foça pazarında satışa sunduğu ürünleriyle ülke çapında birinci olmuş ve bu kapsamda önce Yunanistan'da daha sonra da İtalya'da ülkemizi, Foça'yı ve Helvacı'yı başarıyla temsil etmiştir. Baise (Gülseren) Şen ulusal ve uluslararası ölçekte gösterdiği başarılarından dolayı Aliğa Ziraat Odası Başkanlığı tarafından da plakette ödüllendirilmiştir (Foto 24).

Tablo 30 Helvacı'da arazilerin kullanım özelliğine göre dağılışı (2021).

Kullanım Durumu	Alanı (dekar)	Oranı (%)
Tarım Arazisi	10.039	32,2
Çayır-Mera Arazisi	3.071	9,9
Orman ve Fundalık Arazi	9.482	30,5
Zeytin Arazisi	6.500	20,9
Suni Yapılaşma Alanı	2.038	6,5
Toplam	31.130	100

(Kaynak: Aliğa İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü)



Şekil 26 Helvacı'da arazilerin kullanım özelliğine göre dağılışı grafiği (2021).

**Foto 23**

Helvacı'daki bağ
arazilerine bir örnek.

Bu konuda şunu vurgulamak gerekir ki, sanayileşmenin ve nüfusun hızla arttığı yörede tesisleşme ve yapılaşma açısından Helvacı arazisi adeta cazibe merkezi olmuş durumdadır. Diğer yandan tarımsal üretimden ve hayvancılıktan geçimini sağlamakta zorluk çeken çiftçi ailelerin sanayi tesislerinin kurulması için arazilerine verilen fiyatları yeterince yüksek bularak satmaları amaç dışı ya da yanlış arazi kullanımını yol açan bir başka faktördür.⁸⁴ Helvacı'nın başta tarım arazilerinde olmak üzere yanlış arazi kullanımından kaynaklanan arazi kayıpları hem doğal dengede bozulmalara yol açmakta hem



Foto 24 Slow Food Hareketi kapsamında ülkemizi ve Helvacı'yı yurt dışında başarıyla temsil eden Baise (Gülseren) Şen.

84 Eroğlu, İ. ve Bozyiğit, R. (2013). Aliğa İlçesinde Arazi Kullanımına Etki Eden Doğal ve Beşerî Faktörler. Marmara Coğrafya Dergisi, 27: 353-400.

de insan-mekân ilişkisinin sürdürülebilirliği açısından kaygı uyandırmaktadır. Bu nedenle yanlış arazi kullanımının önüne geçilmeli ve bu çok değerli arazilerin her geçen gün kayba uğramaları engellenmelidir.

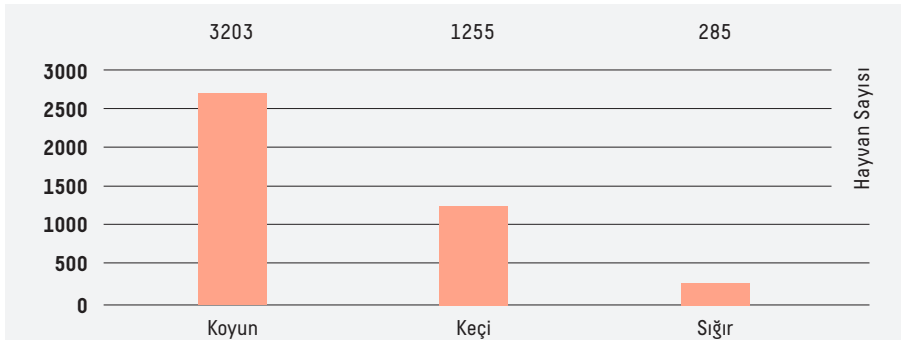
Helvacı'da tarımın yanında hayvancılık da önemli bir geçim kaynağıdır. 1844 yılında büyükbaş hayvan sayısı 499, küçükbaş hayvan sayısı 345, yük ve binek hayvanı sayısı 179 ile toplam 1023 baş hayvan bulunmaktadır. Hayvancılıktan elde edilen gelir 13.231 kuruştur. Büyükbaş hayvanların 65'i dölsüz inek, 277'si öküz, 4'ü tosun, 38'i dana, 1'i buzağı ve 114'ü sağman inektir. Keçinin yetiştirilmediği köyde küçükbaş hayvan varlığının hepsi koyundur (345 baş). Yük ve binek hayvanlarının 34'ü bargir (beygir), 48'i kısarak, 18'i tay 39'u merkeb (eşek), 4'ü dişi merkeb, 35'i erkek deve ve 5'i torumdur.⁸⁵

Helvacı'nın 2021 yılı büyükbaş ve küçükbaş hayvan varlığı 2019 yılına göre artış göstermiştir (Tablo 31, Şekil 27). 2019 yılında toplam 3.112 baştan oluşan hayvan varlığının 185'i sığır, 2.022'si koyun ve 905'i keçidir.⁸⁶ 2021 yılında büyükbaş ve küçükbaş sayısı 4.743'e yükselmiştir. Bunun 285'i (%6) sığır, 3.203'ü (%67,5) koyun ve 1.255'i (%26,5) keçiden oluşmaktadır.

Tablo 31 Helvacı'nın büyükbaş ve küçükbaş hayvan sayıları ve oranları (2021).

Hayvan Cinsi	Hayvan Sayısı	Oranı (%)
Koyun	3.203	67,5
Keçi	1.255	26,5
Sığır	285	6,0
Toplam	4.743	100,0

(Kaynak: Aliağa İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü)



Şekil 27 Helvacı'nın büyükbaş ve küçükbaş hayvan sayıları grafiği (2021).

⁸⁵ Öz, 2006.

⁸⁶ Özşahin, E. ve Eroğlu, İ. (2019). Aliağa Coğrafya Atlası. Aliağa Kent Kitaplığı:10, Ankara.

1.3.2 Yerleşme ve Mesken Tipleri

Helvacı, Hatun Dere'nin oluşturduğu birikinti yelpazesi ile Karahasan Dağı'nın eteği üzerinde kurulmuştur. Yerleşme alanının büyük bir kesimi 50-100 m izohipsleri arasında kalmaktadır. Yerleşme dokusu bakımından toplu bir yerleşme tipi görülmektedir.⁸⁷

Helvacı'da eski tip meskenler taş ve kerpiçten inşa edilmiştir. Meskenler doğal çevre şartlarıyla birlikte insanların kültürüne, tarihsel geçmişine, ekonomik etkinliklerine ve ekonomik durumuna göre çeşitli şekil ve özellik kazanır.

Tek katlı taş meskenler düz ve toprak damlıdır. Yaklaşık 1 m derinliğindeki temelde kullanılan malzeme taştır. Duvarlar taşların ince bir çamur tabakasıyla tutturulmasıyla örülür ve yaklaşık 50-60 cm kalınlıktadır. Taşlar, bazı meskenlerde oldukça düzgün kesildikleri halde bazılarında olduğu gibi yerleştirilmiştir.

Eroğlu'nun⁸⁸ (2000) aktardığına göre Helvacı'da kerpiç meskenler, taş meskenlere göre daha fazla bulunmaktadır. Kerpiç kil, mil ve balçığa genelde ot veya saman karıştırılarak elde edilen bir inşaat malzemesidir. Bu meskenlerde temel derinliği 1 m kadardır. Temelde taş ve çamur bir arada kullanılır. Duvar kalınlığı 50-60 cm dir. Duvarların iç ve dış yüzeyi ince bir çamur tabakasıyla sıvanır.

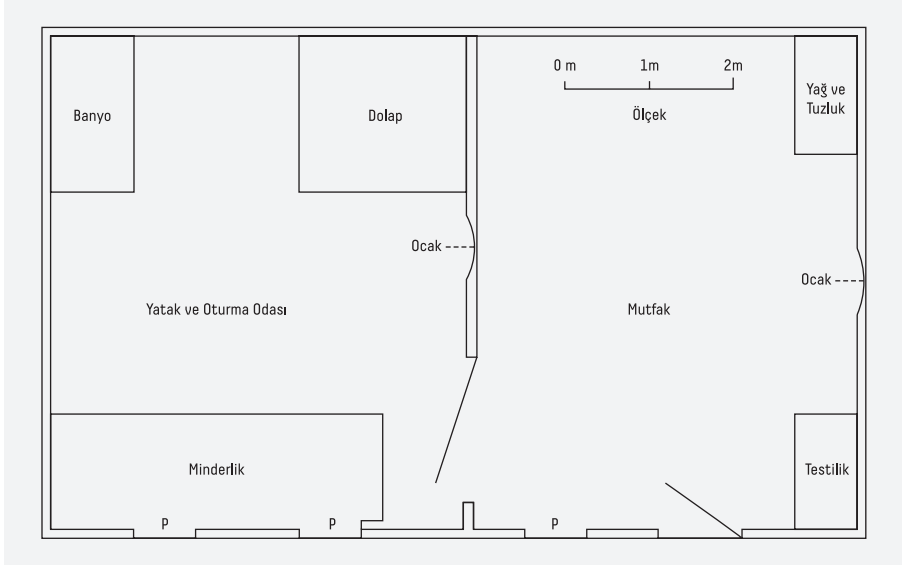
Tek katlı taş ve kerpiç meskenlerin çatıları benzerlik gösterir. Çatının en altında karşılıklı iki duvarın üzerine oturtulan, kalın bir ağaçtan yapılmış “düver” bulunur. Bunun üzerine belli aralıklarla “mertek” adı verilen kavaklar döşenir. Merteklerin üzeri döşeme adı verilen tahtalarla kaplanır. Döşemenin üzeri deniz kıyısından getirilen “erişte” adı verilen deniz yosunları, hayıt ya da ince meşe dallarıyla örtülür. Bu örtünün üzeri düz damlı meskenlerde kalın bir toprak tabakasıyla kaplanır. Çatının uygun yerlerine yağmur sularının akması için oluklar yerleştirilir. Yağışlarla zamanla hasar gören toprak tabakası birkaç yılda bir yenilenir.

⁸⁷ Eroğlu, İ. (2000). Dumanlıdağ ve Çevresinin Coğrafi Etüdü. Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Trabzon.

⁸⁸ Eroğlu, 2000.

İki katlı meskenlerde genellikle taş ve kerpiç malzeme bir arada kullanılır. Temel derinliği yine 1 m kadar olan bu meskenlerde, zemin katın duvarı 50-60 cm'ye kadar taştan örülür. Buradan itibaren çatıya kadar kerpiç malzeme kullanılır. Duvarların kalınlığı 60-75 cm kadardır. Zemin katta yüksekliği 2-2,5 m'yi bulan duvarların üzerinde düver, mertek, döşeme, pürçek ve toprak örtüden oluşan tavan kısmı bulunur. İkinci katın duvarları üzerinde yine aynı sistemle yapılmış düz dam veya çatı yer alır. Çatılar genelde beşik veya kırma tipindedir.

Duvarların böylesine kalın olmasındaki amaç meskenin içinin yazın serin, kışın sıcak olmasını sağlamaktır. Meskenlerin kat sayısı ve plan biçimi sahibinin ekonomik durumunu yansıtır. Çift katlı meskenler genellikle ekonomik durumu iyi olan kişiler tarafından inşa edilir.

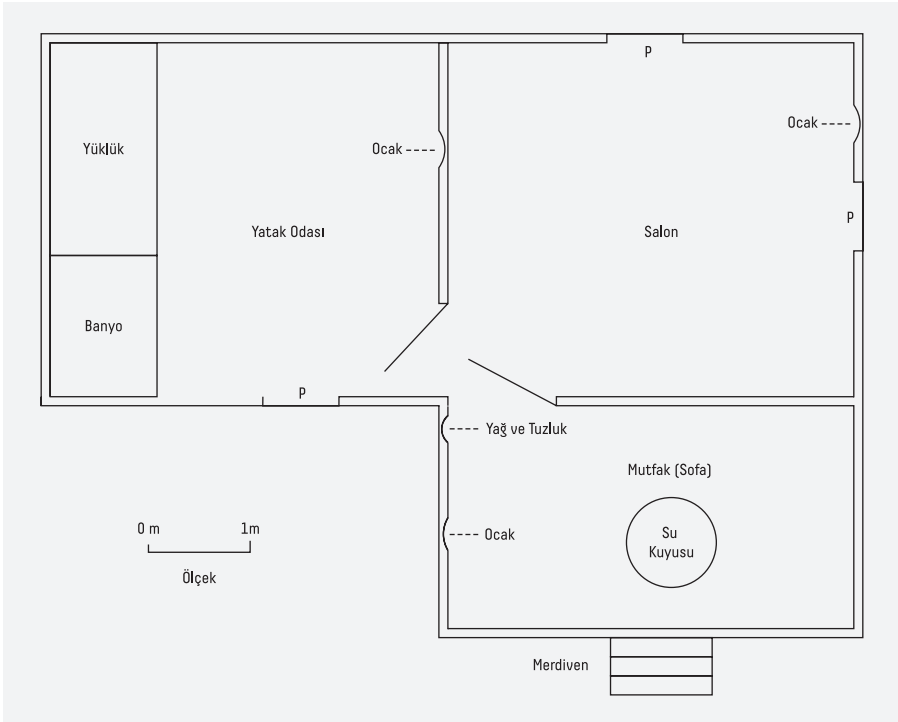


Şekil 28 Helvacı'da tek katlı bir ev planı (Eroğlu, 2000).

Tek katlı meskenler genelde iki odadan oluşur (Şekil 28). Odalardan biri mutfak diğeri oturma ve yatak odası görevini görür. Mutfağın bir köşesinde yemek yaparken kullanılan yağ ve tuzun konulduğu kısım, diğer köşesinde su testisinin konulduğu testilik vardır. Bunların arasında yemek pişirmek için ocak bulunur. Ocağın üstüne tabakların konulduğu bir raf veya "sütlük" adı verilen bir dolap yerleştirilmiştir. Meskenin giriş kapısı mutfaktadır. Mutfaktan oturma ve yatak odası işlevi gören diğer odaya geçilir. Bu odanın bir köşesinde dolap, diğer köşesinde banyo vardır. Tahtadan yapılmış dolabın

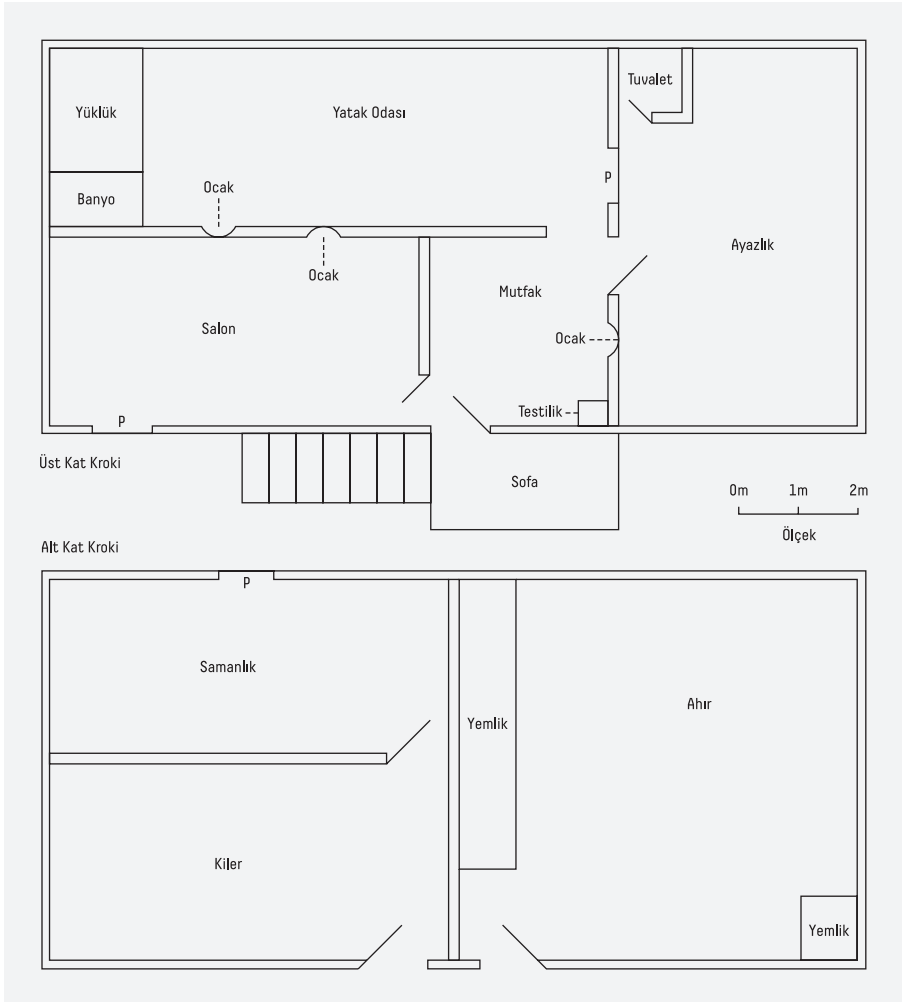
içine elbiseler, üstüne yatak yorganlar konur. Banyo 1-1,5 m genişliğinde zemini düz taşlarla örülmüş, çevresi açık kısımdır. Banyo ve dolabın karşısında, pencerelerin bulunduğu duvarların kenarında “minderlik” bulunur. Minderlik tahta divan ve içi yün veya pamuktan oluşan örtüden ibarettir. Ayrıca bu odada da ısınmak için bir ocak bulunur.

Helvacı'daki bir başka tek katlı mesken tipini önü sofalı ve sofada kuyusu olan meskenler teşkil eder (Şekil 29). Bu tip meskenlerde mutfak görevini sofa görür. Birkaç basamak merdivenle çıkılan sofada kuyu veya tulumba vardır. Üç tarafı açık olan sofanın bir duvarında ocak ve ocağın iki yanında yağ ve tuz koymaya yarayan kısımlar bulunur. Sofanın mutfak görevini görmesinden dolayı odalardan biri salon, diğeri yatak odası olarak kullanılır. Yatak odasında yatak ve yorganların konulduğu kısım olan “yükçük” ve banyo yan yanadır. Banyo ahşap dolaptan yapılmıştır.



Şekil 29 Helvacı'da sofasında su kuyusu bulunan tek katlı bir ev planı (Eroğlu, 2000).

Helvacı'da eski tip tek katlı meskenlerin iç mekânlarında ufak tefek farklılıklar olsa da genelde birbirlerine benzemektedirler. Bu meskenlerin eklen-tileri kiler, ahır ve samanlıktan oluşur. Çevresi duvarlarla çevrili avlu “koca-kapı” ile sokağa açılır.



Şekil 30 Helvacı'da iki katlı (hanay) ev planı (Eroğlu, 2000).

Helvacı'da çift katlı meskenlere “hanay” veya “hanay ev” adı verilmektedir (Şekil 30, Foto 25). Çift katlı meskenlerin alt katı ahır, samanlık ve kilerden oluşur. Ahır, kiler ve samanlığa göre daha büyüktür. Burada hayvanların yemlerini yedikleri iki ayrı yemlik bulunur. Küçük yemlik at veya eşek için yapılmıştır. Ahırdaki hayvanların ısısı kışın üst katta oturan ailenin ısınmasına katkı sağlar. Samanlık, kilerden daha geride yer alır. Burada hayvanların yedikleri yemler, ot ve saman saklanır. Diğer bölümlerde olmadığı halde samanlıkta mutlaka bir pencere bulunur. Bu pencere sayesinde dışarıdan getirilen yem, ot ve saman kolaylıkla içeriye aktarılabilir. Kiler, ev sahibinin çeşitli yiyecek, içecek ve aletlerinin saklandığı kısımdır.

**Foto 25**

Helvacı'da Ali
Coşar'a ait iki katlı
"Hanay Ev" örneği.

Çift katlı meskenlerde üst kata bir merdiven yardımıyla çıkılır. Üst katın giriş kapısının önünde sofa adı verilen bir çıkıntı bulunur. İkinci katın giriş katı mutfaktır. Mutfakta ocak, yağ, tuz ve su testisinin konulduğu kısım vardır. Mutfaktan oturma odası, yatak odası ve ayazlığa geçilebilmektedir. Oturma odasında ocak ve pencere, yatak odasında ise tek katlı meskenlerde olduğu gibi yüklük, banyo ve ocak bulunur. Çift katlı meskenlerde ayazlık, balkon görevi görür. Ayazlık, aile fertlerinin serinlemesine ve sıcak gecelerde serin serin uyumasına imkân sağlar. Ayazlığın bir köşesinde tuvalet bulunur.

Helvacı'da köy altı iskân şekillerinden bağ evlerine ve ağillara rastlanır. Önceki yıllarda daha fazla olan bağ evlerinin günümüzde nispeten azaldığını

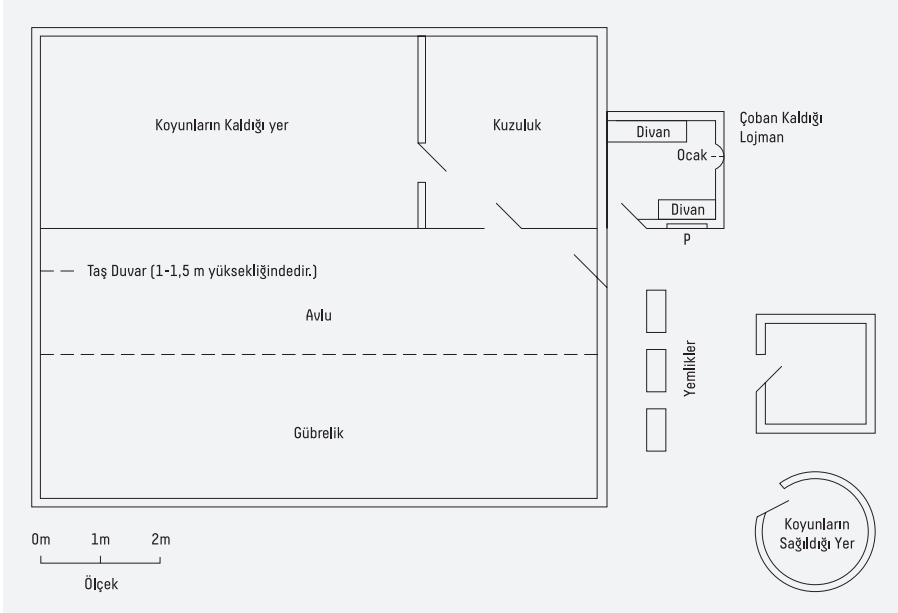
söylenebilir. Ağıllar, genelde bol güneş alan kuytu yamaçlarda, mera alanlarının yakınında inşa edilirler.

Ağıllarda koyun ve kuzuların kaldığı yerin duvarları genelde taştan örülür (Foto 26, Şekil 31). Duvarların üstüne abdestbozan ve kermes meşeler yerleştirilir. Taş duvarlar arasında kalan kısım koyun ve kuzuların kaldığı bölüm, avlu ve gübrelik (terslik) bölümlerinden oluşur. Koyun ve kuzuların kaldığı bölümler koyunluk ve kuzuluk olarak ayrılır. Burası yaklaşık 1,5 m yüksekliğinde olup, üzeri kiremitlerle örtülmüştür. Sürüye bakan çobanın kaldığı mesken ağılın hemen yanındadır. Bunun yanında ambar, yemlikler ve koyunların sağıldığı yer bulunur. Koyunların sağıldığı yerin çevresi dairemsi şekilde taş duvarla çevrilir. Burada bir koyunun geçebileceği genişlikte bir kapı vardır. Koyunların sağıldığı bu alana “tokat” denir.



Foto 26

Helvacı'da İbrahim Tekin'e ait ağılın görünüşü.



Şekil 31 Helvacı'da bir ağıl planı (Eroğlu, 2000).

1.3.2.1 Tarihi Goca Göl

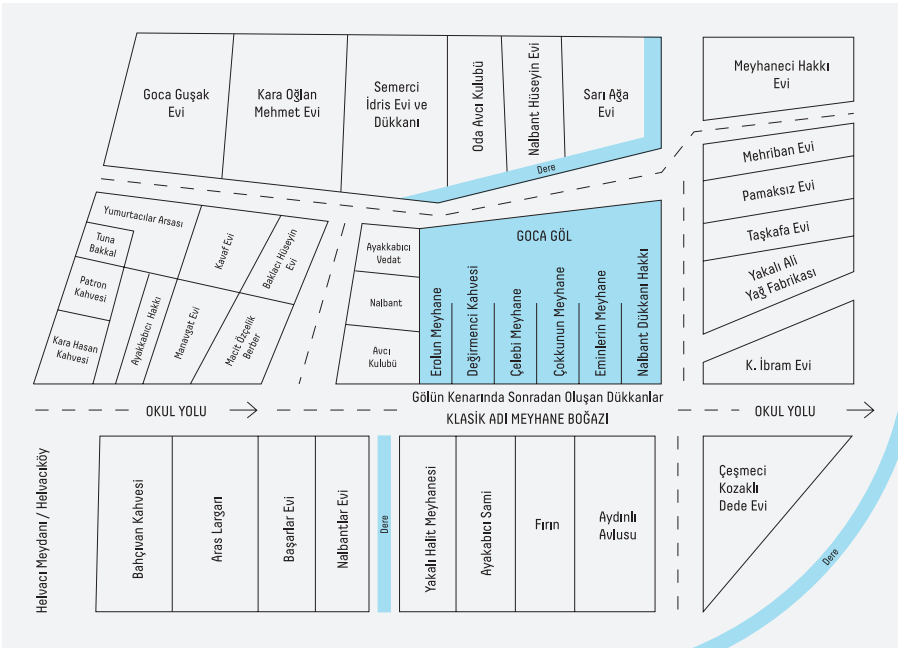
Geçmişten günümüzde Helvacı'nın köy meydanında, sokaklarında, binalarında, doğal ve beşerî ortamında pek çok değişiklikler olmuştur. Bu değişikliklerin bir kanıtı da bugün ortadan kalkmış ve yerine binalar dikilmiş olan Goca Göl'dür. Köyün yaşlıları bu gölü bilmelerine rağmen gençlerin ve orta yaşlıların çoğu bilmemektedir. Aşağıda Helvacı'nın aydın kişilerinden İbrahim Kalaycı'nın resmini çizdiği Goca Göl ve çevresinin krokisi oluşturulmuştur (Şekil 32, Şekil 33).

Goca Göl'ün alt tarafında su göllenirken üst tarafı balçık, çamur olurmuş. Şu anda Avcılar Kulübü önünden geçen yol toprak patika bir yolmuş. Buradan akan derenin kenarları hayıtlarla kaphymış. Yine bu derenin Şule Eczanesi tarafında üzeri siyah taştan bir köprü bulunuyormuş. Helvacıköy'de düğün olduğu zaman davullar eşliğinde Goca Göl'ün başında, düğün meydanları kurulurmuş. Gölün kenarına Erol'un Meyhane, Değirmencilerin Kahvehane, Çelebi'nin Meyhane, Coşkun'un Meyhane, Eminlerin Kahvehane ve Nalbant Hakkı'nın (Foto 27) nalbant dükkânı varmış.⁸⁹

⁸⁹ Kalaycı, 2021.



Şekil 32 Tarihi Goca Göl'ün ilk halinin krokisi (Kaynak: İbrahim Kalaycı).



Şekil 33 Tarihi Goca Göl'ün sonraki halinin krokisi (Kaynak: İbrahim Kalaycı).

**Foto 27**

Helvacı'da yıllarca
nabantlık yapan
Hüseyin Eker ve
atını nallatan Seyfi
Şahin
(1973-1974 yılları).

1.3.3 Ulaşım

Helvacı ve çevresinde ulaşım ağı yeryüzü şekillerinin uzanışına uygunluk göstermektedir. Kabaca kuzey-güney doğrultusunda uzanan alüvyal düzlük ve dağlık alanların yamaçları ana karayollarının ve demir yollarının uzanış sahasıdır.

Helvacı'nın en işlek karayolu İzmir, Menemen, Aliğa, Bergama ve Çanakkale'yi birbirine bağlayan D550 (E87) İzmir-Çanakkale karayoludur. Bu karayolu bölünmüş yol yapısına sahip olmasına rağmen yoğun bir trafik akışına sahiptir (Foto 28).

Helvacı'nın hemen üstünden Karahasan Dağı'nın eteklerinden Kuzey Ege Otoyolu'nun bir bölümü olan Menemen-Aliğa-Çandarlı Otoyolu geçmektedir (Foto 29). Bu otoyol, İzmir'den başlayıp Çandarlı Limanı'na kadar 96,7 km mesafeyle uzanmaktadır. Kuzey Ege Otoyolu, trafik ve otoyol kullanıcılarının güvenliğinin sağlanabilmesi amacıyla akıllı ulaşım sistemleri

teknolojisi ile donatılmıştır. Bu teknoloji sayesinde tüm otoyol güzergâhı boyunca 200 kamera, 26 değişken mesaj işareti, 40 değişken trafik işareti, 21 trafik sayım sensörü, Scada tünel/otoyol güvenlik sistem verileri tek bir merkezden izlenmekte ve acil durumlara karşı hızlı reaksiyon verilmektedir. Kuzey Ege Otoyolu, en modern teknoloji ile donatılmış 7 istasyonda 32 çıkış ve 24 giriş tesisiyle 7/24 kesintisiz hizmet vermektedir.⁹⁰



Foto 28

D550 (E87)

Karayolunun Yaylaarası mevkiinden görünüşü.



Foto 29

Kuzey Ege Otoyolunun Helvacı'dan geçen kesiminden görünüşü.

Helvacı arazisinden geçen ilk demiryolu hattı Menemen-Aliğa demiryolu hattıdır. Bu demiryolu 1996 yılında faaliyete geçmiştir. Bir süre yolcu taşımacılığında kullanılan demiryolu, daha sonra sadece Nemrut Sanayi Bölgesi'ndeki sanayi kuruluşlarının yüklerini taşımakta kullanılmıştır. Bu demiryolu hattı 2006-2010 yılları arasında İZBAN Aliğa-Cumaovası banliyö hattına dönüştürülmüş ve 30 Ocak 2011 tarihinde yolcu taşınmasına başlamıştır.⁹¹ Günümüzde Çiğli, Karşıyaka, İzmir ve Cumaovası yönünde en çok tercih edilen ulaşım aracı bu İZBAN Aliğa-Cumaovası banliyö hattıdır (Foto 30).

⁹⁰ URL5: <https://www.kuzeyegeotoyolu.com/>. Erişim tarihi 15.05.2021.

⁹¹ URL6: <https://tr.wikipedia.org/wiki/İZBAN>. Erişim tarihi 15.05.2021.

**Foto 30**

İZBAN

Aliğa-Cumaovası
banliyö hattından
görünüş.

Helvacı'da karayolundan yaralanma olanaklarının yanında, İZBAN banliyö hattı ile İzmir il merkezine ve İzmir Adnan Menderes Hava Limanı'na çok rahat ulaşım sağlanmaktadır. Helvacı-Aliğa arasında karayolu ulaşımında Aliğa şehir içi minibüsleri kullanılmaktadır. Aliğa-Helvacı-Menemen arasındaki ulaşım ve Helvacı-Foça arasındaki ulaşım İzmir Büyükşehir Belediyesinin ESHOT otobüs seferlerinden yararlanılmaktadır

Önceki yıllarda Helvacı-Menemen arasında çalışan minibüslerin bu güzergâhta çalışma izinlerinin kaldırılmış olması gerek Helvacı halkının gerekse de Helvacılı minibüsçülerin mağdur olmasına neden olmuştur. Helvacılılar Menemen'e gitmek için ESHOT otobüslerini veya Hatundere minibüslerini kullanmak zorunda kalmaktadır. Bu nedenle Helvacı-Menemen güzergâhında tekrar minibüs seferleri başlatılmalıdır.

Diğer taraftan Helvacı'yı D550 İzmir-Çanakkale karayoluna bağlayan karayolu boyunca sıralanan çeşitli sanayi tesislerine ait tırlar ve kamyonlar bu yol üzerindeki trafik yoğunluğunu ve trafik kazası riskini arttırmaktadır. Bu nedenle bu kamyon ve tır yoğunluğunu önleyecek tedbirlerin bir an önce alınması elzemdir.

Helvacı Ovası'nda ve zeytin arazilerinde ulaşımı sağlayan bazı stabilize karayollarında bakım ve onarım çalışmaları yapılmıştır. Bu sayede yılın her mevsimi çok rahat bir şekilde tarım arazilerine sorunsuz bir ulaşım sağlanmaktadır. Dolayısıyla bu çalışmaların Helvacı arazisindeki diğer yollara da yapılması yerinde olacaktır.

KÜLTÜR . TARİH .
COĞRAFYA .

Tarih

II.BÖLÜM

2.1 Tarih Öncesi [Prehistorik] Dönemden Osmanlı Devleti'ne Helvacı

Helvacı ve çevresi tarih öncesi çağlardan günümüze kadar pek çok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Bu yörede yapılan yüzey araştırmaları ve sondajlardan ele geçirilen buluntular geçmiş dönemlerin aydınlatılmasına ait oldukça önemli ipuçları sunmaktadır. Mevcut verilerin Helvacı Ovası'nın zengin bir prehistorik geçmişe sahip olduğunu gösterdiği konunun uzmanları tarafından da dile getirilmektedir.⁹²

Helvacı çevresinde en eski yerleşme alanı günümüzden 8.000 yıl öncesine tarihlenen Ege Gübre Fabrikası Neolitik yerleşimdir. Bu yerleşme Geç Neolitik Dönem'e (MÖ 6.230-5.720) tarihlenen ve yaklaşık 500 yıl boyunca yaşamını sürdürmüş bir köy yerleşmesidir.⁹³

Ege Gübre Fabrikası Neolitik yerleşiminden sonra yöredeki bir diğer Neolitik yerleşme Arap Tepe'dir. Burası MÖ 6.000 yılına tarihlenmektedir. Arap Tepe yerleşimi sakinleri hemen önündeki zengin tarım arazisini değerlendirilmiş, aynı zamanda denizden istifade etmiştir.⁹⁴

Yörede Geç Kalkolitik ve Erken Tunç Çağları'na tarihlenebilen en büyük ve tek kazılarak incelenen yerleşim Helvacı Höyücek'tir.⁹⁵ Şenyürek vd.⁹⁶ (1950), 1949 yılı Ağustos ayında yapılan kazılarda ve sondajlarda ele geçen buluntuların I. ve II. Truva kültürlerini temsil ettiğini ve Helvacı Höyücek'in altında I. Truva kültüründen daha eski bir kültürün olabileceğini belirtmişlerdir (Foto 31).

Helvacı Höyücek'deki yerleşme MÖ 3.500 yılında başlamış ve MÖ 2.300 yıllarında sona ermiştir. Bu iskânın yakın çevresiyle en fazla 200-300 kişilik bir

⁹² Caymaz, T. (2006). Aliğa Helvacıköy Bölgesinde Bir Neolitik Yerleşim: Arap Tepe. *Arkeoloji Dergisi* VIII, 2:1-2.

⁹³ Doğer, 2017.

⁹⁴ Caymaz, 2006.

⁹⁵ Doğer, 1998.

⁹⁶ Şenyürek, M. S., Gültekin, H., Şenyürek, E. ve Dönmez, A. (1950). Larisa Civarında Höyücek'de Yapılan Sondaj. *Belleten*, 14 (55): 487-507.

**Foto 31**

Helvacı Höyücek'te
kazı yapılmış
alanların görünüşü.

nüfus barındırdığı düşünülmektedir. Burada yaşayanların tarım ve hayvancılıkla uğraştıkları, deniz ürünlerinden yararlandıkları ele geçen buluntulardan anlaşılmıştır.⁹⁷

Helvacı Höyücek'in hemen yanındaki kurutma kanalı içinde Helvacılı N. Çakmak ve M. Mutlu tarafından kazıma figürlü bir levha bulunmuş ve İzmir Arkeoloji Müzesine teslim edilmiştir. Batı Anadolu'da bugüne kadar ele geçen iki örnekten biri olan bu kazıma figürlü stel, bölgenin en eski eseri olarak kabul edilmektedir. Sadece gözleri, kaşları ve ağzı gösterilen bu insan tasvirinin elleri dua eder veya bir tehlikeyi savuşturur biçimde açılmıştır. İskânı çeviren sur kapısı yanına yerleştirilen tasvirli taş levhaların halkı ve kenti gözle görülen (saldırgan insan grupları veya vahşi hayvanlar) ve görünmeyen (hastalıklar, yangın, deprem) tehlikelerden koruduklarına inanılıyordu.⁹⁸

Helvacı Höyücek ile aynı dönemde iskân edilmiş ve onun uydusu durumundaki küçük bir yerleşme Melengiç Sekisi Höyüğü'dür. Melengiç Sekisi

⁹⁷ Doğer, 1998.

⁹⁸ Doğer, E. (1995). Helvacıköy-Höyücek'de Bulunmuş Kazıma Figürlü Bir Stel. Arkeoloji Dergisi III, 51-59.

Höyüğü'nde ele geçirilen eserlere göre iskân dönemi Orta Tunç ve Genç Tunç Çağları (MÖ 1.900-1.200) kabul edilmektedir.⁹⁹

Yazılı ve arkeolojik verilerden MÖ II. binyılda yörede yoğun iskânın yaşandığı bilinmektedir. Yöre, Hitit yazılı kaynaklarında Luviya olarak tanımlanan ülkenin sınırları içerisinde kalıyor olmalıdır.¹⁰⁰ İonia, Aiolis, Lydia, Mysia, Troas bölgelerindeki en eski tarihsel adlar incelendiğinde bu yöreler Luvi yurdunun ve dilinin kapsamına girmektedir.¹⁰¹ MÖ XV. yüzyılın başından itibaren Batı Anadolu'da Seha Irmağı Ülkesi olarak kayıtlara geçen bir ülkenin varlığı kesindir. Bu ülkeye ilişkin tüm yazılı kaynaklar incelendiğinde Menemen-Aliağa ve Bergama ilçe topraklarının hemen tamamının bu beyliğin sınırları içinde yer aldığı anlaşılmaktadır.¹⁰²

Aiollerin Anadolu'ya MÖ XI. yüzyılda gelişini doğrulayacak herhangi arkeolojik veri henüz bulunmamakla birlikte batılı Eskiçağ yazarlarının aktardığı bilgilere göre, bu yüzyılda Anadolu'ya giriş yapan Aioller önce Lesbos Adası'nı, daha sonra günümüz İzmir Körfezi'nden Troas Bölgesi'ne kadar olan yöreyi iskân etmişlerdir. Başlıca 12 Aiol kenti Kyme, Larisa, Neonteikhos, Temnos, Killa, Notion, Aigiroessa, Pitane, Aigai, Myrina, Gryneion ve Smyrna'dır.¹⁰³

MÖ 547'de Persler'in Lidya Krallığı'nı ortadan kaldırmasından sonra bütün Anadolu Perslerin egemenliği altına girdi.¹⁰⁴ Batı Anadolu'yu Pers egemenliğinden kurtaran Büyük İskender MÖ 323'te ölünce hayli çalkantılı bir dönem yaşanmıştır.¹⁰⁵ Bu dönemde yöredeki kentlerin karşılaştığı en büyük sorun, Galatların yöredeki yağma akınlarıdır.¹⁰⁶ Yöre MÖ 283-129 yılları arasında

99 Doğer, 1998.

100 Erdan, E. (2020). Tisna-I Tisna Antik Kenti'nde İlk Araştırmalar ve Gözlemler. Aliağa Kent Kitaplığı 14, İzmir.

101 Yıldırım, C. (2017). Güzelhisar Aliağa Çevresi ile Birlikte (Düzeltilmiş 3. Baskı). Aliağa Kent Kitaplığı Dizisi:2, Ankara.

102 Doğer, 2017.

103 Erdan, E. ve Tiro, A. O. (2018). Myrina Territoriumundan Bir Arkeolojik Yerleşim: Tisna (Tişna?). Myrina ve Gryneion Arkeolojik Yüzey Araştırmaları (MYGAR) Son Araştırmalar ve Disiplinler Arası Çalışmalar (2. Cilt) (Editörler: Murat Çekilmez, Emel Dereboyu Poulain, Emre Erdan) içinde s. 113-126, Aliağa Kent Kitaplığı: 6, Ankara.

104 Doğer, 1998.

105 Emecan, F. M. (1989). XVI. Asırda Manisa Kazası. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Tarih Kurumu Yayınları XIV. Dizi, Sayı: 6, Ankara.

106 Doğer, 1998.

Bergama Krallığı'nın, MÖ 129-MS 395 yılları arasında Romalıların yönetimi altında kalmıştır.¹⁰⁷

Roma yönetimi, MÖ 70-50 yılları arasında Asya Eyaleti'ni 10 bölgeye ayırmış ve Smyrna bu bölgelerden birinin idare merkezi olmuştur. Myrina, Kyme, Fokaia, Leukai, Larissa, Neonteikhos ve Temnos gibi eski Aiolis kentleri de Smyrna'ya bağlanmıştır.¹⁰⁸

MS 17'de şiddetli bir deprem meydana gelmiş ve bir gecede Alaşehir'den (Filadelfia) Ege Denizi kıyılarına kadar Gediz Çayı (Hermos) havzası içinde yer alan tüm kentler (Sardis, Magnesia (Manisa), Apollonis, Mostene, Hyrkanis, Tmolos (Bozdağ), Myrina, Aigai, Kyme ve Temnos) yerle bir olmuştur.¹⁰⁹

Yöre, Roma İmparatorluğu'nun ikiye ayrılmasıyla Doğu Roma (Bizans) İmparatorluğu'nun (MÖ 395-1300) egemenliğine girdi.¹¹⁰ Bin yıllık Doğu Roma egemenliği boyunca Aiolis kentleri mutluluk, zenginlik ve sükûnetle felaketler ve çöküş dönemlerini de yaşadı. Yöre bu dönemde Asia Eyaleti'nin Asya adıyla anılan idari bölümü içinde kaldı.¹¹¹

Bölgenin huzuru VII. yüzyılın ikinci yarısında Emevi ordularının denizden ve karadan saldırıları ile bozuldu. Bu saldırılar VIII. yüzyılın başından XI. yüzyılın başına kadar aralıklarla devam etti. Arap akınları nedeniyle bölgedeki nüfus azaldı, büyük bir ekonomik çöküntü meydana geldi.¹¹²

Türkler, 26 Ağustos 1071'deki Malazgirt Savaşı'nda Selçuklu Sultanı Alparslan'ın İmparator IV. Romanos Diogenes'i yenmesiyle Anadolu'ya hâkim olmaya başladılar. Böylece Batı Anadolu'daki diğer Bizans şehirleri gibi yöredeki yerleşmelerin de kaderini değiştirdiler.¹¹³ Çaka Bey, Batı Anadolu kıyılarında İzmir'den Çanakkale'ye kadar olan yörede kısa süren bir beylik kurdu. Ancak Çaka Bey'in damadı Selçuklu Sultanı I. Kılıçarslan tarafından öldürülmesiyle (1095) İzmir ve civarı tekrar Bizans'ın eline geçti.¹¹⁴

¹⁰⁷ Yıldırım, 2017.

¹⁰⁸ Doğer, 1998.

¹⁰⁹ Emecan, 1989.

¹¹⁰ Emecan, 1989.

¹¹¹ Doğer, 2017.

¹¹² Doğer, 1998.

¹¹³ Emecan, 1989.

¹¹⁴ Yıldırım, 2017.

Anadolu Selçuklu Devleti'nin zayıflamaya başladığı dönemde Anadolu'daki Moğol istilası, pek çok Türkmen boyunun Batı Anadolu bölgesine gelmelerine sebep olmuş, dolayısıyla bu uç bölgelerdeki Bizans şehir ve kasabaları Türklerin eline geçmeye başlamıştı.¹¹⁵

Manisa'nın 1313 yılında ele geçirilmesiyle Saruhan Bey'in önderliğinde sınırları doğuda Alaşehir'e, kuzeyde Bergama'ya, batıda ise Ege Denizi ve İzmir Körfezi'nin kuzey sahiline kadar uzanan Saruhanlı Beyliği kurulmuş oldu.¹¹⁶ Bu sırada Saruhanoğulları'na komşu beylikler olarak kuzeyde Karasioğulları, güneyde Aydınöğulları ve doğuda Germiyanöğulları bulunuyordu.

Yıldırım Beyazıt, Kosova Savaşı'ndan sonra (1390) Anadolu'ya geçerek Germiyan, Aydın, Menteşe ve Saruhan beyliklerine son vererek bu toprakları kendi ülkesine kattı.¹¹⁷ Saruhan Beyliği ile Karesi Beyliği topraklarını Saruhan Sancağı adı altında birleştirerek yönetimini Şehzade Ertuğrul'a verdi.¹¹⁸ Fakat Yıldırım Beyazıt'ın Ankara Savaşı'nda Timur'a yenilmesiyle 1402 yılında Saruhan Beyliği tekrar kuruldu.¹¹⁹

Yıldırım Beyazıt'ın Timur'a yenilmesinden sonra oğulları arasında taht kavgası başladı. Yıldırım'ın oğullarından Çelebi Mehmet kardeşleri ile çarpışarak hepsini saf dışı bıraktı ve tekrar Anadolu birliğini sağlamak üzere harekete geçti. O sırada İzmir ve civarı Aydınöğlü Cüneyd Bey'in elindeydi.¹²⁰ Çelebi Mehmed 1413 yılında Aydınöğlü Cüneyd Bey üzerine yürürken Bergama üzerinden gelerek Menemen, Kayacık ve Nif'i aldıktan sonra İzmir'e gelerek şehri kuşattı.¹²¹ 1426 yılından sonra tüm bölge tamamıyla Osmanlı Devleti'nin yönetimine girdi.¹²²

115 Emecan, 1989.

116 Doğer, 1998.

117 Yıldırım, 2017.

118 Doğer, 2017.

119 Yıldırım, 2017.

120 Yıldırım, 2017.

121 Yıldırım, 2017.

122 Doğer, 2017.

2.2 Osmanlı Devleti Dönemi'nde Helvacı

Helvacı'nın 1531 ve 1575 yıllarına ait Tapu Tahrir Defterleri kayıtları 1994 yılında "Menemen Kazası, XV- XVIII. Yüzyıllar" başlıklı doktora tezi hazırlayan Cevat Bakkal tarafından ayrıntılı bir şekilde ortaya konulmuştur. Bu çalışmaya göre Helvacı'da 1531 yılında 21 hane ve 6 mücerred¹²³ bulunmaktadır. Tahmini nüfus 81 kişidir. Hâsılı¹²⁴ 417 akçe olup padişah hassıdır. Helvacıköy mahsulü Hatundere mahsulüne dâhil edilmiştir.

1531'de Yeni Foça Kalesi adamlarının tımarı olan Azaklu (Azaklı) adında mezra yerleşmesi vardır. Azaklu'nın tahmini nüfusu 24 kişi olup, 5 hane ve 3 mücerred kayıtlıdır. Hâsılı 3.185 akçadır. Buğday, arpa, nohut, alef, burçak, bakla, mercimek, pamuk, susam ve bağ yetiştirilir (Tablo 26). Resm-i "otlak ve ağnam"¹²⁵ varlığı çevrede konar-göçer yörüklerin varlığını ifade eder.¹²⁶

1545 yılında Helvacıköy'e Hıdır Çiftliği adında bir yaya çiftliği tabidir. Hıdır Çiftliği'nin 1 yaya, 3 yamak¹²⁷, Gökçeköy'de İsa ve Süleyman çiftliklerinden verilen 1 yamak ve Nasıf Çiftliği'nden verilen 1 yamak ile birlikte 6 neferi¹²⁸, 3 mürde-i¹²⁹ cedidi olup, 100 dönüm arazisi, 200 akçe gallatı¹³⁰ vardır.¹³¹

1575 yılında 13 hane 10 mücerred, 1 pir¹³² ve 4 ehl-i berat¹³³ olmak üzere 28 nefer kaydı vardır. Tahmini nüfusu 138 kişidir. Bu tahrir döneminde de Hatunderesi'ne tabi olarak şehzade hassıdır. Yörük defterinde 18 nefer yörük kaydı bulunmaktadır. 1668 tarihli avarız haneleri tespitinde 3 avarız hanesi ve tahmini 60 kişi tespit edilmiştir.¹³⁴

¹²³ Mücerred: Bekâr erkek.

¹²⁴ Hâsıl: Gelir.

¹²⁵ Resm-i ağnam: Osmanlılar'da küçükbaş hayvandan alınan bir vergi.

¹²⁶ Bakkal, 1994.

¹²⁷ Yamak: Osmanlılar'da yardımcı askerî sınıflara verilen ad.

¹²⁸ Nefer: Asker.

¹²⁹ Mürde: Ölü, ölmüş (kimse).

¹³⁰ Gallat: Gelir.

¹³¹ Bakkal, 1994.

¹³² Pir: Hak yolunda sâlike rehberlik yapan kimse ve tarikat kurucusu.

¹³³ Ehl-i berat: Berat sahibi.

¹³⁴ Bakkal, 1994.

Azaklu (Azaklı) Mezrası 1575'te Karamollanın zeameti ve Yeni Foça Kalesi kale adamlarının tımarıdır. 10 mücerred ve 8 hane olmak üzere toplam 18 nefer kaydı vardır. Tahmini nüfus 54 kişidir. Bu tahrir döneminde 9.300 akçalık hâsil elde edilmiştir. Bu yıldan sonraki kayıtlarda Azaklu mezrasının kaydına rastlanmamaktadır.¹³⁵

Gökçen'in¹³⁶ yaptığı çalışmaya göre XVI. ve XVII. yüzyıllarda Saruhan Sancağı'ndaki zaviye ve yatırlar arasında Helvacı ile ilgili herhangi bir kayda rastlanılmamıştır. Yörede sadece Çıtak Deresi mevkiindeki Ahmed Dede Hanikahı (büyük tekke, dergâh) bulunmaktadır. Bu kayıtlarla ilgili tarih Rebiyülevvel 1020 (Mayıs 1611) dir.

1749 yılında (Hicri 1163) Güzelhisar Voyvodası Zeynelabidin, Menemen Voyvodası Hasan Ağa ve Helvacıköy ayanı ile iltizam ve rekabet yüzünden iyi geçinemiyor, daima birbirlerini şikâyet ediyorlardı. Son şikâyet üzerine Zeynelabidin sinirlenerek köyü basıp yakmış, Hacı Ali, Seyyid Mehmed, Tilkioglu Mustafa ve Magribli Mehmed'i öldürmüş, Debbagoğlu Halil'in kızını kaçırmış, halkın mal ve erzaklarına zarar vermiş, büyükbaş ve küçükbaş hayvanları zorla götürmüştür.¹³⁷

İngiliz papaz ve seyahat yazarı Francis Vyvyan Jago, 22 Eylül 1826'da cuma günü Bergama'dan İzmir'e yolculuğu esnasında gördüğü Helvacı hakkında şunları söylüyordu "Saat 11'de Güzelhisar'a giden bir başka yol kavşağında mezarlık ve antik kalıntı parçalarına rastladım. Hemen onun üst kısmında sol tarafta büyük bir köy olan "Halvagekeuy" (Helvacıköy) ve sağ tarafta yine aynı adlı bir başka köy daha vardı ve her iki köyde de Rum bulunmuyordu. Dağın eteğinde bulunan sol taraftaki köyün konumu çok güzeldi. Hemen yakınlarda çok geniş ve verimli bir ova uzanıyordu."¹³⁸

Alman haritacı ve yazar Walther von Diest (1851-1932) Bergama'dan İzmir'e giderken rehberlerini yük hayvanlarıyla birlikte ana yol üzerinden Helvacıköy'e gönderirler. Von Diest, köyde geceyi geçirebilecekleri rahat

¹³⁵ Bakkal, 1994.

¹³⁶ Gökçen, İ. (1946). XVI. ve XVII. Asırlarda Saruhan Zaviye ve Yatırları. CHP Manisa Halkevi Yayınlarından, Sayı: XV, İstanbul.

¹³⁷ Uluçay, M. Ç. (1955). 18 ve 19. Yüzyıllarda Saruhan'da Eşkiyalık ve Halk Hareketleri. İstanbul.

¹³⁸ Pınar, İ. (2018). Seyyahların İzinde Aliğa ve Çevresi 17-20. Yüzyıl. Aliğa Kent Kitaplığı: 8, Ankara.

bir ortam düşlerken koskoca köyü bomboş bulduklarını, köyde sadece 3 kişinin köyü beklemek amacıyla kaldığını ve diğer bütün sakinleri köyün öte tarafında bulunan yaylaya çıktıklarını not etmiştir.¹³⁹

Menemen köylerinin 1844 yılı Temettuât Defterlerine göre (Tablo 32) Helvacı'da ailelerin gelir gruplarına göre dağılımı şöyledir:

1-500 kuruş 177 hane, 501-1.000 kuruş 44 hane, 1.001-2.000 kuruş 106 hane, 2.001-3.000 kuruş 40 hane, 3.001-4.000 kuruş 14 hane, 4.001-5.000 kuruş 4 hane, 5.001-10.000 kuruş 3 hane ve 10.001 kuruş ve daha fazla gelire sahip hane 2 hanedir.

Geliri en yüksek olan kişi 13.935 kuruş ile Çıkrıkçı Oğlu Hasan bin Ali olup mesleği erbab-ı ziraattır. Bunu 11.446 kuruş ile Hacı İlyas bin Mustafa (Bakkal), 7.864 kuruş ile Küçük Oğlu Mustafa bin Mehmet (Erbab-ı Ziraat), 7.301 kuruş ile Eyyüb Oğlu Hacı İbrahim bin Ahmet (Bakkal) ve 6.460 kuruş ile Hacı Yusuf bin Ahmed (Semerci) izlemektedir (Tablo 33, Tablo 35).

Tablo 32 Helvacı'da gelir gruplarına göre hane sayısı (1844 yılı).

Gelir Aralığı	1-500	501-1.000	1.001-2.000	2.001-3.000	3.001-4.000	4.001-5.000	5.001-10.000	10.001 ve daha fazla
Aile Sayısı	177	44	106	40	14	4	3	2

[Kaynak: Öz, 2006]

Tablo 33 Helvacı'da geliri en yüksek ilk 10 hane sahibi ve mesleği (1844 yılı).

Gelir Sahibi	Gelir Miktarı (kuruş)	Mesleği
Çıkrıkçı Oğlu Hasan bin Ali	13.935	Erbab-ı Ziraat
Hacı İlyas bin Mustafa	11.446	Bakkal
Küçük Oğlu Mustafa bin Mehmet	7.864	Erbab-ı Ziraat
Eyyüb Oğlu Hacı İbrahim bin Ahmet	7.301	Bakkal
Hacı Yusuf bin Ahmed	6.460	Semerci
Berber Oğlu Şerif bin Ali	4.346	Bakkal
Ahmed Beşe Oğlu Ali bin Mustafa	4.269	Erbab-ı Ziraat
Hacı Ahmet Oğlu Halil bin Ahmed	4.214	Erbab-ı Ziraat
Hacı Ahmet Oğlu Hacı Ahmet	4.203	Erbab-ı Ziraat
Sağır Oğlu Zeynullah bin Hüseyin	3.881	Ayak Ticareti

[Kaynak: Öz, 2006].

139 Pınar, 2018.

Helvacı, 1844 yılında 577.473 kuruş olan toplam geliri ile Menemen köyleri arasında en fazla gelire sahip olan köydür. Yani Menemen'in en zengin köyüdür. Toplam gelir içinde tarımsal gelir 469.442 kuruş, ticaret geliri 3.300 kuruş, hayvansal gelir 12.319 kuruş, vazifeden gelir 1.600 kuruş ve diğer gelirler 90.812 kuruştur. En fazla vergiyi de 56.049 kuruş ile Helvacı Karyesi vermektedir.¹⁴⁰

Helvacı'da hane reislerinin geçimini sağladığı başlıca meslekler asker, ayak ticareti, bakkal, çoban, çulha esnafı, debbağ esnafı, değirmenci, deveci esnafı, erbab-ı ziraat, ırgad, imam, hallac, hizmetkâr, leblebici, semerci, sığirtmaçtır (Tablo 34, Tablo 35). Hane reislerinin mesleklere dağılımında 79 erbab-ı ziraat, 32 çulha esnafı, 19 ırgad, 11 bakkal, 6 debbağ esnafı, 6 deveci esnafı, 3 ayak ticareti, 2 çoban, 2 imam, 2 hizmetkâr, 2 semerci, 1 asker, 1 değirmenci, 1 hallac, 1 leblebici, 1 sığirtmaç ve 1 talebe görülmektedir. Ayrıca 8 sabi, 4 dul ve 1 alil bulunmaktadır.

Bu kayıtlara göre bir değerlendirme yapılacak olursa Helvacı'da en önemli ekonomik faaliyet tarımdır (erbab-ı ziraat, ırgad, hizmetkâr). Esnafılık (ayak ticareti, bakkal, çulha esnafı, debbağ esnafı, değirmenci, deveci esnafı, hal-laç, leblebici) tarımdan sonra ikinci önemli ekonomik faaliyettir. Devlet görevlisi olarak imam ve asker bulunmakta, ayrıca bir muallim-i sıbyan talebesi Manisa'da öğrenim görmektedir.¹⁴¹

Tablo 34 Helvacı'da hane reislerinin mesleklere göre dağılımı (1844 yılı).

Meslekler	Sayısı	Meslekler	Sayısı
Erbab-ı Ziraat	79	Asker	1
Çulha Esnafı	32	Değirmenci	1
İrgad	19	Hallac	1
Bakkal	11	Leblebici	1
Debbağ Esnafı	6	Sığirtmaç	1
Deveci Esnafı	6	Talebe	1
Ayak Ticareti	3	Sabi	8
Çoban	2	Dul	4
İmam	2	İhtiyar	1
Hizmetkâr	2	Alil	2
Semerci	2		
(Kaynak: Öz, 2006)			

¹⁴⁰ Öz, 2006.

¹⁴¹ Öz, 2006.

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
1	1	Şeyh Efendi bin Mahmut	Beratlı İmam	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	33	1.391
	2	Şeriki Emir Ahmet Oğlu	Erbab-ı Ziraat			18
	3	Diğer Şeriki Memiş Ağa Oğlu Halil	Erbab-ı Ziraat			70
	4	Diğer Şeriki Kamış Oğlu Süleyman	Erbab-ı Ziraat			16
2	5	El-Hac Hatib Hasan Efendi bin Mehmet	Bakkal	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	115	2.659
	6	Şeriki Memiş Ağa Oğlu Mehmet	Erbab-ı Ziraat			275
	7	Diğer Şeriki Biraderi Halil	Erbab-ı Ziraat			81
	8	Diğer Şeriki Hacı Abdullah	Erbab-ı Ziraat			160
	9	Diğer Şeriki Hamza Oğlu Hasan	Erbab-ı Ziraat			223
3	10	Nazlı Oğlu Ali bin Yusuf	Bakkal		11	2.580
	11	Şeriki Şükür Oğlu Hüseyin	Erbab-ı Ziraat			198
	12	Hanesinde Sakin Üveyi Oğlu İbrahim bin İbrahim	Sabi	Sabi olduğundan vasisi validesi olup, ortaklıkları mevcut.	96	2.450
	13	Sabinin Şeriki Beyazıd Yusuf	Erbab-ı Ziraat			317
	14	Diğer Şeriki Hacı Nasuh Oğlu İbrahim	Erbab-ı Ziraat			27
	15	Diğer Şeriki Köbür Oğlu Şerif	Erbab-ı Ziraat			99
	16	Sabinin Diğer Şeriki Cennet Cafer	Erbab-ı Ziraat			410

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
	17	Diğer Şeriki Hacı Bekir Oğlu Mehmet	Erbab-ı Ziraat			36
4	18	Abbaze Oğlu Mustafa bin Mahmut	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	31	2.580
5	19	Çobancı Oğlu Hüseyin bin Ali	Çulha Esnafı	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	5	1.520
	20	Hanesinde Üveyi Oğlu Mahmut	Sabi	Sabi olduğundan vasisi validesi	6	558
6	21	Çobancı Oğlu Şerif bin Ali	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	33	2.636
7	22	Şükür Oğlu Ali bin Hasan	İrgat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	16	1.950
	23	Şeriki Hacı İbrahim	Erbab-ı Ziraat			90
8	24	Hacı Hamza Oğlu Hamza bin Abdullah	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	108	2.867
	25	Şeriki Hamza	Erbab-ı Ziraat			112
	26	Diğer Hacı Mahmut Oğlu İbrahim	Erbab-ı Ziraat			187
9	27	Hacı Abdullah Oğlu Mustafa bin Abdullah	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	63	1.675
10	28	Kırnak Mehmed bin Mehmet		Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	31	2.317
11	29	Eyyüb Oğlu Hacı İbrahim bin Ahmet	Bakkal		58	7.301
12	30	Karakaş İbrahim bin Mustafa	İrgat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	11	670
	31	Şeriki Kırnak Mahmut	Erbab-ı Ziraat			148
13	32	Koca Hafız Hüseyin bin Mehmet	Talebe	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	19	1.180

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
	33	Şeriki Molla Halil Oğlu Mustafa	Erbab-ı Ziraat			108
14	34	Kaz Oğlu Mehmet Bin Mehmet	İrgat		3	1.116
15	35	Kambur Oğlu Mustafa bin Hüseyin	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	47	3.076
16	36	Hacı Bekir Oğlu Mehmet bin Halil	İrgat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	10	1.543
	37	Şeriki Abdi Oğlu Ali	Erbab-ı Ziraat			43
17	38	Hacı Bekir Oğlu İbrahim bin Bekir	Erbab-ı Ziraat		81	2.633
18	39	Abdi Oğlu Ali bin Yusuf	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	118	3.564
19	40	Kaplan Oğlu Mustafa bin Mehmet	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	42	1.723
20	41	İnce Derviş Mehmet bin Veli	Çulha Esnafı		2	1.130
21	42	Hacı Mahmut Oğlu İbrahim bin Ali	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	63	2.003
22	43	Hacı Mahmut Oğlu Veli bin Mehmet		Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	29	2.035
	44	Hanesinde Sakin Damadı Koca Şerif Oğlu Veli	Erbab-ı Ziraat		32	864
23	45	Hacı Mahmut Oğlu İbrahim bin Mahmut	Çulha Esnafı		6	1.655
24	46	Çobancı Oğlu Mehmet bin Ali	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	8	1.776
25	47		Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	43	2.354

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
26	48	Deli Küçük Mustafa bin Mustafa	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	27	2.770
	49	Şeriki Kara Veli Oğlu Hüseyin	Erbab-ı Ziraat			116
	50	Diğer Şeriki Hacı Mehmet'in Ali	Erbab-ı Ziraat			316
	51	Diğer Şeriki Kırnak Mahmut	Erbab-ı Ziraat			21
27	52	Çamur Oğlu Salih bin Mustafa	Bakkal	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	16	3.080
	53	Şeriki Hacı İbrahim Oğlu Ali	Erbab-ı Ziraat			78
28	54	İlyas Oğlu Mustafa bin Süleyman	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	15	1.017
29	55	Yavaş Oğlu Mehmet bin Hasan	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	15	693
30	56	Hacı İlyas bin Mustafa	Bakkal	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	266	11.446
	57	Şeriki İlyas Mustafa	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır		126
	58	Diğer Şeriki Öküz Karyesinden Hacı Oğlu	Erbab-ı Ziraat			72
	59	Diğer Şeriki Zeynullah	Erbab-ı Ziraat			234
	60	Diğer Şeriki Çıkrıkcı Mustafa	Erbab-ı Ziraat			175
	61	Diğer Şeriki Kambur Oğlu Mustafa	Erbab-ı Ziraat			87
	62	Diğer Şeriki Molla Halil Oğlu	Erbab-ı Ziraat			54
	63	Diğer Şeriki Kara Mir Ali	Erbab-ı Ziraat			162

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
	64	Diğer Şeriki Arab Onbaşı	Erbab-ı Ziraat			80
	65	Diğer Şeriki Çanlı Mustafa	Erbab-ı Ziraat			56
	66	Hanesinde Sakin Yeğeni İlyas	Hizmetkâr	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	18	1.185
	67	Şeriki Kambur Oğlu Mustafa	Erbab-ı Ziraat			87
31	68	Hafız Ali bin Abdullah	Ayak Ticareti	Vergi vermemiş olup, ortaklıkları mevcut	5	1.735
	69	Şeriki Osman Oğlu Şerif	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır		167
32	70	İlyas Oğlu Halil bin Yusuf	Semerci Esnafı	Vergi vermemiş olup, ortaklıkları mevcut	14	618
	71	Şeriki Çobancı Mehmet	Erbab-ı Ziraat			36
33	72	Gedikoğlu İbrahim bin Hüseyin	Deveci Esnafı		36	2.372
34	73	Çamur Oğlu Ali bin Halil	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	43	2.557
	74	Şeriki Emirce Mehmet	Erbab-ı Ziraat			82
	75	Diğer Şeriki Abdullah Oğlu Ali	Erbab-ı Ziraat			108
35	76	Çamur Oğlu Şerif bin Mustafa	Çulha Esnafı		7	1.404
	77	İmam Oğlu Halil bin Şerif	Çulha Esnafı	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	40	2.660
	78	Şeriki Hacı İbrahim Oğlu Ali	Erbab-ı Ziraat			325
37	79	Kasab Oğlu Hasan bin Ali	İrgat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	17	1.677
	80	Şeriki Hacı Oğlu Bekâr Mehmet	Erbab-ı Ziraat			20

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
38	81	Cezayirli Kara Hasan bin Osman	Irgat		13	1.271
	82	Dide Hasan Oğlu Hasan	Çulha Esnafı	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	17	1.555
40	83	Darlı Oğlu Hasan bin Şerif	Çulha Esnafı	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	33	1.819
	84	Şeriki Kamış Süleyman	Erbab-ı Ziraat			23
	85	Diğer Şeriki Hacıarsın Mustafa	Erbab-ı Ziraat			16
41	86	Abdi Oğlu Mehmet bin Mehmet	Çulha Esnafı		18	2.303
42	87	Molla İbiş Oğlu Ali bin Mustafa	Çulha Esnafı	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	14	1.155
	88	Şeriki Yavaş Mehmet	Erbab-ı Ziraat			104
	89	Diğer Şeriki Kambur Oğlu Mustafa	Erbab-ı Ziraat			63
	90	Şeriki Menemenli Mustafa	Erbab-ı Ziraat			16
43	91	Şükür Oğlu Hüseyin bin Şakir	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	25	1.915
	92	Şeriki Çamur Ali	Erbab-ı Ziraat			
44	93	Gedik Ali Oğlu Hacı Mehmet bin Ali	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	50	2.494
	94	Şeriki Keleş Oğlu Ahmet	Erbab-ı Ziraat			189
	95	Diğer Şeriki Hüseyin	Erbab-ı Ziraat			68
45	96	Kabakçı Oğlu Ali bin Şerif	Erbab-ı Ziraat		36	2.152
46	97	Leblebici Mehmet bin Mustafa	Leblebici		8	1.894

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
	98	Hanesinde Yaşar Oğlu Halil bin Ahmet	Hizmetkâr	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	14	750
	99	Şeriki Çoban Oğlu Koca Mehmet	Erbab-ı Ziraat			48
47	100		Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	29	1.850
48	101	Sabancı Oğlu Şerif bin Ali	Çulha Esnafı	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	10	1.588
	102	Şeriki Şükür Hasan Oğlu Ahmet	Erbab-ı Ziraat			148
49	103	Sabancı Oğlu Mehmet bin Ali	Çulha Esnafı		12	1.351
50	104	Sabancı Oğlu Mehmet bin Hüseyin	Çulha Esnafı		5	1.756
51	105	Kasab Oğlu Ali bin Ali	Sığır Çobanı			872
52	106	Memiş Ağa Oğlu Halil bin Memiş	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	46	1.497
53	107	Hasan Ağa Oğlu Mehmet bin Memiş	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	53	1.490
54	108	Hacı Oğlu Mustafa bin Zeynullah	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	72	1
55	109	Kıvrak Oğlu Mustafa bin Şerif	Çulha Kalfası		15	2.503
56	110	Hacı Oğlu Mehmet bin Halil	Deveci Esnafı	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	17	1.570
	111	Şeriki Şükür Oğlu Koca Ahmet	Erbab-ı Ziraat			1.898
57	112	Bekir Oğlu Bekir bin Şerif	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	42	72
58	113	Hacı Oğlu Ali bin Mehmet'in	Deveci Esnafı	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	33	1.159

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
	114	Şeriki Kübür Oğlu Şerif	Erbab-ı Ziraat			1.671
	115	Diğer Şeriki Şüker Oğlu Ahmet	Erbab-ı Ziraat			110
	116	Diğer Şeriki Ese Oğlu Ahmet	Erbab-ı Ziraat			260
59	117	Koçlu Ali bin Yusuf	Çulha Esnafı	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	4	75
	118	Şeriki Küçük Oğlu Şerif	Erbab-ı Ziraat			930
60	119	İsa Oğlu Ahmet bin Halil		Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	91	1.437
	120	Şeriki Türkelli Karyesinden Hacı Veli Oğlu Hasan	Erbab-ı Ziraat	Türkelli Karyesinden		81
61	121	Hamza Oğlu Mustafa bin Hamza	Çulha Esnafı		7	
62	122	Mustafa Beşe Oğlu Kuru	Asker	Asakir-i şahanede		
63	123	Molla Halil Oğlu Mustafa bin Halil	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	17	
64	124	Çıkrıncı Oğlu Halil bin Zeynullah	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	57	
65	125	Çolak Oğlu Şerif Ali bin Mustafa	Irgat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	11	
66	126	Çıkrıncı Oğlu Şerif bin Zeynullah	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	90	2.226
67	127	Çakır Ali bin Mehmet	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	73	2.089
68	128	Emir Ahmet Oğlu Şerif Ali bin Mehmet	Çoban		29	2.587
69	129	İbrahim Beşe Oğlu İbrahim			14	1.204

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
70	130	Aydınlı Oğlu Ali bin Mustafa	Sığırtmaç	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	6	1.189
	131	Şeriki Ali Hoca Oğlu	Erbab-ı Ziraat			90
	132	Diğer Şeriki Hacı Mehmet Oğlu Veli	Erbab-ı Ziraat			90
71	133	Müezzın Oğlu Hüseyin bin Ali'nin	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	74	3.824
72	134	Müezzın Oğlu Hasan bin Mustafa ve Biraderi Mahmut	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	78	3.620
	135	Hanesinde Sakin Hamza bin Mehmet	İrgat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	22	1.270
	136	Şeriki Müezzın Oğlu Hasan	Erbab-ı Ziraat			185
73	137	Ahmed Oğlu Şerif bin Süleyman ve Biraderi Mehmet	Hizmetkâr		2	340
74	138	Molla Veli Oğlu Veli	Çulha Esnafı	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	31	1.630
	139	Şeriki Ali Efendi	Erbab-ı Ziraat			20
	140	Diğer Şeriki Dangaç Mustafa	Erbab-ı Ziraat			147
75	141	Berber Oğlu Koca Mehmet bin Mustafa	Bakkal	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	38	3.066
	142	Şeriki Menemenli Oğlu Mehmet	Erbab-ı Ziraat			222
	143	Diğer Şeriki Cennet Cafer	Erbab-ı Ziraat			63
76	144	Ahmed Oğlu Hasan bin Ali	Çulha Esnafı		6	1.376

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
77	145	Battal Oğlu Mustafa bin Ali	Çulha Esnafı		6	1.142
78	146	Küçük Oğlu Mustafa bin Mehmet	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	162	7.864
	147	Şeriki Yavaş Oğlu Mehmet	Erbab-ı Ziraat			271
79	148	Küçük Oğlu Şerif bin Hüseyin	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	101	3.542
80	149	Küçük Oğlu Zeynullah bin Hüseyin	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	42	1.080
81	150	Hacı Bazar Oğlu Ali bin Mustafa	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	35	1.174
	151	Hanesinde Oğlu Mustafa bin Hasan			14	524
82	152	Sarı Zeynullah Oğlu Halil	Erbab-ı Ziraat		63	1.724
83	153	Hacı İbrahim Oğlu Ali bin İbrahim	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	50	2.093
84	154	Sarı Helvacı Oğlu Yusuf bin Ali	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	33	1.629
85	155	Hamza Oğlu Hasan bin Hamza	İrgat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	1	785
86	156	Abidin Oğlu Ali bin Abidin	Deveci Esnafı	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	30	2.583
	157	Şeriki Hacı Mehmet	Erbab-ı Ziraat			114
	158	Diğer Şeriki Hacı Nasrullah İbrahim	Erbab-ı Ziraat			48
	159	Diğer Şeriki Arnavut Hüseyin	Erbab-ı Ziraat			121
	160	Diğer Şeriki Hafız Ali	Erbab-ı Ziraat			216

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
87	161	Hacı Süleyman Oğlu Mustafa	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	34	2.178
	162	Şeriki Hafız Ali	Erbab-ı Ziraat			216
	163	Hanesinde Sakin Mehmet bin Abdullah	Hizmetkâr			200
88	164	Eskici Emir Ahmet Oğlu Şerif Ali bin Ahmet	Çulha Esnafı	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	14	2.130
89	165	Berber Oğlu Şerif bin Ali	Bakkal	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	59	4.346
95	175	Genç Oğlan Oğlu Zeynullah bin Hüseyin	Irgat		76	1.883
	176	Şeriki Genç Oğlan Mehmet	Erbab-ı Ziraat			330
	177	Diğer Şeriki Karamir Oğlu Ahmet	Erbab-ı Ziraat			205
	178	Diğer Şeriki Veli Kâhya	Erbab-ı Ziraat			38
	179	Diğer Şeriki Genç Oğlan Oğlu Ali	Erbab-ı Ziraat			22
96	180	Kâhya Veli Oğlu Veli bin Ahmet	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	27	1.790
	181	Şeriki Hafız Ali	Erbab-ı Ziraat			36
	182	Diğer Şeriki Şeker Ağa	Erbab-ı Ziraat			157
	183	Hanesinde Sakin Oğlu Ahmet	Hizmetkâr		39	688
	184	Şeriki Nazlı Oğlu Ali	Bakkal			144
97	185	Küçük Oğlu Halil bin Hüseyin	Deveci Esnafı		56	2.230

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
	186	İlyas Beşe Oğlu Kara Mehmet	Erbab-ı Ziraat			36
	187	Diğer Şeriki Ali Onbaşı	Erbab-ı Ziraat			295
	188	Diğer Şeriki Müezzın Hamza	Erbab-ı Ziraat			90
98	189	Zoraklı Oğlu Sabi Hüseyin bin Hüseyin	Sabi	Vasisi validesi	17	988
	190	Şeriki Çıkrıkçı	Erbab-ı Ziraat			40
	191	Diğer Şeriki Dağlı Halil				13
99	192	Hacı Mahmud Oğlu Hüseyin bin Mehmet	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	36	1.228
100	193	Açıkgöz Oğlu İdris bin Şerif	Ayak Ticareti		69	3472
	194	Şeriki Veli Usta	Erbab-ı Ziraat			409
	195	Diğer Şeriki Bekir'in Hüseyin	Erbab-ı Ziraat			229
	196	Diğer Şeriki Hacı Mahmud Veli	Erbab-ı Ziraat			173
	197	Diğer Şeriki Genç Oğlan Hüseyin	Erbab-ı Ziraat			36
	198	Diğer Şeriki Bayram Zeynullah	Erbab-ı Ziraat			270
	199	Diğer Şeriki Çıkrıkçı Ali	Erbab-ı Ziraat			81
101	200	Kara Mürselli Oğlu Hüseyin bin Hüseyin	Çulha Esnafı	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	13	1.760
	201	Şeriki Bayram Zeynullah	Erbab-ı Ziraat			55

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
102	202	Sağır Oğlu Zeynullah bin Hüseyin	Ayak Ticareti		64	3.881
	203	Şeriki Hacı İbrahim	Erbab-ı Ziraat			117
	204	Diğer Şeriki Aşık Ali	Erbab-ı Ziraat			13
	205	Diğer Şeriki Sabancı Hasan	Erbab-ı Ziraat			22
	206	Diğer Şeriki Hasan ve Emir Mehmet	Erbab-ı Ziraat			202
	207	Hanesinde Sakin Oğlu Ali bin Mustafa	Sabi	Sabi olduğundan vasisi validesi	32	350
	208	Şeriki İlyas Beşe Oğlu İlyas	Erbab-ı Ziraat			176
	209	Diğer Şeriki Menemenli Oğlu Mehmet	Erbab-ı Ziraat			120
	210	Diğer Şeriki Hafız Oğlu Ahmet	Erbab-ı Ziraat			50
103	211	İlyas Beşe Oğlu İlyas bin Ali	Erbab-ı Ziraat		64	1.775
104	212	İlyas Beşe Oğlu Mehmet bin Ali		Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	57	1.718
	213	Şeriki Hamza Oğlu Hasan	Erbab-ı Ziraat			153
105	214	Ahmed Beşe Oğlu Ali bin Mustafa	Erbab-ı Ziraat		115	4.269
106	215	Hacı Hamza Oğlu Şerif bin Ali	Çulha Esnafı		12	1.535
	216	Şeriki Vardanlı Oğlu Hüseyin	Erbab-ı Ziraat			72
107	217	Hacı Hasan bin Hacı Hüseyin	Bakkal		35	3.198

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
	218	Şeriki Kamış Süleyman	Erbab-ı Ziraat			146
	219	Diğer Şeriki Ahmet Beşe Oğlu	Erbab-ı Ziraat			175
	220	Diğer Şeriki Köse Oğlu Mehmet	Erbab-ı Ziraat			90
108	221		Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	46	1.477
109	222	Solak Oğlu kadri bin Mustafa	Çulha Esnafı		18	2.876
	223	Şeriki Kambur Oğlu	Erbab-ı Ziraat		18	36
	224	Diğer Şeriki Ahmet Beşe Oğlu Ahmet	Erbab-ı Ziraat			36
	225	Hanesinde Sakin Biraderi Mustafa	Asker	Asakir-i şahanede olup mahalli na-malum		80
110	226	Çakal Oğlu Ahmet bin Mehmet	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	9	2.084
	227	Şeriki Ahmet Efendi	Erbab-ı Ziraat		50	337
	228	Diğer Şeriki Şeker Oğlu Ahmet	Erbab-ı Ziraat			65
	229	Hanesinde Torunu Halil	Sabi	Sabi olduğundan vasisi validesi		135
111	230	İsa Oğlu Sabi Hasan	Sabi	Sabi olduğundan vasisi validesi	1	629
	231	Şeriki Emir Ahmed'in Zeynullah	Erbab-ı Ziraat		19	110
112	232	Helvacı Oğlu Şerif Ali bin Hüseyin	Bakkal	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır		2.009
	233	Şeriki Hacı Mehmet Oğlu	Erbab-ı Ziraat		13	35
113	234	Şerif bin Ali	İhtiyar ve Alil			756

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
114	235	Serban Oğlu Şerif Ali bin Mehmet	Çulha Esnafı		7	1.182
115	236	Menemenli Oğlu Şerif Ali bin Mustafa	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	3	1.399
116	237	Sabi Mağribli İbrahim bin Yusuf	Sabi	Sabi olduğundan vasisi validesi	25	630
117	238	Daranlı Oğlu Hüseyin bin Mustafa	Sabi	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	3	2.077
	239	Şeriki Çubuk Hasan	Erbab-ı Ziraat		2	54
118	240	Buruncaklı Mustafa bin Ahmet	Çulha Esnafı			1.208
119	241	Koca Süleyman Oğlu Şerif bin İbrahim	Erbab-ı Ziraat		10	1.186
120	242	Nasrullah Oğlu Şerif bin Ali	Irgat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	32	1.299
	243	Şeriki Köse Oğlu Ahmet	Erbab-ı Ziraat		6	101
121	244	Cennet Oğlu Cafer bin Mehmet	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır		779
122	245	Ali Kahya Oğlu Şerif Ali bin Ali	Çulha Esnafı		13	1.565
123	246	Derviş İbrahim bin İbrahim	Sakat		9	976
	247	Şeriki Ali Uzunbaş	Erbab-ı Ziraat		17	1.525
	248	Diğer şeriki Hacı Nasuh Oğlu İbrahim	Erbab-ı Ziraat			20
	249	Diğer Şeriki Ahmet Beşe Oğlu	Erbab-ı Ziraat			390
124	250	Hafız Oğlu Ahmet bin Şerif	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mevcut		407

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
	251	Şeriki Arnavut Hüseyin	Erbab-ı Ziraat			78
125	252	Hafız Oğlu Hacı Hafız Mehmet bin Yusuf	Erbab-ı Ziraat		50	1.608
126	253	Hafız Oğlu Halil bin Hasan	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mevcut	73	1.627
	254	Şeriki Hacı Yusuf	Erbab-ı Ziraat			97
127	255	Hacı Mehmet Oğlu Ali bin Mehmet			38	3.113
128	256	Hacı Mehmet Oğlu Mehmet bin Hasan	Sabi	Sabi olup vasisi validesi olduğu	13	200
	257	Şeriki Cafer Oğlu Ali	Erbab-ı Ziraat			60
129	258	Veli Usta bin Mehmet	Erbab-ı Ziraat		41	3.050
	259	Hanesinde Damadı Mustafa bin Mehmet	İrgat	Vergi vermemiş babası ile birlikte olduğu		1.000
130	260	Hafız Oğlu Dağlı Halil bin Mehmed		Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	32	711
131	261	Beyazı Ahmet	İhtiyar		2	570
132	262	Emir'in İbrahim bin Ahmed	Çulha Esnafı		16	1.732
	263	Şeriki Koca Mehmet	Erbab-ı Ziraat			45
133	264	İşmal Halil	İrgat		13	1.398
	265	Şeriki Nasuh İbrahim	Erbab-ı Ziraat			35
	266	Diğer Şeriki Kambur Oğlu Mustafa	Erbab-ı Ziraat			23
134	267	Beyazı Oğlu Hasan bin Abdullah	Erbab-ı Ziraat		58	1.982

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
	268	Hanesinde Oğlu Şerif Ali	Hizmetkâr	Vergisi babasıyla birlikte		500
135	269	Deli Ahmet Oğlu Mustafa bin Mehmet	Çulha Esnafı		16	1.522
136	270	Çabuk Hasan bin Hasan	İrgat		2	695
	271	Hasan'ın Oğlu Mahmud	İrgat			800
137	272	Sabi Macun Oğlu Mustafa bin	Sabi		16	427
138	273	Sabi Köse Oğlu Şerif Ali	Sabi		46	961
139	274	Köse Oğlu Mehmet bin Şerif Ali	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	45	2.843
140	275	Arnavut Hüseyin bin Osman			18	1.577
	276	Şeriki Kara Veli Oğlu Halil	Erbab-ı Ziraat			27
	277	Diğer Şeriki Ali Kavas	Erbab-ı Ziraat			54
141	278	Cezayirli Sarı Süleyman bin Veli	İrgat			1.000
142	279	Şükür Oğlu Halil bin Hüseyin	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	37	3.047
143	280	Nebi Oğlu Halil bin Mehmet	Çulha Esnafı		5	887
144	281	Kalubcu Ahmet bin Hüseyin	Çulha Esnafı			750
	282	Hanesinde Sakin Üveyi Oğlu Hacı Ali	Sabi	Sabi olup vasisi validesi olduğu	5	269
	283	Şeriki Kara Veli Oğlu Halil	Erbab-ı Ziraat			36

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
145	284	Aydınlı Mustafa bin Hasan	İrgat		3	1.593
146	285	Kasab Oğlu Mehmet bin Ahmed	Çulha Esnafı		15	1.357
	286	Şeriki Bayram Zeynullah	Erbab-ı Ziraat			150
147	287	Ahmed Beşe Oğlu Sabi İbrahim	Sabi	Sabi olduğundan vergi vermiyor	4	40
	288	Şeriki Bayram Zeynullah	Erbab-ı Ziraat			18
148	289	Hacı Ahmet Oğlu Hacı Ahmet	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	80	4.203
149	290	Kahveci Oğlu Hasan bin İbrahim	Hizmetkâr		5	743
150	291	Bektaş Zeynullah Mahmud	İrgat		4	1.105
151	292	Kamış Oğlu Süleyman bin Ahmed	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	9	968
	293	Hanesinde biraderi Mahmud	Çulha Esnafı	Vergisi biraderi ile birlikte		1.200
152	294	Dangaç Oğlu Mustafa bin Şerif Ali	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	52	2.129
	295	Hanesinde Oğlu	Erbab-ı Ziraat	Vergisi babasıyla birlikte		1.000
153	296	Çıkrıkçı Oğlu Hasan bin Ali	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	38	13.935
	297	Hanesinde Üveyi Oğlu İsmail	Hizmetkâr	Vergisi babasıyla birlikte		800
154	298	Hacı Ahmet Oğlu Halil bin Ahmed	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	124	4.214
	299	Şeriki Menemen'de Aşık Hanı'ndan Şerif	Ayak ticareti			450

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
155	300	Çıkrıkçı Oğlu Mustafa bin Ahmet	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	18	1.759
	301	Şeriki Biraderi Şerif	Erbab-ı Ziraat			
156	302	Osman Oğlu Şerif Osman			10	1.383
157	303	Dağlı Deli Mehmet bin İsmail	Irgat		6	1.139
158	304	Ok Oğlu Mehmet bin Ahmet	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	19	846
	305	Hanesinde Sakin Oğlu Halil	Çulha Esnafı		2	1.135
159	306	Zabların Şerif Ali bin Mehmet	Irgat		2	790
160	307	Beyazı Oğlu Yusuf bin Şerif	Erbab-ı Ziraat		37	1.681
161	308	Beyazı Oğlu Mahmud bin Ali			46	1.526
	309	Hanesinde Biraderi Nasuh	Hizmetkâr	Vergisi babasıyla birlikte		500
162	310	Beyazı Oğlu Yunus bin Halil	Erbab-ı Ziraat		53	1.651
163	311	Beyazı Oğlu Hacı Mustafa bin Mehmet	Erbab-ı Ziraat		68	3.616
	312	Hanesinde Üveyi Oğlu Ali	Erbab-ı Ziraat		59	1.370
	313	Şeriki Çobanca Hüseyin	Erbab-ı Ziraat			54
	314	Diğer Şeriki Beyazı Oğlu Şerif Ali	Erbab-ı Ziraat			126
164	315	Çanlı Mustafa bin Halil	Irgat		38	1.740
	316	Şeriki Beyazı Yusuf	Erbab-ı Ziraat			54

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
	317	Diğer Şeriki Çobancı Şerif	Erbab-ı Ziraat			315
	318	Diğer Şeriki Karakaş İbrahim	Erbab-ı Ziraat			54
	319	Diğer Şeriki Kalubcu Halil	Erbab-ı Ziraat			54
	320	Diğer Şeriki Gübür Oğlu	Erbab-ı Ziraat			54
	321	Diğer Şeriki Hacı Oğlu	Erbab-ı Ziraat			396
	322	Diğer Şeriki Şerif Ağa	Erbab-ı Ziraat			113
	323	Hanesinde Sakin Üveyi Oğlu Şerif Ali	Sabi	Sabi olup vasisi validesi olduğu	8	1.219
	324	Sabi Şerif Ali'nin Şeriki Şerif Ağa	Erbab-ı Ziraat			238
	325	Diğer Şeriki Canlı Mustafa	Erbab-ı Ziraat			323
165	326	Kozamir Ahmet bin Mustafa	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	27	563
166	327	Çam Oğlu Kara Mustafa bin Ali	İrgat		9	1.300
167	328	Çam Oğlu Hasan bin Ali	Çulha Esnafı		13	2.136
168	329	İsmail bin Ali	Çulha Esnafı		62	1.782
169	330	Bart Mustafa bin Mahmud	Sabi	Sabi olup vasisi validesi olduğu	4	730
170	331	Hacı Nasuh Oğlu Mahmud bin Hüseyin	Deveci Esnafı		20	1.340
	332	Şeriki Hacı Nasuh İbrahim	Erbab-ı Ziraat			108
171	333	Hacı Nasuh Oğlu İbrahim bin Nasuh	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	33	1.422

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
172	334	Gübür Oğlu Şerif Ali bin Ali	Deveci Hizmetkârı		15	996
173	335	Balcı Yetimi Hasan bin Halil	Sabi		17	550
	336	Şeriki Çobancı Mehmet	Erbab-ı Ziraat			72
174	337	Emirce Memet bin Mehmed	Erbab-ı Ziraat		51	1.818
	338	Oğlu Zeynullah	Hizmetkâr	Vergisi babasıyla birlikte		700
175	339	Delibaş Mustafa bin Şerif Ali	Çulha Esnafı		9	1.098
	340	Şeriki Darenli Hüseyin	Erbab-ı Ziraat			132
176	341	Devlet Oğlu Mustafa bin Şerif Ali	Erbab-ı Ziraat		23	279
177	342	Emir Ahmet Oğlu Zeynullah bin Yusuf	Erbab-ı Ziraat		70	1.620
178	343		Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	52	1.700
179	344	Emir Ahmet Oğlu Zeynullah bin Ahmet	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	51	1.908
180	345	Emir Ahmet Oğlu Sarı Yusuf	Çulha Esnafı		1	1.117
181	346	Yeni Hüseyin bin Süleyman	Erbab-ı Ziraat		51	1.078
182	347	Koca Ali bin Ali	Hallaç Esnafı		23	1.432
183	348	Nalbant Musa Oğlu Mehmet	Çulha Esnafı			1.000
184	349	Kara Veli Oğlu Halil bin Ahmet	Erbab-ı Ziraat		74	1.722

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
185	350	Kara Veli Oğlu Hüseyin bin İbrahim	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	20	405
	351	Biraderi Mehmet	Çoban	Vergisi biraderi ile birlikte		500
186	352	Çalık Oğlu Zeynullah	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	31	1.148
	353	Oğlu Şerif Ali	Hizmetkâr	Vergisi babasıyla birlikte	23	200
	354	Oğlu Mustafa bin Mustafa	Asker	Asakir-i şahanede olup Rumeli tarafında olduğu		233
187	355	Köse Ali Beşe Oğlu Hacı Ali bin Ali	Bakkal		24	2.975
	356	Şeriki Emir Ahmet Oğlu	Erbab-ı Ziraat			364
	357	Diğer Şeriki ise Oğlu Ahmet	Erbab-ı Ziraat		2	13
188	358	Sağır Oğlu Mustafa bin Ali	İrgat			1.216
	359	Şeriki Emirce Zeynullah	Erbab-ı Ziraat			21
	360	Diğer Şeriki Bekir Oğlu Bekir	Erbab-ı Ziraat			30
	361	Diğer Şeriki Veli İhsan	Erbab-ı Ziraat			30
189	362	Hacı Yusuf bin Ahmed	Semerci		75	6.460
	363	Şeriki Öküz Karyesi'nden Hüseyin	Erbab-ı Ziraat	Öküz Karyesi'nden sakin		324
	364	Diğer Şeriki Ak Oğlu Mehmed	Erbab-ı Ziraat			300
	365	Diğer Şeriki Nasuh Oğlu	Erbab-ı Ziraat			155

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
	366	Diğer Şeriki Arap Çiftliği'nin Kâhyası	Erbab-ı Ziraat			166
190	367	Ödemişli Mehmet Efendi bin Ali	Mescid İmamı		42	1.860
	368	Şeriki Biraderi Aşık Ali	Erbab-ı Ziraat			377
	369	Diğer Şeriki Emir Ahmet Oğlu	Erbab-ı Ziraat			90
	370	Diğer Şeriki Hacı Nasuh Oğlu	Erbab-ı Ziraat			45
191	371	Öküz Ali Oğlu Ahmet bin Ali	Erbab-ı Ziraat		51	2.430
192	372	Hacı Oğlu Aşık Mehmet bin İbrahim	Erbab-ı Ziraat		36	1412
193	373	Mesci Oğlu Mehmet bin İbrahim	Çulha Esnafı		2	2.505
	374	Üveyi Oğlu Sabi Halil	Sabi	Sabi olup vasisi validesi olduğu	6	1.353
	375	Sabinin Şeriki Üveyi Pederi Mesci Mehmet	Erbab-ı Ziraat			540
194	376	Şeker Oğlu Ahmet bin Abdullah	Erbab-ı Ziraat	Ortaklıkları mahallerinde beyan olunacaktır	31	1.430
195	377	Halil Oğlu Hüseyin Zevcesi Hatun	Dul Hatun		5	657
196	378	Eyyüb Oğlu Zevcesi Hatun	Dul Hatun		12	1.960
	379	Şeriki Hacı Ahmet Oğlu Halil	Erbab-ı Ziraat			956
197	380	Demirci Zevcesi Hatun	Dul		4	1.315
198	381	Hacı Nine	Dul Hatun		8	945

Tablo 35 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.

Hane	No	Adı	Mesleği	Ortaklık ve Diğer Açıklamalar	Arazi Miktarı (Dönüm)	Toplam Geliri
	382	Şeriki Mehmet	Erbab-ı Ziraat	Karyede sakin		90
Helvacı Karyesi'nde Medine-i İzmir-İskele ve Foçateyn ve sair kaza ve kurra ahaliileriyle alakası olan ecnebilerin gelir dağılımları.						
	383	İzmir'de mütemekkin Budasar Ermeni		Medinei İzmir'de Bakı Bedesteni'nde mütemekkin	10	117
	384	Şeriki Çıkrıkçı Şerif	Erbab-ı Ziraat			1.260
	385	Kol Ağası Hacı Hasan'ın Üveyi Oğlu Mehmet	Balıkçı	Menemen'de sakin	30	212
	386	Şeriki Müezzın Oğlu	Erbab-ı Ziraat			222
	387	Diğer Şeriki Ali Kavas Oğlu İbrahim	Erbab-ı Ziraat			72
	388	Rumiyan Mahallesi'nde Bakkal Anekli	Bakkal	Menemen'de Rumiyan Mahallesi'nde sakin		230
	389	Menemen'de Mermerli Mahallesi'nde Bakkal Atanaş	Bakkal		4	57
	390	Şeriki Dakkaç Oğlu	Erbab-ı Ziraat			650
	391	Menemen'de Sakin Duhancı Betro	İrgat		30	292
	392	Şeriki Çalık Zeynullah	Erbab-ı Ziraat			292

1844 yılında Helvacı'da oturanların lakapları ve sülale isimleri incelendiğinde Abdi, Abbaze, Arnavut, Aydınlı, Balcı, Berber, Cennet, Çakal, Çakır, Çanlı, Dangaç, Dide, El-Hac Hatib, Eyyüb, Gedikoğlu, İşmal, Hacı Hamza, Hacı Mahmut, Kambur, Kamış, Kaplan, Karakaş, Karaveli, Kasab, Kırnak, Köse, Molla, Müezzın, Nalbant, Saka ve Şükür gibi isimlerin günümüz lakapları ve sülale isimlerine benzediği ya da aynısı olduğu görülmektedir. Fakat burada dikkat çeken husus günümüzde Helvacı'da kullanılan pek çok lakap ya da sülale isimlerinin 1840'lı yıllarda kullanılmadığıdır.

1901 yılında Menemen Redif Taburu için toplanan yardıma bağış yapan isimler arasında Helvacıköylü Bakkal Kürd Hüseyin ve bakkal Musevi Santo vardır.¹⁴²

23 Temmuz 1908’de II. Meşrutiyet’in ilanından sonra Meclis-i Mebusan’ın oluşturulması için seçim çalışmalarına başlanmıştır. Seçimler iki dereceli olarak yapılacaktır. Birinci aşamada tüm seçmenler her kazada ikinci seçmenleri, onlar da vilayet mebuslarını seçeceklerdir. 13 seçim bölgesine ayrılmış olan Menemen’de Helvacı’dan (11. şube) Hasan Efendizade Remzi ikinci seçmen olarak seçilmiştir.¹⁴³

Birinci Dünya Savaşı öncesinde de Menemen’in köyleri arasında en gelişmiş köy Helvacı’dır. Nitekim 1912-1914 yılları arasında Menemen Kaymakamı olarak görev yapan Hilmi (Uran) Bey, hatıralarında “Helvacıköy ilçenin en büyük ve en zengin köyü idi” diye yazmıştır.¹⁴⁴

Tablo 36 Çanakkale ve Filistin cephelerinde şehit olan Helvacıköylü şehitlerimiz.

Adı	Baba Adı	Lakap	Doğum Yılı	Doğum Yeri	Kolordu	Fırka	Alay	Tabur	Bölük	Sınıf	Rütbe	Şehadet Yeri	Şehadet Tarihi
Habip	Kadri	-	1301 (1885)	Helvacı	4	-	30	1	4	Piyade	Onbaşı	Sığındere	30.06.1331 (1915)
Mehmet Ali	Ali	-	1299 (1883)	Helvacı	4	10	30	1	4	Piyade	Er	Sığındere	03.06.1331 (1915)
Mehmet Sadık	Osman	Pala	1306 (1890)	Helvacı	4	-	35	2	7	Piyade	Er	Meydan Harbi	04.06.1331 (1915)
Halil	Kerim	-	?	Helvacı	-	-	-	-	-	-	-	Filistin-Gazze	11.09.1917
Hüseyin	İbrahim	-	1312										

Birinci Dünya Savaşı sırasında Helvacı’dan çok sayıda askerimiz çeşitli cephelerde savaşa katılarak şehit veya gazi olmuştur (Tablo 36). Tarafımızdan yapılan araştırmada üç askerin Çanakkale Cephesi’nde, iki askerin Filistin Cephesi’nde şehit olduğu tespit edilmiştir. Fakat bu sayının daha fazla olma ihtimali yüksektir. Çanakkale Cephesi’nde şehit olan askerlerden Habip ve Ali’nin şehadet yeri Sığındere, Osman’ın şehadet yeri Meydan Harbi’dir.¹⁴⁵ Filistin Cephesi’nde şehit olan Kerim, Filistin Gazze’de şehadete ermiş, İbrahim ise Filistin Meydan Harbi’nde şehadete ermiştir.¹⁴⁶

¹⁴² Doğer, 1998.

¹⁴³ Doğer, 1998.

¹⁴⁴ Doğer, 2017.

¹⁴⁵ URL12: <http://canakkalesehitlikrehberi.net/index.php/canakkale-savas-sehit-isimleri>. Erişim tarihi 23.07.2020.

¹⁴⁶ Yıldırım, 2009.

Yunan Ordusu 15 Mayıs 1919'da İzmir'i işgal edince, Çakmaklı'da yaşayan halk daha güvenli olduklarını düşündükleri Helvacıköy'e gelmişler, Helvacı'da 10-15 gün geçirdikten sonra tekrar köylerine dönmüşlerdir.¹⁴⁷

Yunanlılar 21 Mayıs 1919 tarihinde Menemen'i işgal etmiş ve Menemen'den 9 Haziran 1919'da Bergama'yı işgal etmek üzere bir tabur Yunan piyadesi, seksen süvari, mitralyöz ve cebel topları ile hareket etmişlerdir. Helvacı'ya gelen Yunanlılar köy ileri gelenlerinden birkaç kişiyi öldürmüş, yaralamış ve mallarını yağma etmiştir. Bu olay üzerine Helvacı, Türkelli, Hatundere ve Buruncuk köylerinin sakinleri köylerini terk ederek dağlara çıkmışlardır.¹⁴⁸

İşgal yıllarında Helvacı'ya yerleşen Yunan askerleri Helvacılı bazı erkeklerin sırtına biner, hızlı yürüsün diye bıçağını da çıkarıp sırtını dürterek eziyet ederlermiş.¹⁴⁹ Helvacıköylü Aydınli Mehmet Efe, Ballı Yunus, Yumurtacıların Hakkı Efendi ve İbrahim Atasoy Yunanlıları sürekli rahatsız etmişler, kahramanca çarpışmışlar ve pek çok zarar vermişlerdir.

9 Eylül 1922 günü Türk Ordusu'nun öncü birlikleri İzmir'e ulaşmış, yine aynı gün Manisa Boğazı üzerinden gelen Türk birlikleri de Menemen'i kurtarmıştır. Menemen'den sonra 11 Eylül'de 1. Ordu'ya bağlı 2. Kolordu'nun 7. Tümeni Helvacıköy dolaylarında konuşlandırılmıştır.¹⁵⁰ 14. Piyade Tümeni, 13 Eylül 1922'de Menemen doğusundaki Yahşili(Yahşelli) bölgesinden saat 10.30'da hareket ederek 7. Tümen'den emrine verilen 23. Piyade Alayı'nı Helvacıköy'den alır ve saat 23.00'te Reşadiye İskelesi'ne (Zeytindağ) vararak konaklamışlardır.¹⁵¹

Yunanlılar İzmir'de bozguna uğrayınca köydeki Yunan askerleri gece kaçmışlar. Fakat sabah olunca “Yunanlılar bozguna uğratılmış kaçıyor, kaçarken de yakıp yıkıyor, köyünüzü koruyun” diye haber gelmiş. O zaman köyün alt tarafında taş çağıllar diye anılan duvarlar varmış. Bu haberi alan köylüler tüfeğini, tabancasını, baltasını, tırpanını alıp taş çağılların arkasında pusuya yatmışlar. Ancak Yunan askerleri Helvacı'ya uğramadan gitmiş.¹⁵²

147 Doğer, 2017.

148 Gonca, 2005.

149 Kalaycı, 2021.

150 Doğer, 2017.

151 Yıldırım, 2009.

152 Kalaycı, 2021.

2.3 Cumhuriyet Dönemi'nde Helvacı

Cumhuriyetin ilk yıllarında (1924) ülke genelinde olduğu gibi İzmir'de de uçak alınması için halk bağışta bulunmaya çağırılmış ve bu konuyla ilgili olarak Menemen Kazası örnek gösterilmiştir. 1926 yılında Tayyare Cemiyeti'ne (Türk Hava Kurumu) yapılan yardımlarda üstün gayreti bulunan Tayyare Cemiyeti Başkanı Muhittin Bey ile Aliğa Nahiyesi, Samurlu, Güzelhisar, Bozköy, Helvacı, Yanıkköy, Sasallı, Kaklıç, Çıtak, Sözbeyli köylerinde bulunan Tayyare Cemiyeti Şube Heyetleri takdir görmüşlerdir.¹⁵³ 1935 yılında Tayyare Cemiyeti'ni güçlendirmek için yurt genelinde yeni üye kayıtları yapılmıştır. Bu üyeler içinde Helvacı Nahiye kâtibi Muhittin Haysal 25 lira, Helvacı Ziraat Kredi Kooperatifi Kâtibi Mehmet Gencer 20 lira ile cemiyete yeni üye olmuşlardır.¹⁵⁴

1926 yılı İzmir ilinde çekirge mücadelesinin yapıldığı bir yıldır. Bu mücadele için kazaların yetiştirmiş elemanları yetersiz olduğundan farklı il ve ilçelerden fen memurları gönderilmiştir. Ulucak, Tilkiler, Süleymanlı ve Değirmendere mıntıklarında üç yüz elli dönüm arazide gaz ve vakumla, Bozköy ve Helvacı mıntıklarında beş yüz mısır tavuğu ile mücadele yapılmıştır.¹⁵⁵

Yine 1926 yılında Menemen'de bulunan Menemen Türk Ocağı'nın yanı sıra, bir de 5 kişilik idare heyeti bulunan Helvacıköy Türk Ocağı da bulunmaktaydı.¹⁵⁶

1927 yılına ait kayıtlarda Helvacı'da su ile çalışan un değirmeni bulunmaktadır. 1928 yılında ise Helvacı'da tesis edilen un fabrikasının açılışı büyük ilgi görmüştür. Açılışa Bergama Kaymakamı Haşim ve Belediye Başkanı Hüseyin beyler katılmışlardı. Vali Paşa, 28 beygir kuvvetindeki fabrikadan bahseden nutkunda "Asrımızda makinenin pek büyük rol oynadığını ve Cumhuriyet devrinin feyizli idaresinden doğan bu güzel eseri selamladığını" belirterek, müteşebbis köylüleri tebrik etmiştir.¹⁵⁷

¹⁵³ Gonca, 2005.

¹⁵⁴ Doğer, 2017.

¹⁵⁵ Gonca, 2005.

¹⁵⁶ Gonca, 2005.

¹⁵⁷ Gonca, 2005.

Ahenk Gazetesi'nin 19 Ağustos 1928 tarihli haberinde Helvacıköy'de Kadir oğlu Mehmet'i köy odasına kapatarak falakaya çeken Karakol Kumandanı Asım Çavuş üç sene kalebendlige (kaleye hapsedilmiş kimse) mahkûm edilmiş ve karar, temyiz mahkemesi tarafından da onaylanmış.¹⁵⁸

5 Ocak 1958 tarihli gazete haberinde Menemen'de bakkal Helvacılı Hacı Mehmet Ertuğ'un Kızılay'ın Menemen şubesine 2.000 liralık bağışta bulunduğunu, zenginler arasında hamiyet duygularının çok azaldığı bir zamanda yapılan bu bağışın örnek bir hareket olarak karşılandığı yazmaktadır.¹⁵⁹

Vahdettin Aydın'ın tarafımıza aktardığına göre 1960'lı yıllarda Helvacı'da 150 kayıtlı üyesi olan büyük bir kütüphane bulunuyordu. İbrahim Seven ve Ömer Acar kütüphane görevlileriydi. En çok kitap okuyanlardan biri rahmetli Seyfettin Yurduseven'di.

Helvacı'da, Senato seçimleriyle birlikte 5 Haziran 1966'da yapılan ara seçimlerde Adalet Partisi adayı Necmi Pehlivan belediye başkanlığına seçilir.¹⁶⁰ 2.608 nüfuslu Helvacı'da yeni kurulan belediye, başta su ve elektrik işleri olmak üzere köyün pek çok sorununu çözmek için hızlı bir çalışma dönemine girer.¹⁶¹

12 Eylül 1966'da Başbakan Süleyman Demirel ve eşi Nazmiye Demirel, Ege gezisinin beşinci gününde Menemen, Helvacı, Aliğa ve Bergama'yı ziyaret ederler.¹⁶² Başbakan Demirel, Helvacı sapağında bayraklarla karşılanır ve yoldan görünen köyü çok şirin bulduğunu söyler, Helvacılılar da kendisine, Helvacı'nın İzmir'in en büyük köyü olduğunu söylerler.¹⁶³

1968 yılında yapılan yerel seçimlerde Adalet Partisi'nden mevcut Belediye Başkanı Necmi Pehlivan yeniden seçilir, 1973 seçimlerinde ise bağımsız aday Mehmet Sevindik seçimleri kazanır. 1977'de yapılan yerel seçimlerde Necmi Pehlivan Adalet Partisi'nden Helvacı Belediye Başkanlığı'na tekrar seçilir. Fakat 12 Eylül 1980 askeri darbesi ile Necmi Pehlivan görevden uzaklaştırılır

¹⁵⁸ Gonca, 2005.

¹⁵⁹ Özengin, 2011.

¹⁶⁰ Doğer, 2017.

¹⁶¹ Özengin, 2011.

¹⁶² Özengin, 2011.

¹⁶³ Doğer, 2017.

ve yerine Talat Bilgin belediye başkanlığında görevlendirilir. Talat Bilgin yerel seçimlerin yapıldığı 25 Mart 1984'e kadar görevini sürdürmüştür.¹⁶⁴

1972 yılında Helvacıköy Gençlik Futbol Takımı, Menemen'de geleneksel olarak düzenlenen Kubilay Kupası Futbol Turnuvası'nın en sempatik takımı seçilir. Yöneticisinden, futbolcusuna ve taraftarına kadar herkes bu fikri destekler. Köylüler, takım dereceye girerse futbolcuları helva ile besleyeceklerini söylemişlerdir. Helvacıköy Gençlik Futbol Takımı Oyuncuları; Mustafa, Hayri, Sabri, Ömer, Osman, Tuncay, Ali, Serdar, Enver, Şerif, Yaman'dır.¹⁶⁵

1978 yılında Kubilay Futbol Turnuvası'nın şampiyonu Helvacı olur. Turnuvaya gayri federe 16 takım katılmış ve maçlar resmi hakemler tarafından yönetilmiştir. Finalde Menemen Barışspor'u mağlup eden Helvacıköy, şampiyonluk kupasını organizasyon komitesi başkanı İbrahim Şen'den almıştır. Helvacı ve Barışspor'un ardından Seyrekköy üçüncü, Musabey takımı dördüncü olmuştur.¹⁶⁶

¹⁶⁴ Doğer, 2017.

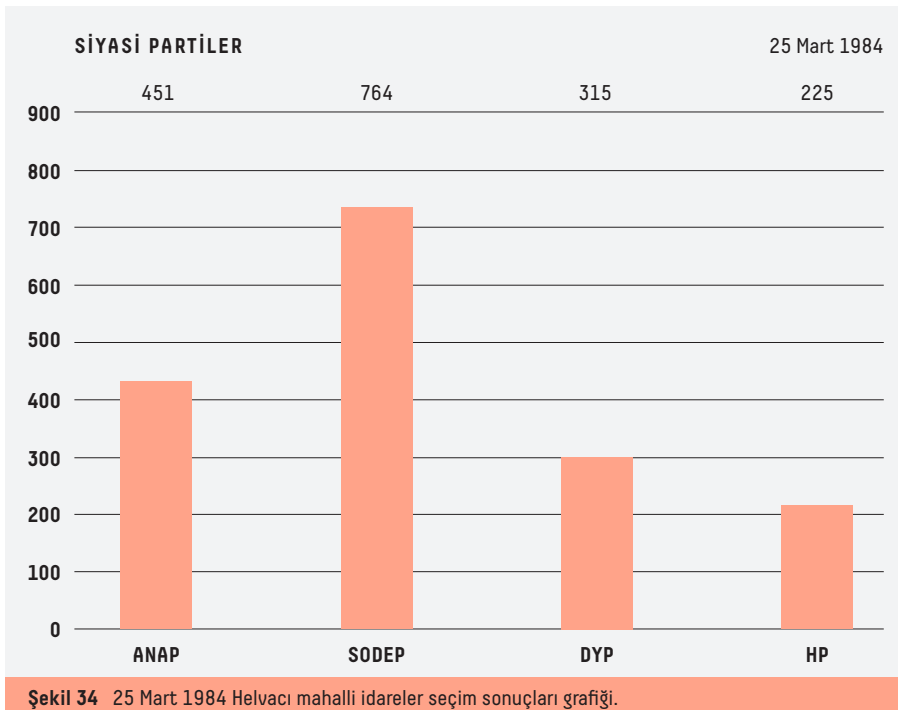
¹⁶⁵ Özengin, 2011.

¹⁶⁶ Özengin, 2011.

25 Mart 1984 mahalli idareler seçimlerinde SODEP'ten aday olan Münir Nurrettin Bayrav 764 oyla belediye başkanlığını kazanmıştır (Tablo 37, Şekil 34). Bu seçimlerde ANAP 451 oy, DYP 315 oy ve HP 225 oy almıştır.¹⁶⁷

Tablo 37 25 Mart 1984 Helvacı mahalli idareler seçim sonuçları.

Seçim Tarihi	Sandık Sayısı	Kayıtlı Seçmen Sayısı	Oy Kullanan Seçmen Sayısı	Geçerli Oy Sayısı	SİYASİ PARTİLER			
					ANAP	SODEP	DYP	HP
25 Mart 1984	-	1.906	-	1.755	451	764	315	225

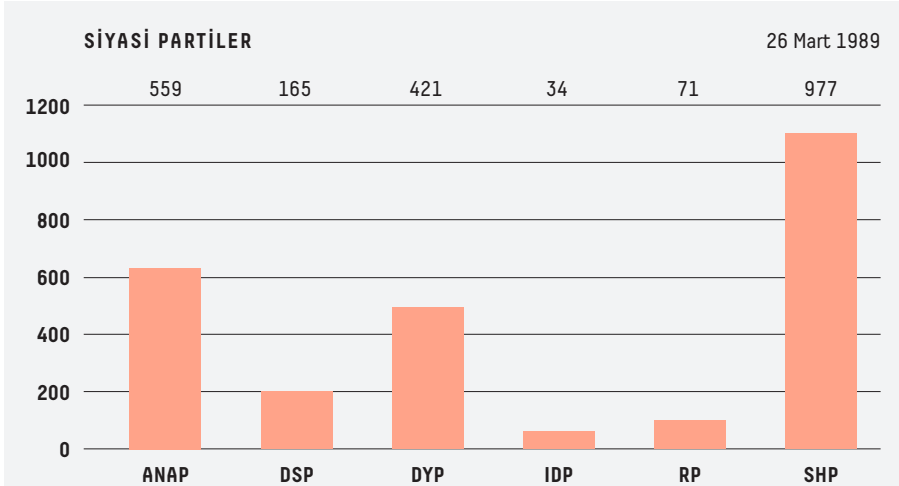


¹⁶⁷ Doğer, 2017.

26 Mart 1989 mahalli idareler seçimlerinde Helvacı'da 9 sandıkta toplam 2.299 seçmen oy kullanmış, bu oyların 2.193'ü geçerli sayılmıştır (Tablo 38, Şekil 35). Bu seçimlerde SHP'den aday olan Münir Nurettin Bayrav 977 oyla ikinci kez belediye başkanlığını kazanmıştır. SHP'yi 559 oyla ANAP, 421 oyla DYP, 165 oyla DSP, 71 oyla RP, 34 oyla IDP izlemiştir.¹⁶⁸

Tablo 38 26 Mart 1989 Helvacı mahalli idareler seçim sonuçları.

Seçim Tarihi	Sandık Sayısı	Kayıtlı Seçmen Sayısı	Oy Kullanan Seçmen Sayısı	Geçerli Oy Sayısı	SİYASİ PARTİLER					
					ANAP	DSP	DYP	IDP	RP	SHP
26 Mart 1989	9	2.490	2.299	2.193	559	165	421	34	71	977



Şekil 35 26 Mart 1989 Helvacı mahalli idareler seçim sonuçları grafiği.

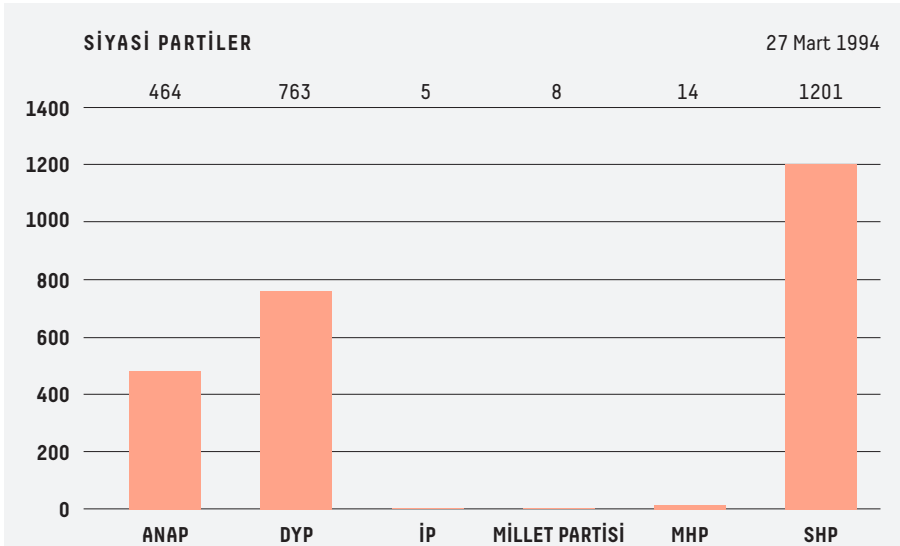
¹⁶⁸ URL13:<https://www.ysk.gov.tr/tr/mahalli-idareler-genel-secimleri-arsivi/2650>.

Erişim tarihi 10.04.2021.

27 Mart 1994 mahalli idareler seçimlerinde Helvacı'da kurulan sandık sayısı 9, oy kullanan seçmen sayısı 2.579, geçerli oy sayısı 2.455'tir (Tablo 39, Şekil 36, Foto 32). Yine SHP'den aday olan Münir Nurettin Bayrav 1.201 oyla üçüncü kez belediye başkanlığına seçilmiştir. SHP'den sonra DYP 763 oy, ANAP 464 oy, MHP 14 oy, Millet Partisi 8 oy, İP 5 oy almıştır.¹⁶⁹

Tablo 39 27 Mart 1994 Helvacı mahalli idareler seçim sonuçları.

Seçim Tarihi	Sandık Sayısı	Kayıtlı Seçmen Sayısı	Oy Kullanan Seçmen Sayısı	Geçerli Oy Sayısı	SİYASİ PARTİLER					
					ANAP	DYP	İP	MİLLET PARTİSİ	MHP	SHP
27 Mart 1994	9	2.618	2.579	2.455	464	763	5	8	14	1.201



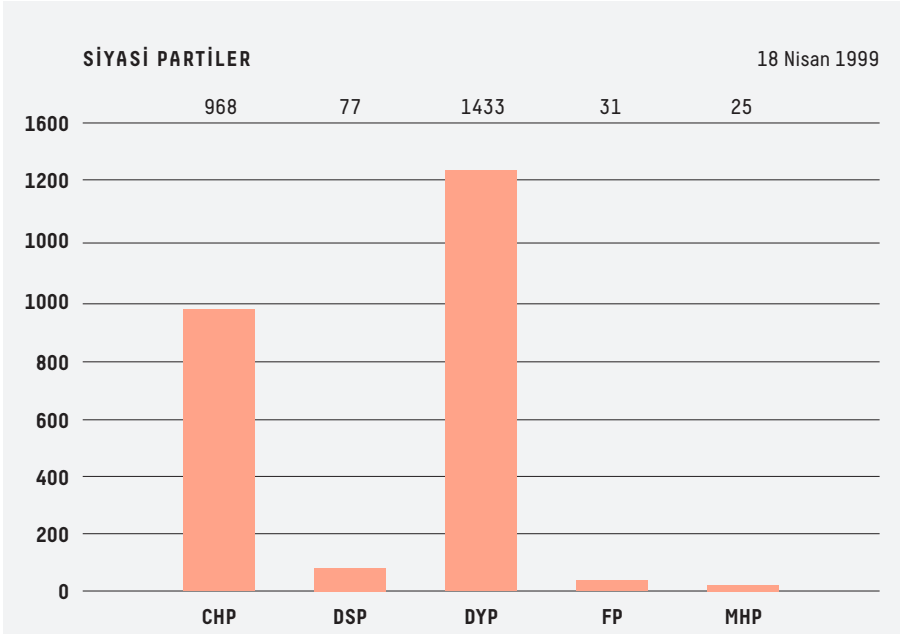
Şekil 36 27 Mart 1994 Helvacı mahalli idareler seçim sonuçları grafiği.

169 URL13, 2021.

18 Nisan 1999'da yapılan mahalli idareler seçimlerini bu kez 1433 oyla DYP adayı Hüseyin Şengül kazanmıştır (Tablo 40, Şekil 37). İlk sırada yer alan DYP'yi 968 oyla CHP, 77 oyla DSP, 31 oyla FP ve 25 oyla MHP takip etmiştir. Bu seçimlerde Helvacı'da 16 sandıkta toplam 2.646 oy kullanılmış, bu oyların 2.534'ü geçerli olarak kabul edilmiştir.¹⁷⁰

Tablo 40 18 Nisan 1999 Helvacı mahalli idareler seçim sonuçları.

Seçim Tarihi	Sandık Sayısı	Kayıtlı Seçmen Sayısı	Oy Kullanan Seçmen Sayısı	Geçerli Oy Sayısı	SİYASİ PARTİLER				
					CHP	DSP	DYP	FP	MHP
18 Nisan 1999	16	2.806	2.646	2.534	968	77	1.433	31	25



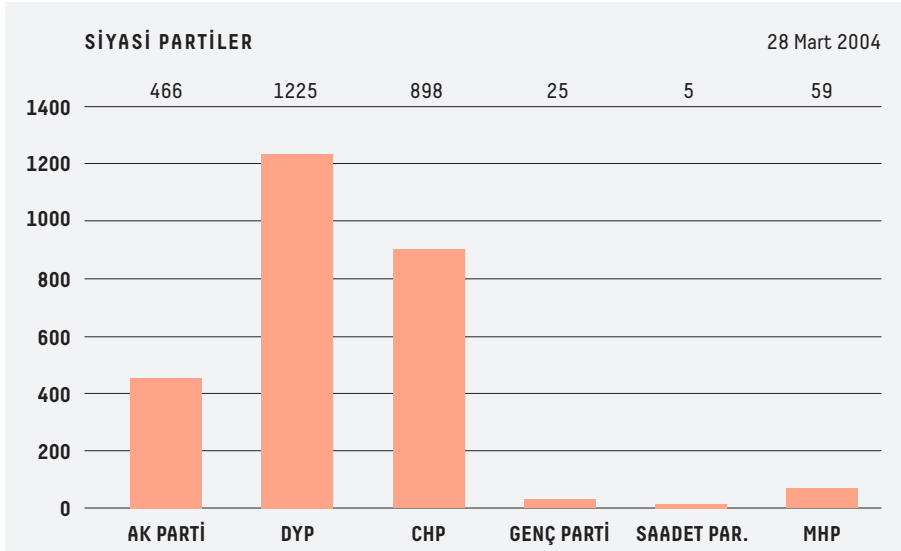
Şekil 37 18 Nisan 1999 Helvacı mahalli idareler seçim sonuçları grafiği.

¹⁷⁰ URL13, 2021.

28 Mart 2004'te yapılan mahalli idareler seçimlerini de yine DYP'den aday olan Hüseyin Şengül 1225 oyla kazanmış ve belediye başkanlığı görevini 29 Mart 2009 seçimlerine kadar yürütmüştür (Tablo 41, Şekil 38). Bu seçimlerde Helvacı'da kurulan sandık sayısı 11, kayıtlı seçmen sayısı 3.127, oy kullanan seçmen sayısı 2.798 ve geçerli oy sayısı 2.678 dir. Seçime katılan partilerden CHP 898 oy, AK Parti 466 oy, MHP 59 oy, Genç Parti 25 oy ve Saadet Partisi 5 oy almıştır.¹⁷¹

Tablo 41 28 Mart 2004 Helvacı mahalli idareler seçim sonuçları.

Seçim Tarihi	Sandık Sayısı	Kayıtlı Seçmen Sayısı	Oy Kullanan Seçmen Sayısı	Geçerli Oy Sayısı	SİYASİ PARTİLER					
					AK PARTİ	DYP	CHP	GENÇ PARTİ	SAADET PARTİSİ	MHP
28 Mart 2004	11	3.127	2.798	2.678	466	1.225	898	25	5	59



Şekil 38 28 Mart 2004 Helvacı mahalli idareler seçim sonuçları grafiği.

171 URL13, 2021.

Foto 32

1993 yılında eski
Helvacı Belediye
binasının görünüşü.



6 Mart 2008 tarih ve 5747 sayılı Büyükşehir Belediyesi Sınırları İçerisinde İlçe Kurulması ve Bazı Kanunlarda Değişiklik Yapılması Hakkında Kanun'un yürürlüğe girmesiyle Helvacı Belediyesi kapanmıştır.¹⁷²

Helvacı 1966 yılında belediye teşkilatlı yerleşme olduktan sonra Barbaros Hayrettin Paşa Mahallesi, Fatih Mahallesi ve Mimar Sinan Mahallesi'nde muhtarlık yapan hemşehrilerimiz şunlardır;

Barbaros Hayrettin Paşa Mahallesi Muhtarları:

İsmail Güner, Arif Çınar, Fahri Akyol, Ali İnci.

Fatih Mahallesi Muhtarları:

İbrahim Dere, Şerafettin Güner, Fatih Es, Ahmet Doğan.

Mimar Sinan Mahallesi Muhtarları

Şerif Ali Aydoğan, Bayram Sözen, Kâmil Gedik.

¹⁷² Doğer, 2017.

2.4 Helvacıköylü Tarım Bakanı Prof. Dr. Şevket Raşit Hatipoğlu

Helvacı'da yetişerek milletvekili olan, bununla kalmayıp bakanlık düzeyinde görev yapan, bakanlığı süresince Türkiye'de modern tarımın temellerini atan değerli bir şahsiyet Helvacıköylü Tarım Bakanı Prof. Dr. Şevket Raşit Hatipoğlu'dur (Foto 33). Yeni neslin çok da tanımadığı Prof. Dr. Şevket Raşit Hatipoğlu'nun hayatının, eserlerinin ve hakkında yazılmış makalelerin bu çalışmada yer alması yöre halkı için önemli bir kazanım olacaktır. Prof. Dr. Şevket Raşit Hatipoğlu'nun aşağıda aktarılan özgeçmişiyle ilgili bilgiler, fotoğrafı ve İzmir 1. Noteri Bahri Pehlivan'ın "Ekonomide Türkiye" dergisinin 1973 yılı Aralık sayısında yayınlanan "Hoca Hatipoğlu" başlıklı yazısı Gündüz Hatipoğlu'nca tarafımıza ulaştırılmıştır.¹⁷³



Foto 33

Helvacıköylü Tarım Bakanı Prof. Dr. Şevket Raşit Hatipoğlu'nun (10 Ağustos 1898-12 Kasım 1973) bakanlığı sırasında çekilmiş fotoğrafı.

Prof. Dr. Şevket Raşit Hatipoğlu'nun adının TBMM kayıtlarında parantez içinde Mustafa Şevket Hatipoğlu olarak yazdığı dikkati çekmektedir. Bu durum oğlu Gündüz Hatipoğlu'na sorulduğunda açıklaması, *"Mustafa Şevket, kendisine doğumunda verilmiş isim olup, nüfus cüzdanında bu isim yazılıdır.*

173 Pehlivan, B. (1973). Hoca Hatipoğlu. Ekonomide Türkiye Dergisi, Aralık Sayısı, s. 27-28, İzmir.

Menemen’de okurken, matematik hocasının, aynı zamanda babasının da adı olan Raşit (olgun) adını kullanması isteğine uyarak ömrü boyunca Şevket Raşit adını kullanmıştır” şeklinde olmuştur.

Bu çalışmanın hazırlandığı sıralarda Cevat Yıldırım köşe yazısı yazdığı yerel gazetenin 10 Ağustos 2020 tarihli sayısında **“Anadolu’yu ve Ülkesini Çok Seven Bir Adam”** isimli bir yazı kaleme almış,¹⁷⁴ ve Prof. Dr. Şevket Raşit Hatipoğlu’nun oğlu Gündüz Hatipoğlu **“Şevket Raşit Hatipoğlu Vatana Adanmış Bir Ömür”** isimli kitabı¹⁷⁵ yayınlamıştır. Aşağıda Tarım Bakanı Prof. Dr. Şevket Raşit Hatipoğlu’nun özgeçmişi ve milletvekilliği dönemleri ile, Cevat Yıldırım ve İzmir 1. Noteri Bahri Pehlivan’ın¹⁷⁶ değerli Bakanımız hakkında yazdıkları yazılara yer verilmiştir.

2.4.1 Şevket Raşit Hatipoğlu’nun Hayatı

Prof. Dr. Şevket Raşit Hatipoğlu 10 Ağustos 1898 tarihinde İzmir-Menemen Helvacıköy’de dört kardeşin üçüncüsü olarak doğdu. Babası Hacı Raşit, annesi Emine’dir. Dedesi ve babasının cami hatibi olmaları sebebi ile köyde Hatipzadeler olarak bilinmekteydiler. Hatipoğlu çok küçük yaşlarında önce babasını sonra da annesini kaybetmiş, yetişmesini ağabeyi Fehmi sağlamıştır.

İlk ve ortaokulu Menemen’de okuyarak, öğrenimini birincilikle bitirmiştir. Mezuniyetinden sonra müsabaka imtihanına (yarışma sınavı) girdiği Bursa Ziraat Okuluna 1913’te kabul edilerek burayı da 1916 yılında “aliyyülâlâ” derecesi ve birincilikle tamamlamıştır. Bundan sonra Ankara’da dört-beş ay kadar ziraat memuru olarak çalışmıştır. Birinci Dünya Savaşı başladıktan iki yıl sonra, 21 Eylül 1916’da ordunun “ihtiyat zabıtları talimgâhı”na (yedek subay talim yeri) katılmış, talimler tamamlandıktan sonra Sina Cephesi’ne gönderilmiş, böylece Birinci Dünya Savaşı’na yedek subay olarak katılmıştır. Bu hizmet sırasında Filistin Cephesi’nde İngilizlere esir düşmüş, Mısır’da Kuveysna ve İskenderiye’deki askeri kamplarda iki yıl esir kalmıştır. 1920

¹⁷⁴ URL14:<http://www.aliagaekspres.com.tr/yazi/cevat-yildirim/10/08/2020/anadoluyu-ve-ulkesini-cok-seven-bir-adam>. Aliğa Ekspres Gazetesi 10 Ağustos 2020 tarihli sayı. Erişim tarihi 17.04.2021.

¹⁷⁵ Hatipoğlu, G. (2021). Şevket Raşit Hatipoğlu Vatana Adanmış Bir Ömür. Kitapyurdu Doğrudan Yayıncılık, İstanbul.

¹⁷⁶ Pehlivan, B. (1973). Hoca Hatipoğlu. Ekonomide Türkiye Dergisi, Hepileri Matbaası, Aralık Sayısı, s. 27-28, İzmir.

yılında esaretten İstanbul'a dönmüş ve Halkalı Mekteb-i Alisi (Yüksek Ziraat Okulu) sınavlarını kazanarak oraya kabul edilmiş ve bu okulu da aliyyülâlâ derecesi ve birincilikle 1923'te tamamlayıp ziraat yüksek mühendisliği diplomasını almıştır.

İlk görev yeri, 1923'te muallim (öğretmen) olarak girdiği İzmir Bölge Tarım Okuludur. Burada iki yıl öğretmenlik yaptıktan sonra Avrupa'ya tahsile (eğitime) gönderilecek öğrenciler için 1925'te açılan devlet sınavlarını kazanmış ve aynı yıl Ziraat Vekâleti (Tarım Bakanlığı) hesabına Paris'e, Institut National Agronomique'e gönderilmiştir. Paris'te bir yıl kadar öğrenim gördükten sonra 1927'de Ziraat Vekâleti emri ile Berlin Ziraat Yüksek Okuluna nakledilmiştir. Burada 1929'a kadar genel ekonomi ve zirai ekonomi üzerine ihtisas (yüksek lisans) yapmış ve 1929-1931 arasında Leipzig Üniversitesinde "Türkiye'de Genel Ekonomik Şartların Ziraat ve Onun Gelişme İmkânlarına Etkileri Üzerine Araştırma" konulu doktora tezini tamamlayarak Leipzig Üniversitesi Felsefe Fakültesine vermiş ve "mükemmel" olarak nitelendirilen tezinin arkasından sözlü sınavını da vererek *felsefe doktoru* (Doctor of Philosophy) ünvanını almıştır.

1931 sonlarında yurda dönen Hatipoğlu, 30 Ekim 1935'te Dr. İbrahim ve Fitnat Civelek'in kızları Fatma Nusret hanımla evlenmiş ve 1945'e kadar biri kız, dört evlat sahibi olmuştur.

1932'den 1941 yılına kadar önce Yüksek Ziraat Enstitüsü İktisadiyat Enstitüsü şefliğine atanmış, sonraları doçent ve profesör olarak Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi ile Siyasal Bilgiler Fakültesinde dersler vererek yüzlerce öğrenci yetiştirmiştir. Bu dönemde çıkardığı Dönüm adlı dergi ile Millet, Ülkü, Bizim Türkiye, Ölçü Dergileri ve Ziraat, Ulus ve Sabah Postası gazetelerine yazılar yazmıştır. Bu arada 1938 yılında Başvekâlet Yüksek Murakabe Heyetine (Başbakanlık Yüksek Denetleme Kurulu) üye seçilerek çalışmış, verdiği raporlarla dikkatleri üzerinde toplamıştır. Yine bu dönemde Hatipoğlu "Türkiye'de Çay Ekonomisi" adlı eserini yayınlamış, çay ziraatının Türk ekonomisinde yerini almasını sağlayan çalışmalar yapmıştır.

Hatipoğlu, 1940 sonu ara seçimlerinde seçilerek 02.01.1941'de TBMM'ye Afyonkarahisar ili mebusu (milletvekili) sıfatı ile girmiştir. 1942 yılında ise 1. Saraçoğlu Hükümeti'nin Ziraat Vekili (Tarım Bakanı)'dir. Dört yıl kadar süren bu dönem, Türkiye'nin Cumhuriyet tarihinde çağdaş ve bilimsel tarımın

temellerinin atıldığı, sosyal yaşamda köylü ve çiftçinin yerlerinin belirlendiği, ormanların koruma altına alındığı bir dönemdir. Hayvancılığın kaldırılması (inekhaneler), Zirai Donatım Kurumu, sonradan iktisadi devlet teşekkülü haline getirilen Devlet Üretme Çiftlikleri, kızılı erkekli Teknik Ziraat ve Bahçıvanlık Okullarının kurulması, İkinci Dünya Savaşı'nın yokluk döneminde, çok zor günlerde büyük fedakârlıklarla gerçekleştirilen işlerdir. Zirai Donatım Kurumu ile tarımın makineleşme konusundaki atılımı sağlanmıştır. Devlet Üretme Çiftlikleri, köy çocuklarına teknik ziraat ve bahçıvanlık okullarında öğretilenlerin uygulama örneklerini verirken, bir yandan da savaş yıllarında memleket ekonomisine her yıl on binlerce ton hububat üreterek kıtlığı ve açlığı önlemişlerdir. Çiftçiyi Topraklandırma Kanunu ise, Türk köylüsünü toprak ve bilgi sahibi yaparak kalkınmanın yolunu açmaktaydı. Hatipoğlu 1940'lı yılların ilk yarısında 50 Türk büyüğü arasında sayılıyordu.

Şevket Raşit Hatipoğlu 1946 ve 1950 yılları arasında Manisa milletvekili olarak TBMM'de vatanına hizmete devam etti. Daha sonra kendisini 1960 ihtilalinden sonra sivil hayata dönüşü yapılandıran Kurucu Meclis üyeliğinde, yine köylüsünün, çiftçisinin haklarını savunurken buluyoruz. 1961 yılında tekrar Manisa'dan milletvekili seçilen Hatipoğlu, 1962 yılında getirildiği Millî Eğitim Bakanlığında, memleketinin geri kalmış bölgelerinin çocuklarını öğretmen yapıp kendi bölgelerinde görevlendirerek halkın tümünün eğitimi için çaba göstermiştir. On bir aylık bakanlığı sırasında, şartların bunun gerçekleştirilmesini engellediğini gördükten sonra "artık hizmet imkânı kalmadığından" gerekçesi ile bakanlıktan istifa ederek ayrılmıştır. Şevket Raşit Hatipoğlu 1969 yılına kadar Manisa milletvekili olarak görev yapmış ve bu büyük vatansever 12 Kasım 1973'te vefat etmiştir.

Kitap Haline Getirilmiş Eserleri:

Die Landwirtschaft und ihre Entwicklungsmöglichkeiten in der Türkei (1932)

Türkiye Ekonomisi'nin Temeli Ziraat (1932)

Türkiye Dış Ticareti'nde Ziraat'ın Payı (1936)

Türkiye Ziraatı'nda Buhran (1936)

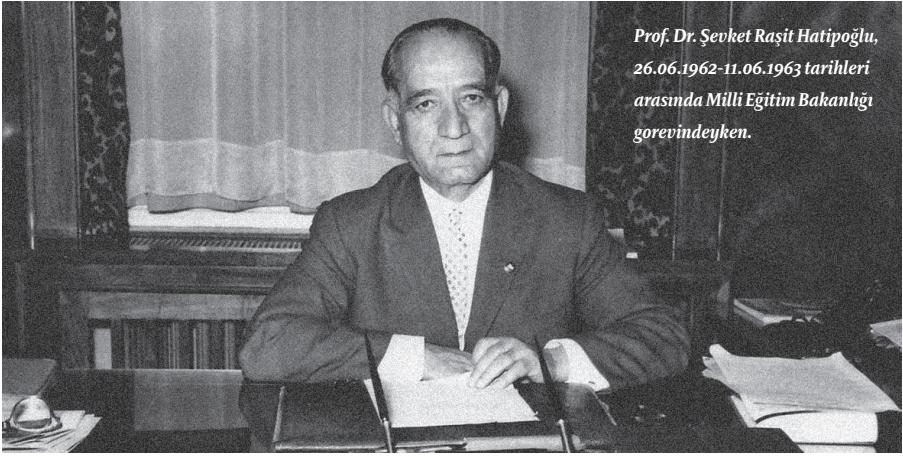
Türkiye Ziraatı'nda Hububatın Yeri ve Önemi (1936)

Türkiye'de Çay Ekonomisi (1939)

Ziraat Aleminden Vakıalar ve Düşünceler (1939)

Ormancılıktan Vakıalar ve Düşünceler (1965)

Prof. Dr. Şevket Raşit Hatipoğlu Türkiye Büyük Millet Meclisi VI. Yasama Dönemi'nde (1939-1943) Afyonkarahisar milletvekili, VII. Yasama Dönemi'nde (1943-1946) Manisa milletvekili, VIII. Yasama Dönemi'nde (1946-1950) Manisa milletvekili, Kurucu Meclis'te (1960-1961) Manisa ili temsilcisi, I. (XII) Yasama Dönemi'nde (1961-1965) Manisa milletvekili, II. (XIII) Yasama Dönemi'nde (1965-1969) Manisa milletvekili, 14. ve 15. Hükümet Ziraat Bakanı, 27. Hükümet Millî Eğitim Bakanı olarak görev yapmıştır. Aşağıda Prof. Dr. Şevket Raşit Hatipoğlu'nun Millî Eğitim Bakanlığı yaptığı 1962- 1963 yılları arasında Bakanlık makamında çekilmiş bir fotoğrafı yer almaktadır.¹⁷⁷



*Prof. Dr. Şevket Raşit Hatipoğlu,
26.06.1962-11.06.1963 tarihleri
arasında Millî Eğitim Bakanlığı
görevindeyken.*

2.4.2 Anadolu'yu ve Ülkesini Çok Seven Bir Adam

Yazan:
Cevat Yıldırım

Günümüzde onun adını çok az kişi bilir. Oysa o anıtsal bir kişidir. Eserleriyle, yetiştirdiği öğrencilerle, yurdu için yaptığı hizmetlerle yakın dönem Cumhuriyet Tarihi'nin çok önemli bir devlet adamı ve siyasetçisidir. Kimden bahsedeceğimi elbette bilemezsiniz. Kendi kendini yetiştirmiş önemli bir insandır. Hem Ziraat Vekilliği (Tarım Bakanlığı) hem Millî Eğitim Bakanlığı görevlerinde bulunmuştur.

Girişte bazı özelliklerini saydığım adam, 10 Ağustos 1898 tarihinde, Aliaga ilçesinin Helvacıköy'ünde (Helvacı Mahallesi) doğmuş Şevket Raşit Hatipoğlu'dur. Tarım hayatında hizmetleri sayılamayacak kadar çoktur. Her gün

¹⁷⁷ URL 15: https://www5.tbmm.gov.tr/TBMM_Album/Cilt4/Cilt4.pdf, S.72. Erişim tarihi 17.04.2021.

içtiğimiz çayda onun büyük emeği ve payı vardır. Rize insanı onun sayesinde her yıl çay tarımından önemli sayılacak gelir elde etmektedir. Hatipoğlu Türkiye’de çay tarımının kurucularından biri olarak kabul edilir. “Türkiye’de Çay İktisadiyatı” adlı eserinde çay hakkında gerekli tüm bilgileri toplamış ve Rizelilere atıfta bulunmuştur. Kendisi gibi ziraatçı olan Yüksek Ziraat Mühendisi Zihni (Derin) Bey’i işbaşına getirmiş ve bu sayede çay tarımının sahada uygulanmasında öncülük etmiştir.

Şevket Raşit Hatipoğlu ilkokulu Helvacıköy’de, ortaokulu Kırkağaç ve Menemen’de bitirdi. 1916 yılında da Bursa Ziraat Okulundaki eğitimini tamamladı. 1920 yılında kaydını yaptırdığı İstanbul Halkalı Yüksek Ziraat Okulundan 1923 yılında ziraat mühendisi diploması alarak ayrıldı.

1923-1925 yılları arasında İzmir Ziraat Okulunda öğretmenlik yaptı. 1925-1926 yıllarında Paris’te Ulusal Agronomic Enstitüsünde, 1927-1929 yılları döneminde Berlin Yüksek Ziraat Okulunda genel ekonomi ve ziraat ekonomisi alanında ihtisas yaptı. 1929-1931 yılları döneminde Leipzig Üniversitesinde felsefe doktoru oldu. 1931 yılı sonunda ülkesine döndü. 1932-1940 yılları arasında Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi ve Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesinde doçent ve profesör olarak görev yaptı.

Hatipoğlu Parlamenteoya bir ara seçimde Afyonkarahisar milletvekili olarak girdi, VII. VIII. XII. XIII. Dönem Manisa milletvekili olarak mecliste yer aldı. 13, 14 ve 15. Türkiye Cumhuriyeti Hükümetlerinde Tarım Bakanı olarak, 27. Hükümette de Mili Eğitim Bakanı olarak görev yaptı.

Tarım Bakanlığı sırasında inekhaneler, tarımda makineleşme ve modernleşme çalışmaları, çiftçiyi topraklandırma kanunu hakkında incelemeler ve kanunun maddelerinin yazılması konusunda çalışmalar yaptı. En önemli çalışmalarından biri “Çiftçiyi Topraklandırma Kanunu”ydu. Değişik konuşmalarında “çiftçiyi topraklandırmak Türk köylüsünün bir özlemidir” demişti. O devrede tek partili sistem vardı. Aynı parti içinde bulunan ve daha sonra Demokrat Parti’yi kuracak olan Adnan Menderes ve arkadaşlarınca bu kanun konusunda büyük eleştiri yağmuruna tutuldu. İktidarın o devresinde üst tarafta bulunanlar da kendisine siyasi sebeplerle açıkça destek veremedi. Cumhurbaşkanı İnönü nasıl Köy Enstitülerinin kapatılmasına ses çıkarmadıysa, Hatipoğlu da siyasi nedenlerle bazı yöneticilerin desteğini alamadı ve kanun hiçbir zaman gerçek anlamda hayata geçmedi. Ancak

yasa tasarı görüşmelerinde tek parti yönetimine karşı yapılan muhalefet ve gruplaşma, çok partili döneme geçişte büyük rol oynadı. Belki de İkinci Dünya Savaşı sonrasının getirdiği ekonomik zorluklar üst taraftaki yöneticilerin yasanın uygulanması konusunda cesaretini kırmıştı.

Yrd. Doç. Dr. Ömer Karakaş'ın makalesine göre Manisa'ya bir hizmeti dokunmamıştı. Zira o herhangi bir yöreyi kollamamıştı. Herkesi ve her bölgeyi sevmeyen gerçek bir bilim adamı, akademisyen, önemli devlet adamı ve siyasetçiydi. Akademik çalışmalarında Türkiye tarımının gelişmesi için yol gösterici oldu. Bu konuda yayınlar yaptı. Önemli özelliklerinden biri Türk Milleti'ne olan düşkünlüğü ve Anadolu sevgisiydi. Tarım Bakanlığı sırasında Milli Eğitim Bakanı Hasan Ali Yücel'le iş birliği yaptı. 1945 yılında Toprak İşleri Genel Müdürlüğünü kurdu. 4785 sayılı kanunla tüm ormanları devlet işletmesi altına aldırdı. Devlet Üretme Çiftlikleri de onun eseri idi. Türkiye Zirai Donatım Kurumu onun bakanlığı döneminde çalışmaya başladı. Tarım Bakanlığı Taşra Teşkilatı da yine onun bakanlığı döneminde kuruldu. 1961 yılında Kurucu Meclis'te de görev yaptı.

Millî Eğitim Bakanlığı döneminde Köy Enstitülerinin yeniden açılmasına karşı çıktı. Fakat metot ve uygulamalarından öğretmen okullarında yararlanılmalıdır fikrini savundu. Bakanlığı döneminde ilk ve ortaöğretimde yeni projeler yapılmasını düşünüyordu. Yüksek öğretimin yaygınlaştırılması konusunu eğitim şuralarında dile getirdi.

Eserlerinden bazıları şunlardır: Türkiye'de Zirai Buhran, Ziraat Âleminde Vakıalar ve Düşünceler, Türkiye Ziraatında Hububatın yeri ve Önemi, Dış Ticaretimizde Ziraatın Payı, Ormancılıktan Vakıalar ve Düşünceler, Çiftçiyi Topraklandırma Kanunu, Türkiye'de Çay İktisadiyatı, Teknik Ziraat ve Bahçıvanlık Okulları.

Çocukluğumda dedemi ziyaret ederdi. Dedem Güzelhisarlı Hafız Mustafa Karataş onun öz dayısıydı. Dedemin vefatından birkaç ay sonra nineme başsağlığı dilemek için geldi. O gün ona evde tesadüfen yapılan akıtma ve ayran ikram edildi. Ayrılırken nineme hitaben “Yenge senin yaptığın kaburga dolmalarını unutamıyorum.” dediğini hatırlıyorum.

Bazılarına göre sağ kolladı, bazılarına göre Cumhuriyet Halk Partili olduğu için solcuydu. Hatipoğlu kimseye özel bir çıkar sağlamadı. Kayırmacı olmayan bir insandı. 1963 yılında Milli Eğitim Bakanı iken Konya'da vilayete

oldukça uzak bir köydeydim. Kendisine görev yaptığım yeri değiştirmek istediğimi bildiren bir mektup yazdım. Annemle kardeş çocukları olduğunu hatırlattım. Bana verdiği cevapta “Yurdun her tarafında hizmet etmek kutsal bir görevdir. Başarılar diler gözlerinden öperim.” diye yazdı. Gençlik heyecanı ile o tarihte biraz üzül müştüm. O ailesinin değil, Türkiye Cumhuriyeti’nin bir bakanı ve devlet adamıydı.

Her iki bakanlığı döneminde yurda büyük hizmetler yaptı. 1975-76 yıllarında Helvacıköy taraflarına yapılan ağaçlandırmaların onun öğrencilerinin girişimi ile meydana getirildiğini işittim.

Avrupa’da önemli hizmetleri bulunan kişilerin ya heykelleri dikilir veya bir kuruma adı verilir. Önemli eserleri bulunan Şevket Raşit Hatipoğlu’nun anısına Helvacı Mahallesi girişine o çok sevdiği tarımın simgesi olan buğday başakları arasında bir maskı ne kadar da kadirbilirlik olur. Ya da Aliğa’da yeni yapılacak bir okula adı verilebilir. Konuyu Aliğa’nın atanmış ve seçilmiş yöneticilerinin dikkatine sunuyorum.

Günün birinde Aliğa’da bir Tarım Sempozyumu yapılırsa niçin Şevket Raşit Hatipoğlu adına düzenlenmesin? Sevgiler...

Aliğa Ekspres Gazetesi’nin 10 Ağustos 2020 tarihli sayısı.

2.4.3 Hoca Hatipoğlu

Yazan: **Bahri Pehlivan**

Şevket Raşit Hatipoğlu’nu şahsen Manisa Cumhuriyet Savcılık kadrosunda görevli iken 1950 yıllarında tanıdım. Bir gün eski İzmir Senatörü arkadaşım rahmetli Cahit Okurer bana telefon ederek, Sayın Hatipoğlu’nun Manisa’ya geldiğini haber verdiler. Ziyaret etmemi söylemeleri üzerine gidip gördüm ve kendimi tanıttım. O zaman yıl 1950 seçimleri arifesi idi. CHP adayı olarak Manisa’da seçime iştirak etmek için geldiklerini söylediler. Sayın Hatipoğlu’na Okurer’in ismini verdiğim için olacak bana samimi davrandılar. Biraz sonra seçim hakkındaki fikrimi sorduklarında, “Normal seçim olursa kaybedeceksiniz.” dedim...

1954 seçimi öncesi CHP adayı olarak Manisa’ya gelmişlerdi. Ben hâkimlikten istifa edip, CHP’den Manisa’da adaylığımı koymuştum.

İşte sayın Hatipoğlu ile asıl yakın temasım o zaman başlamıştır.

Hatipoğlu, her gittiği yere beni yanına alırdı. Ben de konuşmalarından aldığım ilhamla kendimi güçlendirerek siyasi mücadelemi yapardım. O zaman biz genç kuşaklar onu kendimize büyük bir rehber edinmiştik.

Hocamın siyasi mücadelesinde hiçbir zaman ve hiçbir yerde karşı siyasi partinin lider ve ileri gelenlerin şahsiyeti ile uğraştığını ne gördüm ne de duydum. Büyük kalabalık halk kitlesi önünde vakar ve ciddiyeti ile kendine has belagatleri ile düşünmüş ve görüşlerini vatandaşların önüne serer ve kararın kendilerine ait olacağını söylerdi.

Hatipoğlu'nun memlekete hizmet yolundaki asıl mücadelesi çok öncelerden başlar. Saraçoğlu kabinesinde topraksız ailelere toprak verilmesi büyük problem olmuştu. Toprak reformu kanunun çıkartılması meselesi derebeylik kalıntılarını rahatsız edeceğinden, toprak ağaları ile savaşılabilecek cesur bir ziraat vekiline ihtiyaç vardı. İşte bu sırada ziraat davalarının bahis konusu olduğu her yerde, genç ve ateşli bu davayı başarabilecek kişi olarak, Şevket Raşit Hatipoğlu akla geliyordu.

Hatipoğlu, Manisa'nın Yunt Dağı'ndan Menemen'in Helvacıköy'üne göçüp yerleşmiş eski bir Türk ailesinin çocuğu idi. O devirde Manisa Milletvekili seçilmişti. Hatipoğlu toprak siyaseti konularında Ziraat Enstitüsü hocalığı sırasında Toprak dergisinde yayınladığı yazıları ile ün yapmıştı. İhtisas öğrenimini Almanya'da tamamlamıştı. Hocam, o günlerin şartları içinde dikkati çeken şahsiyet olarak kabinede yer aldı. Uzun bir mücadeleden sonra günün koşullarına uygun olarak hazırlayıp, hükümete kabul ettirdiği reform tasarısını meclise sevk etmeğe muvaffak oldu. Meclisin içinde bulunan bir çiftlik ağası "Yapmayın yahu! Tek bu kanundan vazgeçin, ben toprağımdan birkaç bin dönümünü hokumata bağışlıyayım." diye avaz avaz bağırırken ağayı destekleyenler genç ziraat bakanı için "Şoven, Sosyalist, Raşist, Anadolu!" gibi sıfatlar yakıştırdılar. Bütün bu hücumlara karşı, "İnönü'nün Kara veziri" kürsüye çıkıp, "Eğer benim bir hizmetim olacaksa bununla başlar, bununla biter." diye aslanlar gibi kükremişti. Zaten Saraçoğlu Kaya cephesini kurarken savaşta ön safta ona yer vermişti (S.S. Aydemir İkinci Adam). 1942 yılında, yani bundan 31 yıl önce böyle bir kanunu Türkiyemizde çıkarmanın ne kadar güç olduğunu, buna cesaret gösteren, Türk köylüsünün inleyerek salladığı kazma seslerini duyan tek kişinin Hatipoğlu olduğunu burada belirtmek isterim. Bunca hizmetleri bir yana, Hatipoğlu'nun Anadolu köylüsünün refaha kavuşması için

yıllarca önce başarmak istediği davanın, bugün bile halledilememiş olması, onun ne denli büyük bir kişi olduğunu kanıtlamaya değer. Hocamın milliyetçiliği, Atatürk milliyetçiliğinin aynıydı. Hatipoğlu büyük bir devlet adamıydı, politika oyunlarından iğrenirdi. Prensiplerinden hiç fedakârlık yapmazdı.

Milli Eğitim Bakanı iken, kendi seçim bölgesi olan Manisa Lisesinin fizik ve matematik öğretmeni Sivas Lisesi müdürlüğüne atanmıştı. Bu değerli öğretmenin Manisa için büyük bir kayıp olacağı endişesi ile yerinde bırakılması hususunda bakan nezdinde teşebbüse geçilmesi için beni memur ettiler. Kendisine telefon açtım. “Hocam, bunun hesabını bizden soruyorlar, öğretmen gitmek istemiyor. Seçim bölgenizdir yerinde kalsın.” dedim.

“Sivas Lisesinin ihtiyacı var, öğretmen görevine gidecektir. Parti mülâhazası ile prensiplerimi bozamam.” cevabını verdiler. Israr ettim, direndim, “Yarın geliyor.” buyurdular. Ertesi günü akşamı Spil Dağı’nın eteklerinde Mevlâna Gazinosu’nda yakın dostlarıyla yemekte, parti başkanı Doktor Muhittin Güvendil konuyu etraflica anlattı. Bu öğretmenin Manisa’da kalmasının zorunlu olduğunu belirtti yine, “Bu bir prensip meselesidir, gideceği yer de vatandır. O yerin ihtiyacı daha büyüktür. Beni zorlarsanız istifa ederim.” cevabını verip, bizi de böylece susturdular.

Onun sayısız hizmet ve meziyetlerini bu köşe üzerinde belirtmeye olanak yoktur. Hatipoğlu’nu son olarak 31.10.1973 günü İstanbul’da havaalanında gördüm. Bu ayın sonuna doğru İzmir’e geleceğini, bir müddet burada dinlenmek ihtiyacında bulunduğunu, Ankara havasının sıhhatine elverişli olmadığını, geleceği günü önceden bildireceğini söylediler. Bu sözlerinden memnun oldum. O günü beklerken bir akşam radyo ve televizyonun yayınında onun ebediyete intikal ettiği kara haberi geldi.

Anadolu’nun ortası, Ankara yaylasında vatan toprağına verilirken, ona olan vefa borcunu ödemek için her olanağı denememe karşı, yetişemedim. Onun bizde hatıraları, benim gibi düşünen ve ona inananlar yaşadıkları müddetçe kuvvetini yitirmeden saklanacaktır. Büyük hoca! Müsterih ol. Bir gün ideallerinin gerçekleştiğini, vatanın ortasından yurdun dört bucağına baktığın zaman göreceksin ve mutlu olacaksın. Büyük insan rahat uyu.

Ekonomide Türkiye Dergisi, 1973 Aralık Sayısı.

2.5 Helvacı Mimar Sinan [Yukarı] Cami, Odalar, Yatırırlar ve Mezar Taşları

Helvacı'nın ve bu yörenin tarihi camisi Mimar Sinan (Yukarı) Cami, mimari tekniği ile ilgili incelemeye değer pek çok özelliğe sahiptir. Diyanet İşleri Başkanlığının 21.12.2013 tarihli cami ibadete açılış beratında iç alanı 150 m², toplam alanı 2.000 m² ve kapasitesi 250 kişi olarak kaydedilmiştir. Bu beratla Yukarı Cami'nin inşa tarihi 01.01.1888 ve ibadete açılış tarihi 01.01.1889'dur. Cami imamı, imam-hatip Nurettin Tosun'dur.

Mimar Sinan (Yukarı) Camiyi ve Çukurköy camisini Bulgar bir usta inşa etmiş (Sami Yakalı'nın notları ve sözlü ifadesi, Nedayi Çakmak ve İbrahim Gümüş'ün sözlü ifadeleri). Bu nedenle Mimar Sinan (Yukarı) Cami mimarisinin Osmanlı mimarisine benzemediği ve farklı bir mimari tekniğinin olduğu söylenmektedir.

Mimar Sinan (Yukarı) Cami'nin olduğu yerde daha önce mescit bulunuyormuş. Caminin duvarındaki bir kitabede “*Sahibü'l-hayrat ve'l-hasenat. Aynen fihima selsebila (Bir pınar ki orada (cennette) selsebil olarak adlandırılır, İnsan Suresi 18. Ayet.)*, İlyas oğlu el-hâc Halil (İlyas oğlu Hacı Halil), sene 1240 (Miladi 1824)” yazmaktadır (Foto 34). Bu yazı esas alındığında Mimar Sinan (Yukarı) Cami'nin olduğu yerdeki mescidi inşa ettirenin İlyas oğlu Hacı Halil olduğu ve mescidin 1824 yılında inşa edildiği söylenebilir (Foto 34, Foto 35, Foto 36, Foto 37).

Mimar Sinan (Yukarı) Cami'nin Karahasan Dağı tarafındaki duvarında bulunan tarihi çeşmenin kitabesinde (*Sahbü'l-hayrat ve'l-hasenât el-Hâc Hamza, sene 1182*) hayır sahibinin adının Hâc Hamza olduğu ve inşa yılı olarak miladi 1766 (Rumi 1182) yazmaktadır (Foto 36). Buna göre çeşmenin yapılış tarihi camiden önce inşa edilmiş olan mescitten elli sekiz yıl daha eskidir.

Helvacı'nın diğer camilerinden Yeni (Orta) Cami 01.01.1953 tarihinde ibadete açılmıştır. Cami iç alanı 200 m², toplam arsa alanı 698 m² ve kapasitesi 350 kişidir. Cami imamı, imam-hatip Abdurrahim Süslü'dür.

Foto 34

Helvacı Mimar Sinan (Yukarı) Cami
abdest çeşmeleri duvarında camiyi
yaptıranın adının ve inşa tarihinin
yazılı olduğu yazı.



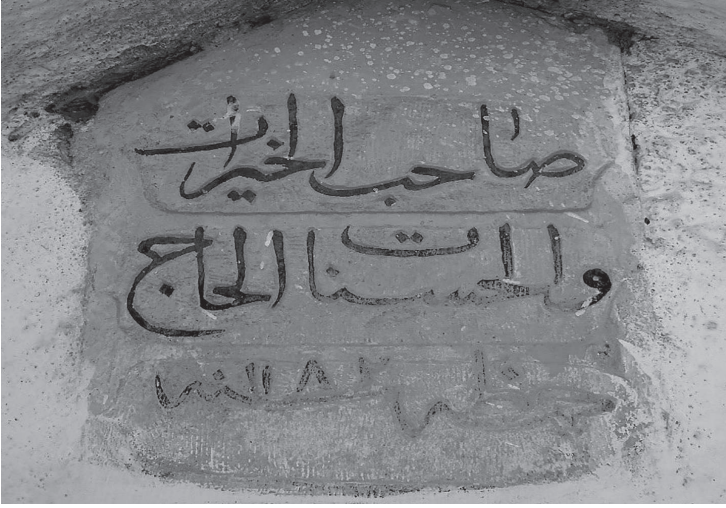
Sahibü'l-hayrat ve'l-hasenat. Aynen fiha tusemma selsebila. (Meali: Bir pınar ki orada (cennette) selsebil olarak adlandırılır. İnsan Suresi 18. Ayet.). İlyas oğlu el-hâc Halil (İlyas oğlu Hacı Halil), sene 1240 (Miladi 1824) (Çeviren: Mürsel Mindiloğlu)

Foto 35

Helvacı Mimar Sinan
(Yukarı) Cami avlu
duvarındaki yazı.



İnne's-salate kanet ale'l-müminine kitaben mevkutâ. (Meali: Şüphesiz ki namaz, müminler üzerine vakitleri belli olarak yazılmış bir ödevdir. Nisa Suresi, 103. Ayet) Kâle aleyhi's-selâm: Es-Salâtü imadü'd-dîn. Fe-men ekâmehâ fe-kad ikâmeh'd-dîn. Fe-men terekehâ fe-kad hedme'd-dîn (Meali: Namaz dinin direğidir. Kim onu kılsa dinini ayağa kaldırmıştır. Kim de onu terk ederse dinini yıkmıştır. Hadis-i Şerif). Sahibül-hayrat vel-hasenat İlyas oğlu el-hâc Halil (İlyas oğlu Hacı Halil hayratıdır.) (Çeviren: Mürsel Mindiloğlu)

**Foto 36**

Helvacı Mimar
Sinan (Yukarı) Cami
duvarındaki tarihi
çeşmenin kitabesi.

Sahbü'l-hayrat ve'l-hasenât el-Hâc Hamza, sene 1182 (Miladi 1766).

(Çeviren: Mürsel Mindiloğlu)

**Foto 37**

Helvacı
Mimar Sinan (Yukarı)
Cami giriş kapısı
üstündeki kitabe.

İnne's-salate kanet ale'l-müminine kitaben mevkutâ. (Mealî: Şüphesiz ki namaz, müminler üzerine vakitleri belli olarak yazılmış bir ödevdir. Nisa Suresi, 103. Ayet) Kâle aleyhi's-selâm: Es-Salâtü imadü'd-dîn. Fe-men ekâmehâ fe-kad ikâmehâ'd-dîn. Fe-men terekehâ fe-kad hedme'd-dîn (Mealî: Namaz dinin direğidir. Kim onu kılsa dinini ayağa kaldırmıştır. Kim de onu terk ederse dinini yıkmıştır. Hadis-i Şerif). Sene 1304 (Miladi 1888) (Çeviren: Mürsel Mindiloğlu)

Fatih (Aşağı) Cami'nin ise 22 Eylül 1989'da inşaatına başlanmış ve cami 12 Mart 1994'te ibadete açılmıştır. Cami iç alanı 370 m², toplam arsa alanı 1978 m² ve kapasitesi 800 kişidir. Cami imamı, müezzin-kayyım Ali Basatemur'dur.

Taş Cami, 1 Mart 2013'te ibadete açılmıştır. Cami iç alanı 150 m², bahçe alanı 850 m² ve toplam alanı 1.000 m² dir. Cami imamı, imam-hatip Mikail Çepiç'tir.

Helvacı'da önceki yıllarda oda kültürünün oldukça önemli olduğu gerek sohbetlerde gerekse de çeşitli sosyal medya platformlarında dile getirilmektedir. Zamanın kahvehaneleri olarak ifade edilebilecek bu odalarda yere serilmiş hasır veya kilim üzerinde oturulup sohbet edilir ve tartışmalar yapılır. Helvacı'da bilinen odalar Arap Hamzanın Oda, Arap Vacip Odası, Avcılar Odası, Ayenler Odası, Cami Odası, Hacı Mercan'ın Oda, Hacı Hüseyinlerin Oda, Haydari Odası, Kamışlar Odası, Kerimin Oda, Kocabeyin Oda, Küçükler Odası, Nalbantların Oda ve Sarı Ağa Odası'dır. Bu odaların bulunduğu yerler aşağıda verilmiştir.

Arap Hamza'nın Oda: Faik Koşar'ın evin olduğu yerdeydi.

Arap Vacip Odası: Yukarı mahallenin gün doğusunda, Hafız Hasan hanayının alt tarafında Aydın'ın hanayının karşısında idi.

Avcılar Odası: Gedik bakkaliyenin karşısında idi.

Ayenler Odası: Bayram Sözen'in evinin olduğu yerdeydi.

Cami Odası: Yukarı Cami avlusundaydı.

Hacı Hüseyinlerin Oda: Şerif Mutlu'nun evinin olduğu yerdeydi.

Haydari Odası: Dalgalar ve Haydarlar altındaki belediye deposunun olduğu yerdeydi.

Kamışlar Odası: Saraç Dede'nin hemen yanındaydı.

Kerimin Oda: Ali Savran Ağaların odası. Cami yokuşunda Deli Hacı evleri karşısında yolun sağ tarafında içerdeki boşlukta idi.

Kocabeyin Oda: İbrahim Uluşık'ın evinin olduğu yerdeydi.

Küçükler Odası: Kerim Hasan hanesi önündeydi. Yol kenarında avlusu geniş olan bir odaydı. Son aktif olan odadır. Gölle aşı burada yapılmış.

Mercanlar Odası: Göçmen mahallesi başında, Mercan avlusunun alt tarafında güneybatı yönündedir. Mercanlar, yukarı mahalleden taşınmışlardır. Hacı Mercan, babası Vacip Mercan'ın izinden gider. Yukarı mahalledeki konumu aynen burada

da uygular. Dörde dört kare planlı önü çardaklı kapı ve pencere çardak içindeymiş. Daha sonraları burası Cahit Pehlivan'ın evi olmuştur.

Nalbantların Oda: Avcılar Kulübü'nün olduğu yerdeydi.

Sarı Ağa Odası: Berber Şerif Ali Aydoğan dükkânının olduğu yerdeydi. Derenin karşısında Veysellerin evleri Sarı Ağa'nın evi karşısıymış. Yukarı Mahalle yolu sağ tarafında tek odadır.

2.5.1 Helvacıköy Dedeleri

Arap Dedesi: Helvacı'nın güneyinde, Menemen T Tipi Kapalı Ceza İnfaz Kurumunun alt tarafındadır. Güneyinden Hatun Dere akmaktadır. Eskiden Arap Dedesi'nin kabri başında iki tane ulu servi ağacı varmış sonradan bu ağaçları kesmişler. Yine eskiden toprak yeme alışkanlığı (geofaji) olan çocukları bu alışkanlığından vazgeçmesi için buraya götürüp dua ederlermiş. Böylece toprak yeme alışkanlığı olan çocuk bir daha toprak yemez, bu hastalıktan kurtulurmuş.¹⁷⁸

Buruncu Dedesi: Hüseyin Dizdar'ın evin yanındadır (Foto 38).

Dumanlı Dedesi: Dumanlı Dağ'ın zirvesinde mezarının etrafı taşlarla çevrilmiştir.

Karahasan Dedesi: Karahasan Dağı'nın zirvesindedir.

Makarna Dedesi: Necati Mert'in evin arkasındadır. Bu yatırın fitik hastalıklarına iyi geldiğine inanılırmış.

Saraç Dedesi: Karahasan Dağı'nın yamacında yer alır (Foto 39). Mezarının başucunda servi ağacı vardır. Türk Dil Kurumu sözlüğüne göre “Saraç; koşum ve eyer takımları yapan veya satan kimse, koşum ve eyer takımlarını işleyen ve süsleyen kimse ve deri, muşamba vb.'nden bavul, çanta yapan kimse işleyen ya da süsleyen kimse” şeklinde tanımlanmaktadır.¹⁷⁹ Eskiden köylüler evlerine bir mal veya araç aldıkları için hayır yaptıklarında bu hayırdan bir tabak da Saraç Dede'nin mezarına götürürlermiş.¹⁸⁰

¹⁷⁸ Kalaycı, 2021.

¹⁷⁹ URL16: <https://www.tdk.gov.tr/>. Erişim tarihi 02.05.2021.

¹⁸⁰ Kalaycı, 2021.

Foto 38

Helvacı'nın
yatırlarından Buruncu
Dede'nin kabrinden
görünüş.

**Foto 39**

Helvacı'nın
yatırlarından Saraç
Dede'nin kabrinden
görünüş.



Ayrıca Helvacıların mayıs aylarında Hıdırellez'de giderek dua ettikleri, hayır yaptıkları ve güzel vakit geçirdikleri Foça Kocamehmetler Köyü yakınında Hayıt Dede¹⁸¹ ya da Helvacıların deyimiyle Işıkköy Dedesi bulunmaktadır (Foto 40). Helvacılar için Hıdırellez'de Işıkköy Dedesi'ni ziyaret etmek adeta bir gelenektir.

181 URL17: <http://www.focafoca.com/default.asp?sayfa=31&id=9050>. Erişim tarihi 04.07.2021.

**Foto 40**

Foça Kocamehmetler
Köyü yakınındaki
Işıkköy Dedesi'nin
(Hayıt Dede)
mezarından görünüş.

Helvacı kitap projesi kapsamında mezarlıktaki eski mezar taşları Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Coğrafya Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Emre Özşahin tarafından okunmuştur. Eski mezar taşlarının çoğu toprağa gömülmüş, üzerindeki yazılar deforme olmuş, bazılarını likenler kaplamış, bazılarının yazıları silinmiş, bazıları kırılmış ve bazılarının okunmasında da Osmanlıca yazı tekniği farklı olduğu için zorluk çekilmiştir. Buna rağmen üzerinde Osmanlıca yazı bulunan 41 adet mezar taşı incelenmiştir. Bu taşların 4 tanesinde ölüm tarihinin 1780-1800 yılları (1781, 1783, 1799, 1799) arasında, 27 tanesinde 1801-1900 yılları arasında ve 8 tanesinde 1901-1943 yılları arasında olduğu tespit edilmiştir.

Mezar taşlarının okunabilen kısımlarından bazı örnekler verilecek olursa üzerinde lale resmi olan bir mezar taşında ölüm tarihi Rumi 1215 (Miladi 1799) ve Dereli zevcesi Hacer yazmakta, yine üzerinde lale resmi olan bir başka mezar taşında ölüm tarihi Rumi 1197 (Miladi 1781) ve Ali Kerimesi Zeynep yazmakta, bir erkeğe ait mezar taşında ölüm tarihi Rumi 1225 (Miladi 1809) ve Beyzade Veli yazmakta, bir kadın mezarında ölüm tarihi Rumi 1315 (Miladi 1899) ve Bozköylü Muammer (...) Rabia yazmakta, yine bir erkek mezar taşında ölüm tarihi Rumi 1295 (Miladi 1879) ve Gaffar (...) yazmakta ve üzerinde fes bulunan mezar taşında ölüm tarihi Rumi 1335 (Miladi 1919) ve Mutemet Halil yazmaktadır.

Bununla birlikte Halveti Tarikatı şeyhi Haydar Hoca'ya ait mezar taşında “Hüve sene 1298 Tarik-ı Halvetiden [Ölümü 1298 (Miladi 1882), Halveti Tarikatından] yazmaktadır (Foto 41). Mezar taşının üstünde tarikat şeyhlerine ait sarık bulunmaktadır.



Foto 41

Halveti Tarikatı şeyhi Haydar Hoca'ya ait mezar taşı.

[Hüve sene 1298 (Miladi 1882) Tarik-ı Halvetiden] (Çeviren Ali Gürlek)

Helvacı'da zamanının uleması olan Haydar Hoca'nın türbesi Haydar Hoca Oda-sı'nın olduğu yerdeymiş. O zamanki idareciler türbenin taşınması için kime dedilerse işlem yapacak işçi çıkmamış. Derken iki kişi cesaretlenmiş ve köylüler “yapmayın, rahatsız etmeyin” demişlerse de kazı işini yapmışlar.¹⁸²

Halveti Tarikatı hakkında kısaca bilgi vermek gerekirse, Halvetiyye'de nefsin kötülükten ve günahlardan arındırılması esastır. Bunun yolu da dille, kalple, ruhla ve sırta yapılan zikir, fikir, şeyhe gönülden bağlı olma ilkelerine Halvetilik'te hassasiyetle uyulur.¹⁸³

Bu tarikatın Halvetilik adını almasının sebebi Ebu Abdullah Sirâcettin Ömer b. Ekmelettin Lahci Halvetî tarafından kurulmuş olmasıdır. Halvetiyye'nin kurucusu Ömer el-Halvetî olsa da tarikatı yayıp büyüten Yahyâ-yı Şîrvânî (ö. 870/1466) olmuştur. Halvetilik, Anadolu'da ilk defa Amasya'da ortaya çıkmıştır. Anadolu insanına en fazla etki eden tarikatlardan biridir. Her sınıf ve zümreden insana hitabeden bu tarikat tasavvuf tarihinde birçok kola ayrılmasından dolayı “tarikat fabrikası” olarak nitelendirilmiştir. Yine tarihte Osmanlı padişahlarının yaridan fazlasının bu tarikata mensup olduğuna dair rivayetler bulunmaktadır. Ayrıca yapılan incelemelerde tekke sayısı bakımından diğer tarikatlardan hemen her zaman fazladır.¹⁸⁴

¹⁸² Aydın, V. (2021). Kişisel notları.

¹⁸³ URL18: <https://islamansiklopedisi.org.tr/halvetiyye>. Erişim tarihi 02.05.2021.

¹⁸⁴ Kaçar, M. (2017). Halvetilik Hakkında Önemli Bir Türkçe Eser: Muslihiddin Gırnatevî'nin

Mezar taşlarında kılıç, lale, fes, fes üstünde gül, asker şapkası, büyük ya da küçük sarık gibi şekiller bulunmaktadır. Asker şapkası, fes, fes üstünde gül, sarık gibi şekiller erkeklere ait mezar taşlarında, lale gibi çiçek resimleri ise kadınların mezar taşlarındadır. Yine yan yana olan eski mezar taşları ile günümüze yakın mezar taşları genelde aynı sülaleye aittir. Mercanlar (Mercan (...)) ölüm tarihi Rumi 1319, Miladi 1903) sülalesine ait mezarlarda bu durum görülmektedir. Helvacı mezarlığındaki eski mezar taşlarının her biri korunması gereken manevi, tarihi ve kültürel miras niteliğindedir. Bu nedenle konunun uzmanları tarafından çok detaylı bir şekilde incelenmesi Helvacı tarihine ışık tutacaktır.

2.6 Helvacı Adı Üzerine Düşünceler

Helvacı'nın iskân edildiği dönemlerde, Azaklı Mezrası ve Hıdır Çiftliği olduğu gibi yakınlarındaki uygun yerlerde mezra, mahalle, ağıl, çiftlik vb. köyaltı yerleşmeleri de kurulmuştur. Bu dönemde ova tabanı üzerinde yer yer bataklıkların bulunması, taşkın tehlikesi, hayvancılığa ya da tarımla birlikte hayvancılığa dayalı ekonomik yapı, korunma amacı ve kültürel etkenler gibi nedenlerle yerleşmeler, ova tabanı yerine ova kenarını, dağ eteklerini ya da alçak alanları yerleşim yeri olarak tercih etmiştir.¹⁸⁵

Helvacı, Hatun Dere'nin oluşturduğu birikinti yelpazesi üzerinde Karahasana Dağı'nın yamaçlarıyla temas noktasında kurulmuştur. Böylece havadar, ufku açık, bol güneş ışığı alan, çevreye hâkim, su sıkıntısı olmayan, ulaşım olanakları geniş ve hem Karahasana Dağı'ndan hem de ova tabanındaki verimli tarım alanlardan yararlanabilme imkânına sahip bir alanda konumlanmıştır. Bu stratejik konumun sağladığı avantajlar sayesinde başta nüfus miktarı olmak üzere pek çok konuda Menemen ve Aliağa'nın en büyük köyü olmuştur.

İstivâ-yı Tarık-i Muhammediyye Fi Silsileti'l- 'Aleviyye'si. Amasya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 8, 55-74.

185 Mutluer, M. (1996). Edremit Yöresinde Kırsal Yerleşmelerin Coğrafi Dağılışı ve Nüfus Büyüklüğünü Etkileyen Faktörler. Ege Coğrafya Dergisi, 8: 207-224.

Helvacıköy kuruluş tarihi konusunda yaşlıların anlattıklarına göre;

- Molla Dağı'nda Bayramlar sülalesi,
- Umurlu'da Hacı Karahlılar ve Hacı Kurdahlılar sülaleleri,
- Taşlı Burun'da Kırnıklar ve Musalar sülaleleri,
- Kanlı Zeytin'de Hacı Hamzalar ve Ahmet sülaleleri yaşıyormuş.

Yine Ersin Doğer'in köyün yaşlılarından aldığı bilgiye göre;

- Böceli'de Ayni Hüseyinler,
- Umurlu'da Hacı Karahlılar,
- Azaklı'da Hacı Kurdahlılar'ın yaşadığı aktarılmaktadır.¹⁸⁶

İbrahim Kalaycı'nın notlarında;

- Azaklı'da Hacı Karahlılar,
- Bekirler Çeşmesi'nde Hacı Hüseyinler'in yaşadığı yazmaktadır.¹⁸⁷

Bu aileler bataklık arazilere yakın olduklarından sivrisineğin çok olması nedeniyle, Umurlu'da yaşayan aileler de yılanların çok olmasından rahatsız olduklarından daha yüksek yerlere taşınmaya başlamışlar. Bu sırada Helvacı'nın bugünkü yerinde helva yaparak geçimini sağlayan bir dede varmış. Bu dedenin bulunduğu yer rüzgâra açık olduğu için havadarmış, bataklık arazilerin uzağında olduğundan sivrisinekler rahatsız etmiyor ve yılanlarla ilgili de bir sorun yokmuş. Dedenin bulunduğu yerin çekiciliğinden diğer ailelerde bu alana taşınmaya başlamışlar. Böylece adını Helvacı Dede'den alan bugünkü Helvacı yerleşmesinin ortaya çıktığı rivayet edilmektedir.

Bir diğer rivayet de Helvacı Dede ile Aliğa'nın adını aldığı Ali Ağa adlı kişinin kardeş olduklarıdır. Hatta Helvacı'nın idari olarak Aliğa'ya bağlandığında iki kardeş birbirine kavuştu dendiği 1990'lı yıllarda köyün yaşlıları ile yaptığımız mülakatlarda söylenmişti.

Yukarıda yazılanlardan da anlaşılacağı gibi Helvacı'nın kuruluşu ve adı ile ilgili pek çok rivayet bulunmaktadır. Fakat en az 500 yıllık tarihi geçmişi olan bir yerleşme için bu söylenenlerin doğruluğuna şüphe ile bakmak gerekir.

¹⁸⁶ Doğer,1998.

¹⁸⁷ Kalaycı, 2021.

Bununla birlikte Osmanlı Devleti döneminde aşiretlerin iskânı ile kayıtlarda Memen'de iskân edilmiş Türkmen taifesinden bir Helvacı cemaati bulunmaktadır. Ayrıca bir Helvacı Fakı cemaati de Edirne ve Kırklareli sancaklarına yerleşmiştir. Bugün yaşadığımız Helvacı'dan başka Trabzon-Akçaabat, Zonguldak-Çaycuma (Helvacılar), Kırşehir-Özbağ (Helvacılar) Samsun-Çarşamba (Helvacalı), Adana-Karataş, Çanakkale-Çan ve İzmir Torbalı'da Helvacı adında köy yerleşmeleri ve Havsa (Edirne) ilçesinin Helvacı adında bir mahallesi bulunmaktadır.¹⁸⁸

Helvacı geleneği, göreneği, şivesi, yaşam tarzı kısacası kültürel özellikleri bakımından yakınındaki köylerden ne Hatundere'ye ne Türkelli'ye ne Boz köy'e ve ne de Şehitkemal'e benzemektedir. Helvacı'nın kültürü tam manasıyla kendine özgüdür. Ayrıca Helvacıların yörede vatanını ve milletini seven, dinine bağlı, güvenilir, sözü dinlenir, yardımsever ve misafirperver insanlar olarak tanınıyor olmaları da ayrı bir gurur kaynağıdır.

2.7 Helvacıköylü Kahramanlar ve Anıları

2.7.1 Süleyman Coşar (Koca Süleyman)



Foto 42

Süleyman Coşar (Koca Süleyman).

Süleyman Coşar askerde denizciymiş. Birinci Dünya Savaşı sırasında bacağından yaralanarak yaklaşık yedi ay boyunca tedavi görmüş. Savaş sonrasında devlet kendisine gazilik maaşı bağlamak istemiş fakat bunu kabul etmemiş (Foto 42). Son nefesini vermeden önce elini kaldırıp “İlk hedefiniz Akdeniz. İleri!” dedikten sonra, “Vazife tamam olmuştur” deyip son nefesini vermiştir (Fikret Ödemiş’in sözlü ifadesi).

Süleyman Coşar'ın (Koca Süleyman) Sivastopol'un bombalanmasıyla ilgili anısı İbrahim Kalaycı'nın kişisel notlarından alınmıştır.

188 Doğer, 1998.

İbrahim Kalaycı bu anıları yaşlılardan dinlerken hayretten ağızlarının açık kaldığını söylemektedir.

“Süleyman Coşar namıdiğer Koca Süleyman 1914’te Sivastopol’u bombalamak için gönderilen Osmanlı donanmasında askerdir. Savaş gemisi Sivas-
topol’a varınca demir atıp çevresine bir islim salmış, Rus cephelerini bom-
balayıp tarumar etmiş. Süleyman Coşar iri yapılı, uzun boylu, çok da atik
bir asker olduğundan eline zincir kesen bir balta verilmiş. Komutanı ona
‘Bombardıman bitince sana zinciri kes dediğimde zinciri keseceksin.’ demiş.
Emir gelmiş. Süleyman Coşar baltayı kaldırıp ‘Ya Allah Bismillah’ deyip bir
baltada geminin bilek kalınlığındaki zincirini kesmiş. Bu bombardımandan
sonra savaş gemisi Türkiye’ye dönmüş.”¹⁸⁹

2.7.2 Aydınlı Mehmet (Molla Mehmet, Mehmet Aydınlı)



Foto 43

Aydınlı Mehmet Efe.

Aydınlı Mehmet (Molla Mehmet, Mehmet Aydınlı) kız kardeşi Emine’nin Gedik Mehmet Ağa ile evlenmesi üzerine diğer kardeşi İbrahim ile Menemen’den Helvacı’ya gelmiştir (Foto 43). Mehmet, cabbar ve yürekli bir delikanlıdır. Eniştesi Gedik Mehmet Ağa yanında, ağanın işlerine hâkim olmuş, büyük takdirini kazanmıştır. Ağa, ona “Benim Aydınlı Efem” diye diye işlerinde kol kanat germiş ve bu lakap soyadına dönüşerek Aydınlı soyadı kendisine ve ailesine kalmıştır.

Menemen Kaymakamı Kemal Bey onu bir şekilde tanımış ve sevmiştir. Kaymakam ile arası iyidir. O yıllarda da Yunan işgali vardır. Aydınlı Mehmet’in askerlik çağı gelmesine rağmen kaymakam onun askerlikten muaf olmasını sağlar ve yetim bir kız ile evlendirir.

¹⁸⁹ Kalaycı, 2021.

Aydınlı Mehmet, kaymakamın önerisi üzerine civardaki işgallere engel olmak için yöredeki güçlerle birlikte hareket eder ve yararlı girişimlere ön ayak olur. Böylece halkın gizli direnişinde yerini alır.

Aydınlı Mehmet'in güçlü görünümü ve heybetli duruşu hafızalara kazınmıştır. Az konuşur çok susarmış. Adeta "Sözüm altın susum gümüş" der, herkeşe hükmedermiş.

2.7.3 Yumurtacıların Hakkı Efendi

"Yunanlılar İzmir'e çıkıp, kasabalara ve köylere dağılmaya başlayınca bütün köylü dağa sığınmış. Hakkı Efendi, uzun boylu, iri cüsseli aynı zamanda kulakları sağır bir kişiymiş. Köylü dağa sığınınca, Hakkı Efendi kütüklüğünü çapraz kuşanıp, silahını alıp Helvacı Mezarlığı arasında Yunan askerlerine karşı pusuya yatmış. O zaman mezarlık arasındaki yol kullanıldığı için Yunan askerleri muhakkak oradan geçeceklermiş. Hakkı Efendi, bu çatışmada Yunan askerlerine karşı kahramanca çarpışarak şehit olmuş."¹⁹⁰

2.7.4 Ballı Yunus

Ballı Yunus ile ilgili bilgiler Sami Yakalı'nın notlarından alınmıştır. Sami Yakalı, aslen Belen Köyü'nden olup Menemen'e göç eden ve burada uzun yıllar bir siyasi partinin ilçe başkanlığını yapan Tahsin Turhal'dan duyduklarını notlarına yazmış.¹⁹¹

"Tahsin Turhal'ın babası köyde kendini aklamayı zor ağır bir iftiraya uğruyor. Bu iftira nedeniyle asılması sözkonusu. Bunun üzerine eline silahını alıp dağa çıkıyor. Dağda Ballı Yunus ile karşılaşılıyor ve aklanıp Belen'e dönünceye kadar dağlarda birlikte geziyorlar. Bu arada Kurtuluş Savaşı başladığından Kuvayı Milliye ordusu ile irtibata geçiyorlar. Bu bölgenin zenginlerinden ama gönüllü ama silah zoruyla topladıkları bir at heybesi altını Manisa bölgesi Kuvayı Milliye komutanlığına götürüp teslim etmişler."

"Ballı Yunus kimdir? Ballı Yunus kimine göre eline mavzeri alıp dağa çıkan, Yunan işgali sırasında arada bir Kahve Tepesi'nden Karakol Dağı'ndaki

¹⁹⁰ Kalaycı, 2021.

¹⁹¹ Yakalı, 2021.

Yunan karakoluna kurşun yağdıran hayta bir genç, kimine göre Kurtuluş Savaşı'nın isimsiz kahramanlarından biridir.”

“Ballı Yunus’un Kuvayı Milliye’ye Kurtuluş Savaşı sırasında pek çok katkıları olmuştur. Yunan işgal güçlerinin korkulu rüyası haline gelmiştir. Yunanlılar bir türlü Ballı Yunus’u yakalayamamışlar. Fakat sonunda Ballı Yunus’u pusuya düşürüp şehit etmişler.”

2.7.5 İbrahim Atasoy

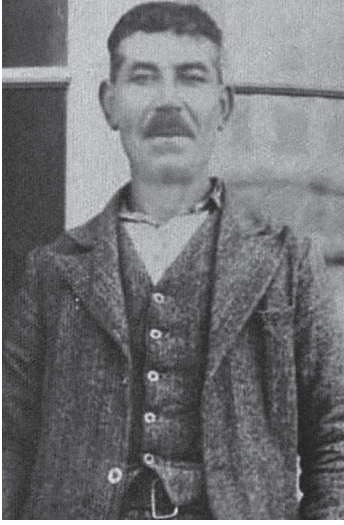


Foto 44
İbrahim Atasoy.

Yunan işgali döneminde kahramanlık gösteren kişilerden biri de İbrahim Atasoy’dur. İbrahim Atasoy (Foto 44) ile ilgili aşağıda anlatılanlar Vahdettin Aydın’lı’dan alınmıştır.¹⁹²

“İbrahim ve kardeşi iş aramak için köyümüze Öküzköy’den (Şehitkema) gelmişler. İbrahim köy ağası tarafından işe alınmış, tarla toprak işlerine çalıştırılmıştır. Çalışkanlığı ve cesaretli davranışları ile göze girmiştir. Ağa, onu sülalesinden Sultan adında bir kızla evlendirmiş. Aras Ahmet Dede, İbrahim’e çok güvenmiş, onu adeta koruma memuru yapmış. İbrahim boyu poslu, acar bir kabadayı olduğundan herkesin çekindiği ve saygı duyduğu biri haline gelmiş.”

“O sıralarda Yunan işgali varmış. Köyün içinde ve köy dışında Yunan karakolları oluşturulmuş. İbrahim yöre dağlarını karış karış bildiğinden zaman zaman Arap Hamza ve diğerleri ile uzak tepelerden mavzerlerle karakola taciz atışları yapmışlar. Köye tekrar dönerek kalabalıkta gizlenmişler.”

“Kendi ağzından dinlediğim bir hikâyesini hala unutmuş değilim: Cavırın bir atı vardı. Bunun yularını koluna takar geceleri bile çay kenarında ileri geri dolaştırırdı. Koşumları ve sırtında güzel bir örtüsü vardı atın. İki arkadaş kafaya koyduk bu atı alacaktır.”

¹⁹² Aydın’lı, 2021.

“O zamanlar insan az, her taraf ıssız ve sessiz. Hatun Dere’den gelen çayda su değirmenleri vardı. Çayda devamlı su akardı. Ay aydınlık bir gece, cavır gene atıyla dolaşüyor. Biz arkadaşla sotaya yattık çayın içinde. Çırılçıplak soyunduk, çamura iyice bulandık. Ben başıma çalı çomakları da takıştırdım, boladanla bağladım. Yakınımızdan geçerlerken peşlerine takıldık. At bir ara huysuzlandı, yanı başından avucumdaki otları sundum ata. At duruldu. Yavaşça atın başından yuları çıkarıp, kendi başıma taktım. Atı arkadaş aldı, geride kaldılar. Yular boynumda cavır yürür ben peşinden giderim. Bir süre gittik. Hafiften duraksadım adam arkaya bakmadan “deh breh” der, böyle bir iki kantarmadan sonra kastım eyice durdum. Adam “deeehhh bre” dedi döndü, döner dönmez atı değil bir ucube görünce panaya mı ne diye bir çığlık attı ve yuları da bırakıp kaçtı, gitti. Gidiş, ama ne gidiş. Arkasına bile bakmadan düşe kalka uçtu adeta. Arkadaş atı hemen dağdaki çetelere götürdü”.

“Benim şimdilerdeki tahminim o kişi Arap Hamza reisti. Hamza’yla veya başkalarıyla Yunan askerlerinin silahları gasp edilip milis kuvvetlerine aktarılmıştır.”



Helvacı Saat Kulesi

KÜLTÜR . TARİH .
COĞRAFYA .

III.BÖLÜM

Kültür

3.1 Helvacı'nın Eski Köy Düğünleri ve Âdetleri

Helvacı'nın kültürel zenginliklerinden biri düğünlerdir. Üç gün üç gece boyunca süren eski köy düğünlerinin ne kadar eğlenceli ve renkli geçtiği, günümüz düğünlerinin eski düğünlere göre ne kadar yavan kaldığı aşağıdaki satırlarda açıkça görülmektedir. 1955-1960 yıllarına ait düğünler İbrahim Kalaycı'nın kişisel notlarından,¹⁹³ bu yıllardan sonraki düğünler Sami Yakalı'nın kişisel notlarından¹⁹⁴ aktarılmıştır.

Düğün Başlıyor (1955-1960)

Düğünden 10-15 gün önce çalı meclisi toplanır. Damat, sağdıçları, arkadaşları çalı meclisi yapılacağı gün eşeğini, atını, silahını alan yakaya gelir. Yaka, şimdiki Yakalı Mehmet'in ağılın üst tarafıdır. Gençler orada arkadaşlarını beklerken naralar atılır, silahlar ateşlenir. O meydana herkes toplanır. Karahasan Dağı'na çalı, odun meclisine gidilir. Dağdan gelen odun ve çalıların yarısı kız evine, yarısı da oğlan evine gider. Çalı meclisinden gelen gençlerin atlarına çember, mendil gibi hediyeler bağlanır, akşam oğlan evine gidenlere yemek verilir.

Köyümüzde bazı düğünler salı günü başlar, perşembe günü sona ererdi. Bazı düğünler cuma günü başlar, pazar günü sona ererdi. Düğünün birinci günü ikindiye doğru çalgıcılar gelir, oğlan evine davul zurna, kız evine kız çalgısı çalınırdı. Oğlan evinden davulcularla damat ve arkadaşları kahveler önüne keşkek dövmeye giderler, orada hem oynanır hem de keşkek dövülürdü. Hem kız evinin hem de oğlan evinin keşkekleri yapılırdı.

Düğün Başladı (1955-1960)

İlk gün akşam üstü gelin ve arkadaşları, çalgıcılarla sağdıç selesi toplama-ya çıkar. Sağdıç selesi çiçeklerle süslü selelerdir. Sağdıç selesi toplanır, oğlan evine getirilip gelin evine konur. Akşam, oğlan evinde davullu zurnalı meydan yeri kurulur, oynanır, eğlenilir. Kız evinde de meydan kurulur,

¹⁹³ Kalaycı, 2021.

¹⁹⁴ Yakalı, 2021.

orada kızlar ve gelinler oynar eğlenir. Bu cümbüş gece tahminen saat on, on bire kadar sürer. Meydan dağıldıktan sonra kız evi, oğlan evine lokum atmaya gelir. Oğlan evinde kız çalgısı eşliğinde meydan kurulur, meydan yerine bir sofra bezi serilir, oğlan evi ve damadın arkadaşları o sofra bezinin üzerine birer kutu lokum atarlar. Buna Lokum Atma denir. O lokumları kız evi alır ve gider. Biraz sonra oğlan evi kız evine davullar eşliğinde lokum yemeye gider. Saat gece on ikiyi bulmuştur, birinci gün böylelikle bitmiş olur. İkinci gün (sabaha karşı) gece her iki ailede de kazanlar kurulur, keşkekler, yemekler pişer. Buna keşkek vurma denir. Öğle vakti olmuştur.

Düğün Oluyor (1955-1960)

Davetliler düğün evlerine akın akın gelmeye başlar. Herkes hediyesini getirir, yemeğini yer. Öğleden sonra saat iki veya üç gibi oğlan evi bütün davetlileriyle davullar eşliğinde kız evine takıya gider. Buna Kına Gaası denir. Kız evinde kız çalgıları eşliğinde meydan kurulur. Gelin, beyaz esvaplı meydan yerinde bir sandalyeye oturur, takılar yapılır ve meydan dağılır. Kına gaasından sonra akşam ezanına bir saat kala, gelin çalgılar eşliğinde kız arkadaşlarının evine gider, arkadaşlarını toplar, düğün evine döner, buna Kız Toplama denir. Birinci günkü gibi düğün meydanları kurulur, oynanır, kalgınır. Lokum atmada olduğu gibi bu sefer kız evi oğlan evine et almaya gelir. Biraz sonra oğlan evi kız evine kına yakmaya gider. Kız evinde geline kına yakılırken damat ve sağdıçlar içeri alınır. Onlara da tavuk pirzolası ikram edilir. Saat gece on iki olmuştur, düğünün ikinci günü de, kız çalgılarının işi de bitmiştir.

Düğün Bitiyor (1955-1960)

Üçüncü gün, oğlan evinde meydan kurulur. Gençler yerler, içerler, oynarlar. İkinci sonrası gelin almaya gidilir. Bir tane at hazırlanır, davullarla kız evine varılır. Orada yine meydan kurulur, oynanır, kalgınır. Bu arada gelin hazırlanır, vakit akşama yaklaşmıştır. Gelin alınır, ata bindirilir, at kız evi tarafından süslenir. Ata bindirilen gelinin üzerine iki metre yükseklikte, bir buçuk metre genişlikte, dört köşesinde sırk olan bir zeyvan çekilir, bu işlem gelin görünmesin diye yapılır. Atın başını oğlan evinin yakını çeker, zeyvanın sırkıklarını oğlanın sağdıçları tutar ve bu olay oğlan evine kadar devam eder. Kız evinden oğlan evi yola çıkınca en önde davul zurna, arkasında bayrak ve gençler, onların arkasında evli erkekler ve oğlan babası, onların arkasında

gelin atı, gelin atının arkasında kadınlar olur. Böylece gelin, oğlan evine gelir. Damat gelin almaya gitmez.

Düğün Bitti (1955-1960)

Gelin, oğlan evine gelince, damat gelinin üzerine buğdayla karışık demir para saçar. Bu âdet, gelin eve bereket getirsin diye yapılır. Artık davulların işi bitmiştir. Akşam, damat sağdıçlarıyla damat tıraşına gider. Berberden gelince damat, damatlık elbiselerini giyer, babası, erkek akrabaları ve sağdıçlarıyla camiye yatsı namazına gider. Yalnız burada sağdıç namaza girmez, dışarıda damadın ayakkabılarını bekler. Eğer damadın ayakkabıları çalınırsa sağdıç burada bir bedel öder. Bu âdete de Ayakkabı Çalma denir. Namaz dağılınca damat, sağdıçlar ve evin büyükleriyle hoca eşliğinde dualarla oğlan evine gelir. Gelin evinin önünde yine dualar yapılır. Damat, büyüklerin ellerini öper, arkadaşlarıyla tokalaşır, arkadaşlarından sırtına bir iki yumruk yer ve gerdeğe girer. Dışarıda havaya silahlar atılır ve düğün biter (İbrahim Kalaycı notları).

1960 Yılı Sonrası

Kız İsteme: Oğlanın ve ailesinin ittifakıyla ağzı laf yapan biri dünürü olarak kız istemeye yollanır. Allah'ın emri, peygamberin kavli denilerek söze girilir ve kız istenir. Kız verilecek olsa dahi istisnalar hariç hemen verilmez, üçüncü istemeden sonra verilir. Bu da dedikoduların önüne geçmek için izlenen bir yoldur. Üçüncü istemede kız verilir, kara pekmezle şerbet yapılarak dünürçülere içirilir ve söz kesilmiş olur.

Düğün Hazırlıkları ve Düğün: Oğlan ve kız tarafı bir gün belirler, bu gün genellikle aralık ayı ile mart arası yani kışın olur. Çünkü ilkbahar mevsiminden başlayıp aralık ayına kadar köyde çok fazla bir iş yoğunluğu olur.

Düğünden bir hafta önce gelin olacak kız köydeki yetişkin kızlara kına şekeri dağıtır. Kına şekeri verilmeyen kız düğüne gelmez, gelse de düğünde oynamaz çünkü onu bir onur meselesi yapar. Yine düğünden iki gün önce gelinin başına kına yakılır, kızlar kendi aralarında eğlenip oynarlar.

Damat adayı oğlan da düğünden bir hafta önce sağdıçları ve arkadaşlarıyla odun meclisi adı altında dağa oduna giderler. Bu odunların bir kısmı da düğün yemeklerini pişirmeleri için kız evine indirilir. Odun meclisine gidenlere birer mendil hediye edilir ve o gün akşam yemek verilir.

Köydeki eski düğünlerde oğlan ve kız çalgısı diye ayrı çalgı takımları vardır. Oğlan evine iki zurnacı, iki davulcu, kız evine ise kadınlardan oluşan bir kemancı, bir dümbelekçi (darbuka) bir de tefçiden oluşan çalgı grubu gelir.

İki türlü düğün vardır; ön düğün ve ters düğün. Ön düğün salı günü başlar, perşembe günü biter. Ters düğün ise perşembe günü başlar, cumartesi günü biter. Yani üç gün düğün yapılır.

Düğünün ilk günü akşamüstü çalgılar gelir. Gelin, çalgılarla ev ev kızların evlerini gezer, kız toplar. Tabi her evde gelin oynar, düğüne gelemeyecek yaşlılar da gelini görmüş olur. Oğlanlar ise davul zurna ile köy odasına giderler, oradan dualarla bayrağı alırlar. Dirayetli gençlerden biri bayraktar yapılır. Bayraktarın sağında ve solunda ellerinde 40-50 cm uzunluğunda bıçaklar olan iki delikanlı olur. Bunlara bayrağı ve bayraktarı korumakla görevli bıçakçılar denir. Düğünlerde bayrağın yanında gençler oturur, karşıda bir yerde ise kösemeler (evliler) oturur. Kösemeler bayrağın altında oturamazlar, yine düğünde oynayacak gençleri bayraktar sıraya kor, ona göre bir düzen sağlar. Kösemeler gençlerin oynaması bitmeden oynamazlar. Oynayacak genç kalmayınca, yine bayraktarın sıraya koymasıyla kösemeler oynar.

Köy odasından bayrak alındıktan sonra keşkek dövmesi yapılır. Köy altı dediğimiz yerde keşkek dövmeye yarayan bir taş vardır. Orada gençler hem kız evinin hem oğlan evinin keşkeğini döverler. Birinci günü akşamı kızlar, kız evinde kız çalgısında; oğlanlar, oğlan evinde oğlan çalgısında oynayıp eğlenirler. Gecenin ilerleyen saatlerinde kız tarafı oğlan evine gelir, kızlar ve gelin oğlan evinin önünde oynarlar. Sonunda gelin kız tek başına oyuna kalkar, oğlanın babası bir kasa lokumla meydana gelir, bir kız yengesinin serdiği sofraya lokum kasasını koyar. Ardından oğlan evinin akrabaları, oğlanın arkadaşları birer kutu lokum atar. Bu âdete Lokum Atma denir. Lokum atmadan sonra kız tarafı gider, yarım saat sonra da oğlan evi kız evine gider ve orada oğlan tarafına lokum ikram edilir.

Düğünün ikinci günü Kına Gaası ve Et Alma günüdür. İkinci günü gece, keşkekçi tarafından keşkek kazanlarda pişmeye başlar, öğleye doğru diğer yemekler de pişer, gelenlere hemen sofraya kurulur. Bu arada düğüne gelen davetliler okuntu adı altında düğün evine bir hediye ile gelir. Bu hediye çeşitli ev eşyalarından ibarettir.

İkinci günü öğleden sonra muhtar almaya davul zurna ile gidilir ve muhtar oğlan evine gelir. Bayraktar ve gençler önde, onların ardında muhtar ve düğün sahibi, onların arkasında da oğlan evinin taraftarları kız evine gider. Burada kına gaası denilen takı merasimi yapılır ve oğlan evi geriye döner. İkinci günü akşamı yine kızlar kız evinde, gençler oğlan evinde oynayıp eğlenirler.

Burada bir ayrıntıyı belirtelim, bir genç bayrağın yanından ayrılıp kız çalgısını kenardan köşeden seyrederse görüldüğü zaman hem kınanır hem de bayraktar tarafından bir ceza verilir.

Yine ikinci gece kız evi oğlan evine et almaya gelir, oğlan tarafı bir miktar et, ekmek ve bulgur verir. Kız tarafı evlerine dönünce oğlan tarafı kız evine gider ve orada gelinin eline ayağına kına yakılırken damat ve arkadaşları ayrı bir yerde eğlenmeye devam ederler.

Üçüncü günün akşamüstü gelin tellemesi adı altında gelinin yüzüne renkli pullarla çiçekler yapılır. Oğlan tarafının yengeleri kız evine gelip gelinin çorabını, ayakkabısını giydirir. Gelinin babası, gelinin beline kuşağını bağlar. Daha sonra oğlan ve kız yengeleri birlikte üç adet renkli çemberi salavatlar ile dönerli gelinin yüzüne örterler.

Bu sırada oğlan evinde de gelin almaya gitme telaşı vardır. Gelin atı hazırlanır, ata damadın sağdıçı biner, oğlan evi gelin evinin yolunu tutar. Bu arada gelin o gün oruca niyet etmiştir ve oruçludur. Kız evine varılınca gelin evden çıkarılır, atın yanına getirilir. Sağdıç attan inerken öte yandan da gelin bindirilir. Sağdıç attan daha evvel iner de o arada ata bir başkası binerse, sağdıç ona istediği bir hediye alıp onu attan indirmesi gerekir.

Gelin ata binip oğlan evine varınca attan inerken para ve buğday saçılır. Gelinin eline iğ sokulmuş bir ekmek verilir. Diğer eliyle de yağ ve bal alıp kapının alt ve üst sövelerine (eşiğine) sürer, elinin bulaşığını da kaynanasının uçkuruna siler. Gelinin kucağına bir oğlan bir kız çocuğu oturtulur.

Bu arada damatta tatlı bir telaş vardır. Damadı keşkekçiyle birlikte sağdıçlar giydirir. Tekbirlerle damat yatsı namazına camiye gitmeden önce küçük büyük herkesin elini öper ve gerdeğe girinceye kadar da hiç kimseyle konuşmaz. Camide damadın pabuçlarını (ayakkabılarını) kapmaya çalışırlar. Sağdıç kaptırırsa bir kilo lokum alır, pabuçları kurtarır. Bu gelenek davette de geçerlidir.

Namazdan sonra imamla birlikte salavatlar eşliğinde damat eve gelir ve dualarla evine girer. Ertesi gün sağdıçlar damat kaldırmaya, yengeler ise yatak toplamaya gelirler, orada yemek yapılır ve hep birlikte yenir.

İki gün sonra ise kız evi oğlan evini davet eder. Yine akrabalar ve sağdıçlar davete giderler. Orada kız evinin hazırladığı çeşitli yemekler yenir. Düğünün ikinci günü muhtarın, imamın ve damadın berberinin evine birer sini yemek götürülür.

3.2 Helvacı'da Eski Bayramlar ve Gelenekler

Helvacı'da eskiden bayram telaşı birkaç gün önceden başlardı. Bayramda ziyarete gelenlere ikram edilmek üzere kırıntı, kırk kaplılar hazırlanırdı. Eğer Kurban Bayramı ise arefe günü kurbanlık koçlara kınalar sürülür, renkli toz boylarla çeşitli renk ve şekillerde koçlar boyanır, köyün altına çıkarılırdı. Arefe günü özellikle akşamüstü köy altı bir renk cümbüşüne dönerdi. Koçuna güvenenler koçlarını dövüştürürlerdi.

Nişanlısı olanlarda ise bir başka telaş olurdu. Kız evi bir tavuk dolması, bir sini kırk kaplı ve mevsimine göre damata bir gömlek veya bir kazak alır, akşam ezanına yakın oğlan evine götürürdü. Oğlan evi ise yemekten sonra gelin kıza aldıkları bayramlık elbiseyi alıp kız evinin yolunu tutardı. Orada kızın ellerine kına yakılır, sohbet edilirdi.

Çocuklara gelince; onlar arefeyi bayrama bağlayan gece yeni alınan ayakkabılarını yatağının başucuna kor, öyle uyurlardı. Bayram sabahı hane halkı erkenden kalkar, erkekler, çoluk çocuk abdestini alır, camiye bayram namazı kılmaya giderlerdi. Çocuklar için orada bayram namazını beklemek ise bir işkence olurdu. Çünkü bayram, bayram namazı kılındıktan sonra başlayacağı için artık dakikalar saat olurdu. Ne zaman müezzin dokuz tekbir ile “bayram namazına hazır olun, uyun imama” der ardından bayram namazı kılınır doğru koşarak eve.

Eğer Ramazan Bayramı ise evin annesi tavuk dolmasını hazırlamıştır. Köyümüzde Ramazan Bayramı sabahı tavuk dolması yemek bir gelenektir. Kurban Bayramı ise kurbanlar kesilir, mahallede kurban kesemeyenlerin

payları ayrılır, bir yandan da odun ateşinde et kavrulur, bir miktar et de şişe dizilir, külbastı yapıp yenirdi. Ardından babanın, annenin eli öpülür, bayram harçlıkları alınır, bu arada anne baba çocuklarına sıkı sıkı tembihlerler: “Önce dedenizin, ninenizin elini öpün, sonra akrabaların ve yakın komşuların ellerini öpün. Sakın ha para istemeyin, veren verir, vermeyenin canı sağ olsun.” Aradan birkaç saat geçince el öpme faslı biter, köyün bütün çocukları köy altında toplanır, kiminin elinde balon, kiminde tapa tabancası, çıtı pıt, kız kaçıran adındaki patlayıcılar, bağırış çağırış ve çocukların rengârenk elbiseleriyle köyün altı bir renk ve ses cümbüşüne dönerdi.

Bu arada nişanlı gençler 4-5 metre yüksekliğinde salıncaklar kurarlardı. Bu salıncakların urganlarına çeşitli ziller, çanlar takılır ve olmazsa olmazı ise deveçilerden havan adı verilen deve çanı alınır, urgana bağlanırdı. Salıncak sallandıkça bu canlar öter, bütün köyden duyulurdu, can sesini takip eden salıncağı bulurdu. Bazı bayramlarda üç dört tane salıncak kurulurdu. Yine nişanlı kız evinde ise yoğun bir telaş vardır. Eğer nişanlıların bu ilk bayramı ise akşama el öpmesi vardır. Çeşitli yemekler hazırlanır, akşam oğlan evi hısım, akraba yakın komşuları alır doğru kız evine, oğlan da sağdıçları ve yakın arkadaşlarıyla kız evine giderdi. Gelin kız gelenlerin hepsinin elini öper, eli öpülen ise pek göstermeden kızın eline bir miktar harçlık sıkıştırır, oğlan babası ise maddi durumuna göre bilezik, gerdanlık gibi bir şeyler takar, ardından yemekler yenir ve köyümüzün bir geleneği daha yerine getirilmiş olurdu.

Bu arada gençlerden bahsetmeyi de unutmayalım. Yeni yetme gençler de iki, üç kişilik gruplar halinde köyün içinde mahalle aralarında gezerler, gözüne kestirdiği veya gönlünden geçen kızla belki karşılaşırız umuduyla köy sokaklarında dolanırlardı.¹⁹⁵

195 Yakalı, 2021.

3.3 Helvacı'da Sünnet Düğünleri

Helvacı'da sünnet düğünü hazırlıkları sünnet günü gelmeden aylar önce başlar. Önce evlerin bahçe düzeni ile badana ve boya işleri yapılır. Evin içinde eskiyen mobilya, eşya, perde ve evin eksikliği var ise tamamlanır. Daha sonra sünnet alışverişi için genelde Menemen ya da İzmir Kemeraltı'na gidilir. Bu kıyafetlerden sünnet çocuğunun sağdıcına da alınır. Sünnet gününden bir hafta önce sağdica alınan kıyafetler tepsi halinde paketlenir, yanında yine tepsilerde çerez, meyve, lokum gibi yiyecekler ile sünnet sağdıcına götürülür.

Helvacı'da sünnet düğünü iki gün sürer ve genelde cumartesi, pazar günleri tercih edilir. Sünnet düğünü başlamadan önce düğün evinin kapısına büyük bir Türk bayrağı asılır. Daha sonra sünnet çocuğu giydirilerek sağdıkları ile hazırlanır. Peygamber sünneti olarak çocuğun gözlerine kalem ile rimel sürme çekilir ve iki kaşının arasına da elif işareti yazılır. Böylece sünnet çocuğu ve sağdıcı akşamki eğlenceye hazırlanmış olurlar.

Helvacı'da düğünlerin başyemeği keşkektir. İkinci ezanından sonra köy meydanındaki keşkek taşında, yine eş dost tanıdıklarla keşkeklik buğday tahta tokmaklarla dövülerek geceye hazırlanır.

İlk günün akşamı kına gecesi olur. Kına gecesi başlamadan önce akşam misafirlere düğün yemeği ikram edilir. Yemek olarak genelde tavuklu ya da etli patates, kuru fasulye, pilav, et yemeği ve salata hazırlanır. Misafirlerle birlikte akşam yemeği yenildikten sonra araçlarla veya yaya olarak düğün salonu ya da eğlence için hazırlanan yere gidilir. Kına gecesinde davetliler için düğün salonunda ya da mahallenin geniş bir yerinde eğlence düzenlenir. Eğlencede orkestra ve davul zurna eşliğinde akraba, eş, dost, genç, yaşlı herkes eğlenir.

Kına gecesi bitmeden sünnet çocuğunun sağ elinin başparmak, işaret parmak ve orta parmaklarına kına yakılır. Bu çocuğun asker zamanı elinin silah tutması ve tetik çekmesi için yapılan eski bir âdettir.

Kına gecesi bitince eş, dost, akraba ve misafirler eşliğinde keşkek vurulur. Vurulma işlemi sırasında önce kazanların içine hazırlanıp dövülmüş buğday ve iç malzemesi ile iç yağı ve dana ya da kuzu eti konulur. Kazanların etrafına zeytin çalısı veya dikenli çalı yerleştirilerek, çalıların üstüne odunlar atılır ve yakılır. Keşkek yemeği pişerken bir kişi (keşkekçi) kazanların başında

durur, sabaha kadar keşkeği karıştırır, pişmesini ve kıvama gelmesini sağlar. Keşkeğin yanında ertesi gün misafirlere ikram edilecek olan kuru fasulye, pilav, etli nohut yemeği, fırında patates, salata ve irmik helvası ya da helva çeşitlerinin hazırlığı yapılır.

Ertesi gün sabah davet edilen misafirler, düğün evine okuntu (hediye) getirirler. Düğün sahibi gelen misafirleri karşılar, ilgilenir, hazırlanmış olan keşkek, kuru fasulye, pilav, etli nohut yemeği, fırında patates, salata ve irmik helvası ikram eder.

Bu arada düğün evine çalgıcı olarak davul zurnacılar gelir. Sünnet çocukları ve isteyenler davul zurna önünde oynarlar. Öğleye doğru sünnet çocukları ata bindirilerek davul zurna eşliğinde, arkasında araba ve traktör konvoylarıyla köy içinde gezdirilir (Foto 45). Konvoy köy meydanında ve kahvehanelerin önünde durdurularak sünnet çocukları zeybek oyunları oynatılır. Eve döndüğünde sünnet çocuğu attan hemen inmez. Dedesinden sünnetlik bir hatıra, bir hediye veya küçük bir tarla ister ve attan inmeden önce mutlaka söz alır. Yine sünnet çocuğu attan inmeden, bereketli güzel bir geleceği olması için bir poşet içinde karıştırılan cam şeker, bozuk para ve yer fıstığı at üzerindeki çocuğa doğru havaya atılır.

Öğle namazından sonra mevlüt için hazırlık yapılır, mevlüt okunmaya başlandıği sırada sünnet olma hazırlığı da başlar. Eskiden köyümüze sünnetçiler



Foto 45

Sünnet çocukları
(Zeynel Enes Yavuz
ve Eymen Asel Eroğlu)
atla köy içinde
dolaşırken.

gelip sünneti yapıp giderlerdi, şimdilerde ise genelde çocuk doğunca ya da iki üç yaşında hastane ortamında uzman doktorlar tarafından yapılıyor. Mevlüt okunurken misafirlere lokum ve şerbet ikram edilir.

Mevlütle bereber dualar okunduktan sonra sünnet işlemi de biter. Mevlüt okunup bittikten ve çocuk sünnet olduktan sonra düğün sahibi aile misafirler tarafından tebrik edilir, sünnet düğünü mübareklenir. Böylece sünnet düğünü sona erer.

3.4 Helvacı'da Eski Cenaze ve Defin İşleri

Helvacı'da eski cenaze ve defin işlemleri ile ilgili geleneklerin uygulanması konusunda aşağıda aktarılanlar Sami Yakalı'nın notlarından alınmıştır.

Vefat eden kişinin hemen çenesinin altından geçirilen bir bezle çene, başının üstünden bağlanır. Evin önünde etrafı çarşaflarla çevrili bir yer yapılır ve cenaze orada yıkanır, kefenlenir, kefenin içine çörek otu ve gül aburu denilen kokulu mayıs gülünün kurutulmuş yapraklarından serpiştirilir.

Cenaze öğle namazına yakın evden tabuta konularak camiye götürülür. Öğle namazından sonra cenaze namazı kılınır, cemaatten helallik alınır ve doğru mezarlığa gidilir. Mezarı zaten hazırlanmıştır. Vefat eden kadınsa mezarı göğüs boyu kazılır, erkekse göbek boyu kazılır.

Burada yine bir gelenekten bahsedilecek olursa, eğer kazılan mezardan insan kemiği çıkmışsa o mezar yerini eski sahibinden almak için, hak geçmesin diye mezarın içine bir kenara çıkan kemikler konur ve üç beş kuruş da para atılır.

Yüzü kıbleye gelecek şekilde, hafifçe sağ tarafı üzerine döndürülür, cenazenin ardına gelen tarafından alt tarafı yerde, üst tarafı toprak yüzeyine yakın bir yerde çukurun duvarına yaslanan tahtalarla üzeri örtülür. Sonra tahtaların üzerine hasır örtülür ve üzeri toprakla doldurulur. Son olarak üzerine bir desti su dökülür (bu su rahmet olarak dökülür), ardından imam son görevi olan talkımı verir, dua edilir, oradan baş sağlığı dilemek için cenaze evine gidilir, cenaze evine gidenlere helva ekmek dağıtılır.

Cenaze toprağa verildiği gün ve ertesi gün kadın hocalardan oluşan bir grup tebareke okur, üçüncü gün ise mevlid okunur. Mevlid okunduğu gün pişi denilen, Helvacı'da ise adı ebe çöreği olan hamur işi yapılır ve mahalleye dağıtılır.

Bu arada evin önünde cenaze yıkanan yerde de üç gece gemici feneri yanar vaziyette dururdu. İnanca göre vefat edenin ruhu üç gece yıkandığı yere gelirmiş.

Vefat edenin kırkıncı gününde hayır için bir kurban kesilip, kurbanın eti çiğ olarak dağıtılır. Vefatın elli ikinci günü ise yufka açılıp pişirilir, ardından pilav pişirilir, pişen pilav bir miktar et kavurması ile yufkanın içine konulup dağıtılır. Böylece vefat edene karşı yakınlarının vazifesi de tamamlanmış olur.¹⁹⁶

196 Yakalı, 2021.

3.5 Hüseyin Çöl [Takar Hüseyin] ile Helvacı Keşkeğinin Pişirilmesi Üzerine Röportaj



Foto 46

Hüseyin Çöl (Takar Hüseyin).

Helvacı'nın hayırlarda ve düğünlerde mutlaka pişirilen ana yemeği keşkektir. Helvacı'da keşkek denildiği zaman ilk akla gelen kişi Hüseyin Çöl, namıdiğer Takar Hüseyin'dir (Foto 46). Bu zamana kadar pek çok düğünde ve hayırda keşkek pişiren Hüseyin Çöl ile Hüseyin Özkan bir röportaj yapmıştır. Hüseyin Çöl'ün bu röportajda anlattıkları kendi ağzından şöyle kaydedilmiştir:

“1934 doğumluyum, 87 yaşındayım, adım Hüseyin Çöl. Kendi düğünümde görüp keşkek pişirmeye başladım. Keşkek pişirmeyi 1960 yılında, amcam olan Köşger Hasan'dan öğrendim. 45 yıl Helvacı'da hayırlarda, düğünlerde, davetlerde keşkek pişirdim.

Helvacı'nın geleneği göreneğidir, düğünlerde mutlaka keşkek pişirilir. Keşkek buğdayı yerli buğdaydan kendi ürettiğimiz Sarıçam, Karakılçık ve Cumhuriyet cinsi buğdaylardır. Bu buğdaylar lezzetli ve yumuşaktır.

Köy meydanında keşkek taşımız vardır. Keşkek taşında öncelikle buğday dövülme işlemi olur. Buğdayı keşkek taşı alacak kadar doldururuz, iki kişi karşılıklı olarak

taşın başına geçer ve tokmaklarla sırayla taşın içindeki buğdaya vurularak döverler (Foto 47). Ben arada taşın içindeki buğdayı karıştırırım.



Foto 47

Helvacılı 1972
tertip gençler
(Zekeriya Aydın-İlker
Eroğlu) asker hayrı
için köy meydanında
keşkek döverlerken.

Buğday fazla parçalanmayacak şekilde yeterince dövüldüğünde ayrı bir çuvala alınır. Kalan buğdaylar da aynı şekilde bitinceye kadar tokmaklarla dövülür. Özellikle düğün keşkeklerinde köy meydanında bir yandan keşkek dövülürken bir yandan da davul ve zurna eşliğinde damat, damadın sağdıç ve arkadaşları oynar. Köy meydanındaki kahvehanelerde oturan herkes buraya gelip keşkek dövmek için sıra bekler. Yalnız şimdilerde bu kültür azaldı. Şimdi un veya buğday fabrikalarında buğdayını keşkeklik (yardırmak-parçalamak) hazırlatanlar var. İsteğe göre de fabrikada keşkeklik buğday hazırlanır.

Keşkeğin pişirme, hazırlanma işlemine keşkek vurma deriz. Akşam saat 22:00 gibi vurulma işlemi başlar. Keşkek, önceden kalaylanıp temizlenmiş olan büyük kazanlarda pişer. Önce kuru soğan ile kazanın içini iyice sıvazlarız, yani kazanın her yerine soğanı süreriz.

Bir kazana yaklaşık 4-5 kg hayvan iç yağı ve iç yağı kadar et ilave edilir. Et, koyun eti olursa ve ne kadar çok olursa keşkek o kadar lezzetli olur. Keşkek kaç kazan vurulacaksa önce kazanların içine büyükbaş ya da küçükbaş hayvanların iç yağı daha sonra etleri eşit şekilde yerleştirilir. Etler kuşbaşı parçalara ayrılmıştır. İsteğe göre kazanlara kemiğin ilikli tarafından kemik ilave edilir.

Her kazana yaklaşık 4-5 kg da kuşbaşı et ilave edildikten sonra hazırladığımız keşkek buğdaylarını kalbura doldurup sudan geçiririz. Buğdayları kazanlara ölçek olarak yaklaşık 5-6 kalbur kadar eşit şekilde paylaştırırız. Bu da kazanın büyüklüğüne göre yaklaşık 15-20 kg kadar buğdaydır. Kazanın içine koyduğumuz malzemeler dağılmasın diye su doldurmadan önce kazanın içine bir tepsi koyarız ve kazanı ağzına kadar su ile doldururuz. Bu işlem diğer kazanlarda da aynı şekilde yapılır. Kazanlar su ile doldurulduktan sonra içinden tepsiyi alırız. Tepsi sayesinde hayvanın iç yağı, et ve buğday

kazanın üstüne çıkmaz. Daha sonra pişirme işlemi için kazanların etrafı önceden kesilmiş, kurumuş dikenli çalı (kermes meşe) ya da zeytin çalısı ile çevrilir. Kuru çalılarının üstüne kalınca kestiğimiz odunlar eşit şekilde yerleştirilir.

Çalılar her köşesinden eşit olacak şekilde ateşle tutuşturularak yakılır. Akşam 22.00 gibi başlayan pişirme işlemi ertesi gün sabah 10.00'a kadar devam eder. Çalılarının tutuşup odunların yanmasıyla kazanlar kaynar, sonra keşkekçi, yani ben odunları kürekle kazandan biraz uzaklaştırıp kazanların içine düşen kuru yaprakları kalburla içinden alır, önce temizlerim, daha sonra kazanları keşkeğimizi devamlı karıştırırım. Sabaha kadar kazanları karıştırırım. Ateş yetmez ise odun atar, keşkeğin daha iyi pişmesi için devamlı sabaha kadar yaklaşık on iki saat karıştırırım (Foto 50).

Keşkeğimiz saatlerce karıştırılarak pişirilen oldukça meşakkatli bir yemektir. Bol malzemeyle saatlerce karıştırılarak pişirildiğinden oldukça lezzetlidir. Helvacı keşkeğinin lezzeti sadece bu yörede değil Ege Bölgesi'nde de çok iyi bilinir".



Foto 48

Keşkek kazanlarında pişirilmiş keşkeğin görünüşü.

Hüseyin Çöl (Takar Hüseyin) bu satırlar yazıldıktan bir süre sonra 30 Haziran 2021 Çarşamba günü vefat etmiştir. Helvacı'da pişirdiği keşkekleriyle asla unutulmayacak çok değerli şahsiyetlerden biri olan Hüseyin Amcamıza Allah'tan rahmet dileriz, mekânı cennet olsun.

3.6 Köyümüzde Devecilik Kültürü ve Kervan [İpek] Yolu

Helvacı'da devecilik kültürü eskilere dayanmaktadır. Nitekim 1844 yılı kayıtlarında altı ailenin devecilikten geçimini sağladığı tespit edilmiştir. Sami Yakalı'nın köyümüzdeki devecilik kültürü ve Kervan (İpek) Yolu ile ilgili notları aşağıda kısmen sadeleştirilerek aktarılmıştır.

Helvacı'da deve katarı olan aileler şöyle sıralanmaktaydı;

- Öküzköy'den (Şehitkema) köyümüze göç ettikleri için Öküzköylüler diye anılan aile. Soyadları Uyanık. Bu ailenin iki katar develeri vardı. Hemşehrimiz Naci Uyanık bu sülaledendir.
- Ölümü bir deve yüzünden olan Abbas Rıza. Soyadları Arslan.
- Alimollalar, soyadları Doğru.
- Paşalar, soyadları Uyanık'tır. Yalnız Öküzköylüler ile bir akrabalıkları yoktur.
- Hacı Mamutlar, soyadları Seven.
- Dilsizler, soyadları Yazar.
- Yine bu Dilsizler sülalesinden soyadı Uğraş olan namıdiğer Kepir de devecilik yapıyordu.
- Gedik Kamil, bugün Gedik Bakkaliye'nin sahibi Kamil Gedik'in dedesidir.
- Harmandalı köyünden Helvacı'ya göç eden ve soyadları Filiz olan aile.
- Çitakköyü'nden Helvacı'ya göç eden Halil Sarıbaş.
- Kerimler, soyadları Duran.
- İnceler, Halil İnce.
- Haşim İbrahim, soyadı Sağlam.
- Peki bu deveciler ne işle meşgullerdi? Bunlar zamanının kamyonları idi. Menemen'e veya İzmir'e gidecek olan yükleri bu deveciler taşıyordu. Ayrıca yaz mevsiminde harmanlardan arpa, buğday ve samanı yine bu deveciler taşırdı. Harman mevsimi

bitince ihtiyacı olana dağdan odun, çalı getirirlerdi.

- Bir de pehlivan devesi olanlar vardı. Onlar da şöyle sıralanabilir;
- Öküzköylü Niyazi, Abbas Rıza, Alimolla Mustafa, Paşa Saim ve Kepir'dir.
- Bu pehlivan deve sahipleri kış gelip de develer kızınsınca, deveyi eşeğin ardına bağlar güreşten güreşe gezerlerdi. Çanakkale'ye kadar gittikleri duyulmuştur. Yollarda nerede akşam olduysa oralarda bir köyde misafir kalırlar, sabahleyin yine yola revan olurlardı.
- Şimdi gelelim eski Kervan (İpek) Yolu'na.
- Köyümüzde Eski Bergama Yolu diye bilinen İzmir-Bergama arasındaki Kervan (İpek) Yolu köyümüzün neresinden geçiyor?
- Bu yol Buruncukköyü'nden, Hatundere köy yolundaki İzmir-Çanakkale asfaltına yakın eski mezarlığın arasından gelip Helvacı Mezarlığı arasından geçer. Buradan Helvacı, Şehitkemal Köyü arasındaki Kahve Çeşmesi'nden geçerek Şehitkemal Mezarlığı'na ulaşır. Daha sonra birkaç yüz metre ileride ikiye ayrılan yolun batı tarafından, Çamur Ali Çeşmesi'nden, Soğuk Kuyu'dan, Kaymakam Geçidi'nden, Süt Çeşmesi'nden ve Samurlu köyünün altından devam eder.
- Kahve Çeşmesi, bu kervan yolu üzerinde bir mola yeriymiş. Çeşmenin hemen yanındaki Kahve Tepesi'nde bir kahvenin olduğu ve kervan yolcularına hizmet ettiği yaşlılardan duyulmuştur. Hatta eski tapu kayıtlarında o mıntıka Kahve Önü diye geçmektedir.¹⁹⁷

197 Yakalı, 2021.

3.7 Helvacılıların Şiirlerinden Örnekler

Helvacı'm

Yüzyıllar öncesi adını almış,
Tarihe ismini yazmış Helvacı'm
Diyar diyar gezip namını salmış
Tarihe ismini yazmış Helvacı'm.

Helvacı dededen armağan bize
Nice şehit verdik biz gömdük öze,
Vermedik düşmana düşmedik dize,
Tarihe ismini yazmış Helvacı'm.

Helvacı dedeyle nam saldı ile,
Adımız duyuldu bak dilden dile,
Yaşadık bir ömür kardeşlik ile,
Tarihe ismini yazmış Helvacı'm.

Toprağı altından, ekilip biçilir,
Umurlu Çeşmesi suyu içilir,
Taşı, toprağı nasıl geçilir,
Tarihe ismini yazmış Helvacı'm.

Tarlada pamuğu, ekini, bağı,
Zeytin ile kaplı her bir dağı,
Türkelli, Dereköy bak solu sağı,
Tarihe ismini yazmış Helvacı'm.

Erkekler başına tartımak takar,
Basma, pazen ile kadınlar yakar
Gönülden gönüle sevgiler akar,
Tarihe ismini yazmış Helvacı'm.

Askere gidene kına yakılır,
Geline, damada takı takılır,
Örf adettir meşhur çeyiz bakılır,
Tarihe ismini yazmış Helvacı'm.

Düğünde kazanla keşkekler pişer,
Tabak tabak yemek herkese düşer,
Hediye edilir birer ikişer,
Tarihe ismini yazmış Helvacı'm.

Sessizdir, sakindir, huzurla yaşanır,
Herkes birbirini severek tanır,
Büyükler sayılıp çokça aranır,
Tarihe ismini yazmış Helvacı'm.

Kadir kıymetimi sensin bilenim,
Doğup büyüdüğüm toprağım
benim,
Feda olsun sana şu aciz tenim,
Tarihe ismini yazmış Helvacı'm.

Altın Kalem olup, okuyup yazdım,
Dillerde söz idim, elimde sazdım,
Helvacı'm deyip de kalbime kazdım,
Tarihe ismini yazmış Helvacı'm.

Benay Çalışan / 20.08.2020

İşte Hayat

Tedavülden kalkıyoruz.
Artık tadımız kaçtı.
Bize yaşlılık bulaştı.
Dert desen bini aştı.
Hayat eskitti bizi.
Kapımızı açan yok.
Halin nedir soran yok.
Selam versem alan yok.
Şimdi olduk moruk.

Yaka paça yoluk.
Lastikler patlak.
Kafa desen çatlak.
Farlar görmüyor.
Motor tekliyor.
Anlaşıldı biri bizi
(.....) ?

İbrahim Kalaycı (Yaş 73)

Kuraklık

Bulut yok, yağmur yağmıyor.
Şimşekler çakmıyor.
Koca öküz kalkmıyor.
Çünkü gök bakır, yer takır.

Kuraklık var buralarda
Kasırgalar kopuyor
Toylanlar esiyor
Çünkü gök bakır, yer takır.

Çiğdemler açmıyor
Madımlar ötmüyor.
Turnalar da geçmiyor.
“Çünkü gök bakır, yer takır.

Cep delik, cepken delik
Yok ki cepte metelik
Derdimiz çoookook.
Çünkü gök bakır, yer takır.

Pınarlar hep kurudu.
Eğik duruyor başımız
Tarhana, bulgur aşımız.
Çünkü gök bakır, yer takır.

İbrahim Kalaycı

Aha Helvacı

Keşkeklerin tokmağı
 Helvacı'nın taşlı sokmağı
 Çocukların tahta beşiği
 Anamın yünlü döşegi
 Çobanların kepenegi
 Ovamızın yapalağı
 Atların gemi
 İmbatın serin yeli
 Enver'in dişçiliği
 Çingen Hasan'ın demir işçiliği
 Babamın dolma tüfeği
 Buğdayın iri kepeği
 Hayvanların kenesi
 Goca nenenin çenesi
 Köyümüzün goyunları

Afilli'nin kılıç oyunları
 Hayvanların örmesi
 Patatesin gömmesi
 Değirmenin daşları
 Düğün evinin aşları
 Derelerin şarılısı
 Pavrikenin harılısı
 Höşmerimin tatlısı
 Kırkkaplı'nın katlısı
 Coşkun'un meyhanesi
 Yakalı Ali'nin yağhanesi
 Yayla arasının yazlıkları
 Badır ovasının azmakları.

İbrahim Kalaycı

Helvacı Çocuğu

İster zengin olsun ister fakir
 Görmez hiç kimseyi hakir
 Başkasının sıkıntısını edinir dert
 Merttir Helvacı çocuğu mert

Atasını dedesini hep över
 Keşkeğini beraber döver
 Yetimi öksüzü sever
 Merttir Helvacı çocuğu mert

Kurban kesilince paylaşılır
 Ölüm olunca beraber ağlaşılır
 Destek olmak için uğraşılır
 Merttir Helvacı çocuğu mert

Düğünlerde gençler keser çalı
 Dokunur pandır kilim, halı

Bakmaya gerek yok kahve falı
 Merttir Helvacı çocuğu mert

Kurdular Helvacı Dayanışma
 Derneği

Yoktur civarda bunun örneği
 Arnavut, göçmen yörük hepsi
 Merttir Helvacı çocuğu mert

Her zaman çıkar bir yetenek
 Subay, astsubay değil tek
 Doktor, öğretmen, hemşire
 Merttir Helvacı çocuğu mert

Şerif Uyanık / 2020

Yanacak Kadar

Kapağıma açma dur, buhardayım,
Kaynayan kazanda bahardayım.
Gelsen de gelmesen de kararlıyım,
Sislerden, dumandan zarardayım
Aradım durdum, havadan vurdum.
Yorulmadım durulmadım, sordum.
Korkuyorcasına titrek, çekiniyorsun,
Vermediğin nefes gibi, geçiniyorsun.
Ezelden arardım, yıllardan sorardım.
Bulduğumu sandım, adeta yalvardım.
Yeşerdi başaklar, saramadan soldular,
Gizemli de bahçede, adeta kayıp oldular.
Ben sen de sen bende, gelip de geçende,
Her yerde her derde, devasın bedende.
Gelende gidende, deyende demeyende,

Böylesine bellesin, bilende bilmeyende,
Yarene yaren, sohbete safran gerek
Diyene demiyene, ilham halas gerek.
Doyamayıp tadına, şimdi varıp ermek
Sır değil, serapa som olup vermek.
Böylesince olmalı, lebalep dolmalı.
Her daim hercan, aradığın bulmalı,
Yanacak hale gelmeden, durmalı,
Taşmadan taşırmadan aşırmalı.
Ben hep sendeyim, sen ben desin.
Kıvamda muhteşem demde sin,
Daim ararım sorarım, bulurum.
Verince ölesiye; sözde dururum.

Vahdettin Aydınlı

Çocukluğumdan Kalanlar

Helvacıdır bilinsin köyümüz
Hazindir biraz öykümüz
Ben satırlara dökeyim de
Bir gün okunur belki türkümüz

İki katlı kerpiç bir evde
Bin dokuz yüz elli beşte doğmuşum
Adımı Sami koymuşlar
Ben evin dördüncü çocuğumuşum

Defter gibi yaprak yaprak anılar
İçindedir çocukluğuma ait satırlar
O defteri satır satır okudum
Canlandı hafızamda flu flu ayrıntılar

En çok da yaz ayları aklımda
Yaylamız vardı Kocakır mıntıkasında
Tütün işlemekten arta kalan vaktimizi
Geçirirdik Umurlu havuzunda

İki odalı kerpiçten idi bağ evimiz
Mis gibi kireç kokardı tertemiz
Konu komşu içten ve samimiydi
Yüz metre ileride otururdu dedemiz

Ninem kendi kendine konuşurdu
Deli poyraz yine esmeye başladı
Kurutmalıklar tarhanaydı bulgurdu
Toza toprağa bulandı

Geldimiydi mevsimi gündönümü
Çıkmazdık üzüm bağlarından
Razaki müşket türlü üzümü
Tadardık önce İzmir siyahından

Bütün sebzeler saf ve temizdi
Yoktu o zamanlar hormon alan el
Tatları tarif edilmez tarifsiz lezizdi
Çünkü hepsi doğal naturel

Tütüncülüktü o zaman işimiz
Hane halkı hep birlikte cümlemiz
Girerdik tütün tarlasına
Yoktu gündüzümüz gecemiz

Gecenin ortasında anam seslenir
Çıktı demir kazık yıldızı
Kalkın, hazırlanın yapmayın nazi
Uyumakla mı geçireceksiniz bu yazı

Gidilir tarlaya gecenin karanlığında
Umutlar asılıdır tütün yaprağında
Kimi çeyiz kimi nafaka görür
Canlandırır umutları herkes
dağarcığında

Hazan mevsimi geldi yapraklar sarardı
Köye göç günü kapıya dayandı
Sevinç ve hüznün ikisi bir arada
Köy evleri kireçle beyaza boyandı

Her göç bir ayrılık demektir
Her ayrılığın bir vuslatı gerekti
Ayrılık hüznün, vuslat sevinçtir
Önemli olan ikisini de sevmektir

Köye göç günü gelince
Akşamdan göç ateşi yakılır
Yarın biz göçüyoruz diye
Ateşle komşulara haber salınır

Yok oldu çocukluğumun yaylası
Duyulmuyor Azize yengenin
şen kahkahası

Ne tütün kaldı ne gidenlerin yası
Sanki bunlar Sami'nin garip hulyası.

Sami Yakalı / 12.03.2008

Rüya

yorgunum.
değirmen taşları ağırlığında göz
kapaklarım;
Ankara'dayım.

ne günlerden haberim var,
ne de geceler belli.
sanki günlerden Pazar,
sanki bir öğleden sonraydı;
yasemin kokulu sokaklarındaydım
İzmir'in.

soğuktu,
yağmur da yağıyordu...
bardaktan boşalırcasınaydı;
Ege'ye yakışan.

mutedil dalgalıydı deniz.
Körfez vapurlarının birisindeydim.
Alaybey'di bu,
belki Vaniköy,
belki bir başkasındaydım,
hatırlamıyorum;
simit atıyordum martılara.

belki bir akşamüstüydü bu,
Kordon boyundaydım.
İmbat rüzgârlarıydı saçlarıma
dokunan...belki de senin ellerindi.

Aslancak'taydım ben
Karşıyaka'da,
Pasaport'ta.
rakı burcuna girmişti güneş,
ve
elim uzatsam,
değecek kadar yakınımdaydı
Çatalkaya.

Yalı bahçelerinden,
Arnavut kaldırımlı sokaklara taşan
dallardan,
bir hanımeli kopardım önce.
bekli yasemindi bu,
ya da sardunya,
papatyaydı belki de;
hatırlamıyorum...
tam sana verecektim;
uyandım.

dedim ya yorgundum.
değirmen taşları ağırlığındaydı göz
kapaklarım;
Ankara'daydım.

Muharrem DOĞAN, Ankara / 1997

Gölgelerin Dansı

Gecenin karanlığında oynar gölgeler
 Gözümün önünden geçerek giderler
 O gölgelerde neler görürüm neler
 Gözlerime inmeden kara perdeler
 Saramadığım o incecik beller
 Bakmaya doyamadığım fettan gözler
 Avucumda sevemediğim narin eller
 Halime acıyıp da solan güller
 Güllere üzülüp ötmeyen bülbüller

Hafızam sıfırlanıp silinipte gittiler
 Kurduğum güzel, bütün cümleler
 Sevdim diyemedim firar etti heceler
 Boğazımda, düğümlendi kelimeler
 Ah o gölgeler esrarengiz gölgeler
 Beni benden alıpta maziye gittiler.

Sami Yakalı, 16.07.2007

3.8 Helvacı Şivesi

Helvacı ağzıyla yazılmış güzel örneklerden ilki Emekli Askeri Savcı Müjdat Tuna'dan, ikincisi ise yazılarındaki ve şiirlerindeki akıcılığı ile her zaman dikkati çeken ve zevkle okunan Muharrem Doğan'dan alınmıştır.

Müjdat Tuna'nın Yazısı

“Kapıdan girince, altı yeni sönmüş tarana çorbasının sarımsakla karışık o keskin kokusu çarptı burnumun direğine. Elini yüzünü yıkayıp sofraya bezini kucağına örterek bağdaş kurup oturdu sininin başına. Tarananın dumanı tüterken, yanında çekirdeksiz üzümnen gara üzümün buzdolabından yenice çıktığını gösteren buğusu üzerindeydi. Aynı, hemen öbür yanda duran gara zetinnen yeşil zetini gibi. Gaşığınna şöyle bi harmanladı taranayı. Sonra bayat ev ekmeğinin gabıklaanı ufak ufak ufaladı tarananın içine. Bi tur daha harmanladı, ekmekler eeeyce bi yımışasın deye. Sonra daldırdı taranaya gaşığı, götürdü ağzına bi telaş, soğumadan yiyem deye. Çorbadaki ekmekleri ağzında daha çeviremeden çekirdeksiz üzümnen bi çingil koparıp sıyırdı taneleri, bi pançak üzümü yuvarladı ardından ağzına, ikişer üçerli partilerle. Bi gaşık daha tarana aldı, bu sefer iki dene gara zetinnen. Bi ısırk da turşu aldı arkasından. Daha ağzındaki üzümün tadı, sarımsağı bol tarananın tadıyla damağında dans ederken bi de zetinin mavır tadı çıktı sahneye, hem de turşunun keskin sirkeli rayihasıyla elele. Ağzında lezzet halayı başlamıştı artık. Bundan güzel bayram mı va ki!”

Muharrem Doğan'ın Yazısı

Koreli Ali'nin evin ordan aşara dooru, Gaplan Yusuf'un evnen Testerecilen avlının arasındaki yolun sonunda, Müezzinnen giyının kenarından pirez aşara inince, eski top saasına gelmeden, orlada biyelede galyodu Kokulu-nun bağı. Bizim eve çok yakındı anniceniz...

Ağutos ayının o ölen sıcaklaanda, kookudan, kimsele gömesin deye goldu-vadan bi keler gibi süzülüp, sessizce bi homçanın dibine geçince; önce kölge-sinin serinniği furadı suratıma, sona da burnuma bağ yapıraklanın o eşimsi kokusu gelidi...

Eyce ermiş üzümle olduğı homçaları seçedim. Çoğu goruk tanelennen dolu salkımlanı kopamadan, içleenden en garasını seçe, tek tek yimeye başladım üzümle taneleni... Gabığı fazla tozlanmışlasa, önce göneemin etekle-ne siledim bi güze. Gabıklaannan çekirdekleni, dilim ve dişlemnen bi güze ayırdım azımın içinde, soona da onnarı yere tükürü, kalanını yudadım. O ne güzel bi datdı, o ne güze bi kokudu ööle. Eee ne de osa 'kokulu'nun bağı tabi, ya nasıl olcedi de mi?

Kokulu bi gööse beni bağda, yalnayak kaçaken ayaklama batcek bıtırakla-nan, yakalasa enseye yiceem tokadın acısı aklıma gelince; dizleemde başlı-yan titiremele, bağdan çıkıp eve varıncaya gada hiç geçmezdi valla!

Şinci bakdım da internetden orlara; ne Kokulu, ne Kokulu'nun bağı, ne o gara üzümle galmış kövde; ne top saası, ne de benim çocukluum...

Top saasının aşasındaki talada çitlembik yimekten gabız olduumuz o Goca mellengec vadı ya hani; hiç acıamamışla, onu bile kesmişle yav!

3.9 Helvacı Masallarından Örnekler

Bu bölümde Esra Çam'ın yüksek lisans tez çalışması sırasında Helvacılı Ca-fer Özdoğan, Emine Özdoğan ve Gülşen Acar ile yüz yüze görüşerek kayıt al-tına aldığı ve tezinde yayınladığı masallara yer verilmiştir.¹⁹⁸

¹⁹⁸ Çam, E. (2018). Yunt Dağı Yörük Masalları: Metin ve Bağlam Merkezli Bir İnceleme. Ege Üniv. Sos-yal Bilimler Enstitüsü Türk Halk Bilimi Anabilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi, İzmir.

Cafer Özdoğan (Anka Kuşu)

Süleyman A.S. kuş dilinden anlayan her dilden anlayan, karıncadan file kadar her dilden anlayan birisi. Kırk yılda ayda bir nasiple (çöpçatan meselesi var ya çattı mı nasibi o oluyormuş) bunu kim ayırabilecek o diye bir teklif sunmuş. O toplantıda Anka Kuşu isimli bir kuş: Ben ayırırım onu, demiş. Bana, demiş, yalnız söyleyin, demiş çocukları oğlanla kızı. Doğuda bir oğlan dünyaya gelmiş, bir de batıda dünyaya gelmiş o da kız. Şimdi bunları çöpçatan çatmış nasip olacak. Ayırabilirsek tamam, demiş. Çalmış doğuda doğan kızı o (kuş da memeli kuşmuş Anka Kuşu diye ondan diyorlarmış ismini.) Onu almış okyanusun derinliklerine, içlerine bir adaya bırakmış bunu, ağacın yüksek balkonlu yerinde emdiriyormuş da. O da gelişmiş kız çocuğu, oğlanda mesela batıda. İkisi de padişahın oğlu, padişahın kızı. Burada padişahın oğlu da büyüyor. Kız da büyümüş mesela on üç, on dört yaşına girmiş. Oğlan acık daha önce doğmuş on yedi, on sekiz yaşına girmiş. Burada birbirini bulma imkânı yok diye bakıyorlar. Şimdi bu sefer çocuğu bir deniz merakı tutmuş, oğlan deniz merakından denize açılmak istemiş. Babası demiş ki: Oğlum canın ne isterse onu ben yapacağım. Padişah çocuğu: Bu dünyadan geldik gidiyoruz. Baba illa ben denizlere gitmek istiyorum, demiş. Bir gemi ayarlıyorlar, yanına tayfa veriyorlar. Okyanuslara gidiyor, derin denizlere, büyük denizlere gidiyor. Orada bir ada var adaya çıkalım, demişler. Oraya çıkmışlar orada yaban öküzleri şunlar bunlar çokmuş yani. Bakmış çocuk genç on üç on dört yaşında kendi de on yedi, on sekiz yaşında. Ona o kadar güzel gelmiş ki sorma. (Kuş dilinden anlıyor da bundan anlamıyor.) Şimdi ben seninle geleceğim, emme nasıl geleceğim. Tarif ediyormuş kız: Şimdi, o öküzleri vur. Bir tanesi yaban öküzünü derisini şey yap gir içine, diye tarif ediyor. Öbürü arkadaşlarına demiş ki: Siz buradan gidin. Beni yalnız bırakın. E yalnız kalmış tabi. Öküzü vurmuşlar, derisini yüzmüşler. Öküzün içine girmiş. Kuşun gelirken kandanın şakırtısı duyuluyormuş (böyle iri kuş olduğundan). Geliyor, demiş. Saklanmışlar öküzün derisinin içine girmiş. Kız gelince: Bu ne, demiş. İlla ben incelemek istiyorum çıkar, demiş. (Engel ya birleşmesine.) Bu ne çıkar, diyor. Tabii kırmıyor, kuş anne gibi bakıyor. Bir ihtiyacı var mı yok mu ayarlıyor. Anlamıyor içinde ne var, oğlan mı var anlamıyor. Bu gidiyor, yine bu oğlanla kız beraber kalıyor. Şimdi varınca demişler, şey doldu. Hani şu kadar zamanda ayıracağım demişti ya süresi doldu. Git al gari şeyi, ayır gari. Şimdi kuş tekrardan eve geri dönüyor, alacak gelecek ya. Geliyor bu sefer bunlar ikisi birden korkmuşlar girmişler şeyin içine. Ben demiş acıtırsan elimi ayağımı oğlan görmüyor bu kuş görmüyor bu. İkisini kucakladığı gibi toplantı yerine. Canlıların reisi oradaymış. Bir silkiyorlar ikisi bir orada. İçinden oğlanla kız çıkıyor. Anka Kuşu bir uçmuş utancından geriye “ismi var cismi yok” diyorlar. “İsmi var cismi yok” terk etmiş

orayı. (Allah'ın takdirini bozarım dedi ya engel olamadı mahcubiyetinden orayı terk ediyor). İşte bu şekilde. (09.11.2017).

Emine Özdoğan (Keçi Kızı)

Bir varmış, bir yokmuş, bir güzel kız varmış. Üvey anası varmış, üvey ananın da kızı varmış. Bu kızı çekemiyorlarmış. O güzel kızı çekemiyorlarmış. O da evden firar etmiş. Firar edince, yolda bir çobana rasgelmış. Bana bir keçi kes, derisini bana ver, demiş. Vereyim, demiş O da keçiyi kesmiş. Keçinin derisine bürünmüş gari gidiyormuş, başını almış gidiyormuş. (Kendini bildirmemek için.) Gide gide gide bir eve varıyor. Issız bir yerde, çölde eve varıyor. O evin de padişahmış sahibi: Gel seni hizmetçi alalım, dur bizim yanımızda, diyorlar, yalvarıyorlar. Eee iyi, bir gün böyle, iki gün böyle, üç gün böyle, evin içinde de kız varmış, padişahın kızları, gelinleri varmış başka. Düğün olmuş bir gün, keçi kızı demiş ki: Ben de geleyim. Böyle halinle mi? Sen nasıl geleceksin düğüne? demişler. Sen evde kal biz gideceğiz, sen evi bekle! Onlar evden gidiyor. Gittiler mi, gittiler. Ondan sonra keçi kız deriyi çıkarıyor, düğüne gidiyor (Haaa, padişahın oğlu da kız beğenecekmiş kız beğenmeye gidiyormuş düğüne ondan sonra gidiyor). O bir varıyor oraya, padişahın oğlu vuruluyor kıza. Yarabbim, bu kız nereden geldi, nerden çıktı, diyor. Hemen kız herkes dağılmadan eve geliyor. Eve gelince giyiniyor yine keçi derisini. Padişahın oğlu hasta olmuş. Nerde arayalım, nereye gidelim, hangi köyden geldi bu. İnli mi, cinli mi? Bilememişler. Padişahın oğlu yanına iki tane arkadaşını almış. -Bana azık hazırlayın, (yemek yani azık) O kızı, yedi demir pabuç olsa eskiteceğim bulacağım, demiş. Ondan sonra iyi hadi, ekmeğe yoğuruyorlar, pestimet yapıyorlar yola çıkacak ya ekmeğe bir topak. Keçi kızı ben de yoğurayım diyor ekmeğe. (Haaaa, bak ondan evvel düğün deyken oğlan parmağına yüzük takmış emme kaybolmuş yine kaybolunca ben onu arayacağım bulacağım, demiş.) Eee, ekmeğe yapıyorlarmış bunlar gari şey yaparken parmağındaki yüzüğü ekmeğin içine koyuvermiş. Gidiyorlarmış üç arkadaş sözüm köy köy, kıza arayacaklarmış. Bir yere varıyorlar karnımız acıktı yiyelim, içelim. Ondan sonra, yiyorlar ekmeği ondan sonra buyur bir nöbet daha gidiyorlar. Ekmeği bölüyor padişahın oğlu bir bakıyor yüzük içinde. Eyvaaahhh! Bu yüzük kıza verdiğim yüzük. Aldı davarı geri geliyor. Bu bildirmiyor, seslenmiyor. Böyle yine düğün oluyor, toplantıya gidiyorlar. Gittiler mi, gittiler. Oğlan hemen saklanıyor bu sefer saklanınca keçi kızının derisini yoyuyor, koparıyor. Keçi kızı yine onlardan evvel geliyor emme bu sefer deriyi bulamıyor giymeye. Bulamayınca oğlan da geliyor, bir kavuşuyorlar birbirlerine, kırk gün kırk gece düğün yapıyorlar. Ben de gittim düğüne bana da bir çanak keşkek koydular. Yolda gelirken kurbağa: Vırag vırag, dedi. Bir attım o da varmış bir topal Hakkı'nın bacağına inmiş. Mahkemeye verdiler taaa sonunda (09.11.2017).

Gülşen Acar

Bir varmış, bir yokmuş. Evvelden iki kadın dünür olmuşlar. Kız evi zenginmiş, oğlan evi fakirmiş. Kaynana geliyormuş kız evine oturmaya kızın anası çıkırık (evvelden ip eğrilirdi o satılır yiyecek alınırmuş). O, çıkırık eğirmiş kaynana uyuklarmış vere oturur uyuklarmış bir iş işlemezmiş, tembelmiş. Oradan bir gün bir düğün olacaktı. Başka köyden okuntu gelmiş. Gitmişler dünüre: Biz düğüne gideceğiz, sen de düğüne gel, demişler. Benim gidecek yanıım yok, çamaşırım yok, düğüne gitmeye, demiş. Kızın anası: Ben sana çamaşır bulurum, demiş. Oradan yatağı bozuyor başına şey açıyor başlık açıyor, kollarına da kolluk açıyor, şey sine de beline bir kemer takıyor gidiyor düğüne. Gari oynuyorlar, kalkıyorlar. Kız evi şeysi onlara geliyor. Sıra onlara geliyor, misafirle de oynasın, diyor. Oradan kız anası kalkıyor, oynuyor. Oğlan anası: Ben oyun bilmiyorum, diyor. Bilirsin bilirsin, diyor. Oradan kaldırıyor, onu ben biliyorum, onun havasını, diyor. Kız anası alıyor eline dümbeleşini;

Benim iğim hırlarken

Sen uykuda horlarken

Oynar döşeklim

Baldır kuşaklım,

demiş. Böyle oynatmış gari. Oradan düğünden geliyorlar, akli başına geliyor.

O da oturuyor çıkırığın başına;

Eğir eğir ellerim

Yorulmasın kollarım

Düğündeki hallerim

Bilmez misin kollarım,

demiş. Buraya yemek dökmüş (bazana deriz undan). Haftaya onu bir şey ısırmış yemeği şeysi yokmuş o kadar oynamış. Böyle işte anı verirdi eskiler. Düğünde oyun oynarken kızın annesi dünürüne çalışmadığını, oğlanın annesi de çok oynadığı ima eder (10.11.2017).

3.10 Helvacıköylülerden Bazı Anılar

Aydınlı Mehmet'in Anıları

Aydınlı Mehmet Efe ile Sadık Kara Mustafa'nın başından şöyle bir olay geçmiştir:

Helvacı'da eskiden kahvehaneler olmadığından akşamları köy odalarında oturulur, dışarıdan gelen misafirler köy odalarında konaklamış. Bir gün akşam Aydınlı Mehmet ve arkadaşı Sadık Kara Mustafa köy odasında otururken yabancı bir misafir gelmiş. Aydınlı Mehmet misafire sormuş “Arkadaş nereden gelip nereye gidiyorsun, ne iş yaparsın?” demiş.

Adam “Ben hocayım büyü yaparım, muska yazarım.” demiş. Aydınlı Mehmet hocaya “Göster bakalım marifetini de inanalım” deyince, hoca “Şuraya orta yere bir tepsi, içine de bir mendil koyun görün.” demiş. Hoca tepsideki mendile okumuş, mendil başlamış yanmaya. Sadık Kara Mustafa, Aydınlı Mehmet'e “Bizim başımızdan bela eksik olmuyor şu hocaya birer kurşun geçirmez muska yazdıralım.” demiş. Gelen misafire birer muska yazdırmışlar.

Ertesi gün iki arkadaş Sadık Mustafa önde Aydınlı Mehmet arkasında atlarıyla bir yere giderken Aydınlı Mehmet'in aklına muska geliyor. Şu muskayı Sadık'ta bir deneyim diyor. Aydınlı Mehmet, Sadık'ın sırtından nişan alıp bir kurşun çekiyor. Kurşun Sadık'a isabet etmiyor ve atın semerini delip geçiyor. Sadık arkasına dönüp “Mehmet ne yaptın?” diyor. Aydınlı Mehmet “Tüfeği kurcalarken yanlışlıkla ateş aldı.” diyor. Aradan zaman geçtikten sonra Aydınlı Mehmet, Sadık Mustafa'ya yolda giderken “Aklıma hocanın yazdığı muska geldi, ben de sana nişan aldım. Demek ki hocanın yazdığı muska etkiliymiş.” diye aralarında espirisi geçmiş.¹⁹⁹

Aydınlı Mehmet Efe'nin başından geçen bir başka olay da şöyledir;

Pat Mustafa gençliğinde Aydınlı Mehmet'in yardımcılığını yaparmış. Bir gün Aydınlı Mehmet “Mustafa benim hayvanı (at) al, bana Menemen'den ekme al da gel.” demiş. Pat Mustafa, Aydınlı Mehmet'in atı alır ve doğru Menemen'e ekme almaya gider. Fırının karşısındaki ağaca atı bağlar, fırına girip ekmeği alır. Geri döner bakar ki at yok. Sağına bakar, soluna bakar, etrafta atı

¹⁹⁹ Kalaycı, 2021.

arar, sorar, soruşturur ama at kayıptır. Menemen'den yaya olarak Helvacı'ya gelir. Başından geçenleri Aydınli Mehmet'e anlatır. Aydınli Mehmet "Hiç merak etme Mustafa oğlum, buluruz hayvanı" der.

Aydınli Mehmet ertesi gün başka bir atla Menemen'e atını aramaya gider. Menemen'de atının kaybolduğu fırınına girer ve fırıncıya "Dün burada benim hayvan çalındı, hayvan nerede?" diye sorar. Fırıncı "Ben görmedim bilmiyorum" diyerek başından savmaya çalışır. Aydınli Mehmet belinden tabancayı çıkarıp fırıncının yakasına yapışır "Benim adamımın yüzü sana doğru, senin yüzün de benim hayvana doğru, hayvanı kimin aldığını söyle" diye fırıncıyı sıkıştırır. Fırıncı "Kim olduğunu söylersen beni yaşatmazlar, ben kahvede çalan adamın yanına gidip işaret edeyim, ondan sonra sen ne yaparsan yap." der. Aydınli Mehmet ve fırıncı atı çalan adamın oturduğu kahveye giderler. Adam kahvede oturuyordur. Fırıncı atı çalan adamın yanına giderek kahvenin dışında bekleyen Aydınli Mehmet'e adamı gösterir. Aydınli Mehmet fırıncıya çık diye işaret eder. Atı çalan adamın dışarı çıkmasını bekler ve bir süre sonra atı çalan adam dışarı çıkar. Aydınli Mehmet hemen hayvanı çalan adamın yakasına yapışır, tabancayı midesine dayar "Nerde ulan benim hayvanım? Söyle, yoksa bütün mermiyi midene boşaltırım?" diyerek gözünü korkutur. Atı çalan adam "Tamam yapma, senin hayvan İzmir'de bir handa" der.

Aydınli Mehmet atına biner, doğru İzmir'e adamın tarif ettiği hana gider. Hana varır, karşısına hancı çıkar, "Arkadaş Menemen'den buraya bir hayvan gelmiş, bu hayvan nerede?" diye sorar. Hancı "Yok arkadaş, öyle gelen bir hayvan yok" der. Aydınli Mehmet "Bak arkadaş ortalığı karıştırmayayım, ben ta Helvacıköy'den buraya hayvanımı aramaya geldim, hayvan buraya gelmiş, hayvan nerede?" diye sorar.

Hancı atın olduğu yeri tarif ederek "Hayvanın içerde, git al" der. Aydınli Mehmet merdivenlerden inerken son basamakta aklı başına gelir. Bu bana tuzak diye düşünür ve olduğu yerde sağ eliyle belinden tabancayı çıkarır "Hancı bu bir" diye seslenir, sonra sol eliyle belinden ikinci tabancayı çıkarır "Hancı bu iki" diyerek tabancaları olduğu yerden hancıya doğrultur "Hancı eğer bir yanlış yaparsan mermileri bitinceye kadar boşaltırım" diye uyarır. Hancı "Gel arkadaş, seni çok sevdim bu akşam misafirim ol, gitme burada kal" der. Aydınli Mehmet tekrar merdivenlerden çıkar, "Bak hancı ben sabaha kadar uyumam, yanlış bir şey yaparsan başına bela alırsın" diye tekrar uyarır. Hancı "Yok be arkadaş seni çok sevdim, hava karardı, akşam oldu,

bu akşam misafirim ol, yarın hayvanını al, git, merak etme sana bir kötülük yapmam” diye söyler. Ertesi sabah Aydınli Mehmet hanın kapısında atını görür ve atına binip köyüne gelir.²⁰⁰

Karaveli Dede'nin Anısı

Karaveli Dede keçicilikle uğraşmış. Dedenin güzel de bir dolma tüfeği varmış. Bir gün Karahasan Dağı'nda avlanırken İkizce Göller'in yanında karşısına bir canavar (sırtlan) çıkmış. O zamanlar Karahasan Dağı'nda bitki daha gürmüş. Canavara (sırtlana) bir kurşun savurmuş ve canavar yaralanmış. Vurduğu yere gidip baktığında yerde kan izlerini görmüş. Canavarı ararken birden karşısına çıkmış ve dedeye saldırmış. Başlamışlar canavarla gırtlak gırtlığa boğuşmaya. Dedenin attığı kurşun canavarın alt çenesini kırdığı için dedeyi ısıramıyormuş. Dede bundan da güç alarak belinden çıkardığı bıçakla canavarı öldürmüş. Daha sonra İkizce Göller'in yanındaki çitlembik (menengiç) ağacına asıp derisini yüzmüş. O deriyi köylülere gösterip başından geçenleri anlatmış. Köylüler dedeye hediyeler vermişler.²⁰¹

3.11 Helvacı'da Oynanan Geleneksel Çocuk Oyunları

Helvacı'da oynanan geleneksel çocuk oyunlarının bir kısmı günümüzde oynanmasına rağmen bazıları da unutulmaya yüz tutmuş durumdadır. Bu çocuk oyunları Helvacı kültürünün vazgeçilmez bir parçasını oluşturur. Bu bölümde anlatılan çocuk oyunları Ayşe Sayın'dan alınmıştır.

Aç Kapıyı Bezirgânbaşı

Oyuncular tekerleme aracılığıyla aralarından iki kişiyi seçerler. Bunlar bezirgânbaşı olur ve kendilerine bir isim verirler (kırmızı-yeşil, elma-armut, balık-kelebek vb). Karşılıklı olarak el ele tutuşarak bir kapı oluştururlar.

Daha sonra diğer oyuncular ardı ardına sıralanırlar ve bu kapının içinden geçerler. Bu sırada oyunun şarkısı söylenir:

²⁰⁰ Kalaycı, 2021.

²⁰¹ Kalaycı, 2021.

“Aç kapıyı bezirgânbaşı, bezirgânbaşı...

Kapı hakkı ne verirsin, arkamdaki yadigâr olsun,

Yadigâr olsun. 1 sıçan, 2 sıçan,

3’üncü de kapana kaçan.”

Bezirgânlar kapının içine aldığı oyuncuya sorarlar, “Balık mı, kelebek mi?” Kapının içindeki çocuk hangi bezirgânın adını söylerse onun arkasına geçer ve bu durum son oyuncusuna kadar devam eder.

Oyunun ikinci aşamasında bir halatı tutarak ya da birbirlerine kenetlenerek çekişmeye başlarlar. İlk hangi grup halatı bırakırsa, o grup oyunu kaybeder.

Birdirbir (Uzun Eşek)

Oyuna başlamadan önce bir ebe seçilir. Diğer kişiler, ebeden 20-25 adım ötede duracakları yeri belirler ve hepsi 3-4 adım aralıklarla dizilir. Ebe eğilip belini kamburlaştırır. Diğer çocuklar üzerinden “birdirbir” deyip atlar. Bu durum bir çocuğun atlamayı başaramamasına kadar devam eder. Atlamayıp düşen ebe seçilir.

Beştaş

Beş adet yuvarlak taşla oynanır. Öncelikle ilk oyuncu seçimi yapılır. Bir terkerleme söylenir ya da taşların tamamı havaya hafifçe atılıp elinin tersinin üstünde çok taş tutabilen oyuna ilk başlar.

Birler: Beş taş yere serbest bırakılır, içinden bir tane taş seçilir, seçtiği taşı havaya atarak yerden tek tek taşları toplar. Attığı taşı yakalayamaz ya da diğer taşlara değerse oyun diğer oyuncuya geçer.

İkiler: Taşlar yere serbest bırakılır. Taşların içinden bir tane uygun olanı alınır, havaya atarak yerdeki taşlar ikişer olarak toplanır.

Üçler: Taşlar serbest olarak bırakılır. Yine taşların içinden uygun olanı seçilir ve taşın biri tekli olarak alınır, diğer üçü de tek seferde alınmaya çalışılır.

Dörtler: Taşlar serbest bırakılır. Uygun olanı seçilip havaya atılıp yerde kalan dört taş bir seferde alınmaya çalışılır.

Beşler: Taşlar yere atılır. Şahadet parmağını orta parmağın üzerine koyarak başparmak ile arası açılır, bir kale görüntüsü verilir. Yerden bir tane uygun taş alınır. Rakip oyuncu en son geçecek taşı seçer ve oyuncu yerden seçtiği

taşı havaya atarak diğer taşları tek tek geçirmeye çalışır. Havaya attığı taşı yakalayamaz ya da diğer taşlara eli çarparsa ya da geçiremezse hakkı rakip oyuncuya geçer.

Taşların tamamı avucunun içinde hafifçe yukarı doğru atılır ve avucun tersiyle taşları tutmaya çalışır. Avucunun tersinde en çok taş kalan oyuncu oyunu kazanır.

Bülbül Kafeste

Oyuncular el ele tutuşarak bir halka oluşturur. Bu halka bülbül kafesi olur. Oyuncular arasından iki-üç 'bülbül' seçilir. Bülbüller kafes içinde dolaşır. Oyun sırasında halkadaki oyuncular ellerini bırakarak "bülbül kafeste" der. Bu sırada bülbüller halkanın dışına çıkmaya çalışır. Halkadaki çocuklar, bülbülleri dışarı çıkarmamak için hemen birbirlerinin ellerini tutar ve kafesin açık yerini kapatır. Kafesten kaçabilen oyuncular, oyunu kazanmış olur.

Çelik Çomak

Biri uzun diğeri kısa iki sopa kullanılarak oynanır. Kısa olan ve sürekli yerde kalan sopa, uzun sopayla uç kısmına vurularak havalandırıldıktan sonra, en uzak noktaya ulaştırılmaya çalışılır. Kısa sopaya, üç kez havalandırıp vuramayan oyuncu, sırasını rakibine verir. Sopayı en uzak noktaya atan oyuncu, oyunu kazanmış olur.

Elim, Elim Öpelek

Elim, elim öpelek

Yoldan geçen töpelek

Töpeleğin sarısı

İp, ip ılgıdı ılgıdıdan kalgıdı

Şu oturan kuş mudur?

Kanatları gümüş müdür?

Allan getir, pullan getir

Çek şunu çıkar bunu.

Bu oyunda eller yerdedir. Sayıcı bir ebe olur. Sayım sonunda oyun hangi elde kalırsa o, oyundan çıkar (İbrahim Kalaycı notları).

İstop

Oyuncular bir daire oluşturur. Oyunu başlatmak için çocuklardan biri ebe olur. Ebe, oyunculardan birinin adını söyleyerek topu havaya atar. Top yere düşerken adı söylenen oyuncu topu havada yakalarsa başka birinin adını söyleyerek topu yeniden havaya atar.

Topu havada tutamayan çocuk, topu yerden eline aldığı anda “istop” diye bağırır. Kaçışan oyuncular “istop” denildiği anda oldukları yerde durmak zorundadır. Bu durumda ebe, duran oyunculardan birini topla vurmaya çalışır. Vurulan oyuncu 1 puan kaybeder ve ebe olur. Üç kere vurulmuş olana bir ad takılır ve oyun o isimle devam eder.

İp Atlama

İki çocuk karşılıklı olarak ipin ucundan tutarak çevirir. Çocuklar sırayla ipten atlamaya çalışırlar. İp atlarken şu tekerlemeleri söylerler:

*“Laleli belkız,
İçeriye gir kız,
Denizde dalga, hoş geldin abla,
Eteğini topla, rahat otur abla,
Etek bluz, İngiliz turist,
Nereden çıktı bu iki kız.”*

Körebe

Oyuncular arasından bir ebe belirlenir ve gözleri bağlanır. Oyun, adını ebenin gözlerinin bağlanmasından alır. Oyuncular ebe ortada kalacak biçimde bir halka oluşturur.

*“Türkü söyler döneriz,
Bil bakalım biz kimiz,
Göster bizi körebe”*

Sözlerini söyleyerek ve el çırparak ebenin çevresinde dönerler. Ebe bu sırada kollarını öne doğru uzatarak dokunduğu oyuncunun başını, yüzünü ve üstünü elleriyle yoklar. Kim olduğunu anlayabilirse adını söyler. Eğer tanırsa, dokunduğu oyuncu ebe olur. Tanıyamazsa, oyun aynı ebeyle sürer.

Kutu Kutu Pense

Oyuncular halka şeklini alarak el ele tutuşurlar. Daha sonra oyunun şarkısını söyleyerek sağa ya da sola dönmeye başlarlar: “*Kutu kutu pense, Elmayı yense, Arkadaşım (isim), Arkasını dönse*”. İsmi söylenen oyuncu arkasını döner ve yine el ele tutuşarak oyuna arkası dönük devam eder. Bütün oyuncular arkasını döndükten sonra şarkı “*Bütün çocuklar önüne dönse*” şeklinde söylenir ve oyuncular önlerine dönerler. Bu oyunda kazanan, kaybeden olmaz.

Mendil Kapmaca

Ortada bir kişi mendil tutar. Oluşturulan iki gruptan birer kişi işaret verildiğinde mendili kapmak için yarışır.

Muka

Ortaya bir çizgi çizilerek ortasına bir adet çok büyük olmayan taş (muka) dikilir. Sayışmayla ebe seçilir. Diğer oyuncuların kayma (kaydırak) denilen düz yassı taşları vardır.

Ebe mukanın önünde bekler. Diğer oyuncular belli bir mesafeden sırayla mukayı vurmaya çalışır. Vuramayan arka sıraya geçer, diğeri devam eder. Muka vurulduğu anda oyuncular orta çizgiyi geçerek ebeye yakalanmadan kaymalarını almaya çalışırlar. Ebe mukayı yerine dikinceye kadar oyuncular ebeye yakalanmadan ortaya çizgiyi geçmeleri gerekir, yakalanan ebe olur.

Ortada Sıçan

Üç kişi veya daha fazla kişiyle oynanır. Bir kişi ebe olur (sıçan), iki kişi karşılıklı olarak topu havadan birbirlerine atarlar. Eğer ortadaki kişi topu havadayken yakalayabilirse bir can kazanır. Topu kaptıran kişinin yerine geçer. Oyun bu şekilde devam eder. 5-6 kişiyle de oynanabilir, daire olunur, top yine karşılıklı atılır. Amaç ortadaki sıçana topu kaptırmamaktır.

Tırına (Bilye, Misket)

Oyunda oyuncu sınırı yoktur. Tırına iki şekilde oynanabilir; yan yana dizmece veya kuyu. Dizmece türünde amaç yan yana dizilmiş tırınaları bir adet tırınaayla vurmaya çalışmaktır. Çoğunlukla sıranın en başındaki tırınaya vuran oyuncu, o sıradaki bütün tırınaları kazanır. Bu oyun badem ve cevizle de oynanır.

Kuyu türünde ise, toprağa ufak bir kuyu kazılır ve tıngalar içine yerleştirilir. Oyuncular bir adet tınga ile kuyunun içindeki tıngaları vurarak dışarı çıkarmaya çalışır. Oyuncu dışarıya çıkarabildiği tıngaları kazanır. Bu oyun düğmelerle de oynanır.

Yağ Satarım, Bal Satarım

En az altı kişi ve bir mendil ile oynanır. Bir ebe seçilir, mendil ebeye teslim edilir. Diğer oyuncular, yüzleri birbirine dönük olacak şekilde bir çember oluşturarak yere otururlar. Oturan oyuncular oyun esnasında arkalarına dönüp bakamazlar. Sadece arkalarındaki zemini elleriyle yoklayabilirler.

Ebe, elinde ucu düğümlenmiş mendille çemberin etrafında dolaşmaya başlar, bir yandan da durmaksızın şu ezgili tekerlemeyi söyler:

*Yağ satarım, bal satarım,
Ustam ölmüş, ben satarım.
Ustamın kürkü sarıdır,
Satsam on beş liradır.
Zam-bak Zum-bak
Dön arkana iyi bak.
Yağ satarım, bal satarım,
Ustam ölmüş, ben satarım.
Alacağına, vereceğine
Bir kaşık ayran
Yarın sabah bayram.*

Bir süre sonra mendili oturan oyunculardan birinin arkasında çaktırmadan bırakır. Bu oyuncu arkasına mendil bırakıldığını farketmezse ebe bir tur döndükten sonra bu oyuncunun omzuna dokunur (Mendilin düğümlü yeriyle sırtına vurur), mendili farketmemiş olan oyuncu kaçmaya başlar ve yeni ebe olur.

Arkasına mendil bırakılan oyuncu bunu fark ettiğinde ise, derhal mendili kapıp ebeyi aynı yönde kovalamaya başlar. Kovalamaca sırasında çemberdeki diğer oyuncular tekrarlar “tavşan kaç, tazi tut!” diye bağırarak tempo tutarlar.

Ebe çember etrafındaki turunu yakalanmadan tamamlayıp arkasına mendili bıraktığı oyuncunun boşalttığı yere oturmayı başarırsa ayakta kalan oyuncu yeni ebe olur ve tekerlemeyi söyleyerek çember etrafındaki turuna

başlar. Eğer ebe, mendille kendisini kovalayan oyuncuya yakalanırsa ebe değişmez. Ebe mendili tekrar alır ve başa dönülür.

Yedi Kule

Oynayacak çocuklar bir araya topladıktan sonra eşit iki gruba ayrılır. Yedi kiremit parçasını veya düz yedi taşı üst üste dizdikten sonra 8-10 adım kadar bir mesafeyle kulelere topla atış yapılacak atış çizgisi belirlenir.

Gruplardan hangisinin önce başlayacağını sayışma ile belirlenir.

Ooo piti piti

Karemela sepeti

Terazi lastik jimnastik

Sana dedim sen çık

Yedi kuleye topu ilk atacak grup atış çizgisine sıralanır. Diğer grup ise kulenin başında bekler. İlk grubun oyuncuları sıra ile topu kulelere doğru gönderir. Bir grubun tüm oyuncuları kuleleri devirmeyi başaramazsa sıra diğer gruba geçer. Gruplardan bir oyuncu kuleyi top ile devirirse;

Ebe grubun amacı, kuleyi deviren grubun üyelerini, kuleyi tekrar dizdirmekten top ile vurmaktır.

Vuran grubun amacıysa ebe gruba vurulmadan kaçmak ve yedi kuleyi tekrar dizmektir.

Ebe grup, vuran grubun elemanlarının hepsini top ile vurursa hem atış sırası kendilerine geçmiş olur hem de o eli kazanarak bir puan alırlar. Bu sırada kuleyi deviren grup ebe grup tarafından vurulmadan yedi kuleyi tekrar dizerlerse puanı ve eli kazanmış olurlar ve atış sırası yine onlarda olur. Gruplarda vurulan oyuncuların kule dizme hakları yoktur. Bu şekilde devam eden oyun belirlenen oyun puanını (5-10 puan) alan grubun birinci olmasıyla biter.

Yerden Yüksek

Önce oyun için bir ebe seçilir. Ebe kendiyle aynı yükseklikte olanları ebelemeye çalışır. Kendinden yüksekte olanları ise ebeleyemez. Oyuncular sürekli yer değiştirip ebelenmeden yerden yüksek bir yere kaçmaya çalışırlar. Eğer ebe, oyunculardan birini yakalarsa yeni ebe yakalanan oyuncu olur. Bu oyun zeminde yükseltilerin veya taşların olduğu bir alanda oynanır.

Sayışma Tekerlemeleri

Boncuklarım döküldü toplayamadım

Küçük hanım geldi saklayamadım

İkircik mikircik

Sen bu oyundan çık

Çıka çıka çık

Portakalı soydum

Başucuma koydum

Ben bir yalan uydurdum

Duma duma dum

Kırmızı mum

Dolapta pekmez

Yala yala bitmez

Beşi sana beşi bana

Ayşecik cik cik cik

Fatmacık cik cik cik

Sen bu oyundan çık

A a asma

Bebegiime basma

Terazi lastik

Cimnastik

Biz size geldik

Bitlendik

Hamama gittik

Temizlendik

3.12 Hey Gidi Günler Hey

Bu bölümde İbrahim Kalaycı'nın doğa olaylarından ve insan faaliyetlerinden köylülerin çıkarımlarını şiir tadında dizelere döktüğü yazısı paylaşıyoruz.

Hey Gidi Günler Hey

Bayguşların ötüşünden (hava soğuyacak)

Bacaların tütüşünden (rüzgâr yönü)

Gökçeli karganın gelişinden (bahar geliyor)

Ders alırdık biz.

Gök guşağından (yağmur gidiyor)

Ayın hilalinden (yeni gök ayı)

Bahar yıldızından (tütün gırması)

Ders alırdık biz.

Madımakların ötüşünden (bahar)

Kepir lalelerin açışından (bahar)

Turnaların geçişinden (yaz geldi)

Ders alırdık biz.

Babamızın nasihatından (öğüt)

Andımızın haysiyetinden (şeref)

Dedemizin vasiyetinden (vaaz)

Ders alırdık biz.

Kök boyların süsünden (renk)

Kırk ipli kilimin işlentsinden (nakış)

İlgıtların dönüşünden (yumak)

Ders alırdık biz.

Sazlı gölün bulutlarından (yağmur geliyor)

Köyümüzün hatiplerinden (bilgin)

Okulumuzun kâtiplerinden (öğretmen)

Ders alırdık biz.

Matematikten, Geometriden, Türkçeden, Tarihten,

Coğrafyadan, Tabiyat Bilgisinden, Din Dersinden,

Yurttaşlıktan, Tarımdan, Dil Bilgisinden,

Ders alırdık biz.

İbrahim Kalaycı

3.13 Helvacı Manileri

Bu bölümdeki Helvacı manileri İbrahim Kalaycı'nın notlarından alınmıştır.²⁰²

<i>Oyalı çember başında</i>	<i>Entarisi al basma</i>	<i>Makaranın ipliği</i>
<i>Oyaları kaşında</i>	<i>Alıp duvara asma</i>	<i>Sökülmüyor diktiği</i>
<i>Benim bir sevdiğim var</i>	<i>Sen benimsin ben senin</i>	<i>Benim bir sevdiğim var</i>
<i>Ondört onbeş yaşında.</i>	<i>Her söze kulak asma.</i>	<i>Helvacının kekligi.</i>
<i>Tarlan tezek değil mi?</i>	<i>Donuna bak donuna</i>	<i>Entarisi vişneden</i>
<i>Bağrın ezik değil mi?</i>	<i>Doğru gider yoluna</i>	<i>Yarım gelir çeşmeden</i>
<i>Sen orada ben burada</i>	<i>Yana yana kül oldum</i>	<i>Gel konuşalım sevdiğim</i>
<i>Bize yazık değil mi?</i>	<i>Kız ben senin yoluna</i>	<i>Yataklara düşmeden.</i>
<i>Al attı yeşil kolan</i>	<i>Elmanın irisine</i>	<i>Menemen bardakları</i>
<i>Binde sahrayı dolan</i>	<i>Ben yandım birisine</i>	<i>Helvacı çardakları</i>
<i>Var mıdır benim gibi</i>	<i>Beni çoban yapsınlar</i>	<i>Yarım motor sürerken</i>
<i>Yârinden ayrı kalan?</i>	<i>Kızların sürüsüne.</i>	<i>İncelmiş parmakları.</i>

3.14 Helvacı'da Kullanılan Eski Ev ve İş Aletleri

Bu bölümdeki Helvacı'da eskiden kullanıldığı halde bugün unutulmuş veya unutulmaya yüz tutmuş ev ve iş aletlerinin listesi, Sami Yakalı'nın notlarına dayanılarak sıralanmıştır.²⁰³

Akaleç: Kırkipli kilim desenleriyle dokunan, eteği püsküllü, kızların kuyulardan destiyle su getirirken sırtına aldıkları yün dokuma.

Ayar: Silindir biçiminde saçtan yapılmış tahıl ölçü aracı.

Ayazık: Hanay eve bitişik, altı dam üzeri, etrafı 1,5 m yüksekliğinde

duvarla çevrili bir köşesinde tuvalet olan evin kapısının da bulunduğu yer.

Ayrı: Harmanda deste çekmeye yarayan çengel biçimindeki aparat (genellikle menengiçten yapıldı).

Bel: Toprağı kazarak ters çevirmeye yarayan çatal demir.

Boyunduruk: Çift öküzle, kızak, saban

²⁰² Kalaycı, 2021.

²⁰³ Yakalı, 2021.

çekmekte kullanılan öküzlerin boy-nuna takılan ahşap araç.

Bulgur taşı: İki yontulmuş yuvarlak silindirik taş alttaki sabit, üstteki döndürülen buğday kırmaya yarayan araç.

Burgu kazığı: İp ağacının aparatlarından biri.

Bürüncük örtü: Özellikle kızların özel günlerde (düğün, bayram gibi) başlarına örttükleri ipekten krem rengi örtü.

Çanak: Emayle sırlanmış çeşitli boylarda saç kaplar.

Çatal: Erkek ve dişi diye iki parçadan oluşan aralarına ekin destelerini sıkıştırıp kaldırmaya yarayan ağaçtan yapılan araç.

Çıkırık: Yünleri ip haline getirmek için kirmandan daha hızlı ve kolay kullanılan ahşap araç.

Çırakma: Gaz lambası.

Çit: Hayıt çubuklarıyla örülerek yapılan eşya taşımaya yarayan yuvarlak kap. Yassı olanına köfün denilir.

Çömlek: 1- 1,5 litrelik içine aş koyup ovaya veya çobana götürmeye yarayan toprak kap.

Destilik: Kerpiç duvarda iki desti konacak şekilde duvar içinde bulunan yer.

Düven: Genellikle iki parça kalın ve altında çakmaktaşı çakılan yuvaları olan, ekin saplarını kıyarak saman

haline getiren ahşap araç. Öküzlerle veya beygirlerle çekilir.

Ehram: El tezgahında dokunan bir çeşit yün örtü.

Eyef: Boyunduruğun aparatlarından biri.

Falaka: Hamıt ve pulluk arasındaki bağlantıyı sağlayan organ, çengeller ve sağlam ağaçtan meydana gelen aparat.

Fırın sakalı: Fırını süpürmeye yarayan ucunda pamuklu eski bir bez bağlı olan sırık.

Gadı gılcı: Sabanın bir aparatı.

Gara badak: 2-3 litre su alabilen topraktan yapılan sapı ve emziği bulunan yuvarlakça kap.

Gelep: 40-50 cm uzunluğundaki iplik demeti.

Gem: Hayvanın ağzına takılan, demirden, hayvanın damağına baskı yapabilen bir tür alet.

Geze: Bir sırık ucuna takılan demirden çengel biçimindeki, koyun yakalamaya yarayan alet.

Gübre: Ağzı geniş çeşitli boylarda toprak kap.

Gülece: Gelep haline getirilip boyanan ipleri yumak yapmak için dönme hareketli ahşap araç.

Güp: 50-500 litre arası değişen genellikle zeytinyağı koymak için kullanılan toprak kap.

Hamit: Hayvanların boynuna takılan çift sürerken, araba çekerken gerekli olan içi kıl, dışı keçe ve meşinden olan bir araç.

Hanay: İki katlı kerpiç ev.

Hap yudan: Üç çatallı bir ağaçtan yapılan, yerde kalan ekin saplarını toplamaya yarayan araç.

Hasır: Saz otuyla örülen, çeşitli boylarda olan kilim altına serilen bir tür yazgı.

Heybe: At veya eşek semerinin üzerine konularak içine öteberi konulan çift gözlü dokuma.

Hürrem: Kadınların örtüdüğü, başlarından ayaklarına kadar gelen siyah kumaş örtü.

İğ: Kızartma ve pişi yaparken kullanılan 40-50 cm'lik ucu sivri demirden araç.

İlehen: 3-5 litre arası su alan tek kulplu toprak kap.

İp ağacı: Kilim vb. dokumaya yarayan ahşap araç.

Kamçı: Meşinden yuvarlak hale getirilmiş bir sırk ucuna bağlanan, hayvanları hızlandırmak için kullanılan araç.

Kantarma: Hayvanı zapt etmek için ağzına takılan birbirine ekli iki parça demir.

Kesen: İçinde hamur yoğrulan ahşap tekne.

Kırkipli kilim: Kıymetini bilmediğimiz, antika kilimcilerin övgüyle bahsettiği, değişik desenli yün kilim.

Kızak: Sağlam ağaçtan yapılan toprak üzerinde kayarak giden genellikle harmana ekin destesi çekmeye yarayan araç.

Kırkit: 1-2 kg ağırlığında, ucu tarak dişi gibi sert, ağaçtan yapılan ve kilim iplerini sıkıştırmaya yarayan araç.

Kirman: Yünleri ip yapmaya yarayan elde döndürülerek kullanılan ahşap araç.

Kitabiye yastık: İçi saz otuyla doldurulmuş, dikdörtgen biçimli sedirin duvar tarafına konulan yastık.

Köseyi: Fırın içindeki közleri dağıtmaya yarayan sırk.

Lökös: Gaz yağı ya da hava basıncıyla yanan aydınlatma aracı.

Minet: İçine ekmek hamuru konulan 5-7 gözlü ağaçtan oyma ev aleti.

Musluk: Galvenizli tenekeden yapılan arkası düz diğer tarafı yuvarlak 10 litre civarında su alan çeşmeli araç.

Nodul: Övenderenin ucundaki sivri demir.

Oturak: Bugünün evlerde kullanılan sehpa.

Övendere: Ucunda sivri demir bulunan öküz dürtmeye yarayan sırk.

Pandır kilim: Pamuk iplikten dokunmuş kilim.

Saban: Ağaçtan yapılan çift saplı ucunda toprağa batması için demir bir aparat bulunan çift sürmeye yarayan araç (toprağı pulluk gibi çevirmez kabartır).

Saçayağı: Üç ayaklı, üzerine göveç konulan demirden alet.

Sedir: Odanın bir duvarını kaplayacak şekilde ağaçtan yapılmış 40-50 cm yüksekliğinde oturma yer.

Sele: Söğüt dallarıyla örülen bugünün leğeni biçimindeki ev eşyası.

Semer: At veya eşeğin sırtına bağlanan oturmak ve yük bağlamak için kullanılan araç.

Sığırtmaç: Sığır çobanı.

Sili: Kırk ipli kilim desenleriyle dokunan yüklük örtüsü.

Sütlük: Ahşaptan yapılma, ön kapakları sineklik teliyle kaplı, içine yemek ve gıda maddeleri konulan küçük dolap.

Şamı kilim: Yün iplikten dokunmuş kilim.

Tahtalık: Enli bir tahtadan yapılan, yerden 1,5 m yukarıda günlük kullanılan ev aletlerinin konulduğu yer.

Tesdi: 10 litreye kadar su alan tek kulplu toprak kap.

Tıngı: Emayle sırlanmış saç tabak.

Tıraka: Kibrit.

Tokat: Sığır sürüsünün öğle vakti birkaç saatliğine yatıp dinlendiği çevrili yer.

Tokuç: Çamaşır yıkarken vurmak için hazırlanmış 2-3 kg ağırlığında ağaçtan yapılmış araç.

Varan gelen: İp ağacının aparatlarından biridir.

Yaba: Arpayı ve buğdayı samandan ayırmak için el biçiminde ağaçtan yapılmış araç.

Yüklük: Yatak, yorgan vb. eşyaların konulduğu odanın bir duvarını kaplayan önü bir örtüyle örtülen yer.

Yün darağı: Kalınca bir tahtaya 40-50 civarında ucu sivri demirin çakılmasıyla yün liflemeye yarayan alet.

Zövele: Boyunduruğun aparatlarından biri.

3.15 Helvacı Ağzına Örnek Kelimeler

Aba: Abla

Aca: Amca

Ağzı açık ayran delisi: Aklı başka yerde olan

Arka ayağı ile kulak kaşımak: İstenilen birşeyin tersini yapmak

Amat: Ahmet

Amit: Armut

Anasını sattığının cavırı gulanı (kulağını) çektimen bağıırır: Tüfek

Aporlo: Hoparlör

Aşa: Ayşe

Avlı: Avlu, bahçe

Babıç: Pabuç, ayakkabı

Badaş kurmak: Bağdaş kurup oturmak

Baygoncuk: Tahtaravelli

Baldıracan: Patlıcan

Bel bellemek: Belleme işi yapmak

Beranarı: Üstünkörü

Bıtırak: Çoban çökerten bitkisi

Bıydey: Buğday

Bıyıklar Alamanvari emme piyan altı okka: Görünüşte çok havalı ama işe gelince tembel

Boladan: Tartımak, poşü

Bomboça: Papatya

Bölce: Börülce

Bugün ölmezsin yarım görmezsin: Bugün zorluğa katlanarak da olsa bir iş yapılırsa daha sonra uğraşmak zorunda kalınmaz.

Bülümbe: Beştaş oyununa verilen isim

Ceddin: Celalettin

Cılasın: Güzel, işe yarar

Cümeyi evi: Cuma günleri kadınların toplanıp Kuran-ı Kerim veya mevlid okudukları, dua ettikleri ev

Çalım satmak: Hava atmak

Çanaklık: Tabak konulan raf

Çapa çapalamak: Çapa yapmak

Çencere: Tencere

Çekişmek: Kızmak, azarlamak

Çekti çekemeyecesi: Huyu çekmek

Cibiliyetsiz: Huysuz, yaramaz

Dam adı: Binanın arka tarafı

Dam adına gölge bastı: Akşam oldu

Dam arkası: Binanın arka tarafı

Dam başı: Binanın çatısı

Darafı: Teravîh namazı

Dat vedi gari: Bıktırmak, usandırmak

Deppo: Benzin istasyonu

Dımsık: Kolay beğenmeyen

Divan: Evde oturmak için tahtadan yapılmış üstü minderli kanepeler

Dongurdaşmak: Muhabbet etmek.

Dükgen: Dükkân

Dümbüldek: Dümbelek, darbuka

Dümütme: Düşünceli şekilde oturmak

Dürnek: Tünek, kümes

Ebelek göbelek konuşmak: Yalan dolan

Eğri kelle seni: Ne söylerden söyle tepki vermeyen ama yine yapacağını yapan

Elamet: Alamet

Ellak (ellak çeneli): Gevşek ağızlı

Emme: Ama, fakat, lakin

Eşşek etli seni: Dayak yemeye alışmış

Eşi inar kafalı: Küçük suratlı sivri kafalı

Fatmak: Ezmek, kırmak

Fıyık çalmak: Isık çalmak

Fittan: Fettan

Gabaç: Ağaç

Ganibit: Karnabahar

Gayve: Kahve

Gazma: Kazma

Gegef ağızlı: Sır tutamayan

Gıcık: Sapan

Gıcılak: Çocukların çevirdikleri çember

Gıcılamak: Yuvarlamak

Gına gelmek: Bıkmak, bıktırmak

Gılıksız: Kişiliksiz

Gıyı: Avlu duvarı

Goşu: Komşu

Gök gözlü: Mavi gözlü, çakır

Günü yapmak: Kıskanmak

Güp: Küp

Halilibram: Halil İbrahim

Harman yerinde dirgen yemek: Dayak yemek

Hatça: Hatice

Herif: Adam, bey, oğul (eşek herifin oğlu)

Hındını hıttık olmak: Panik yapmak, heyecanlanmak

Hinzır: Yaramaz

Hizmeke: Hizmetçi

Hora geçmek: Makbule geçmek

Horoz ibliki olsunda ötmese ötmessin: Dışı güzel içi kof

Huyun kurusun: Olumsuz hareketleri veya sözleri olan kimseye söylenir

İpıraz geldi: Ölçüleri tam uymak

Iraka: Bezelye

Irakı: Rakı

Işıldak: Lamba

İbram: İbrahim

İdare gaz lambası: Çırakmanın küçüğüne denir

İki yanına ağatma: Etrafa bakınmak

İlan: Yılan

İlana: Lahana

İleman: Limon

Kaldırma halıyı söyletme deliyi: Öfkelenmek

Kalgımak: Atlamak

Kefli: Kirli

Kemçik kemçik gülme: Zoraki, dalga geçer gibi

Kevgir ağızlı işe: Ağzı laf saklamayan

Kım kımı: Bir şey beğenmeyen

Kısık: Dar geçit

Köpek örmesi: Köpek havlaması

Kuyruklu: Akrep

Kuyruğu b.klu: Vardığı yerde belaya bulaşan

Lökös: Lüks lambası

Mağza: Tütün, pamuk eşyalarının saklandığı kiler

Makaraya dolamak: Aldatmak

Memed: Mehmet

Mollacık yapılı: Dilenci

Mozur: Çevresine zarar veren, yaramaz

Ne abazambak insansın:

Ahmak insan

Ne şak şakı insansın: Çok konuşan

Negerek: Gerekli olanlar

Noriye: Nuriye

Okuntu: Düğünlerde ve sünnet düğünlerinde davetlilerin getirdiği hediye

Pavkırma: Bağırma

Pavrike: Fabrika

Payam: Badem

Penir: Peynir

Pıransa: Pırasa

Pirez: Biraz

Potakal: Portakal

Sapı silik: Dağınık, pasaklı

Sası sası konuşmak: Sıkıcı, boş konuşmak

Senin elleni tahtaçı amat mı çaktı?:

Birinden bir şey isteyince git kendin al anlamında kullanılan deyim

Sıtmaç: Sığirtmaç, çoban

Sinir kesen: Söylenenleri umursamayan, duymazlıktan gelen

Susa: Asfalt yol

Süngü düşük: Bitkin, bezgin, tembel

Şerfali: Şerif Ali

Şerfanım: Şerif Hanım

Şerfamat: Şerif Ahmet

Takaç: Yemek ya da saklama kabı

Tangırlı tungurlu konuşmak:

Bağırarak konuşmak

Tespek: Tesbih

Tıngı: Tabak

Tıraka: Kibrit

Tivis: Çekirdek

Tombata: Domates

Tomofil: Otomobil

Tülü kulaklı:

Söylenenlerle ilgilenmeyen

Tülü kafalı: Saçları dağınık

Tüyülgen: Çam ağaçlarındaki tırtıl

Uğur ilanı gibi: Sinsi, sinsice

Ülen lele delisi: Akılsız

Ünlemek: Birine seslenmek

Ürfet: Rıfat

Üsen: Hüseyin

Vapır: Vapur

Velesbit: Bisiklet

Veresiye veresiye konuşma: Boş boş konuşmak

Yakı olmak: Midesi bulanmak

Yangın yanıyor: Yangın çıkması

Yarabatasıca: Yere batsın

Yavuz: Güzel veya dikkatli

Yayman: Dağılmış eşya

Yımırta: Yumurta

Yoniz: Yunus

Zetin: Zeytin

Zıngıldatmak: Sallamak

3.16 Helvacı Kilimleri ve Dokuma Örnekleri

Aliğa Belediyesi'nin resmi internet sitesinde Helvacı Kilimi ile ilgili şu bilgilere yer verilmiştir;

“Helvacı Kilimi, Anadolu kilim türleri içinde önemli özellikler barındırmaktadır. El sanatında, tüm dokuma teknikleri görülürken, bunun yanında Helvacı'ya ve yöreye özgü desenleri de bulunmaktadır. Helvacı Kilimi; *“Atkı Yüzlü Seyrek Motifli Cicim”* dokuma tekniğiyle üretilir. Zemini meydana getiren atkı ve çözgüler çoğunlukla aynı kalınlıkta ve renkte iplikler olup, deseni meydana getiren iplikler, bunlara nazaran daha kalın olur, bu da desenlere kabartma bir görünüş verir. Daha çok çapraz ve dikey çizgilerden meydana gelen ufak motifler, desen ipliğinin bir çift çözgüyü, ikinci sırada tamamlayan bir işlemle sarması ile meydana gelir. Atkıların çözgülerini gizleyecek şekilde bol bırakılıp bastırılarak *‘atkı yüzlü’* bir zemin arasına motiflerin dokunması ile meydana gelen bir dokumadır. Daha kalın yaygıların elde edilmesi için bu dokuma türü kullanılmaktadır. İzmir-Helvacılıların dokuduğu dış tarafı ilikli kilim dokuması ile karışık dokunan cicim-seccadeler bu tekniğe en iyi örnek olarak gösterilebilir. Daha çok heybe, çuval, torba gibi kalın olması gereken türler bu şekilde dokunmaktadır.”²⁰⁴

Yukarıdaki ifadelerde de belirttiği gibi Helvacı kilimleri önemli özellikler barındırmaktadır. Kilimlerle birlikte Helvacı'ya özgü çok çeşitli motiflere sahip seccade, beşikörtüsü, heybe, torba ve çuval gibi dokumalar da mevcuttur.

204 URL19: <https://www.aliaga.bel.tr/aliaga/aliaga-da-el-sanatları>. Erişim tarihi 02.05.2021.



Foto 49 Karasili Kilim (Ali Rıza Albayrak)



Foto 50 Karasili Kilim

Helvacılı kadınların el emeği göz nuru olarak çeyizlere konan en değerli dokuma kilimlerinden biri Karasili kilimdir (Foto 49, Foto 50).

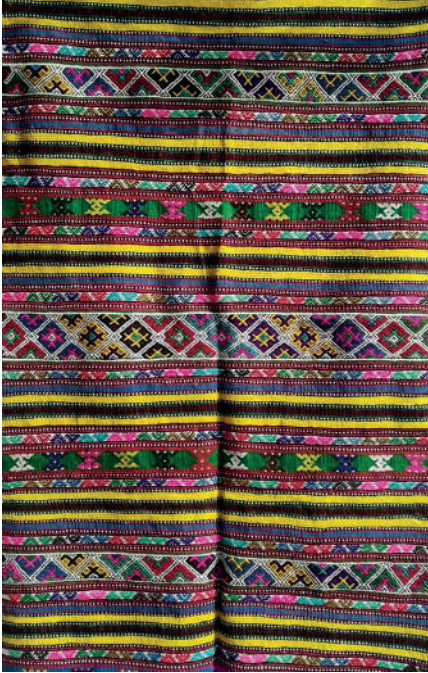


Foto 51 Mendil (Meldin) (Sami Yakalı)



Foto 52 Mendil (Meldin)

Eskiden bebeklerin beşiklerini örtmek için kullanılan en çok dokunan ve çeyizlerin olmazsa olmaz kilimlerinden biri Mendil (Meldin)'dir (Foto 51, Foto 52, Foto 53, Foto 54).



Foto 53 Mendil (Meldin) (Ali Rıza Albayrak)



Foto 54 Mendil (Meldin) (Ersever Kurtoğlu)



Foto 55 Çiyancık Kilim (Hatice Tekeli)



Foto 56 Kırkipli Kilim

Çiyancık kilim, kendine özgü motifleriyle yün iplikten dokunan değerli bir kilimdir (Foto 55).

Kırkipli kilim, kök boyasından elde edilen renkleriyle halis yün ipliklerden dokunan, zengin motif içeriği dikkati çeken Helvacı kilimlerinin en güzel ve en değerlilerinden biridir (Foto 56).

Pandır kilim, pamuk ipliğinden dokunan, iplerinin rengi nar meyvesinden elde edilen ve serin olsun diye yazları kullanılan kilimdir (Foto 57).

Yün iplikten dokunan ve düz şeritler şeklinde motifleri olan kilim, şamı kilimdir (Foto 58, Foto 59).

Akaleç kilim, kırıklı kilim desenleriyle dokunan, eteği püsküllü, kızların kuyulardan destiyle su getirirken sırtına aldıkları yün dokumadır (Foto 60).



Foto 57 Pandır Kilim



Foto 58 Şamı Kilim



Foto 59 Şamı Kilim (Ali Rıza Albayrak)

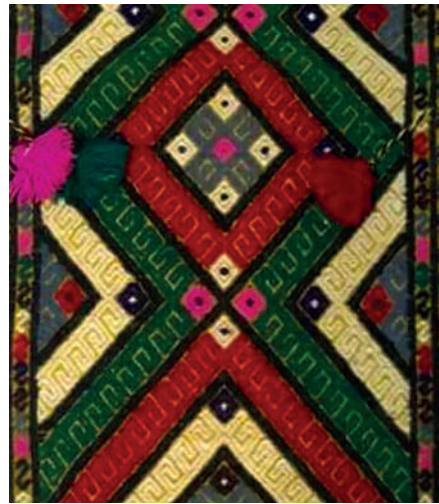


Foto 60 Akaleç Kilim



Foto 61 Yüklük Silisi (Mürüvvet Özkan)

Yüklük silisi, yün iplikten dokunan ve yüklüklerde sandıkların altına örtü amaçlı olarak kullanılan motifli kilimdir (Foto 61).



Foto 62 Seccade (İbrahim Kalaycı)

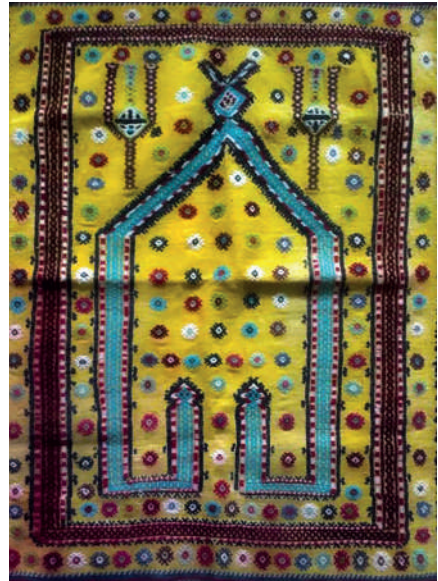


Foto 63 Seccade (Şahsine Aksu)

Seccadeler birbirinden farklı desen ve renkleriyle Helvacı dokuma örneklerine zenginlik katmaktadırlar (Foto 62, Foto 63, Foto 64).



Foto 64 Seccade (Hasan Gümüşay)



Foto 65 Heybe Örnekleri (Mürüvvet Özkan)

Fotoğraf 65 ve fotoğraf 66'da çeşitli dokuma heybe örnekleri görülmektedir. Bu heybelerden kırkipli kilim desenli yüнден dokunanlar çeyizlere konulduğu halde, pamuk ipliğinden pandır kilim tarzında dokunan heybeler günlük olarak kullanılmaktadır.



Foto 66 Heybe (Ali Rıza Albayrak)

Eskiden Helvacılı kızların ve kadınların kullandığı adeta günümüzdeki çantaların yerini tutan birbirinden güzel motifleriyle dokuma torbalar fotoğraflarda sunulmaktadır (Foto 67, Foto 68, Foto 69, Foto 70).



Foto 67 Dokuma Torba (Mürüvvet Özkan)



Foto 68 Dokuma Torba (Mürüvvet Özkan)



Foto 69 Dokuma Torba (Mürüvvet Özkan)



Foto 70 Tuz Torbası (Sami Yakalı)



Foto 71 Çaput Kilim



Foto 72 Un Çuvalı (Sami Yakalı)



Foto 73 Ehram

Geri dönüşümün en güzel örneğini oluşturan, kullanılmayan kılık kıyafet ve bez parçalarını birer cm genişliğinde uzunca kesip birbirine bağlayarak dokunan ve hemen hemen her evde birkaç tane bulunan çaput kilim fotoğraf 71 ile sunulmaktadır.

Helvacı'da bu dokuma örneklerinden başka, hemen her evde dokuma çuvalar ve ehram da bulunmaktadır (Foto 72, Foto 73).

Helvacı Kilimi ile ilgili, Aliğa Belediyesi tarafından Aliğa Halk Eğitimi Merkezi bünyesinde kurslar açılmaktadır. Bu kurslarda dokunan kilimler sergilenmektedir. Ancak kurslardan sonra kilim dokumacılığı sürdürülmemektedir.

Helvacı Kilimi dokumacılığında kurs öğretmenliği yapan Nüket İzmirlioğlu ile yapılan görüşmede Türkiye'nin turistik merkezlerinde halı, kilim satıcılarının Helvacı kilimlerinden haberdar olduklarını, örneğin kurs öğrencileriyle birlikte gittikleri Kuşadası'nda halı, kilim satıcılarının bu değerli kilimlerin artık dokunmadığını kendilerine söylediklerini tarafımıza aktarmıştır.

Son olarak şunu belirtmek gerekir ki Helvacı Kilimi dokumacılığının tekrar hayata geçirilip yaygınlaştırılması amacıyla son günlerde Aliğa Belediyesi Kültür Müdürlüğü bünyesinde ve Aliğa Halk Eğitimi Merkezinde yapılan çalışmalar oldukça önemli kazanımlardır.

3.17 Helvacı Yemekleri

Çorbalar

Bulgur Çorbası

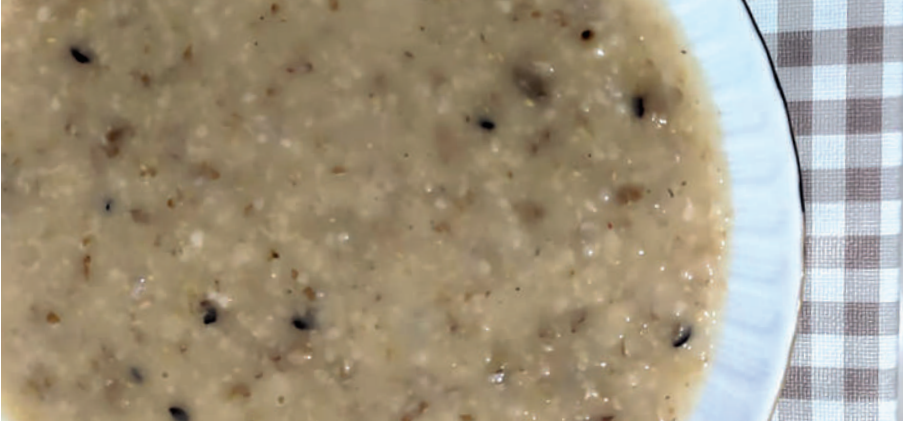


Foto 74 Bulgur Çorbası (Aysel-Mehmet Yeşilyurt).

Malzemeler:

*2 su bardağı bulgur, 1 su bardağı kuru börülce,
Yarım su bardağı zeytinyağı,
1 baş küçük soğan, 1 çay kaşığı tuz ve karabiber*

Hazırlanışı:

Önce tencere içerisinde börülceler haşlanır, sonra suyu dökülüp tekrar tencereye alınır. Yarım bardak zeytinyağı, iki su bardağı bulgur ve haşlanan börülceler birlikte ocağın üstünde pişmeye bırakılır. Daha sonra soğan küçük parçalar halinde doğranıp yemeğe ilave edilir. Pişirme çorba koyu bir kıvam alana kadar yaklaşık bir saat karıştırılarak devam eder. Pişirdikten sonra isteğe göre limon sıkılarak servis edilir.

Not: Kuru börülcelerin iyice haşlanıp şişmesi gereklidir. Suyu iyice süzölmelidir. Köyümüzde hazırlanan bulgurla daha lezzetli bir kıvam elde edilir.

Dutmaç (Tutmaç) Aşı Çorbası



Foto 75 Dutmaç (Tutmaç) Aşı Çorbası.

Malzemeler:

1 kg un, 2 su bardağı zeytinyağı, 1-2 su bardağı su

Haşlamak için:

900 gr nohut (İsteğe göre paça ya da bütün tavuk haşlanır. İki parça but yemek için yeterlidir.)

Hazırlanışı:

Hamur hazırlanmadan önce nohut ve tavuk etleri haşlanır ve zeytinyağı ilave edilerek iyice pişirilir. Haşlanan nohutlardan 4-5 kaşık alınır, ayrı bir kâsede bir tutam tuz ve karabiber eklenerek iyice ezilir ve iç harcı hazırlanır. Daha sonra un, tuz ve su eklenerek hamur yoğrulur. Kulak memesi kıvamından biraz sert kıvamda yoğrularak hazırlanır.

Hamur iki ayrı parçaya ayrılarak yufka halinde açılır. Açılan yufkalar ince açılmaz, mantı hamuru gibi biraz kalın olur. Açılan hamurun bir tanesi erişte şeklinde kesilip bir tepside un serpilerek bekletilir. Diğer yufka mantı hamuru gibi açılır ve açılan yufka kareler şeklinde kesilir. Her karenin ortasına iç harcından yaklaşık nohut büyüklüğünde küçük parçalar yerleştirilir. Bohça şeklinde kapatılır, sonra bohça şeklinde kapanan parçaların uçları da birleştirilir.

Pişirmesi:

Derin bir tencereye yaklaşık 3-4 litre su eklenip kaynatılır. Hazırlanan mantı şeklindeki hamurlar 3-4 dakika haşlanır. Daha sonra erişte şeklinde kesilen

hamurlar da tencereye ilave edilir. Haşlandıktan sonra, göz kararı yaklaşık 10-15 dakika pişirilir. Sonra suyun yarısı süzülür. Diğer kapta haşlanan nohutlu tavuğun suyu, tencereye ilave edilerek karıştırılır. İsteğe göre servis edilmeden önce limon suyu sıkılıp karabiber ilave edilebilir.

Püf Noktası:

Bir gün önceden nohutlar suda bekletilir. Tavuk yerine kuzu eti de haşlanabilir. Zeytinyağı ilave edilen nohutlu tavuk iyice pişirilir. Tavuk etleri haşlanınca kemiğinden iyice ayrılıp parçalara bölünür.

Yemekler

Evde Keşkek



Foto 76 Evde Keşkek Yemeği (Gülşin Baylan).

Malzemeler (5-6 Kişilik):

1 kg aşurelik buğday (dövmeye buğday), 200-300 gr kuyruk yağı veya hayvan iç yağı, 400-500 gr dana ya da kuzu kuşbaşı et, 2-3 litre su, 1 yemek kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Buğdaylar bol su ile yıkanır. Yıkanmış buğdayların suyu süzülüp bir süre (1-2 saat kadar) ayrı bir kapta bekletilir. Dana ya da kuzu kuşbaşı kesilmiş etler düdüklü ya da tencerede iyice haşlanır. Büyük bir tencereye keşkek yemeğinin haşlandığı et suyu ile buğday ve kuyruk yağı koyulup, su ve tuz eklendikten sonra ocakta pişmeye bırakılır. Tenceredeki buğday lapa oluncaya kadar tahta kaşıkla ezerek devamlı karıştırılır ve iyice kıvam alması sağlanır.

Piştirme süresi yaklaşık 1-2 saattir ve keşkek yoğun bir kıvam alıncaya kadar devam eder.

Kıskı [Pathıcan Kıskısı]

Malzemeler:

*6 adet topan patlıcan, 2 su bardağı pirinç,
1 kök maydanoz, 1 kök dereotu (isteğe göre ilave edilir),
1 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber, nane,
Yarım çay bardağı zeytinyağı, 3 adet domates,
1 adet büyük boy soğan, yarım limon,
100 gr kıyma (isteğe göre ilave edilir), 1 diş sarımsak*

Hazırlanışı:

Soğan ve diş sarımsak kıyılır. Pirinç bol su ile yıkanır ve süzülür. Maydanoz da ince ince kıyılır. Domatesler küçük küçük doğranır.

Hazırlanan soğan, sarımsak, domates, pirinç, yarım çay bardağı zeytinyağı, maydanoz, tuz, karabiber, pul biber ve nane geniş bir kapta karıştırılır. İsteğe göre 100 gr kıyma ve dereotu eklenebilir. Topan patlıcanlar bıçak yardımıyla 1 cm arayla yelpaze şeklinde çizilerek açılır ve hazırlanan iç harcı ile doldurulur. Daha sonra fırına sürülecek tepsiye yerleştirilerek, üzerini geçmeyecek şekilde sıcak su, yarım çay bardağı zeytinyağı ve tuz ilave edilerek 1 saat 15 dakika 200 °C'de pişirilir.

Süt Tarhanası

Malzemeler:

*1 kg süt, 1 adet soğan, 1 tatlı kaşığı tuz ve karabiber,
1,5 su bardağı ince kırılmış veya öğütülmüş buğday (göce)*

Hazırlanışı:

Bir kabın içine bir kafa soğan rendelenir. Bir tatlı kaşığı tuz, bir çay kaşığı karabiber ve süt tencereye konularak kaynatılır. Yemek kaynadıkça üzerine göce ilave edilerek devamlı karıştırılır. Koyu bir kıvam alınca tepsiye dökülür. İster fırında ister ocakta, altı esmerleşinceye kadar bekletilir. Daha sonra sıran ya da spatula yardımı ile ters çevrilip servis edilir.

Hamur İşleri

Çekme Makarna



Foto 77 Çekme Makarna (Aykut Tekelli).

Malzemeler:

1 kg un, 3-4 su bardağı ılık su, 1 tatlı kaşığı tuz

Makarna sosu için:

Kendimizin hazırladığı 100-200 gr tartı,

Yarım çay bardağı zeytinyağı, tulum veya koyun peyniri

Hazırlanışı:

1 kg una su ilave edilip hamur haline gelinceye kadar yoğurulur. Yoğurulan hamur 15-20 dakika bekletilip dinlendirilir. Daha sonra hamur 3-4 parça kesilip el ile oklava kalınlığında şekillendirilir. Diğer hamurlarda aynı şekilde oklava kalınlığı ve uzunluğunda el ile şekillendirilerek 2 cm genişliğinde küp küp kesilir. Oklava tahtası masasına ya da düz geniş bir mutfak mermerine un serpilip, baş ve serçe parmak hariç, diğer üç parmakla çekilerek küp şeker büyüklüğünde kesilen hamurlara şekil verilir. Bu işlem kesilen küp şeklindeki hamurlar bitene kadar devam eder. Hamurların yapışmaması için bir tepsiye un serpilir ve şekil verilen makarna hamurlarının hepsi tepsiye konur. Küp küp kesilen hamurlar parmaklarla çekilerek şekil verildiği için bu makarnaya çekme makarna adı verilmiştir.

Piştirilmesi:

Büyük bir tencerede yaklaşık 2-3 litre suya bir yemek kaşığı kadar tuz ilave

edilerek kaynatılır. Hazırlanan çekme makarna hamurları bu kaynamış suyun içine atılır. Makarnalar, yaklaşık yarım saat kaynadıktan sonra kevgir ile suyu süzülerek geniş bir kaseye ya da kaba alınır. Fakat çekme makarnaların suyu tam süzülmez, biraz sulu bırakılır. Yarım çay bardağı zeytinyağı ile tartı bir tavada ısıtılıp, kızdırılarak sosu hazırlanır. Hazırlanan sos makarnanın üstüne döküldükten sonra rendenin iri kısmıyla makarnanın üstüne peynir rendelenir. Sosu dökülüp, peynir de rendeledikten sonra iyice karıştırılarak servis tabağına alınır ve servis edilir.

Dolma Ekmek



Foto 78 Dolma Ekmek

Malzemeler:

*1 adet dolma ekmek, 125 gr tartı, yarım çay bardağı sıvı yağ,
Yarım demet maydanoz*

Hazırlanışı:

Önce dolma ekmeğin üzeri yuvarlak bir kapak olacak şekilde kesilir. Dolma ekmeğinin içi oyularak çıkarılır ve çıkarılan ekmekler didiklenir. Bir tavada yağ ve tartı eritilerek ekmeklerin üzerine dökülerek karıştırılır. Maydanozlar ince ince doğranarak iç harca ilave edilir. Elde edilen bu iç harç, içi boşaltılan dolma ekmeğin içine tekrar doldurulur. Büyük bir tencereye bir bardak su eklenip tencerenin tabanına yanmaz yapışmaz bir kapak ya da fırın kabı yerleştirilir. Hazırlanan dolma ekmek üzerine suya değmeyecek şekilde yerleştirilir. Tencerenin kapağı kapatılarak 30 dakika suyun buharıyla pişmeye bırakılır.

Ebe Çörek, Ebe Çöreği (Helvacıköy Pişisi)



Foto 79 Ebe Çörek, Ebe Çöreği (Helvacıköy Pişisi) (Aykut Tekelli).

Malzemeler:

2 kg buğday unu, 1 yemek kaşığı tuz,

2 litre ılık su (ya da sıcak su),

Bir gün önceden hazırlanan ekşi maya

Kızartmak için:

2 su bardağı zeytinyağı

Not: Helvacı'nın meşhur Ebe Çöreği ekşi mayalı köy ekmeği hamurundan olur.

Hazırlanışı:

Akşamdan ekşi mayadan hamur tutulur. Hamurun mayalanması sabaha kadar beklenir. Büyük bir leğen ya da kapta 2 kg buğday ununun ortası açılır, 1 yemek kaşığı tuz katılır ve akşamdan hazırlanan ekşi maya hamuru içine bırakılır. 2 litre su ilave edilip hamur hale gelinceye kadar iyice yoğrulur. Kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulma işlemine devam edilir. Hamur özleşikten sonra iki parçaya ayrılır. Düzgün, yuvarlak şekil elde edilerek hazırlanan hamurlar uygun kaplarda dinlenmeye bırakılır. Bu kapların içerisine temiz sofrâ bezleri serilerek üzerine un serpilir. Bu işlem yapılmazsa hazırlanan hamurlar mayalanma işlemi sırasında yapışır. Sıcak bir ortamda üstüne bir battaniye ya da kalın bir bez örtülür.

Hamurun hazır olduğunu anlamak için kabarmasını ve üzerinin çatlamasını görmek gerekmektedir. Genelde hamurun mayalanması, yani hazır hale gelme işlemi yaklaşık 2,5-3 saat kadar sürmektedir.

Hamur mayalandıktan sonra üç parmak kalınlığında ince uzun şeritler halinde kesilir. Kesilen şeritlerdeki hamurlar küçük bezelere ayrılır. Az un serpilerek oklava ya da merdane yardımı ile açılır. Daha sonra kızartma işlemine başlanır.

Kızartmak için:

Bol, kızgın yağda kızartmak için geniş bir tavaya zeytinyağı dökülerek iyice kızdırılır. Oklava yardımı ile açılan hamurlar kızgın yağa bırakılır. Hamurlar kızgın yağda girince balon gibi şişer (kabarır) ve bir tarafı pembeleştiği, kızardığı zaman diğer tarafı çevrilip kızartma işlemi tamamlanır. Bu işlem tüm kesilen hamurlar bitene kadar devam eder. Biraz bekledikten sonra servis edilir.

Ekmek Ovması (Ovalaması)



Foto 80 Ekmek Ovması [Ovalaması].

Malzemeler:

*Fırından yeni çıkmış sıcak ekşi mayalı köy ekmeği,
100 gr tulum peyniri (ya da sert koyun peyniri),
100 gr tartı , 1 çay bardağı zeytinyağı*

Hazırlanışı:

Fırından yeni çıkmış sıcak köy ekmeği büyük bir kapta küçük lokmalar halinde bölünerek parçalara ayrılır. Bu işlem yarım köy ekmeği bitinceye kadar devam eder. Köy ekmeğinin yarısı yaklaşık dört kişinin yemesi için yeterlidir.

Daha sonra zeytinyağı bir tavada kızdırılıp içine 100 gr tartı eklenir ve iyice eritilir. Lokma haline getirerek parçalanmış köy ekmeği üzerine zeytinyağlı tartı ilave edilir. İçine bir miktar tuz eklenip elle iyice ovalanarak karıştırılır. Yemeğin üzerine peynir rendelenip elle karıştırılır ve tabaklara servis edilir.

Not: Peynir ne kadar çok rendelenirse o kadar çok lezzetli olur. Zeytinyağlı, tartılı sos elle karıştırılıp ovalandığı için ekmeğin ovması ismini almıştır. İsteğe göre kaşık ile de karıştırılır.

Ekmek Sotusu



Foto 81 Ekmek Sotusu.

Malzemeler:

1-2 adet bayat ekmeğin (isteğe göre), 1 demet taze soğan,
1 demet maydanoz, 1 demet dereotu (isteğe göre),
2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı tuz,
1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı:

Taze soğanlar küçük küçük kesilerek bir tavada kavrulur. Ekmek küçük parçalar halinde ufalanıp üzerine tuz ve karabiber ekilir. Daha sonra maydanoz ve dereotu eklenip karıştırılarak servis tabağına alınır.

Kabartlama



Foto 82 Kabartlama.

Malzemeler:

Hamur için: 1 kg buğday unu, 1 çay kaşığı tuz, 2/3 su bardağı ılık su

İç malzeme için: 1 adet marul, 2 demet maydanoz, 1 demet dereotu (isteğe göre), 1 çay kaşığı tuz, karabiber (isteğe göre pul biber), 100 gr lor peyniri ya da evde bulunan peynir

Kızartmak için: 2 su bardağı zeytinyağı

Hazırlanışı:

1 kg buğday unu, bir çay kaşığı tuz ve su, bir kaptan azar azar eklenerek yoğrulur, hamur elde edilir. Hamurun çok iyi yoğrulması gerekir. Yoğurulan hamurun üzerine bez örtülerek 30 dakika kadar dinlendirilir. Hamur dinlenirken iç malzeme hazırlanır. Kabartlamanın iç malzemesi için 1 adet marul, 2 demet maydanoz, isteğe göre 1 demet dereotu hepsi küçük küçük doğranarak hazırlanır. Büyük bir kaptan hazırlanan otlar, 100 gr lor peyniri ve 1 çay kaşığı tuz iyice karıştırılır. Hazırlanan hamur 5 parçaya eşit bir şekilde bölünerek 5 adet yufka açılır. Burada börek hamuru gibi ince açılmayıp biraz kalın olmasına dikkat edilmelidir. Açılan yufkalar büyük bir bardak yardımı ile kesilir. Kesilen hamurların içine iç harç konularak yarım ay şeklinde kapatılır. Bu işlem bütün kesilen yufka hamurları bitinceye kadar devam eder. Kabartmaları kızartmak için yayvan bir tavaya iki su bardağı zeytinyağı konur. Zeytinyağı iyice kızdırıp hazırlanan hamurlar ön ve arkası çevrilerek kızartılır. Daha sonra bir tabakta sıcak olarak servis yapılır.

Kesme Makarna



Foto 83 Kesme Makarna (Aykut Tekelli).

Malzemeler

500 gr buğday unu, 1-2 su bardağı su, 1 çay kaşığı tuz

Sosu için: 100 gr tartı, 100 gr (isteğe göre) tulum peyniri ya da koyun peyniri

Hazırlanışı:

Un, tuz ve su ilave edilerek bir kapta yoğrulur. Sert ele yapışmayan kıvamda hamur elde edilir. Daha sonra hamur bezelere (parçalara) ayrılarak 15-20 dakika bekletilir. Merdane yardımı ile yufka halinde açılır. Yufka börek hamurundan daha kalın olmalıdır. Açılan yufkalar uzun, ince şeritler halinde, erişte şeklinde kesilir. Kesilen hamurlar un serpilerek birbirine yapışmaması için 5 dakika bekletilir.

Piştirilmesi:

Göz kararı 1-2 litre su tencerede kaynatılırken bir tutam tuz ve erişte şeklinde kesilen hamurlar kaynayan suya ilave edilir ve makarna şeklinde haşlanır. Pişirildikten sonra süzgülü ile suyu süzülür. Suyu süzülen kesme makarnalar derin bir kâseye alınır. Üzerine genelde tavada tartı edilip peynir rendelerek makarnamızın üzerine dökülüp karıştırılır. Sıcak olarak servis edilir.

Not: Kesme makarnamızın üzerine hazırlanan (tartı ve peynir) ne kadar çok olursa kesme makarnamız o kadar çok lezzetli olur.

Kulaklı Manti (Yörük Korkutan)



Foto 84 Kulaklı Manti (Yörük Korkutan).

Manti hamuru için malzemeler:

500 gr un, su, tuz

Manti iç harcı için: Bayat ekmek içi, 1 adet soğan, maydanoz

Sosu için: 200 gr tartı, yarım çay bardağı sıvı yağ ya da tereyağı

Hazırlanışı:

Öncelikle mantı iç harcı hazırlanıp soğumaya bırakılır. Bayat ekmeğin içi didiklenerek bir kenarda bekletilir. Bir adet soğan ince ince doğranarak pembeleşinceye kadar kavrulur. Bayat ekmekler ilave edilerek tavada biraz daha pişirilir. Daha sonra ince doğranan maydanozlar da ilave edilerek bir kenarda soğumaya bırakılır. Boş bir kapta un, su, tuz karıştırılarak mantı hamuru hazırlanır. Ele yapışmayan bir hamur hazırlamaya özen gösterilmelidir. Hazırlanan mantı hamuru daha kolay açılabilmesi için bezeler ayrılarak 30 dakika bekletilir. Daha sonra mantı hamurları yufkadan biraz kalın olacak şekilde açılır, açılan yufkalar kare şeklinde kesilir. Kare şeklinde kesilen hamurların bir ucuna hazırlanan iç harcı konularak üçgen şeklinde kapatılır. Kapatılan mantıların yapışmaması için tepsinin tabanı unlanır. Hazırlanan mantılar kaynar su içerisine yavaş yavaş eklenerek pişmeye bırakılır. Su kaynarken içerisine sıvı yağ ve tuz eklemeyi unutmamak gerekir. Pişen mantıların suyu süzülerek boş bir kaba alınır. Sıvı yağ ve tartının bir tavada eritilmesiyle hazırlanan sos üzerine dökülür.

Nohut Hamuru (Nohut Ekmeği)



Foto 85 Nohut Hamuru (Nohut Ekmeği) (Aliye Yavaşça).

Nohut Hamuru Mayası Malzemeler:

1 su bardağı kuru nohut, yarım litre ılık su, 1 su bardağı un

Açıklama:

Nohut Hamuru (Nohut Ekmeği) genellikle Ramazan ve Kurban bayramlarında yapılır. Nohut Hamuru'nun tarifi verilmeden önce ekmeğin mayasının nasıl elde edildiği açıklanacaktır.

Nohut Hamuru Mayasının Hazırlanışı:

Bir su bardağı kuru nohut havanda dövülür. Dövülen nohutlar 1 litrelik kavanoza boşaltılır ve kavanoz ağzı dolana kadar su ile doldurulur. Ekmeğin mayasını hazırlamak için yaklaşık bir gün beklenir. Bu bekleme sırasında bir leğen ya da çanak içerisine sıcak su doldurulup, maya elde edilecek kavanoz sıcak su dolu leğenin içine konulur. Üstü kalın bez ya da battaniye ile örtülerek mayalanması için sıcak bir ortam elde edilir. Kavanoz yaklaşık 24 saat sonra mayanın olup olmadığını anlamak için hazırlanan sıcak ortamdan alınarak kontrol edilir.

Mayanın olduğu üstünde oluşan köpüklerden anlaşılır. Eğer kavanozun üstünde köpürme yoksa sıcak ortamda köpürene kadar birkaç saat daha bekletilir. Kavanozdaki nohutlu su köpürmüştse ekmeğin mayası için kıvam olmuş demektir. Ancak nohut ekmeği için maya yapma işlemi henüz bitmemiştir.

Kavanozun üstündeki köpükler kaşık yardımıyla alınır ve bir kasede un ile karıştırılarak hamur haline getirilir. Daha sonra tekrar kavanozun üstü kapatılır ve köpürmesi beklenir. Köpüren maya yine bir kaşık unla karıştırılıp hamur elde edilir ve diğer maya ile birleştirilir. Kavanozdaki köpürme işlem bitene kadar devam eder. Ekmek için hazırlanan maya sıcak bir ortama alınıp üstü bezle örtülür. Bir ekmek büyüklüğünde kabardıktan sonra nohut ekmeği elde edilir.

Nohut Hamuru'nun Malzemeleri:

3-4 kg un, 1-2 litre ılık su, 5-6 yaprak kuru ya da yaş defne yaprağı, 10-15 adet karanfil, ev yapımı nohut mayası

Nohut Hamuru'nun Hazırlanışı:

Ekmeğin hamuru yoğurulmadan önce içine ilave edilecek karanfiller havanda dövülür ve bir kasede bekletilir. Defne yaprakları ile 2 litre kadar su bir kapta kaynatılır. Kaynatılan su ılıdıktan sonra, hazırlanan maya ve un ile büyük bir leğenin içinde karıştırılarak iyice yoğrulur. İçine dövülen karanfiller ilave edilir. Ekmeğin hamuru kulak memesi yumuşaklığı kıvamına geldiğinde pişmeye hazır demektir.

Hamur portakal büyüklüğünde parçalara ayrılır. Hamurun pişirileceği tepsinin tabanına yağ sürülür. Daha sonra parçalara ayrılan hamurlar yuvarlanıp tepsiye dizilir. Tepsinin üstü örtülerek yaklaşık 1 saat kadar beklenir. Hamur kabarıp tepsinin şeklini aldığı zaman, ekmek pişmek için hazır demektir. Tepsi şeklini alıp kabaran hamurlar fırında 180-200 °C sıcaklıkta yaklaşık 1 saat pişirilir.

Soğanlı Bezdirme



Foto 86 Soğanlı Bezdirme (Serkan Sever).

Malzemeler (4-6 Kişilik):

1 kg un, 3-4 su bardağı ılık su, 1 çay kaşığı tuz,
20 gr yaş hamur mayası ya da hazır maya,

İç harcı için:

Yarım kg kıyma , 1 kg soğan, 1 demet maydanoz,
5-6 adet biber, karabiber, kırmızı toz biber, tuz , yarım çay bardağı
zeytinyağı

Hazırlanışı:

Un, su ve 20 gr mayaya 1 çay kaşığı kadar tuz ilave edilerek elde edilen hamur, büyük bir kapta kulak memesi kıvamından biraz daha katı olacak şekilde yoğurulur. Hazırlanan hamur ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır.

İç malzemesi için büyük bir kaba soğanlar yemeklik şekilde doğranır. Yine büyük bir tencere içinde zeytinyağı ile doğranan soğanlar pembeleşinceye kadar pişirilir. Daha sonra kıyma ve baharatlar ilave edilir. Bir demet maydanoz iyice kıyılır, taze biberler küçük küçük kesiler ve iç harcına ilave edilerek iyice karıştırılır. 5-10 dakika kadar beklettikten sonra iç harcı hazır demektir.

Piştirilmesi:

Eskiden saç ocağında çalı ateşi ile pişirilen soğanlı bezdirme, günümüzde evlerde bulunan teflon tavada ya da hazır saç ocaklarda pişirilir. Ceviz

büyükliğünde bezelere ayrılmış olan hamurlar, oklava ya da merdane ile tatlı tabağı büyüklüğünde açılır. Açılan hamur yufkadan biraz daha kalınca olmalıdır. Açılan hamurun yarısına hazırlanan iç harcı konulur ve hamurun boşta kalan yeri ile harçlı kısmı iyice kapatılır. Daha sonra saç ocağı ya da geniş teflon bir tavada pembeleşene kadar önlü arkalı saçta pişirilir. Bu işlem bezeler açılıp iç harç bitene kadar devam eder.

Not: Soğanlı bezdirme, köyümüzün en zor ve lezzetli yemeklerindendir. Genellikle iki kişi tarafından yapılır. Bir kişi hamuru açıp iç harcı koyar, diğer kişi hamuru kapatıp pişirilmesiyle ilgilenir. İç harcında isteğe göre evde yapılan peynir ya da lor peyniri de kullanılabilir. Peynir veya lor peyniri bir demet kıyılmış maydanozla birlikte önceden doğranıp pembeleşinceye kadar pişirilmiş soğanlarla karıştırılır. Köyümüzde kıymalı sevmeyenler için bu şekilde soğanlı bezdirme yapanlar da vardır.

Susamlı Çörek

Malzemeler:

2 kg buğday ya da mısır unu, ekmek mayası (kendi ürettiğimiz maya olursa daha iyi olur), 1 çay bardağı susam, tuz,
1-2 yemek kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı:

Helvacı'da susamlı çörek, hayırlarda ve nişan tepsilerinde ekmek yerine kız evinden oğlan evine, yine oğlan evinden kız evine giden bir yiyecektir. Buğday ya da mısır unu ile yapılır. İsteğe göre yarısına mısır unu, diğer yarısına buğday ilave edilerek de yapılabilir.

Büyük bir kabın içine 2 kg buğday/mısır unu, maya, tuz ve su konularak ve kulak memesi kıvamından daha yumuşak bir kıvam elde edilene kadar yoğrulur. Çöreğin pişirileceği tepsi iyice yağlanır. Daha sonra tepsinin tabanına eşit dağılacak şekilde susam serpilir. Yoğurulan hamura elle şekil verilir ve tepsiye düzgün bir şekilde dökülür. Hamurun üstü de yağlanıp yine susamlarla eşit bir şekilde süslenir. Köy fırınında ya da evdeki fırınlarda yaklaşık 180-200 °C sıcaklıkta 1 saat, hamur pembeleşinceye kadar pişirilir. Daha sonra 5-10 dakika bekletilir ve dört köşe (kare) parçalar şeklinde kesilerek servis edilir.

Şak Şak Köfte (Kabaklı Köfte)



Foto 87 Şak Şak Köfte (Kabaklı Köfte).

Malzemeler:

3-4 adet kabak ya da mevsimine göre yarım kg öküz kabağı,
4 adet soğan, 5 adet taze yeşil biber (isteğe göre acı biber),
2 demet maydanoz, 1 demet dereotu, 4 su bardağı un,
2-3 su bardağı su, 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber, pul biber,
200 gr kuşbaşı kuzu ya da dana eti (isteğe göre)

Kızartmak için:

2 su bardağı zeytinyağı

Hazırlanışı:

Bol su ile yıkanan kabaklar rendenin iri kısmı ile rendelenir. Rendelenmiş kabakların suyu sıkılarak az su ilave edilir ve geniş bir kapta 10 dakika bekletilir.

Daha sonra soğanlar rendelenir. Taze biber, maydanoz, dereotları doğranır. Kuzu veya dana etleri, kuşbaşı etten daha küçük şekilde doğranır. Tuz, karabiber, pul biber ve istenen baharatlar kaba ilave edilir. Üzerine un da ekledikten sonra ele yapışmayan, bütün malzemelerin içinde olduğu, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir.

Yemeğimizin iyi özdeşmesi, daha lezzetli kıvamda pişmesi için hamur yarım saat bekletilir. Hazırlanan hamurdan bir tepelime yemek kaşığı alınarak avuç içine konulur ve inceltir. Bu inceltme işlemi el çırpır gibi yapılır.

Bu yüzden “şak şak” sesi çıktığı için Helvacı halkı büyükleri tarafından bu yemek “şak şak köfte” ismini almıştır.

Hazırlanan hamurlar kaşık yardımı ile alınıp düzeltilerek büyük bir tavada kızgın zeytinyağı ile önlü arkalı pembeleşinceye kadar pişirilir. Pişen şak şak köfteler sıcak olarak servis edilir.

Yağlı Bezdirme (Karamanlı Bezdirme)



Foto 88 Yağlı Bezdirme (Karamanlı Bezdirme) (Serkan Sever).

Malzemeler (4-6 kişilik):

*1 kg buğday unu, 1 çay kaşığı tuz, 3-4 su bardağı ılık su,
1-2 su bardağı zeytinyağı*

Hazırlanışı:

Un, su ve tuz karıştırılarak büyük bir kapta hamur kulak memesi yumuşaklığı kıvamına gelene kadar iyice yoğurulur. Daha sonra eşit altı parçaya ayrılır. Bezeler şeklinde parçalara ayrılan hamurlar oklava ya da merdane ile yufka şeklinde açılır ve zeytinyağı ile fırça yardımıyla yağlanır. Bunlar rulo şeklinde açılır, teker teker gül şeklinde dolanırlar. Daha sonra oklava ile kalın bir hamur açılır. Yaklaşık yemek tabağı büyüklüğünde kalın bir yufka şeklini alıp önlü arkalı zeytinyağı ile yağlanır. Geniş bir tavada ya da saç ocağında pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırçayla sürülen zeytinyağı ne kadar bol olursa yağlı bezdirme o kadar lezzetli olur.

Tatlılar

Bazana



Foto 89 Bazana.

Malzemeler:

1 çay bardağı buğday unu,
1 çay bardağı şeker (isteğe göre bir çay bardağı pekmez de olabilir),
1 tutam (çeyrek çay kaşığı) tuz, yarım yemek kaşığı zeytinyağı,
yarım su bardağı su

Hazırlanışı:

Orta boy tavada un, şeker, su, bir tutam tuz ve bir-iki yemek kaşığı zeytinyağı muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırılarak pişirilir. Bazana koyu bir kıvam aldıktan sonra servis tabağına alınır. İsteğe göre üzerine şeker serpilir ya da bir iki yemek kaşığı pekmez dökülür.

Not: Eskiden şeker yerine pekmez kullanılarak yapılan lezzetli ve basit tatlılarımızdan biridir.

Fırında Zeytinyağlı Kabak Tatlısı



Foto 90 Fırında Zeytinyağlı Kabak Tatlısı.

Malzemeler:

1 kg tatlı kabak ya da öküz kabağı , yarım su bardağı şeker, yarım su bardağı zeytinyağı, isteğe göre yarımşar çay kaşığı karabiber ve tuz

Hazırlanışı:

1 kg kabak rendelenir ve üzerine 1 su bardağı şeker ilave edilerek bir kapta karıştırılır. İsteğe göre yarım çay kaşığı karabiber ve yarım çay kaşığı tuz ilave edilebilir. Fırında pişirilecek tepsinin altı zeytinyağı ile tamamen yağlanır. Daha sonra tepsinin altı kapanıncaya kadar un serpilir. Hazırlanan kaptaki malzeme eşit şekilde tepsiye dökülüp düzeltilir. Kabak tatlısı kapanıncaya kadar üstüne un serpererek tamamen un ile kaplanır. Yarım su bardağı şeker suda eritilip hazırlanan tatlının üstüne dökülür. Üstüne bir veya iki yemek kaşığı zeytinyağı da ilave edilir. Şekerli suyun tatlının içine işlemesi için bir bıçak ucu ile dört, beş yerinden delinir. Daha sonra 180 °C fırında ya da köy fırınında yaklaşık 1 saat 15 dakika kadar süre, göz kararı pembeleşinceye kadar pişirilir. 10 dakika dinlendirilip servis edilir.

Hasanla Kesmesi (Aladin Tatlısı)



Foto 91 Hasanla Kesmesi (Aladin Tatlısı) (Sami Yakalı).

Malzemeler:

3-4 su bardağı un, 3 su bardağı su, 1 çay bardağı zeytinyağı,
1 tatlı kaşığı kabartma tozu ya da yemek sodası

Kızartmak için: 2-3 su bardağı zeytinyağı

Şerbeti için: 2 su bardağı şeker, 3 su bardağı su, 1 paket vanilya tozu
(İsteğe göre bir su bardağı pekmez)

Hazırlanışı:

Un, su, zeytinyağı ve 1 tatlı kaşığı kabartma tozu bir kapta karıştırılır. Hamur hale gelinceye kadar yoğurulup 15-20 dakika dinlenmeye bırakılır. Daha sonra hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Ayrılan parça hamurlar oklava veya merdane yardımı ile oval hale getirilip bıçak sırtı kalınlığında ki baklavalara şeklinde kesilir. Büyük bir tavada kızdırılmış zeytinyağında pembeleşinceye kadar kızartılır. Yağdan alınan tatlılar önceden hazırlanan vanilyalı şerbette ya da pekmezli kapta 3-4 dakika bekletildikten sonra servis edilir.

Kırıntı



Foto 92 Kırıntı (Baise (Gülseren) Şen).

Malzemeler:

1 kg buğday unu, 3-4 su bardağı ılık su,

Yarım çay bardağı kadar zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı isteğe göre “sirke”

İç harcı için: 2-3 su bardağı susam, 1 çay bardağı şeker

Hamuru açmak için: 1 su bardağı un, 1 su bardağı nişasta

Şerbeti için: 4 su bardağı şeker, 5 su bardağı su, 1 yemek kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:

Tatlının iç harcı için, önceden susamlar kavrulup bir çay bardağı şeker ile karıştırılarak bir kapta hazır olarak bekletilir. 1 kg un ve su ile hamur hazırlanır, yarım limon suyu sıkılıp isteğe göre bir tatlı kaşığı sirke ilave edilir ve hamur kulak memesi yumuşaklığı kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Hamuru bezelere ayırıp oklava yardımı ile yufkaları daha kolay açmak için un ve nişasta serpererek yufkalar açılıp hazırlanır. Hazırlanan yufkaların içine önceden hazırlanan susam ve şeker karışımı serpilir. Daha sonra yufka kalın bir oklavaya gevşek bir şekilde sarılarak sağlı sollu sıkıştırılarak Kırıntı tatlısının hamuru hazırlanır.

Hazırlanan hamurlar baklava diliminden daha geniş kesilerek şekil verilir. Kesilen dilimler (kalın ve geniş) bir tepsiye dizilir. Daha sonra üzerine kızdırılmış zeytinyağı dökülüp 3-4 saat bekletilip, dinlendirilir. Tatlı, önceden

ısıtılmış 180-200°C sıcaklıktaki fırında yaklaşık 30-40 dakika pembeleşinceye kadar pişirilir. Tatlı pişerken şerbeti hazırlanır.

Fırından çıkarılan Kırıntı tatlısının üstüne eşit şekilde, hazırlanan şerbet dökülür. 10-15 dakika bekletildikten sonra tatlı tabağına alınıp servis edilir.

Not: Ramazan ve Kurban bayramlarında Helvacı'da Kırıntı ve Kırkgaplı tatlısı en çok yapılan ve ikram edilen tatlılardır.

Kırkgaplı (Kırkkatlı)



Foto 93 Kırkgaplı (Kırkkatlı) (Baise (Gülseren) Şen).

Malzemeler:

2 kg buğday unu ya da 6 su bardağı un,
3 su bardağı ılık su (Hamurun kıvamına göre 4-5 su bardağı da ilave edilebilir), yarım çay bardağı zeytinyağı, yarım limon

İç harcı için: Yarım kg ceviz (yaklaşık 1 kg ceviz içi)

Şurubu için (şerbeti için): 1 kg şeker (4 su bardağı şeker),
1 kg su (5 su bardağı su), 1 yemek kaşığı limon suyu

Tatlının üstüne dökülmek için: 2-3 su bardağı zeytinyağı (kızgın olmalı)

Hazırlanışı:

Tatlı hazırlamadan önce cevizler ister fırında 5 dakika kavrulduktan sonra ya da kavrulmadan sade bir şekilde havanda dövülür veya mutfak robotu

yardımları ile iri şekilde çekilerek hazırlanır. Büyük bir kapta 2 kg un, yarım çay bardağı zeytinyağı, tuz, yarım limon suyu ve ılık su ilave edilerek kulak memesi kıvamındaki hamur yoğrulur. Yaklaşık iki, üç saat üstüne bez örtülü şekilde bekletilen hamur dinlenmeye alınır. Hamur hazır olduğunda yaklaşık 30-40 parça eşit bezeye ayrılır. Nişasta ya da un yardımı ile bezeler ince yufka şeklinde açılır. Yufkalar mümkün olduğunca ince bir şekilde, kullanılacak tepsi boyunda açılırlar. Daha sonra kullanılacak tepsinin tabanı zeytinyağı ile yağlanır. Tepsi yağlandıktan sonra üzerine üç dört kat yufka serilir ve hazırlanan ceviz içleri serpilir. Bu aşamadan sonra bir kat ceviz ve bir kat zeytinyağlı yufka kat kat tepsiye serilir. En üst katın arasına ceviz serpilmeden iki üç kat yufka serilir. Daha sonra istenilen şekilde dilimlenir. Köyde genellikle yıldız şekli verilerek kesilir. Bir kapta 2-3 su bardağı zeytinyağı ısıtılıp kızdırılarak hazırlanan tatlının üzerine eşit şekilde dökülür. Normalde bu şekilde hazır olduğu zaman bir gün bekletilir. İsteğe göre 4-5 saat bekletildikten sonra 180 °C fırında 40-45 dakika arası sürede pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından çıkarılan tatlının üzerine önceden hazırlanan şerbet eşit şekilde döküldüğünde güzel bir cızlama sesi çıkaracaktır. Kırkgaplı şerbetini çektikten sonra servis edilir.

Not: Adı Kırkgaplı diye mutlaka kırk gap açmak gerekmez. Yaklaşık 30 gap yufka açılması veya tepsinin boyutuna göre yufkaların tepsiye serilmesi uygun olur.

Kız (Gız) Helvası



Foto 94 Kız (Gız) Helvası (Eylül Başak).

Malzemeler:

1 kg un, 2-3 su bardağı hamurun kıvamına göre su, 1 tatlı kaşığı şeker, 1 tutam tuz, yarım paket maya (ya da köyümüzde yaptığımız ekmek hamurunda kullanılan portakal büyüklüğünde “ekşi maya”), 1 gün önceden hazırlanmış küllü su (yaklaşık 1 çay bardağı ya da 1 su bardağı külden), 1 çay bardağı nişasta (isteğe göre)

Şerbeti için:

2 su bardağı şeker, 3 su bardağı su, yarım limon suyu ya da bir çay kaşığı limon suyu eklenir (isteğe göre)

Kızartmak için:

2-3 su bardağı zeytinyağı

Hazırlanışı:

Büyük bir kapta ekşi maya ya da evimizde bulunan maya, 1 kg un, 1 tatlı kaşığı şeker, 1 tutam tuz ve su ile yoğrulup ekmek hamuru haline getirilir. Daha sonra bir beze un serperek geniş bir kapta mayalanması için 1-2 saat bekletilir. Hamur mayalanınca bir gün önceden elenmiş küllü su ile hamur inceltir. Tatlının daha çıtır çıtır bir lezzet olması istenirse bir çay bardağı nişasta ilave edilerek hamur akışkan hale gelene kadar karıştırılır. Küllü su

yetmezse biraz daha su eklenerek akışkan hamur elde edilir. Kızartmak için yaklaşık 2-3 su bardağı zeytinyağı bir tavada kızdırılır, saplı kabağın içine inceltirilmiş akışkan hamur konulup altında küçük nohut ya da fındık büyüklüğü kadar delik açılarak hamur kızgın yağın içine daireler çizerek şekilde dökülür. Tatlı pembeleşinceye kadar önlü arkalı çevrilip pişirilir. Pişen kız helvası önceden hazırlanan şerbete atılır ve 5-10 dakika şerbette bekletildikten sonra servis tabağına alınıp servis edilir.

Not: Orta boy tencerenin içersine bir çay bardağı kadar ince kül serilip tencere su ile doldurulur. Küllü su bir gece bekletilir. Bekleyen küllü suda kül dibe çökmüş olur ve üstte kalan su dalgalandırılmadan kepçe yardımı ile alınır. İçine kül parçaları kalmış olma ihtimali göz önünde bulundurularak tülbent yardımıyla süzülür. Böylece akışkan hamur elde etmek için küllü su hazır olur.

Saplı kabak yerine, ince uçlu huni ile de akışkan hamur dökülebilir ya da daha pratik bir yöntem olarak plastik bir şişeye akışkan hamur huni yardımı ile doldurulur. Daha sonra kapağını kızdırılmış şiş yardımı ile nohut ya da fındık büyüklüğü kadar delerek tathya daha kolay şekil verilebilir ve pişirilir.

Nışasta (Nenişde) Helvası



Foto 95 Nışasta (Nenişde) Helvası (Sami Yakalı).

Malzemeler:

1 su bardağı nişasta, 1-2 su bardağı soğuk su, 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı (isteğe göre), yarım çay bardağı şeker

Hazırlanışı:

Niştasta, soğuk su ile eritilip büyük bir tavada kaynayıncaya kadar karıştırılır. İçine yağ ve şeker ilave edilerek devamlı karıştırılır. Altın sarısı renk alıp, sertleştiği zaman ocaktan alınıp yemek kaşığı ile şekil verilerek servis tabağı ile servis edilebilir.

Not: Niştastaya Helvacı ağzıyla “Nenişde” dendiği için bu tatlının adı nenişde helvasıdır. Malzemeleri bulunabilir un helvası gibi pişirilir.

Pekmez Köftesi (Pekmez Kötüsü)

Helvacı'nın unutulmuş lezzetlerinden, üzümün şirasından ya da pekmezden yapılan Helvacı şivesiyle pekmez kötüsü, yaz aylarında bağlardaki üzümler kesildiği zaman pekmez yapılırken hazırlanan kuruyemiş tadında bir tatlıdır. Bu tatlıyı uzun zamandır yapan olmadığı için araştırmalarımızda tahmini malzemelerini yazarak tarifini alabildik.

Malzemeleri:

2-3 litre üzüm pekmezi (şırası), 1 litre buğday niştası, 1 kg irmik

Hazırlanışı:

Helvacı'da genellikle üzüm şırası ile yapılması tercih edilen bu tatlı için 2-3 litre üzüm pekmezi, buğday niştası ve irmik büyük bir tencerede kısık ateşte koyulaşıncaya kadar karıştırılır. Daha sonra tepsilere ya da kalın, temiz, geniş bezlere ince bir şekilde spatula yardımıyla yayılır. Güneşte iyice kuruyana kadar bekletilir ve kuruduktan sonra bıçak ile istenilen şekillerde kesilebilir. Helvacı'da genellikle baklava dilimi şekli verilerek kesilir. Biraz daha güneşte bekletilip daha sonra kavanozlara konulur. Pekmez Köftesi istenildiği zaman tüketilen kuruyemiş tadında bir yiyecektir.

Sarı Burma (İhtiyar Ensesi) Tatlısı**Malzemeler:**

Hamur için: 5 su bardağı buğday unu, 1-2 adet yumurta, 1 çay bardağı ya da 1 su bardağı su, 1 çay kaşığı karbonat, 1 çay kaşığı tuz, yarım çay bardağı zeytinyağı

İç harcı için: 1-2 su bardağı susam, 3-4 yemek kaşığı toz şeker

Şerbeti için: 5 su bardağı su, 4 su bardağı toz şeker,
2 çay bardağı limon suyu

Hamuru açmak için: Nişasta ya da un

Üzeri için: 1 bardak zeytinyağı (isteğe göre tereyağı)

Hazırlanışı:

Şerbeti için öncelikle su ve şeker 10 dakika kısık ateşte kaynatılır. 1-2 yemek kaşığı limon suyu eklenip koyulaşınca ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır.

Hamuru için büyük bir yoğurma kabına un, yumurta, yoğurt, su, zeytinyağı, karbonat ve tuz konulur ve karıştırılır. İçine azar azar un eklenerek yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğurulur. Hamur 8-10 eşit bezeye ayrılır, üzeri temiz bir bezle örtülür ve yaklaşık 20-30 dakika dinlendirilir.

İç harcı için susamlar bir tavada biraz kavrulur ve toz şeker ile karıştırılır. Parçalara ayrılmış olan bezeler oklava yardımı ile küçük yufkalar halinde açılır ve üzerine eşit bir şekilde susamlı şekerden serpiştirilir. Yufka oklava ile sarılarak rulo haline getirilir. El ile oklavanın iki ucundan tutulur ve eller oklavanın ortasına doğru kaydırılarak yufkanın sıkışması sağlanır. Sıkıştırılan yufka oklavadan çıkarılır ve tabanına yağ sürülen pişirme tepsisine yerleştirilir. Kalan bezeler de aynı şekilde tepsiye döşenir. Tatlı istenilen uzunlukta kesilerek dilimlenir. Zeytinyağı ya da tereyağı tavada kızdırılıp şekilde tatlının üzerine dökülür. Önceden 180°C ısıtılmış olan fırında 30-40 dakika pembeleşinceye kadar pişirilir. Sonra hazırlanmış olan şerbet tatlının üzerinde gezdirilir. 15-20 dakika dinlendirildikten sonra servis edilir.



Foto 96 Susamlı Helva (Dondurma).

Susamlı Helva (Dondurma)

Malzemeler:

1 kg susam, 750 gr üzüm pekmezi

Hazırlanışı:

1 kg susam büyük bir tavada pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra üzerine pekmez eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Susam ve pekmez kıvam alıp pekmezi çekene kadar pişirme işlemine devam edilir. Daha sonra bir yemek kaşığı yardımıyla küçük yuvarlak yassı şekiller halinde susamlı helva (dondurma) tepsiye yerleştirilerek 30 dakika-1 saat kadar soğumaya bırakılır. Daha sonra servis edilir.

Not: Helva genellikle soğuk kış aylarında yapılan en pratik (basit) tatlılardan biridir.



Foto 97 Un Helvası (Zeytinyağlı, Kara Pekmezli Un Helvası) (Zişan Ercan).

Un Helvası (Zeytinyağlı, Kara Pekmezli Un Helvası)

Malzemeler:

*1 su bardağı un, 1 su bardağı zeytinyağı,
1 su bardağı pekmez (kara üzüm pekmezi), 2 su bardağı ılık su,
2 avuç ceviz içi (isteğe göre badem)*

Hazırlanışı:

Zeytinyağı tavada ısıtılır. Üzerine un serpe serpe ilave edilerek koyu renk alana kadar kavrulur. Kavurma pembeleşinceye kadar devam eder. Ayrı bir kâsede şeker, pekmez ve ılık su, şeker eriyene kadar karıştırılır. Pekmezli şerbet azar azar kavrulmuş unun içine ilave edilir ve toparlandıkça karıştırılarak pekmezli şerbet içine iyice yedirilir. Daha sonra isteğe göre içerisine ceviz ya da badem eklenir. Sürekli karıştırılarak toparlanan helvaya kaşık ile şekil vererek servis edilir.

Not: Ceviz veya badem helvanın içi yerine üzerine konularak da servis edilebilir.



Foto 98 Zeytinyağlı İrmik Helvası.

Zeytinyağlı İrmik Helvası

Malzemeler:

*1,5 su bardağı irmik, 1,5 su bardağı süt, 1,5 su bardağı su,
1,5 su bardağı toz şeker, 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı,
1-2 su bardağı çam fıstığı*

Hazırlanışı:

3 yemek kaşığı zeytinyağı tavada kızdırılır. Yarım su bardağı çam fıstığı tava-
nın içinde atılarak kavurulmaya başlanır. Daha sonra tavaya 1,5 su bardağı
irmik eklenir. Kısık ateşte sürekli karıştırılıp 20 dakika kadar kavrulur.

Helvayı kıvama getirmek için 1,5 su bardağı süt, 1,5 su bardağı şeker ve 1,5 su
bardağı su bir kapta karıştırılır ve kısık ateşte kaynamaya bırakılır.

Tavadaki irmik iyice kavrulduktan sonra sıcak şerbet karışımı tavaya yavaş
yavaş dökülerek helva karıştırılmaya devam eder. Sütlu şerbetin eklen-
mesiyle kaynamaya başlayan irmik helvası devamlı karıştırılır. Helva kısık
ateşte 5-10 dakika kadar daha pişirilmeye devam eder. Sonra dinlenmesi için
tavanın üzerine bir kapak kapatılır. Dinlenen helva kâselere alınarak servis
edilir.

Not: Eskiden Helvacı'da çok yapılan İrmik Helvası, şeker olmadığı için üzüm pekmezi
ve bal ile irmiğin kavurularak yapıldığı tatlılar arasındaymış. Köyün yaşlılarının an-
lattıklarına göre eskiden çoğu tatlı ve helva pekmez ile baldan yapılıyormuş.

Sonuç ve Öneriler

Sonuç ve Öneriler

Helvacı depremsellik bakımından birinci derecede deprem riski taşıyan Menemen (Dumanlı Dağ) Fay Zonu üzerinde kurulmuş bir yerleşmedir. Bu yörede Menemen (Dumanlı Dağ) Fay Zonu gibi deprem üretme potansiyeli yüksek diri fayların uzandığı ve önceki yıllarda pek çok yıkıcı depremlerin yaşandığı göz önünde bulundurulduğunda, insanlarımızın güvenli konutlarda yaşaması için binaların mutlaka depreme dayanıklı olarak inşa edilmesi gerektiği açıkça görülmektedir. Bu konuda kurumların göstermiş olduğu hassasiyete hepimiz destek olmalıyız.

Gönlümüzde çevresi ağaçlarla sarılmış yemyeşil bir Helvacı var. Karahasan Dağı'nın garig bitki örtüsü ile kaplı güney, güneybatı ve batı yamaçları biran evvel ağaçlandırılmalıdır. Bu amaçla hemşehrilerimizle kurumlarımız elele vererek gelecek kuşaklar için bugünden Karahasan Dağı meşe ağaçlarıyla kaplı eski günlerdeki görüntüsüne kavuşturulmalıdır.

Helvacı Ovası'nda mutlak tarım alanı olarak değerlendirilmesi gereken birinci, ikinci, üçüncü ve dördüncü sınıf verimli tarım araziler üzerine sanayileşmenin ve İzmir- Çanakkale kara yolunun etkisiyle geçmişte meskenler, çeşitli sanayi tesisleri ve depolar inşa edilmiştir. Yanlış arazi kullanımına örnek teşkil eden bu tür toprak kayıplarının önüne geçilmelidir. Söz konusu sanayi ve depolama tesislerinin artması ile bunlara bağlı oluşan araç trafiği, Helvacının tarım arazilerinin kalitesini olumsuz etkileyip tarım arazi potansiyelini azaltmakta, doğal ortamı bozmaktadır. Bu konuda hemşehrilerimiz duyarlı olmalı, tarım arazilerini korumalıdır.

Helvacımız, sanayi bölgesine yakınlık nedeniyle hava ve toprak kirliliği tehdidi-ne açık bir mahalledir. Sanayi kaynaklı kirleticiler ile birlikte evlerde kullanılan fosil yakıtlar nedeniyle bacalardan çıkan dumanlar, hava kirliliğine neden olmakta ve insan sağlığını ciddi şekilde tehdit etmektedir. Bu nedenle Helvacı'ya doğal gazın ulaştırılması hava kirliliğinin azalmasına önemli bir katkı sağlayacaktır. Aliğa Belediyesi, Helvacı'ya doğal gazın ulaşması için bu konudaki alt-yapı kurumları nezdinde ciddi girişimlerde bulunmuştur. Bu çabaların sonunda İzmirgaz tarafından Helvacı Doğalgaz Projesi hazırlanmıştır.

Helvacı'yı Aliğa-İzmir kara yoluna bağlayan kara yolu boyunca sıralanan tır-lar ve kamyonlar bu yol üzerinde trafik yoğunluğunu ve trafik kazası riskini arttırmaktadır. Bu nedenle sürdürülebilir sanayileşme ve sürdürülebilir çevre

olanakları açısından ilgili tesislerce bu kamyon ve tır yoğunluğunu önleyecek tedbirler alınması elzemdir.

Önceki yıllarda Helvacı-Menemen arasında çalışan minibüslerin bu güzergahta çalışma izinlerinin kaldırılmış olması Helvacı halkının Menemen'e ulaşımında sıkıntılar yaşamasına neden olmaktadır. Bu nedenle Helvacı-Menemen güzergahında tekrar minibüs seferleri başlatılmasının yararlı olacağı değerlendirilmektedir.

Helvacı'da insanların aileleriyle güzel vakit geçirebilecekleri ve dinlenip stes atabilecekleri rekreasyon alanına ihtiyaç vardır. Helvacı'nın su kaynaklarının bulunduğu Umurlu, Düden, Böceli, Bekirler vb. alanlar rekreasyon alanı olarak düzenlenebilir. Aliğa Belediyesinin bu konuda güzel bir proje hazırladığı ve kısa sürede hayata geçirmesi beklendiği tarafımızca öğrenilmiştir.

Helvacı'mızın turistik açıdan gelişimine katkı sağlamak üzere Karahasan Dağı'nın zirvesinde bir seyir terası oluşturularak, ziyaretçilerin çevreyi gözleyebilecekleri gözlem tesisleri kurulabilir.

Hemşehrilerimizle sohbet ve değerlendirmelerde, Helvacı'da kitap okunabilecek, öğrencilerin ödevleriyle ilgili araştırmalarını yapıp ders çalışabileceği, kitap ve bilgisayar donanımı bakımından zengin bir kütüphane ihtiyacı bulunduğu tarafımızca tespit edilmiştir. Böyle bir kütüphanenin kurulması mahallemizde sosyal ve kültürel yaşamın hareketlenmesine büyük katkısı olacaktır.

Helvacı Kültür Kampüsü kurulmalıdır. Bu kültür kampüsü içinde Helvacı'nın tarihi ve kültürel özelliklerini yansıtan Helvacı Müzesi ve Kültür Evi inşa edilmeli, Helvacı yemekleri, çeşitli el ve ev yapımı ürünler sergilenip ve tanıtımları yapılmalıdır. Bu kültürel değerler kırsal turizm faaliyetlerine entegre edilerek gelecek nesillere aktarılmalıdır. Bu konuda Aliğa Belediyesinin çeşitli çalışmalarının ve proje hazırlıklarının olduğunu duymaktan büyük memnuniyet duyduk.

Helvacı Kilimi, mahallemizin önemli bir kültürel zenginliğidir. Bugün unutulmaya yüz tutmuş olan bu dokumacılık faaliyetinin eski günlerdeki canlılığına kavuşması, kilimlerin dokunup hem ekonomik hem de turizm amaçlı tanıtımlarının yapılması için Aliğa Belediyesinin 2015 yılında başlattığı ve işinin uzmanı akademisyenlerle yürüttüğü çalışmalar çok önemli bir kazanımdır.

Tarım Bakanı ve milletvekili olarak Türkiye'de tarım sektörünün kalkınma temellerini oluşturacak pek çok projeye imza atan Helvacıköylü Prof. Dr. Şevket

Raşit Hatipoğlu, TBMM’de köyümüzü başarıyla temsil etmiştir. Şevket Raşit Hatipoğlu adı Ankara Yeni Mahalle’de bulunan bir Anadolu Lisesine verilmiş olmasına rağmen ne Helvacı’da ne de yakın ilçelerde ismine rastlanmamaktadır. Bu nedenle genç kuşaklara bu değerli ismi tanıtmak için öncelikle Helvacı’ya bir büstün yapılması uygun olacaktır. Ayrıca bir mekana, örneğin Helvacı’ya kurulacak olan bir kütüphaneye, bir müzeye ya da bir kültür kampüsüne adı verilebilir. Ayrıca yazar Cevat Yıldırım’ın da ifade ettiği gibi adına bir tarım kongresi düzenlenebilir.

Helvacı’nın simgesi haline gelmiş Saraç Dede’nin ve diğer yatırımların çevresinde yatırımların aziz hatırası ve ruhuna uygun düzenlemeler yapılmalı ve yatırımlar restore edilmelidir.

Helvacı’da bankalara ait şubeler bulunmamaktadır. Beldemizde çeşitli banka şubeleri açılmalı ve bu banka şubelerine ait bankamatik sayısı artırılmalıdır. Böylece hemşehrilerimizin küçük bir bankacılık işlemi için Helvacı dışına gitmesine gerek kalmayacaktır.

Helvacı Ovası’nda arazi sahiplerinin yararlanabilecekleri şekilde elektrik hatları döşenmeli ve bu elektrik hatlarından isteyen kişilerin amaçlarına uygun şekilde yararlanmaları sağlanmalıdır.

Helvacı mezarlığındaki eski mezar taşlarının her biri tarihi eser niteliğindedir. Bu nedenle konunun uzmanları tarafından çok detaylı bir şekilde incelenmesi, hatta üniversitelerin edebiyat, tarih, sanat tarihi, arkeoloji vb. bölümlerinin çalışmalar yapmaları uygun olacaktır.

Son olarak Helvacı ile ilgili araştırılıp gün yüzüne çıkarılması gereken pek çok konu bulunduğu aşıkardır. Bu amaçla alanlarının uzmanları akademisyenlerle iş birliği halinde alan yazına yeni eserlerin kazandırılması gerektiği söylenebilir. Bu konuda da Aliğa Belediyesi tarafından 2020 yılında “Helvacı Tarih ve Kültür Araştırması Projesi” başlatılmış, bu kapsamda Helvacılı hemşehrimiz öğretim üyesi Halk Bilimci Dilek İşler ve Antropolog Onur Hayırlı tarafından Helvacı’da saha çalışması sürdürülmektedir.

Aliğa Belediyesi, Helvacımızın sorunlarını yakından takip etmekte, zamanın yeni ihtiyaç ve zorunluluklarını gözeterek mahallemizin sağlıklı gelişimi için büyük çaba sarfetmektedir. Bu çabalarından dolayı Aliğa Belediye Başkanı sayın Serkan Acar’a bir kez daha teşekkür ediyoruz.

Helvacı'dan Fotoğraf Kareleri

KÜLTÜR · TARİH · COĞRAFYA



Foto 99 Atatürk Caddesi'nin önceki yıllardaki görünüşü (Ali Yumurtacı).



Foto 100 Helvacı sokaklarının önceki yıllardaki görünüşü (Ali Yumurtacı).



Foto 101 Molla Dağı'nın kurutma kanalı yolundan görünüşü.



Foto 102 Gürlek Tepesi'ne güneybatı yönünden bakış.



Foto 103 Çamuru deri hastalıklarına iyi gelen Düden Pınarı kaynağı.



Foto 104 Düdükçü Pınarı'nda suyun çıktığı yer.



Foto 105 Umurlu Kaynağı'nın görünüşü.



Foto 106 Helvacı Ovası'ndaki kurutma kanalının görünüşü.



Foto 107 Helvacı Sağlık Ocağı yakınındaki Hacı Bezzik Gölü.



Foto 108 Karahasan Dağı'nda kurumuş bir sarnıç.



Foto 109 1766 yılında Hacı Hamza tarafından yaptırılan tarihi Mimar Sinan (Yukarı) Cami Çeşmesi.



Foto 110 Kahve Çeşmesi.



Foto 111 Hacı Hafızın Çeşme.



Foto 112 Bekirler Çeşmesi.



Foto 113 Ürfedin Çeşme.



Foto 114 Bahçe duvarında kalmış tarihi Hacı Hafızın Çeşme.

(Çeşmeyi inceleyenler Mustafa Çakmak, Arif Yağız, Metin Sağlam ve Mehmet Nazım Biner)



Foto 115 Karahasan Dağı'ndaki meşe topluluklarından bir görünüş.



Foto 116 Düdükçü Pınarı yakınındaki zeytin arazilerinin görünüşü.



Foto 117 Helvacı Mezarlığı'nın İZBAN köprüsünden görünüşü.



Foto 118 Helvacı Çarşı Merkezi'nin 1993 yılındaki görünüşü.



Foto 119 1993 yılında Belediye Kahvehanesi'nin önünde oturan köy sakinleri.

(Önde Ali Eroğlu, Halil İbrahim Perçin, arkadaşiler Hasan Tekin, Ramazan Ak, Halil Sarıbaş, Erdinç Mutlu, Ömer Acar)



Foto 120 Helvacı Meydanı'ndaki çam ağaçlarının gölgesinde sohbet eden köy sakinleri.



Foto 121 Helvacı Çarşı Merkezi'nde Gencer Ahmet'in kütüphanesinden görünüş.



Foto 122 Helvacı Çarşı Merkezi'nde Karahasan'ın kütüphanesinden görünüş.



Foto 123 Helvacı Çarşı Merkezi'nde Ceyhun Yumurtacı'ya ait kiraathaneden görünüş.



Foto 124 Helvacı Avcılar Kulübü.



Foto 125 Helvacı Fatih (Aşağı) Cami'nin içinden görünüş.



Foto 126 Helvacı Mimar Sinan (Yukarı) Cami'nin içinden görünüş.



Foto 127 Helvacı Taş Cami'nin içinden görünüş.



Foto 128 Helvacılı efeler ve eğitimci hocaları.



Foto 129 Aliağa Belediyesinin, 2021 yılında Helvacı Tarihi Meydan Projesi kapsamında yaptığı çalışmalardan görünüş.



Foto 130 Aliağa Belediyesinin Helvacı Tarihi Meydan Projesi kapsamında yaptığı Helvacı Saat Kulesi.



Foto 131 Aliağa Belediyesinin Helvacı Çarşı Merkezi'nde Aile Sağlığı Merkezi olarak kullanılmak üzere yeniden restore ettiği eski belediye binası.



Foto 132 Aliağa Belediyesinin Helvacı Tarihi Meydan Projesi kapsamında yaptığı Atatürk köşesi.

Kaynakça

Kaynaklar

Akkuş, A. ve Bozyiğit, R. (1998). Hidrografya'ya Giriş. Nobel Yayın Dağıtım, Konya.

Ardel, A., Kurter, A. ve Dönmez, Y. (1965). Klimatoloji Tatbikatı. İstanbul Üniversitesi Yayın No:1123, Coğrafya Enstitüsü Yayın No: 40, İstanbul.

Atalay, İ. (1987). Türkiye Jeomorfolojisine Giriş. Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, No: 9, İzmir.

Atalay, İ. (1989). Toprak Coğrafyası. Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, No: 8, İzmir.

Atalay, İ. (1994). Türkiye Vegetasyon Coğrafyası. Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir.

Aydınlı, V. (2021). Kişisel notları.

Bakkal, C. (1994). Menemen Kazası "XV-XVIII, Yüzyıllar." Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Ana Bilim Dalı, Doktora Tezi, İzmir.

Bilgi, N. (1999). Tanzimatın Öncesi ve Sonrasında Saruhan Sancağında Nüfus. Prof. Dr. İsmail Aka Armağan içinde s. 249-290, Beta Basın Yayın, İzmir.

Bilgi, N. (2001). 1842 Yılında Saruhan Sancağı'nın Nüfusu ve İdarî Bölünüşü. Manisa Araştırmaları-1, Sayı 1: 87-122.

Caymaz, T. (2006). Aliağa Helvacıköy Bölgesinde Bir Neolitik Yerleşim: Arap Tepe. Arkeoloji Dergisi VIII, 2:1-2.

Civan, M., Elbir, T., Seyfioğlu, R., Sofuoğlu, S., Bayram, A., Müezzinoğlu, A., Odabaşı, M., Kuntasal, Ö., Bozlaker, A., Pekey, H., Andiç, Ö., Yorulmaz, S. Y. ve Tuncel, G. (2008). Aliağa Bölgesindeki İnorganik ve Uçucu Organik Bileşiklerin Pasif Örnekleme Metoduyla Belirlenmesi. Hava Kirliliği ve Kontrolü Ulusal Sempozyumu 22-25 Ekim 2008., Bildiriler Kitabı içinde s.178-193, Hatay.

Çam, E. (2018). Yunt Dağı Yörük Masalları: Metin ve Bağlam Merkezli Bir İnceleme. Ege Üniv. Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Halk Bilimi Anabilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi, İzmir.

Darkot, B. (1961). Türkiye'nin Nüfus Hareketleri Üzerinde Yeni Gözlemler. Türk Coğrafya Dergisi, 21: 1-12.

Doğer, E. (1995). Helvacıköy-Höyücek'de Bulunmuş Kazıma Figürlü Bir Stel. Arkeoloji Dergisi III, 51-59.

Doğar, E. (1998). İlk İskânlardan Yunan İşgaline Kadar Menemen ya da Tarhaniyat Tarihi. Sergi Yayınevi, İzmir.

Doğar, E. (2017). Aliağa Tarihi İlk Çağ'dan 21. Yüzyıla. Aliağa Kent Kitaplığı Dizisi:4, Ankara.

Emecan, F. M. (1989). XVI. Asırda Manisa Kazası. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Tarih Kurumu Yayınları XIV. Dizi, Sayı: 6, Ankara.

Emre, Ö., Özalp, S., Doğan, A., Özaksoy, V., Yıldırım, C. ve Göktaş, F. (2005). İzmir Yakın Çevresinin Diri Fayları ve Deprem Potansiyelleri. (Rapor No:10754), MTA Jeoloji Etütleri Dairesi, Ankara.

Ercan, T., Satır, M., Sevin, D. ve Türkecan, A. (1996). Batı Anadolu'daki Tersiyer Kuvaterner Yaşlı Volkanik Kayaçlarda Yeni Yapılan Radyometrik Yaş Ölçümlerinin Yorumu. MTA Dergisi, 119: 103-112.

Erdan, E. ve Tiro, A. O. (2018). Myrina Territoriumundan Bir Arkeolojik Yerleşim: Tisna (Tişna?). Myrina ve Gryneion Arkeolojik Yüzey Araştırmaları (MYGAR) Son Araştırmalar ve Disiplinler Arası Çalışmalar (2. Cilt) (Editörler: Murat Çekilmez, Emel Dereboyu Poulain, Emre Erdan) içinde s. 113-126, Aliağa Kent Kitaplığı: 6, Ankara.

Erdan, E. (2020). Tisna-I Tisna Antik Kenti'nde İlk Araştırmalar ve Gözlemler. Aliağa Kent Kitaplığı: 14, İzmir.

Erinç, S. (1955). Gediz ve Küçük Menderes Deltalarının Morfolojisi. Dokuzuncu Coğrafya Meslek Haftası (22-29 Aralık 1954) Tebliğler ve Konferanslar, Coğrafya Meslek Haftaları Serisi:1, Türk Coğrafya Kurumu Yayınları, 2: 33-66.

Erinç, S. (1996). Klimatoloji ve Metodları (Genişletilmiş 4. Baskı). Alfa Basın Yayın Dağıtım, İstanbul.

Eroğlu, İ. ve Bozyiğit, R. (2013). Aliağa İlçesinde Arazi Kullanımına Etki Eden Doğal ve Beşerî Faktörler. Marmara Coğrafya Dergisi, 27: 353-400.

Eroğlu, İ. ve Bozyiğit, R. (2015). Aliağa İlçesindeki (İzmir) Çevre Sorunlarının Coğrafi Açısından Değerlendirilmesi. Coğrafyacılar Derneği Uluslararası Kongresi (21-23 Mayıs 2015) Bildiriler Kitabı (Ed. Salih Şahin, Alper Uzun, Songül Aslan, Bilgen Orhan) içinde s. 184-194. Gazi Üniversitesi, Ankara.

Eroğlu, İ. (2000). Dumanlıdağ ve Çevresinin Coğrafi Etüdü. Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Trabzon.

Eroğlu, İ. (2009). Yunt Dağı ve Çevresinin Coğrafi Etüdü. Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Konya.

Eşder, T., Yakabağ, A., Sarıkaya, H. ve Çiçekli, K. (1991). Aliağa (İzmir) Yöresinin Jeolojisi ve Jeotermal Enerji Olanakları. (Rapor No: 9467), MTA Genel Müdürlüğü, Ankara.

Gonca, N. (2005). Cumhuriyet'in İlk Yıllarında Menemen Kazası (1923-1933). Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih ABD, Yüksek Lisans Tezi, Manisa.

Gökçen, İ. (1946). XVI. ve XVII. Asırlarda Saruhan Zaviye ve Yatırırları. Manisa Halkevi Yayını, Sayı: XV, İstanbul.

Hatipoğlu, G. (2021). Şevket Raşit Hatipoğlu Vatana Adanmış Bir Ömür. Kitapyurdu Doğrudan Yayıncılık, İstanbul.

Kaçar, M. (2017). Halvetilik Hakkında Önemli Bir Türkçe Eser: Muslihiddin Gırnatevi'nin İstivâ-yı Tarık-i Muhammediyye Fi Silsileti'l- 'Aleviyye'si. Amasya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 8, 55-74.

Kalaycı, İ. (2021). Kişisel notları.

Kayan, İ. ve Öner, E. (2016). Larisa Antik Kenti Çevresinin Coğrafi Özellikleri, Paleocoğrafik Evrimi ve Jeoarkeolojik Değerlendirmeler. Larisa-Buruncuk Mimari Araştırmaları (Editör: Turgut Saner) içinde s.7-26, Ege Yayınları, İstanbul.

Koçman, A. (1993). İnsan Faaliyetleri ve Çevre Üzerine Etkileri Açısında Ege Ovalarının İklimi. Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları No:73, İzmir.

Köy Hizmetleri Genel Müdürlüğü (1998). Manisa İli Arazi Varlığı (İl Rapor No:45). Ankara.

Köy Hizmetleri Genel Müdürlüğü (2001). İzmir İli Arazi Varlığı (İl Rapor No:35). Ankara.

Mutluer, M. (1996). Edremit Yöresinde Kırsal Yerleşmelerin Coğrafi Dağılışı ve Nüfus Bütünlüğünü Etkileyen Faktörler. Ege Coğrafya Dergisi, 8: 207-224.

Öğdüm, F. (1983). Menemen Dumanlıdağ Volkan Konisi ve Kalderasının Jeomorfolojisi Evrimi. Jeomorfoloji Dergisi, 11: 42-52.

Öz, D. (2006). 19.Yüzyıl Ortalarında Menemen Kazası'nın Köylerinin Sosyal ve Ekonomik Yapısı. Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih ABD, Yüksek Lisans Tezi, İzmir.

Özengin, O. (2011). Oktay Özengin ile Menemen Tarihi. Printer Organize Matbaacılık, İzmir.

Özşahin, E. ve Eroğlu, İ. (2018). Aliağa'nın Depremselliği. Arkeoloji, Tarih, Coğrafya, Turizm ve Kültürüyle Geçmişten Günümüze 1. Aliağa Sempozyumu Bildirileri (Editör: Murat Çekilmez, Serdar Vardar) içinde s.189-192, Aliağa Kent Kitaplığı Dizisi: 5, Ankara.

Özşahin, E. ve Eroğlu, İ. (2019). Aliağa Coğrafya Atlası. Aliağa Kent Kitaplığı:10, Ankara.

Pehlivan, B. (1973). Hoca Hatipoğlu. Ekonomide Türkiye Dergisi, Aralık Sayısı, s. 27-28, İzmir.

Pınar, İ. (2018). Seyyahların İzinde Aliağa ve Çevresi 17-20. Yüzyıl. Aliağa Kent Kitaplığı: 8, Ankara.

Sağlamtimur, H. ve Ozan, A. (2013). Ege Gübre Neolitik Yerleşiminin Paleocoğrafya Özellikleri ve Gelişimi. Prof. Dr. İlhan Kayan'a Armağan (Editör: Ertuğ Öner) içinde s. 587-597, Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir.

Şenyürek, M. S., Gültekin, H., Şenyürek, E. ve Dönmez, A. (1950). Larisa Civarında Höyükce'de Yapılan Sondaj. Belleten, 14 (55): 487-507.

Tan, A. ve Taşkın, T. (2009). Ege Bölgesinde Sebze Olarak Kullanılan Yabani Bitki Türleri (Yenilen Otlar). Ege Tarımsal Uygulama ve Araştırma Enstitüsü Yayınları No: 136, İzmir.

Tandoğan, A. (1994). Türkiye Nüfusu. Eser Ofset Matbaacılık, Trabzon.

Uluçay, M. Ç. (1955). 18 ve 19. Yüzyıllarda Saruhan'da Eşkiyalık ve Halk Hareketleri. Berksoy Basımevi, İstanbul.

Yakalı, S. (2021). Kişisel notları.

Yalçınlar, İ. (1958). Gediz ve Bakırçay Vadileri Arasında Antrakolitik Temel. Coğrafi Araştırmalar, Cilt II, İstanbul Üniversitesi Coğrafya Enstitüsü Yayını No: 21: 31-47.

Yıldırım, C. (2009). ALİAĞA, Cumhuriyet Dönemi. Aliağa Ticaret Odası Yayınları, İzmir.

Yıldırım, C. (2017). Güzelhisar Aliağa Çevresi ile Birlikte [Düzeltilmiş 3. Baskı]. Aliağa Kent Kitaplığı Dizisi: 2, Ankara.

URL1: <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?locale=tr>. Erişim tarihi 29.03.2021.

URL2: <https://helvaciotaokulu.meb.k12.tr/>. Erişim tarihi 29.03.2021.

URL3: <http://helvaciiilokulu.meb.k12.tr/tema/index.php>. Erişim tarihi 29.03.2021.

URL4: <http://aliaga.meb.gov.tr/>. Erişim tarihi 29.03.2021.

URL5: <https://www.kuzeyegeotoyolu.com/>. Erişim tarihi 15.05.2021.

URL6: <https://tr.wikipedia.org/wiki/İZBAN>. Erişim tarihi 15.05.2021.

URL7: <https://islamansiklopedisi.org.tr/agnam-resmi>. Erişim tarihi 02.05.2021.

URL8: <https://islamansiklopedisi.org.tr/yamak>. Erişim tarihi 02.05.2021.

URL9: <http://www.lugatim.com>. Erişim tarihi 02.05.2021.

URL10: <http://www.lugatim.com/s/gallat>. Erişim tarihi 02.05.2021.

URL11: <https://islamansiklopedisi.org.tr/pir>. Erişim tarihi 02.05.2021.

URL 12: <https://canakkalesehitlikrehberi.net/index.php/canakkale-savas-sehit-isimleri>, Erişim Tarihi: 23.07.2020.

URL13: <https://www.ysk.gov.tr/tr/mahalli-idareler-genel-secimleri-arsivi/2650>. Erişim tarihi 10.04.2021.

URL14: <http://www.aliagaekspres.com.tr/yazi/cevat-yildirim/10/08/2020/anadolu-yu-ve-ulkisini-cok-seven-bir-adam>. Aliağa Ekspres Gazetesi 10 Ağustos 2020 tarihli sayı. Erişim tarihi 17.04.2021.

https://www5.tbmm.gov.tr/TBMM_Album/Cilt4/Cilt4.pdf, S.72. Erişim tarihi 17.04.2021.

URL16: <https://www.tdk.gov.tr/>. Erişim tarihi 02.05.2021.

URL17: <http://www.focafoca.com/default.asp?sayfa=31&id=9050>. Erişim tarihi 04.07.2021.

URL18: <https://islamansiklopedisi.org.tr/halvetiyye>. Erişim tarihi 02.05.2021.

URL19: <https://www.aliaga.bel.tr/aliaga/aliaga-da-el-sanatlari>. Erişim tarihi 02.05.2021.

URL 20: <https://www.sabah.com.tr/roza/yemek-tarifleri/tatlilar/irmik-helvasi-tarifi-tam-olculu-irmik-helvasi-nasil-yapilir>, Erişim tarihi 15.05.2021.

Sözlü Görüşme Yapılan Kişiler Listesi

Baise (Gülseren) Şen

Cevat Yıldırım

İbrahim Gümüş

İbrahim Kalaycı

Fikret Ödemiş

Hüseyin Çöl

Nedayi Çakmak

Nüket İzmirlioğlu

Sami Yakalı

Vahdettin Aydın

Şekil ve Tablo Listesi

Şekil Listesi

Şekil 1. Helvacı'nın coğrafi ve idari konumu.	17
Şekil 2. Helvacı'nın konumu ve fiziki haritası.	18
Şekil 3. Helvacı'nın önemli mevkilerine ait harita.	21
Şekil 4. Helvacı'nın jeoloji haritası.	28
Şekil 5. Aliağa jeotermal sisteminin tahmini modeli (Eşder, vd., 1991'den yararlanılarak yeniden çizilmiştir).	29
Şekil 6. Helvacı'nın yükselti basamakları haritası.	30
Şekil 7. Helvacı'nın jeomorfoloji haritası.	31
Şekil 8. Dumanlı Dağ volkanik kütesinin oluşumu ve gelişimi.	33
Şekil 9. Menemen'in aylık ve yıllık ortalama güneşlenme süreleri grafiği (saat dakika).	36
Şekil 10. Ortalama sıcaklık değerleri grafiği (°C).	37
Şekil 11. Mevsimlik ortalama sıcaklık değerleri grafiği (°C).	38
Şekil 12. Aliağa'nın rüzgâr frekans gülü.	40
Şekil 13. Menemen'in rüzgâr frekans gülü.	40
Şekil 14. Aylık yağış ortalamaları grafiği (mm).	44
Şekil 15. Ortalama yağışın mevsimlere dağılış oranları grafiği (%).	45
Şekil 16. Thornthwaite metoduna göre Aliağa'nın su bilançosu diyagramı.	47
Şekil 17. Thornthwaite metoduna göre Menemen'in su bilançosu diyagramı.	48
Şekil 18. Helvacı'nın önemli kuyuları ve isimleri haritası.	51

Şekil 19. Helvacı'daki önemli pınar, kaplıca ve çeşmeler haritası.	53
Şekil 20. Helvacı'nın hidrografya haritası.	59
Şekil 21. Helvacı'nın toprak haritası.	62
Şekil 22. Helvacı'nın arazi kullanım haritası.	68
Şekil 23. Helvacı'nın yıllara göre nüfus gelişim grafiği.	75
Şekil 24. Yaylaarası'nın 1955-1960 yıllarındaki yerleşim düzeni. (Kaynak: İbrahim Kalaycı)	76
Şekil 25. Helvacı'nın 2019 yılı nüfus piramidi.	81
Şekil 26. Helvacı'da arazilerin kullanım özelliğine göre dağılışı grafiği (2021).	95
Şekil 27. Helvacı'nın büyükbaş ve küçükbaş hayvan sayıları grafiği (2021).	97
Şekil 28. Helvacı'da tek katlı bir ev planı.	99
Şekil 29. Helvacı'da sofasında su kuyusu bulunan tek katlı bir ev planı.	100
Şekil 30. Helvacı'da iki katlı (hanay) ev planı.	101
Şekil 31. Helvacı'da bir ağıl planı.	104
Şekil 32. Tarihi Goca Göl'ün ilk halinin krokisi (Kaynak: İbrahim Kalaycı).	105
Şekil 33. Tarihi Goca Göl'ün sonraki halinin krokisi (Kaynak: İbrahim Kalaycı).	105
Şekil 34. 25 Mart 1984 Helvacı mahalli idareler seçim sonuçları grafiği.	149
Şekil 35. 26 Mart 1989 Helvacı mahalli idareler seçim sonuçları grafiği.	150
Şekil 36. 27 Mart 1994 Helvacı mahalli idareler seçim sonuçları grafiği.	151
Şekil 37. 18 Nisan 1999 Helvacı mahalli idareler seçim sonuçları grafiği.	152
Şekil 38. 28 Mart 2004 Helvacı mahalli idareler seçim sonuçları grafiği.	153

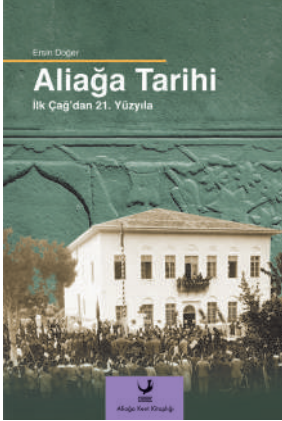
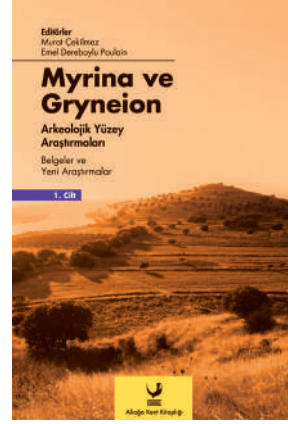
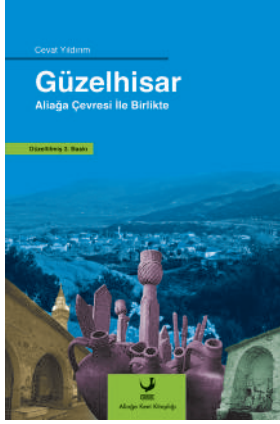
Tablo Listesi

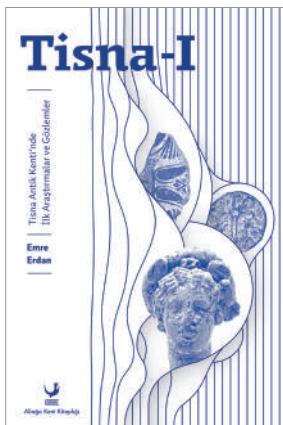
Tablo 1. Menemen'in aylık ve yıllık ortalama güneşlenme süreleri (saat/dakika).	36
Tablo 2. Ortalama sıcaklık değerleri (°C).	37
Tablo 3. Mevsimlik ortalama sıcaklık değerleri (°C).	37
Tablo 4. Ortalama yüksek ve ortalama düşük sıcaklık değerleri (°C).	38
Tablo 5. Mutlak maksimum ve mutlak minimum sıcaklık değerleri (°C).	39
Tablo 6. Ortalama don olaylı günlerin dağılışı.	39
Tablo 7. Aktüel basıncın aylara dağılışı (hPa).	39
Tablo 8. Ortalama rüzgâr hızları (m/sn).	41
Tablo 9. En hızlı rüzgâr yönleri ve hızları (m/sn).	41
Tablo 10. Ortalama nispi nem miktarı (%).	42
Tablo 11. Ortalama bulutluluk ve bulutlu günlerin aylara dağılışı.	42
Tablo 12. Açık ve kapalı günlerin aylara dağılışı.	42
Tablo 13. Ortalama sisli günler.	43
Tablo 14. Aylık ve yıllık yağış ortalamaları (mm).	44
Tablo 15. Ortalama yağışın mevsimlere dağılışı ve oranları.	44
Tablo 16. Ortalama yağışlı gün sayısı.	45
Tablo 17. Ortalama kar yağışlı gün sayısı.	45
Tablo 18. Aliağa'nın Erinç ve E. De Martonne formüllerine göre aylık ve yıllık indis değerleri.	46
Tablo 19. Menemen'in Erinç ve E. De Martonne formüllerine göre aylık ve yıllık indis değerleri.	46

Tablo 20. Thornthwaite metoduna göre Aliağa'nın su bilançosu tablosu.	47
Tablo 21. Thornthwaite metoduna göre Menemen'in su bilançosu tablosu.	48
Tablo 22. Helvacı'nın yıllara göre nüfus gelişimi.	73
Tablo 23. Helvacı nüfusunun yıllara göre genel cinsiyet oranı.	79
Tablo 24. Helvacı'da nüfusun cinsiyete ve yaş gruplarına göre dağılımı (2019).	81
Tablo 25. Aliağa Belediyesi Helvacı Gençlik ve Spor Kulübü folklor ekiplerinin Türkiye Halk Oyunları Federasyonu il-bölge-final müsabakaları geleneksel düzenlemesiz dal yarışmalarında kazandıkları dereceler listesi.	85
Tablo 26. 1531 ve 1575 tarihli tahrirlere göre Helvacı'nın (Hatundere ile birlikte) üretim ve vergi durumu.	88
Tablo 27. 1844 yılında Helvacı'da kullanım özelliklerine göre arazi miktarları.	89
Tablo 28. 1844 yılında Helvacı'da sahip olunan arazi büyüklüklerine göre hane sahibi sayılarının dağılışı.	89
Tablo 29. 1844 yılında Helvacı'da 90 dönüm ve daha fazla araziye sahip olan hane sahipleri ve meslekleri.	90
Tablo 30. Helvacı'da arazilerin kullanım özelliğine göre dağılışı (2021).	95
Tablo 31. Helvacı'nın büyükbaş ve küçükbaş hayvan sayıları ve oranları (2021).	97
Tablo 32. Helvacı'da gelir gruplarına göre hane sayısı (1844 yılı).	118
Tablo 33. Helvacı'da geliri en yüksek ilk 10 hane sahibi ve mesleği (1844 yılı).	118
Tablo 34. Helvacı'da hane reislerinin mesleklere göre dağılımı (1844 yılı).	119
Tablo 35. 1844 Yılı Temettuât Defterleri'ne göre Helvacı Karyesi'sinde ikamet edenlerin isimleri, meslekleri, sahip oldukları arazi miktarları ve toplam gelirleri.	120

Tablo 36. Çanakkale ve Filistin cephelerinde şehit olan Helvacıköylü şehitlerimiz.	144
Tablo 37. 25 Mart 1984 Helvacı mahalli idareler seçim sonuçları.	149
Tablo 38. 26 Mart 1989 Helvacı mahalli idareler seçim sonuçları.	150
Tablo 39. 27 Mart 1994 Helvacı mahalli idareler seçim sonuçları.	151
Tablo 40. 18 Nisan 1999 Helvacı mahalli idareler seçim sonuçları.	152
Tablo 41. 28 Mart 2004 Helvacı mahalli idareler seçim sonuçları.	153

Aliğa Kent Kitaplığı Yayınları







Aliaga Kent Kitaplığı



İnsanlığın hafızasını oluşturan somut ve soyut değerlerin bütünü olan kültürel miras çok kıymetli bir hazinedir ve korunarak geleceğe taşınmalıdır. Helvacı, kökleri binlerce yıllık geçmişe dayanan kadim medeniyetimizin tüm değerleriyle yaşatıldığı tarihi bir mahallemiz, beldemizdir. Anadolu'nun, Türk kültürünün tarihsel, kültürel, geleneksel zenginliklerini tarihi kervan yolları üzerinde bulunan Helvacı'da bulabiliriz.

Binlerce yıllık kültür ve uygarlık birikiminin izleri bulunan Helvacı'da, Helvacı kiliminin deseninden, binlerce yıldır süren gelenek ve göreneklere, yeme-içme kültüründen, düğünlere, nişanlara, vatan için can veren şehitlerimize, gazilerimize, bizi biz yapan manilerden, masallara, unutulmaz hatıralara, kahramanlık destanlarımıza kadar Helvacı'da yaşatılan kültürel miras unsurlarından bir bölümü bu çalışma ile kayıt altına alınmıştır.