

ve daha güneydeki Yalman Ormanları bölgesi ile Muzvadı Ormanları yukarıda da belirtmiş olduğumuz gibi yüzyıllardır ilkel usullerle taşınmış olsalar da işlenilmiş, Göksu, Akdeniz yoluyla dışarıya ihracı mümkün olmuş; Yurt ekonomisine katkıda bulunmuş değerler ve doğal hazinelerdir.

ÇİNDİRİ KAYALIKLARI VE UZUNKIR YAYLASI: Başdere Koyağı ile Navağı Koyağı arasında kalan, kuzeyde Yıkıklar Yaylası ve Başköy eteklerinden güneyde Göksu'ya kadar uzanan bölgenin kuzey bölümündeki taşlık ve kayalık bölgeye Çindiri kayalıkları adı verilmekte; Elmayurdu, Tepebaşı, Göksu, Ambarboğazı arasında kalan, yüksek ve engebeli bölgeye de Uzunkır denmektedir. Çindiri kayalıkları 2135 metre kadar yüksekliğinde olup isminden de anlaşılacağı gibi ekime elverişli alanı az, ilkbahar aylarında oldukça bol otlı, susuz yaylalardır. Kayalıkların batı eteklerinde bir yerde, Adiller Köyü'nün yakınında Göl Pınar adı verilen suyu bol bir bölge bulunmaktadır. Engebeli, dağlık bölgenin doğusunda ilkbahar ve sonbaharda su ile dolan, yazları suları kuruyan Kuyucak diye anılan bir bölge mevcuttur. Koyakları ile ünlü bu bölge Adiller Yaylası olarak bilinir. Burada ilgili köy halkınca tahıl ekimi yapılır.

GÜZVE TEPESİ: (1617 m.), (Çanakçı Tepesi: 1625 m.) Çindiri kayalıklarına göre daha alçak olan geniş bölgedir. Göksu ve onun kolu olan Küçükusu'ya bakan yamaçları ormanlık, üst kısmı çıplak yaylalar halinde uzanan bu bölgenin altı zengin linyit yatakları ile kaplıdır. Bu yataklar yer yer küçük çapta ocaklar halinde 1965 yıllarından bu yana işletilmekte olup cevher zengin ve kalitelidir. Bu yüksekçe düzlükler üzerinde kısmen tarım yapılır ve çevre köyler halkınca hayvancılık bilhassa kıl keçi çok beslenir. Batı eteklerinde Uğurlu, Esentepe ve Boyalık köyleri yöresinde bol ve kaliteli üzüm yetiştirilir. Elmayurdu ve Taşkent yolu bu bölgenin ortasına yakın sırtlardan Halimiye Beli'nden geçer. Uzunkır bölgesinin güneydoğuda Küçükusu ve Göksu'ya inen yamaçları özellikle Göksu'ya inen Ambar Boğazı bölgesi korkunç uçurumlar halinde dik ve keskin kayalıklar şeklindedir. Çam ormanları Gümrün Kapısı'ndan Delallar Bükü üstüne kadar devam eder. Ermenek Alanya yolu (şimdilik orman yolu) Ambar Boğazı denilen bu bölgeden geçer.

BEYRELİ DAĞI: Çiğdem Dağı'nın güney doğusunda, Gazipaşa yaylalarından çıkıp Çiğdem Dağı eteklerinde Göksu'ya dökülen Behram Suyu'nun doğusunda kalan bu dağ Göksu vadisine paralel olarak doğuya, Mut ovasına doğru uzanan

bir başka dağ sırasının başlangıcı sayılır. Birden bire yükselen dağın doruğu 2059 metre yüksekliktedir. Etekleri dik ve ormanlık (çam, sedir, lâdin, ardıç, meşe) olan dağ batıya doğru açılarak Yunt Dağları'nı oluşturur.

YUND DAĞI: Beyreli Dağı'ndan doğuya, içte Göksu'ya, güneye Akdeniz'e paralel olarak uzanan kuzey yamaçları, orman bakımından daha seyrek olan bu sıra dağlar dizisinin Beyreli Dağı'ndan doğuya doğru gittikçe alçalan ikinci basamağını Yunt Dağı meydana getirir. Yunt Dağı'nın en yüksek bölümü Yüglük Tepe olup yüksekliği 2245 metredir. (Beyreli Dağı ile Yunt Dağı arasında en düşük rakım 1750 m. kadardır. Oldukça dalgalı bir arazi yapısı gösteren bu bölgede kesif ve zengin Muzvadı ormanları yer almaktadır.) Yine bu dağ üzerinde Mulumu Tepesi 2113 metre rakımındadır. Yunt Yaylası adı verilen bu dağın yamaçlarında ve geniş düzlüklerinde yazları Gazipaşa, Alanya ve Anamur aşiretlerinden bir kısmı sürülerini otlatırlar. Yaylanın yegane su kaynakları Söğüt Alanı mevkiindeki Yunt oluğu ve Eğripınar kaynaklarıdır. Otları seyrek ve kısa bacaklı olmasına rağmen rağbet gören ünlü bir yayladır. Yunt Dağı doruğu Yüglük Tepesi çevreye egemen bir nokta olup Nadire (Ardıçkaya) köyü önünde Göksu'ya açılan uzun ve derin bir boğazın Manda Boğazı'nın başlangıç yeri sayılır.

YASSIYURT (KOÇAŞ) DAĞI: Yunt Dağı doğuya doğru gittikçe alçalarak tabanda rakım 1850-1900 metreye kadar düşer. Yunt Dağı ile Nadire Köyü arasındaki bölgede, Manda Boğazı'nın güney kesiminde birdenbire yükselen Yassiyurt ya da Koçaş Dağları yer alır. En yüksek tepesi 2050 metre olan bu bölüm Anamur Yaylaları ile sınır teşkil eder. Köknar ve Sedir ormanlarıyla ünlü olan Koçaş aynı zamanda otu bol bir yayladır. Koçaş Dağı ile Yunt Dağı arasında çok koyaklı, taşlık Toptaş kandakları denilen bölge yer almaktadır. Koçaş Yaylalarına yazları genellikle "Güney Bahşışlılar aşireti" göçer.

MARAŞ DAĞI: Kazancı Bucak merkezinin güney batısında başlayıp yukarı doğru çıkan Karakovanlık Boğazı'nın başında, Koçaş Dağı'nın doğuda bir başka devamı olan 2104 metre yükseklikte bir yükseltidir. Doruğundan itibaren doğuya doğru gidildikçe rakım birden düşmeye, basamaklar halinde alçalarak birbirini takip eden dağ dizisi buradan itibaren yayılmaya ve alçalmaya başlar. Kazancı bucağı yaylalarını güneyden çevreleyerek doğuya doğru uzanır. Yaylapınarı, Yalındal, Üçbölük köyleri güneyinden küçüklü – büyüklü engebelerle devam ederek Karşıyaka köyleri'nin

serpildiği yamaç ve koyakları meydana getirir. Üçbölük köyü doğusunda, Göksu üzerine doğru dönüp Mennan Kayağı'nı oluşturduğu görülür. (Bu dik yamaçlı uçurum üzerinde Mennan Kalesi bulunmaktadır.)

Kuzeybatıdan sırayla güneye, doğuya doğru uzanan bu dağ dizileri, doruklar ve aralarında kalan yaylalar Ermenek'in komşu ilçeleri olan Bozkır, Hadim, Alanya, Gazipaşa, Anamur ve Gülnar gibi kentlerle doğal sınırını teşkil etmektedirler.

BOZDAĞ VE YUMRUTEPE DAĞLARI:

Ermenek ilçe merkezinin hemen doğusunda yer alan Yumrutepe Dağı ve onun bir devamı olan Bozdağ, doğuda Mut-Ermenek sınırına doğru uzanan Adras Dağı ile; batıda Ermenek ilçe merkezi ve Güneyyurt kasabasını kuzeyden çevreleyip Tepebaşı ve Göktepe bucaklarını da güneyine alarak geçen; Barçın Dağı ile birleştikten sonra Kuşaklı Dağı'na ulaşan üçüncü dağ kolu üzerinde bulunmaktadır. Sert ve dik yamaçlı kayalıklardan oluşan Bozdağ çıplak ve susuz bir dağdır. İlkbaharda bir ay kadar katır ve beygir otlatılır. Yamaçlarında tek-tük ardıç ve çalılıklar vardır. Bozdağ 1870 metre, Yumrutepe 1900 metre kadar yüksekliğinde, çıplak ve kayalıklardan meydana gelmiş yükseltilerdir.

KIZILDAĞ: Ermenek'in kuzeyinde, Balkusan deresi ile Bıçakçı suyu (Hadim Göksu) arasında kalan bölgede yer almış, 2260 metre yüksekliğinde bir dağdır. Güneyinde Ermenek'in en büyük ve yoğun orman alanlarından Koca Çal ve Damlaçalı Ormanları yer alır. Kızıldağın güneybatısında Köşelerli ve Mihrablı Dağları bulunmaktadır.

AYIGÖLÜ (OYLUKLU) DAĞI ve YELLİBEL:

Ermenek-Karaman eski yayla yolu üzerinde Ermenek merkeze 50 km. kadar uzaklıkta olan Ayigölü (veya Oyluklu Dağı) dördüncü dağ sırası üzerindedir ve oldukça yüksek bir yayladır. Rakımı 2440 metre olan dağın güneydoğu eteğinde Gökgedik yaylası ve Yellibel "Karamanoğlu Mehmet Bey" Geçidi 1925 m. yer alır. Oldukça uzun, kış aylarında geçilmesi çok kez mümkün olmayan tehlikeli bir beldir. Ermenek-Mut sahil yolunun yapımından sonra eski önemini kaybetmiştir. Çıplak ve sarp kayalıklardan oluşan Ayigölü Dağı suyu dar ve otu az olmasına rağmen göçebe yörüklerin rağbet ettiği yayla kesimindedir. Bel üzerinde bulunan Kaya Pınarı suyunun soğukluğu ve temizliği ile ün yapmıştır. Gökgedik adı verilen belin başlangıç noktasında ve yakınlarında yazları peynir yapımında kullanılan basit sayvantlar ve kışın han olarak kullanılan

yapılar vardır. Belin Kuzeydoğusunda dere içinde İhsaniye Köyü yakınlarında tarihi Dilendi Hanı bulunmaktadır.

BARÇIN DAĞI: Söbüçimen Yaylası ve Akdağ'ın doğusunda yer alan Ünlü Gevne Yaylası ile daha doğudaki Tahtalı Dağ arasında kalan bölgede, doruğu 2210 m. yüksekliğinde olan Barçın Dağı yer alır. Barçın Dağı, bölgenin en yüksek dağlarından. Üzeri ve çevresi kendi adını taşıyan adıyla Barçın Yaylası olarak ünlüdür. Otu ve suyu o kadar bol değilse de hayvan ve insan olarak bütün canlılara yararışlı bir havası ve çevresi vardır. Özellikle bol çiçekli ve kokulu otları ile beslenen hayvanlar çabuk semirir. Elde edilen tereyağları son derece nefistir. Ayrıca yörede tulum ve kaşar peyniri yapılır ki bunlar da tereyağları kadar aranır. Özellikle Anamur yöresinden gelen yörükler yazları burada geçirirler.

ÇEVREDEKİ DİĞER DAĞLAR VE YAYLALAR

Barçın Dağı'nın güneyinde; Doğuda, Sarıveliler üstünde Turanşa Dağı (2340 m.), batıda Tahtalı Dağ (2045 m.), Çalbalı (2055 m.), Semerpınar (2282 m.) tepeleriyle çevrilmiş olan, güneyinde Sarıpınar Yaylası, Dikenli Yaylası (1897 m.), Saçak Dağı (2283 m.) ve Göktepe (2250 m.) bulunan bölgeye Çukur Barçın denmektedir. Burası oldukça yüksek bir plato olup yer yer yükselen dağları, genişçe düzlükleri ve kapalı havzalarıyla ilginç bir yayladır. Barçın yaylası karakterindeki bu bölüm oraya nispetle bol suludur. Soğuk pınarlar, yamaçlardan inen sık derelerle hareketli, zümrüt gibi bir yurt parçasıdır. Dereboylarınca uzayıp giden yemyeşil çayırılıkları, ilkbaharda rengarenk çiçekli yamaçları, kokulu otları, tereyağı, balı ve peyniri ile ün salmıştır.

Taşkent'i Göktepe'ye bağlayan; Kartal Dağı (2117 m.) ile Gümüldürüm Dağları arasından yol veren "Pazar Geçidi" ve Turanşa Dağı kuzeyindeki "Karasin Geçidi"nin güneyinde Suluçukur Yaylası bulunmaktadır. Suluçukur Yaylası'nın doğusunda Yıkıklar Yaylası yer alır. Bu dağlık bölgede kuzey ve güney yöneltisinde akıp duran küçük - büyüklü dereler yamaçlardan dağ eteklerine inince yayı olarak düz vadilerde geniş çayırılıklar boyunca akarlar. Mençek Çayı'nın yukarı kolları olan Fındık Dere-si'nin, Çevlik Deresi'nin ve Ayna Deresi'nin baş tarafları genellikle böylesine sulak, çayırılık, geniş tabanlı vadilerden oluşmuş ünlü yaylalardır. Bu bölgeye yazları Anamur aşiretlerinden Karyalı yörükleri yaylamaya çıkar. Özellikle bol miktarda keçi ile bir miktar koyun, sığır ve deve beslenir

(son yıllarda deve miktarı azalmış, göç anında yük hayvanı olarak kullanılan deve yerine motorlu taşıtlardan yararlanmaya başlamışlardır.) Sarıveliler kasabası'nın kuzeydoğusundaki vadiden gelen Ayna Deresi ile kuzeybatısından gelen Çevlik Deresi arasında kalan bölgede Turanşa Dağı yükselir. 2340 metre yüksekliğinde bir düğüm olarak yükselen Turanşa Dağı aynı zamanda otu ve suyu bolca bir yayladır. Çevre köyler yaylak olarak kullandıkları gibi ekime elverişli vadilerinde tarım yapılır. Etekleri oldukça dik, ardıcılık ve kayalıklarla çevrilidir. Çevlik Deresi ile daha güneydeki Fındık Deresi veya Çelederesi arasında "Dedebeleni" denilen bölge yer alır. Dedebeleni'nin Celederesi koyağında bol miktarda yabani fındık ağaçları bulunduğu için bu dereye aynı zamanda Fındık Deresi de denmektedir.

Turanşa Dağı'nın kuzeyinde, Tahtalı Dağı ile Pazar Geçidi'nin güneydoğusunda Gömüldürüm Dağları ve "Bahşış Yaylası" uzanır. Bu dağlar otu ve suyu bol, dağlardır. Yamaçları doğu ve batı yöneltisinde uzanan sık derelerle parçalanmıştır. Gömüldürüm Dağları Turanşa Dağı'nın kuzey bölgesinde Karasin Geçidi çevresinde alçalarak yayılırlar. Gömüldürüm deresi yatağı boyunca geniş düzlükler halinde kuzeye doğru açılarak oldukça geniş bir düzlük ve konak yeri olan "Gömüldürüm Alanı" nı meydana getirirler. (Ermenek-Taşkent soşesi bu bölgede su yatağı boyunca devam etmektedir.) Sulak, otlu, kısmen tarıma elverişli olan bu bölgeye aşiretler ve çevre köyler halkı yaylak olarak çıkarlarsa da kış aylarında bölge pek tenhadır. Burada bir miktar arpa buğday yetiştirilir. Arılık olarak kullanılmakta, çevre sulak, çiçekli ve otluk olduğu için kaliteli, beyaz ve kokulu yayla balı üretilmektedir. Gömüldürüm Yaylası'nın en güney kesimi olan Çimenözü, bölgenin en geniş düzlüğüdür; doğusunda Deliktaşbeli, Damlarca, Başköy Yaylaları yer alır. Başköy ile Katranlı (Dindebol) köyleri arasındaki yüksek dağlık kesimde Ermenek'in ünlü ormanlarından Dindebolçalı ve Başköyçalı bulunmaktadır. Bu ormanlar sedir, ladin, çam cinsinden ağaçları; sık, geniş ve yoğun oluşlarıyla tanınmıştır.

Ermenek'i kuzey batısında yer alan bu dağlara ve yaylalara karşılık kuzeyinde de bazı dağ ve yaylalar mevcuttur. Barçın Dağı ve Tahtalı Dağlarından doğuya doğru uzanan kol üzerinde Kuşu veya Koşu Dağı dikkati çeker. 2250 metre rakımındaki bu yükseltinin doğu eteğinde Başköy Yaylasını Mahram Geçidine bağlayan Koşubeli ve dibinde Koşuhani vardır. (1)

(1). Koşu Hanı Navağı ve Başdere Boğazlarını Hadim Göksuyu yoluyla Karaman toprağına bağlayan eski ve tarihi bir göçebe yolu üzerinde olup yapılışının ilginç bir hikayesi

vardır: Bir sınır sorununu çözümlemek üzere maiyeti ile birlikte 1930-35 yılları arasında bir tarihte Barçın yaylasına giden Konya vadisi Cemal Bardakçı'yı yol üzerinde bir yörük kadını yolunu keserek misafir edinmek ister. Vali önce böyle bir teklifi benimsemez ise de çevresindekilerin etkisi ve kadının ısrarı üzerine dayanamaz mola verir. Daha önceden gelecek misafiri hakkında bilgi sahibi olan ünlü yörük kadını (misafirperver ve çevresince çok sevilip sayılan, yerine göre ve erkeklerin cephede olduğu zamanlarda aşiretine başkanlık eden) SELVİNAZ valiyi konak yerine dört saat mesafeden itibaren herhangi bir saldırı veya benzeri bir olaya karşı tedbir olarak at sırtında omzunda mazieri, arkasında kızanlarıyla takip etmiş ve konak yerinde Valinin karşısına çıkarak onu misafirliğe davet etmiştir. Selvinaz'ın bu eşsiz misafirliği yanında yürekliliğini, dirayetini de çok beğenen, ona hayran kalan vali ayrılırken bir isteği olup olmadığını, her türlü isteğinin çephane dahil hemen yerine getirileceğini belirtmiş, bunun üzerine Selvinaz kadın kendisinin hiçbir isteği olmadığını, devlete ve millete sağlık dilemekten başka arzusu bulunmadığını yalnız Koşubeli yakınında bir han gerekliliğini, mümkünse dileğinin çevre adına bu olduğunu bildirmiştir. Vali Konya'ya döndükten sonra ilgililere hemen emir vererek süratle bu hanın yapımını sağlamış ve her yıl özel bir ulakla bir isteği olup olmadığını Selvinaz'dan sordurmuş, soygunculara ve çapulculara karşı aşiretin gerektiğinde emniyetini sağlamak üzere mermi ve mühimmat yollamıştır.

Koşu Dağı'nın doğu eteklerinden itibaren dalgalı bir yeryüzü şekliyle Altıntaş yaylası, kuzeydoğusunda Kamış Vadisi ya da Kamış Yaylası; daha kuzeyde Yelibel çevresinde Ayigölü Yaylası veya Gökgedik yaylaları ile güneyde Aykadin Boğazı ve Tekeçatı Vadisi Ermenek kuzeyindeki başlıca yaylalardır. Oldukça dalgalı, yüksek ve çıplak arazilerden, ardıc ve çam ağaçları ile dikkati çeken yamaçlardan ve genişçe uzun vadilerden oluşan bu yaylalar ile yine aynı bölgede yer alan Balkusan Yaylası yörenin en iyi ve en verimli yaylaları olarak tanınmışlardır. Toprağın verimli, çevrenin su bakımından bol, otun ve çayırın biçilecek ölçüde boylu oluşu nedeniyle yörede sığır, at ve koyun gibi hayvanlar çok beslenir. Hayvancılığa bilhassa daha çok elverişli olan bölge Balkusan Çayı boyunca uzanan zengin ve kaliteli çayırlıklardır. Yamaçlarda ve vadi tabanlarındaki uygun kesimlerde arpa, buğday ve patates yetiştirilir. Başta Balkusan olmak üzere Kamış Vadisi ve Tekeçatı Vadisi'nde verimli ve kaliteli patates yetişir. Balkusan ayrıca isminden de anlaşılacağı gibi balları ile ünlüdür. Yörede fenni ve karakovan arıcılığı şeklinde arıcılık yapılır. Elde edilen bal, nefaseti, rengi, kokusu ve ağırlığı ile dikkat çekicidir.

Ayigölü, Kamış, Altıntaş ve Tekeçatı yaylalarına çevre halkından başka bir kısım Mut aşireti de yazları yaylamak için çıkarlar. Bu yaylaların suyu

bol olduğu kadar soğukluğu ile de ünlüdür. Kamış Vadisi'de Kamış Pınarı, Yellibel'de Kayapınar, Tekeçatı'nda Kavun-elma pınarı yörede soğukluğu ve temizliği ile ün yapmış sulardır. Kayapınarı bunların en soğuğu ve meşhurdur. Çevresinde yazın yörük obaları kurulur, peynir imal edilen yapılar "Manarlar" vardır. Balkusan Çayı ile doğuda Kamış vadisinden gelen Aykadın deresi Tekeçatı düzlüğünde birleşir, Gumdan Boğazı yoluyla Muhallar-Yerköprü üzerinden Göksu'ya karışır. Bugün daha çok aşiret yolu veya orman yolu olarak kullanılan eski Ermenek-Karaman yayla yolu Ermenek-Mut yolu (eski yol) bu bölgeden geçmektedir. Her iki yol Ermenek'ten Tekeçatı Vadisine kadar tek yol olarak çıkar. Mut yayla yolu buradan doğuya Gumdan Boğazı, Süngüllü üzerinden Mut'un Değirmenlik Yaylası'na ulaşır. Ermenek-Karaman Yayla yolu ise Aykadın Deresi güzergahını takip ederek Kamış Vadisi, Yellibel, Dilendihani, Kuzuyokuşu, Bucakkışla (Hadim Göksu'yu) üzerinden Karaman toprağına bağlanır. Altıntaş ve Balkusan Yaylalarının güneyinde bir başka yayla bölgesi ve ormanlık alan yer alır. Burası Güneyyurt kasabasının kuzeyi ile Yukarı ve Aşağı Çağlar köylerinin doğusunda kalan, Hacı Hasan Kırı ve Boncuk Çayırı denilen yaylalar ile onun doğusunda kalan Kapıcık Ormanları bölgesidir. Kapıcık ormanları yüksek ve sık katran, ladin ve çam ağaçlarından oluşmuş büyük bir orman bölgesidir. Bu büyük orman sahasını Balkusan Çayı'nın doğu yakasından itibaren Mut ilçesinin Değirmenlik Yaylağına doğru uzanan daha yoğun ve büyük bir başka ormanlık kaplar ki buna Büyük Çal veya Koca Çal ormanı adı verilir. Ağaç çeşidi bakımından Kapıcık Ormanlarının özelliğini taşır. Ermenek'i kuzeyden ve doğudan çevreleyen dağlar buradan itibaren doğuya, Mut sınırında Adras Dağı'na doğru gittikçe alçalmaya, tepeleri açılmaya başlar. Ancak Göksu'ya bakan güney yamaçlarında yine bir kısım ormanla kademe kademe Mut ovasına; Kuzey kesimde Sinanlı Yaylası yoluyla Bıçakçı Suyu Vadisi'ne doğru alçalarak inerler. Tekeçatı vadisinden güneye doğru birden yükselerek Ermenek üstüne doğru uzanan geniş düzlüğe Sultanalanı ve Akpınar Yaylası; Korubeleni ile Bileği burnu arasında kalan kısmen ardıcılık yayla bölgesine de Arpakırı adı verilir. "Eğrik" adı verilen kaya eğmelerinde "Çoban Yatağı" denilen obalar vardır. Bu yaylalar Yumrutepe eteklerinden güneydoğuya doğru alçalarak Göksu Vadisi'ne inmek üzere basamak basamak, bazen dik yamaçlar biçiminde yayılarak Kızılalan, Kocayokuş, Kuruseki düzlüklerini meydana getirirler.

DAĞ GEÇİTLERİ VE BAŞLICA YÜKSELTİLER

Batı-doğu yöneltisinde, kıyıya ve denize paralel şekilde uzanan bu sıra dağlar ve doruklar ancak belirli birkaç yerde geçit verirler:

1. Ermenek-Karaman eski yayla yolu üzerinde Ayıgölü (Oyluklu) dağı eteklerinde Yellibel Geçidi rakım 1925 m.
2. Ermenek-Mut yayla yolu üzerinde Süngüllü Geçidi (Armut Beli) rakım 1800 m.
3. Turanşa dağı ile Kuzey Tahtalı dağları arasında Karasin ve Pazar geçitleri
4. Göktepe batısında Dikenli alanı ile Çiğdem dağı arasında "Göktepe Alanya yolu geçidi" bulunmaktadır.

Bu geçitlerin dışında dağlar ne Akdenize, ne de İç Anadolu'ya yol vermez. Onun için yol sorunu bu bölgenin her zaman en çetin problemi olmuştur. Bilhassa kış aylarında başlı başına bir derttir. Ancak yeni yapılan ve kısmen asfaltlanmış bulunan Ermenek-Mut sahil yolu ile bu durum biraz olsun çözülmüş sayılır.

"DAĞLI" OLMAK

Tepesi dumanlı, yeşil poşulu mor dağlar... Yamaçlarında sıra sıra sedirler, ladinler; boy boy ardıçlar ve köknarlar... Vadilerinde coşkun akan dereler, gelip-geçene can veren-dinlendiren pınarlar!... Uzaktan uzağa çoban hayhuyları koyun-kuzu sesleri, dengi dengine vuran çingiraklar...

Kuytu-köşe seven; daldan dala uçuşan kirlangıçlar!... Masmavi bir gökyüzü, altın rengi güneş altında ışıldayan tepeler-uzak doruklar...

Kekik, yavşan, ardıç kokulu esintiler; ciğerlerimizi dolduran mis gibi serin dağ havası ve önünüzde Taşeli-Orta Toroslar...

Göz alabildiğince uzanan yeşil; yeşilin her tonu-hertürlüsü. Su sesi, kuş sesi, kekik kokusu ve keklik sesiyle çınlayan Toros Dağları... Damlaçalı, Koçaş, Maza, Tekeçatı, Dikenli Mulumu-muzvadı, Nadire ormanları... Barçın, Altıntaş, Yellibel: yüksek yapıtlı, yörük kokulu yaylalar,

Kıvrıla kıvrıla Akdeniz'e inen, döne döne yükseğe çıkan yollar;

Selam sana "TAŞELİM"!...

Selam sana "KOCADAĞLIM"!...

Selam sana "TOROSLAR"!...

İskit Bulut

Bölgenin önemli dağ ve tepelerinin yükseklikleri şöyledir:

1. Akdağ.....	:2607 m.
2. Kuşak Dağı.....	:2454 m.
3. Ayıgölü (Oyluklu) Dağı.....	:2440 m.
4. Turanşa Dağı.....	:2340 m.
5. Saçak Dağı.....	:2283 m.
6. Kızılhisar Tepesi.....	:2282 m.
7. Kızıldağ.....	:2260 m.
8. Göktepe.....	:2250 m.
9. Koşu (Kuşu) Dağı.....	:2250 m.
10. Barçın Dağı.....	:2210 m.
11. Tahtalı Dağ (Kuzeydeki).....	:2132 m.
12. Beyreli Dağı.....	:2059 m.
13. Yassıyurt (Koçaş) Dağı.....	:2050 m.
14. Tahtalı Dağ (Güneydeki).....	:2045 m.
15. Çiğdem Dağı.....	:1989 m.
16. Yumrutepe (takribi olarak).....	:1900 m.
17. Çat Tepesi.....	:1887 m.
18. Çanakçı Tepesi.....	:1625 m.
19. Güzve Tepesi.....	:1617 m.

VADİ TABANLARI VE OVALAR

Ermenek ve çevresinde ova yoktur. Ancak vadiler arasında bir kısım koyaklar ile genişçe düzlükler bulunmaktadır. Bölgenin en alçak yeri de en geniş düzlüğü de Ermenek ilçe merkezinin güneyini saran bahçelerden daha güneye doğru uzanan, Sarıtaş Bucağı ile Çimene Kapısı arasında kalan bölgedir. Burada rakımın 550-560 metreye kadar düştüğü yerler vardır. Sağlı sollu Göksu Çayı boyunca uzanan düzlük kuzeye çıkıldıkça yükselir ve Ermenek şehir merkezinin bulunduğu yerde ortalama yükseklik 1250 metredir. (Hükümet konağı önünde). Ermenek bölgesinde en geniş düzlük olan ve Delallar düzlüğü adı verilen bu kısımdan sonra ikinci büyük düzlük Tekeçatı Vadisi'dir. Balkusan Çayı'nın menderesler yaparak aktığı bu düzlükten sonra üçüncü düzlük (eğer düzlük sayılırsa) Çevlik ve Ayna derelerinin Sarıveliler önünde birleşerek güneyde Fındık Deresi'ne kavuştuğu yere kadar olan sahadaki dere yatağının iki yanında uzanmaktadır.

ERMENEK VE ÇEVRESİNİN YEREL OLUŞUMU (Jeolojik Yapısı)

Taşeli Toroslarının bulunduğu sahadaki kıvrımlar jeolojinin üçüncü zamanın ilk yarısına rastlanmaktadır. Bütün Taşeli Torosları bu devirden önce denizlerle kaplı idi. İkinci devirde İç Anadolu, Güney Anadolu, Ege Denizi'nin bulunduğu sahalar, Toroslar bölgesi geniş ve yüksek dağlardan mahrum ve alçak arazi durumunda idi. Batı ve İç

Anadolu tatlı su gölleri; Güney Anadolu ve kısmen Toroslar bölgesi denizlerle kaplı idi. Karaman-Ermenek-Anamur yolu üzerinde Yellibel'e kadar olan sahada göl rüsuplarına (tortu-çöküntü vb.) fosillere rastlanır. İkinci zaman hayvanlarından Lamelibranşlar, kültelerden gonglomera (Goglomera; sularla sürüklenip birbiri üzerine yığılan külteler) jipsler (maden filizlerinin tortulaşmasından meydana gelen bir kütle Yellibel, Sultan alanı, ve Ermenek şehri kuzeyindeki yaylalarda Kazancı sırtlarında kolaylıkla görülmektedir. Üçüncü zaman sona ermeden az önce Ermenek yöresi sular altında bulunuyordu. Eosen devrinde, kısmen göller, kısmen denizlerle örtülü bulunan Taşeli Miyosen devrinde yeniden yükselmiş ve üst tabakalar hafifçe kubbeleşmiştir. Yumrutepe, Kızıldağ, Bozdağ, Mennan dağları, Cenne ve Halimiye dağlarında görüldüğü gibi. Bu sırada İç Anadolu daha hafif yükselmiş, Toroslar güneyde ve batıdaki sahalar alçalarak Akdeniz meydana gelmiştir.

Bu yükselme akarsuların aşındırmasını kuvvetlendirmiş ve eski peneplenleri genç-leştirmiştir. Bununla beraber Yumrutepe, Sultanalanı, Akdağ ve Bozdağda olduğu gibi dağ zirvelerinin hafif dalgalı düzlükler manzarası göstermesi eski peneplenlerin (kubbeleşme) ortadan kalkmamış olduğunu göstermektedir.

Sarıtaş bucağı, Yerköprü, Kamış ve Ambar boğazlarında, Görmel Köprüsü yakınlarında görüldüğü gibi akar sular kalkerli araziye gömülerek dar ve derin boğazlar meydana getirmişlerdir. (Göksu, yatağı boyunca son derece daralan ve kapız adı verilen dimdik yamaçlı derin boğazlardan geçer.) Bak: Türk Ans.Cilt XV.

Taşeli yaylasının yüzeyini meydana getiren Miyosen devri kalkerleri kıvrımlardan mahrum sadece kubbeleşme suretiyle yükselmiş bulunmaktadır. I.II. zaman arazisi III. Zaman kalkerlerinin altında bulunmaktadır. Bu durumu kıvrımlı akarsuların dar ve derin vadilerinde görmek mümkündür. Üçüncü zaman hayvanlarından sıcak denizlerin çekilmesini kovalayan Hippürl'lere kaba kalkerli serityum polidina'lara, Nüminitli kalkerlere; Kazancı, Ezvendi (kayaönü), Muhallar (Çamlıca), Halimiye (tepebaşı), mintıklarında bol bol rastlanır. Kazancı yörelerindeki kalkerli ve kumlu tabakalar üçüncü zamana aittir. Ermenek ve yöresinin bir çok yerleri tortul kütlelerle kaplıdır. Kalker. Yayla sularını bir süzgeç gibi alta geçirdiği için göl yoktur. Akarsuların çoğu yazın azalır yeraltı suları önemli ve üzerinde durulması lâzım bir konudur. Ermenek çevresinde yüzey şekillerinin değişiminde suların tesiri büyük olmuştur. Ermenek'in yakınında Deliklikaya adıyla anılan mahaldeki peribacaları,

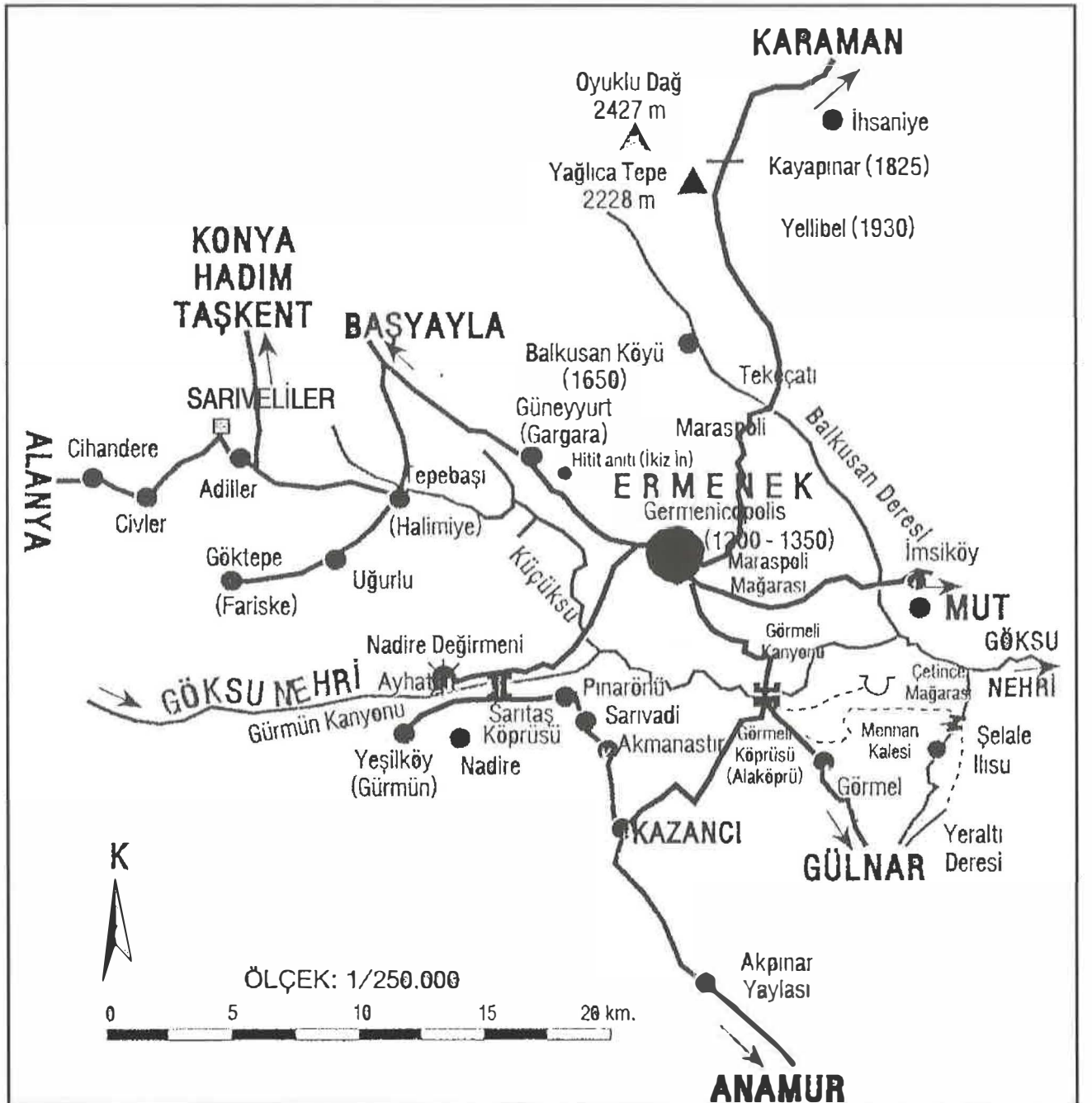
setler halinde görülen gonglomeralar, Sultanalanı civarındaki delik deşik olmuş kalkerli dağlar suların etkisiyle meydana gelmiştir.

Yeraltı sularının mihaniki ve kimyasal tesiri Ermenek'in hemen her tarafında raslanır. Maraspolis, Ezvendi (Kayaönü), Aşağı İzvit (Aşağı Çağlar) mağaraları yeraltı sularının tesiri ile meydana gelmiştir; yeraltı suları kalkerli kütleleri eritirler. Sular içindeki CO2 gazı eritme işini hızlandırır. Önce yer altında birtakım odacıklar galeriler meydana gelir. Bir müddet sonra galerilerin arasındaki bölmeler kalkar ve geniş boşluklar teşekkül eder. Bu boşluklara "mağara" denir. Mağaranın içindeki boşluklar bazen birkaç kat olabilir.

"Ermenek İlçesinin bulunduğu yamaçtaki Maraspolis Mağaraları yeraltı sularının tesiriyle meydana gelmiş dünyanın en büyük ve en korkunç mağarasıdır" (1). Maraspolis mağaraları içindeki yeraltı mecrası üzerinde birçok salonlar, sarkıt ve dikitler mevcuttur.

Ermenek ve çevresindeki sayısız mağaralar önce suların tesiriyle meydana gelmiştir; Tarih çağlarında da insan oğulları bu mağaraları işlemişler ve mesken olarak kullanmışlardır. Kütleler kalker olduğu için kolaylıkla oyulmuş, istenilen büyüklük ve şekle sokulmuştur.

Yeraltı sularının mihaniki işlerinden olan Kaysa (heyelan) (Kum, kireç, çakıl gibi su geçiren



kütlelerin kil gibi su geçirmeyen bir kütle üzerine yığılmasıyla meydana gelir. Yağmur ve kar suları üstteki kütlelerden kile kadar girer ve toplanır. Böyloce kil tabakası üzerinde kaygan bir durum meydana gelir. Yerçekimi kuvvetiyle üstte ve ekseriya yamaçta bulunan kum, kireç, çakıl gibi döküntüler aşağıya doğru hareket eder ki bu olaya Kayşa denir.) Kayşa olayı çevrede zaman zaman olmakta, kayşalı arazi birçok yerlerde kolaylıkla görülmektedir. Ermenek'in (Pancarlı) bağlar bölgesi, Gargara, Yukarı İzvit, Fariske; Yukarı İrnabol, Kazancı arası kayşalı arazinin kolaylıkla görüldüğü ve kayşanın her zaman olduğu sahalardır. Buralarda kayşalı yerlere yapılmış olan evlerin ve tarlaların zaman zaman vadilere doğru kaydığı görülmektedir.

Bilhassa bahar aylarında Ermenek'te yeraltı suları oldukça tehlikeli bir durum yaratır. Şehrin sokaklarından, patlayan pınarlar Ermenek suyuna doğru akan kuvvetli dereler meydana getirirler. Netice olarak Ermenek ve çevresi yüzey şekillerinin bugünkü durumunda suların tesiri çok büyük olmuştur.(I)

(I) Ş.Kişmir *ERMENEK ve çevresinin jeolojik yapısı. "Yeni Konya Gazetesi"*

ERMENEK VE ÇEVRESİNDEKİ AKARSULAR

"Ermenek" deyince üç şey akla gelir: Dağ...Dağ... TAŞ
Pınar...Dere...SU
Yeşil...Yeşil...AĞAÇ.Kısaca: TAŞ + SU + AĞAÇ diye özetlenebilir.

Ermenek ve yöresi akarsular, yeraltı suları ve pınarlar bakımından Anadolu'nun sayılı köşelerinden biridir. Dereleri ve çayları belki ama; bu yörede pınarların sayısını kimse bilmez. Akarsular, sonbaharda yağmurlarla, ilkbaharda kar sularıyla kabarır ve yükselir. Bu olaya Ermenek ve çevresinde (suların coşması) denir. Yaz aylarında akarsular ve pınarların suyu genellikle azalır. Bir kısım pınarlarla dereler bazı yıllarda tamamen kesilir.

Çevrede akarsular yamaçlardan fışkırırcasına çıkan bol ve gür yeraltı kaynaklarıyla beslenir. Örneğin: Nadire (Ardıçkaya) suyu ve Zeyve (Yaylapazarı) sularının kaynaklarında olduğu gibi. Ermenek Çayı ve kolları uzunluk ve su hacmi bakımından bölgenin dikkat çeken akarsularıdır. Akarsular genellikle batı-doğu yönünde ve Taşeli platosunu meydan getiren sıra dağlara paralel olarak akar. Bazı yerlerde Ambar Boğazı ve Görmel Köprüsü yakınlarında olduğu gibi (Kapız) adı verilen çok dar, dik ve derin boğazlardan geçerek yatağını meydana getirir.

ERMENEK ÇAYI'NIN MEYDANA GETİREN BELLİ BAŞLI DERELER VE KOLLAR

A) GÖKDERE: Geyik Dağları'nın güney yamaçlarından gelerek Kırkgeçit boğazlarından gelen Kevsene Çayı ile, Akdağ yamaçlarından inen Çökeles deresinin birleşmesinden meydana gelen çaya GÖKDERE denir. Gökdere Ermenek Çayı'nın ilk başlangıç kolu sayılır. Bu çay biraz aşağıya doğru, Kuzeyden Tahtalı, Tufan ve Çorak dağlarından inen Yürük Deresi ile Barçın eteklerinden inen Killik ve İğne derelerinin birleşmesiyle hasıl olan Fariske Çayı'nı alır; Muzvadı Çayı'nı da güneyden alarak çoğalır. Ardıçkaya Kaya (Nadire) köyünün kuzeybatı yamaçlarından aldığı yeraltı kaynak suları Nadire Suyu ile, Koçaş Dağları'ndan inen dereleri özellikle Dündenderisi'ni de alarak iyice kuvvetlenir. Ardıçkaya ve Boyalık Köyü eteklerinden sonra Ambar Boğazı adını verdiğimiz dar ve dik yamaçlı derin vadiye girer, burası, kalkerli arazide suların en dar ve en derin şekilde yarıdığı bölümlerden biridir, vadinin su seviyesinden itibaren yüksekliği 450-500 metreyi bulur.

B) KÜÇÜKSU (Navağı Çayı): Uzunluğu, takriben 75-80 km. kadar olan bu su, Ermenek Çayı'nın ana kollarından biri sayılır. Altıntaş ve Barçın Yaylası eteklerinden inerek Aşağı ve Yukarı Çağlar (İzvit) köylerinin güneyinden geçer, Güneyyurt (Gargara) ve Pamuklu (Cenne) Köyü eteklerinden inen dereleri toplayarak Sarıtaş Bucağında Gökdere ile birleşerek Ermenek Çayı adını alır. Bir başka ismi de Navağı Çayı'dır. Küçükusu Gökdere kadar düzenli ve kuvvetli değildir. Bazı yılların yaz aylarında son derece azalıp küçük bir dere halini aldığı gibi bazen de özellikle sonbahar aylarında yağmurların başlamasıyla ansızın kabarır, baskınlar yapar.

Gerek Küçükusu, gerekse Gökdere ve bunların birleşiminden meydana gelen Ermenek Çayı sonbahar ve kış aylarında bazen çok şiddetli şekilde kabarır ve yatağından taşarak çevreyi tehdit eder. Bölge arazisinin kalkerli oluşu nedeniyle (toprak suyu tutmadığı için) coşma veya taşma olayı kolaylaşır ve süratlenir. Bazı yıllarda bu taşmalar nedeniyle mal ve can kaybı olur. Bazen Delallar Vadisi'nin dörtte üçünü sel suları ile beraber sürükleyip gelen kütük, yonga, odun gibi orman artıkları ve kırmızı boz bir çamur kaplar. Ermenek Çayı'nın Küçükusu'dan başka besleyen küçükklü büyüklü daha başka kaynaklar da vardır. Bunların en mühimleri, Ermenek kaza sınırları içinde, Yaylapazarı (Zeyve), Kazancı ve Sarıvadi



Nadire Suyu'nun Ermenek Çayı'na (Göksu) döklüldüğü yerdeki görünümü.



Ermenek Çayı'nın (Göksu) Ambar boğazındaki görünümü. (Ağustos ayı)



Nadire (Ayhatun) Değirmenleri.

eteklerinden inen dere ve çaylardır. Bilhassa Yaylapazarı (Zeyve) önünden çıkan Zeyve Çayı ile Aybeğim Deresi, Yerköprü'den sonra Ermenek Çayı'na dökülen Tekeçatı Suyu en mühimleridir.

C) TEKEÇATI SUYU: Balkusan yöresinden toplanıp gelen Balkusan Deresi ile, Kuzeyden Aktepe ve Tangır Keben arasındaki Aykadın Deresi'nin Mihraplı, Leğenli ve Kızıldağ'lardan gelen Çukurçimen Dereleriyle Tekeçatı mevkiinde birleşmesinden meydana gelir. Bu kollar oldukça bol su taşır. Bu birleşmeden sonra Yerköprü denilen, jeolojik yapı bakımından çok ilginç (Kireç veya kalkerli kütlelerin alttan sular vasıtasıyla oyulmasından meydana gelmiş) doğal bir köprüden geçerek Çamlıca (Muhallar) köyü eteklerinde Ermenek Çayı'na dökülür.

Ermenek Çayı ve kollarından sulamada çok az faydalanır. Ambar Boğazı ve Görmel Köprüsü (Alaköprü) civarı, baraj yapımı ve elektrik üretimi için son derece uygun yerlerdir. İlerde bu durumu değerlendirmek üzere şimdilik suyun akımı ölçülmekte olup düzenli kontrol ve inceleme altına alınmıştır.

Ermenek Çayı ve kollarının geçtiği vadiler, derin ve yüksek yamaçları eşsiz ormanları ve doğal güzellikleriyle son derece güzel bir manzara meydana getirmişlerdir. Sazan, yörede en çok

avlanan balık türüdür. Düzenli ve mevsiminde avlanmadığı için son yıllarda nesli azalmıştır. Ayrıca Lüfer ve Alabalık çevre sularında bulunan balık türlerindendir.

DÜNYANIN İKİNCİ BÜYÜK MAĞARASI ve EN BÜYÜK YERALTI NEHRİ MARASPOLİS

Ermenek ve yöresinin yeraltı suları ve kaynakları bakımından çok zengin olduğunu, akarsuların %65 devamlılığını bu kaynakların sağladığını yukarda "Akarsular" bölümünde belirtmiştik. Ermenek'te yeraltı suları denilince ilk akla gelen yer, halkımızın MARASBULLA diye kolayca telaffuz ettiği (MARASPOLİS)tir. MARASPOLİS, şehrin kuzeyindeki Kebenbaşı, Kozoloğu, Korubeleni, Kovanlık, Hayatıkorumu, Öksürükini (Öksürini), Arpakırı gibi yayla semtlerini taşıyan dağların, yalçın kaya bloklarının altında suların kireçli kayaları binlerce yıldan beri oyması ile meydana gelmiş çok büyük bir mağaradır.

Maraspolis'in başlıca özelliği yalnız büyük ve korkunç bir mağara olması değil, dünyanın en büyük yeraltı nehrini bünyesinde taşımasıdır. Birçok bölme ve katlardan meydana gelen, içinde küçük-büyük binlerce sarkıt ve dikit bulunan bu mağara geçmiş yüzyıllarda özellikle ilkçağlarda insanlara

mesken, sığınak ve bazen de zindan olmuştur. Batıda Yukarı ve Aşağı Çağlar (İzvit) köyleriyle, doğuda Kayaönü (Ezvedi) hatta Çamlıca (Muhallar) yaylasına, kuzeyde Akpınar ve Sultanalanı semtlerine kadar uzanan geniş bir yeraltı boşluğu Maraspolis Mağarası'nın esasını meydana getirir.

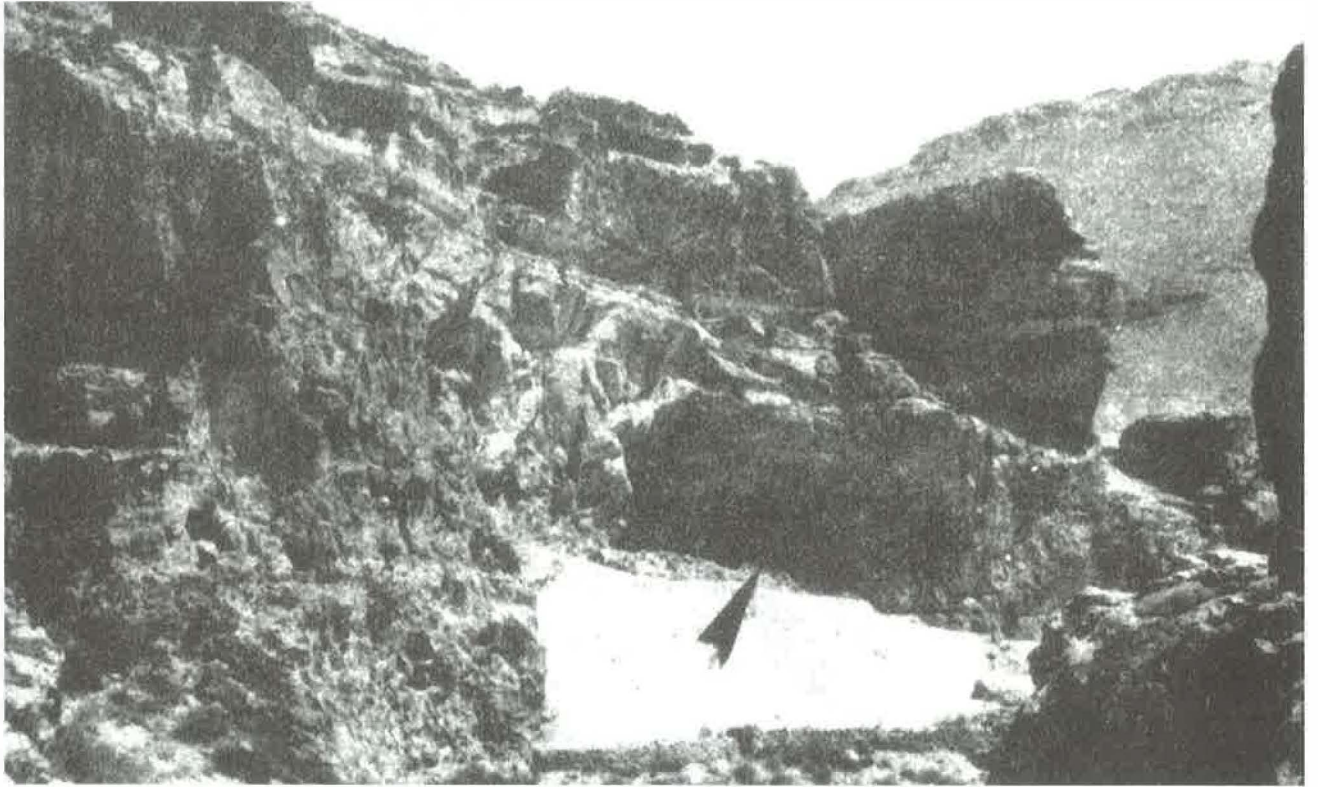
Mağaraya iki yerden giriş vardır: Biri ne zaman ve kimler tarafından açıldığı bilinmeyen ilkel giriştir. Bu giriş Cumma Pınarı'nın doğrultusunda, Hayatıkorumu denilen yalçın bir dağın altında; ağzı güneye bakan yarım küre şeklinde oldukça büyük tabii bir mağaranın dibinde, tabanıdadır. Genişliği 40x45 cm. olan bir delikten toprağın merkezine doğru inilir. Bu iniş ilk defa girecekler için son derece heyecanlı, korku ve ürperti vericidir. İnsan kaya bloklarının ve üzerindeki dağın ağırlığını hisseder gibi olur; sıkılır ve terlemeye başlar. Rehbersiz ve ışıksız inilmesine imkan yoktur. İri kaya parçalarından yapılmış 8-10 ayaklık basit ve dar bir merdivenle aşağıya küçük ve basık tavanlı bir mağaraya inilir. Burada çeşitli yönlerde giden dehliz şeklinde şaşırtıcı yollar vardır. Yolu iyi bilmeyen bir insanın bu mağaralardan geri dönmesine imkan yoktur. Tarih boyunca bu mağaralarda bir çok insanın kaybolduğu bilinen bir gerçektir. Bulunan insan iskeletleri bunu açıkça gösteren delillerdir.

Bu dehlizlerden kuzeydoğuya giden biriyle kademe

kademe inilir; indikçe karanlığın yoğunluğu artar, rutubet çoğalır. Derinlerden gelen hışıltı, gürültü ve su gümbürtüleriyle her adımda biraz daha yeraltı nehrine yaklaşıldığı hissedilir, korku ve ürperti ile beraber soğuk soğuk terler, biraz daha heyecanlanırsınız. Daima ölçülü olmak ve nereye bastığınızı bilmek zorunluğundasınız. Aksi halde beklenmedik bir anda insan kendisini sekiz on metrelik bir uçurumun dibinde, yeraltı nehrinin derinliklerinde bulabilir.

Buradan normal yolla nehre inmek su almak mümkün değildir. Ancak el feneri ile uçurumun kenarından nehrin akışı, hatta tabanıdaki bembeyaz çakıl taşları seyredilebilir. Suların kayalar arasından köpükler saçarak çıkışı, billur gibi cam göbeği rengindeki manzarası, kayaların su sesleri ile yansıması, derinden gelen şelâle sesleri insanı son derece etkileyen şeylerdir. Sarkıtlar, diktler, düdenler, göller kat kat tabii galerilerle beraber yer yer insan eliyle oyulmuş hücreler, sularla oyulmuş kemer biçimindeki köprüler... Bütün bu dekor içinde sağa sola yayılmış kocaman bir yeraltı nehri insanı son derece ürpertir, heyecanlandırır ve tabiat harikası olarak düşündürür.

İkinci ve emniyetli giriş; Başpınar mahallesinde Cumma (Cumma) mevkiindedir. Ermenek Belediyesi tarafından şehre tazyikli içme suyu temini gayesiyle 1954 yılında açtırılan (193 M.)

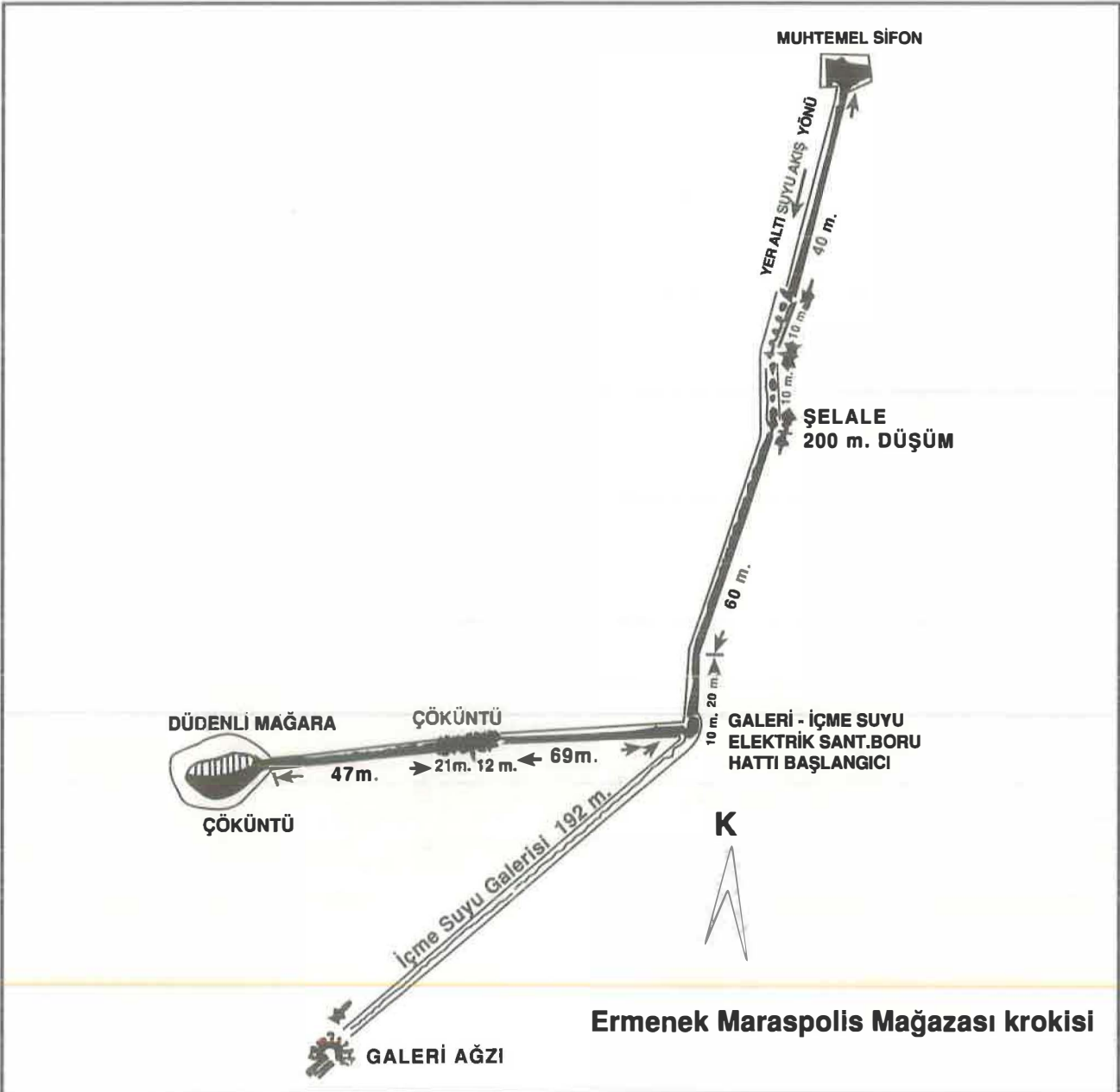


Maraspoli (Marasbulla) Mağarası'nın doğal kapısı.

uzunluğundaki bu galeri kuzeydoğu yöneltisinde, dağı ve bu mahaldeki bir kısım evlerin altından yeraltı nehrine ulaşır. Bu galeri ile yukarıda bahsedilen birinci ve ilkel giriş arasında 18-20 metrelik bir yükseklik farkı vardır. 1956 yılında Jeolog Dr. Timuçin Aygen, Yük.Müh.Münir Alpsoylu ve arkadaşlarından meydana gelmiş bir ekip mağara içinde, nehir yatağında kauçuk sandallarla dolaşmışlar; tetkiklerde bulunmuşlardır. Bu kurulun verdiği tetkik raporlarından anlaşıldığına göre, galerinin yeraltı nehri ile birleştiği noktaya kadar takriben 150 metrelik bir mesafede kuzey-Güney yönünde aktığı bu arada galeri deposuna 90 metre kala, kuzeyde bir noktada 200 M. kadar bir düşümle son derece enteresan ve yüksek bir yeraltı şelalesi yaptığı anlaşılmaktadır. Daha sonra

nehir, galeri deposunun bulunduğu yerden itibaren batıya yönelmektedir. Burada ayrıca doğuya ve güneye akan küçük dereler de vardır. Nehir yatağı batıya doğru gittikçe daralmakta (Düdenli mağara) denilen yerde sular kaybolmaktadır.

Yapılan incelemeye göre Aşağı Çağlar (İzvit) ve Kayaönü (Ezveni) köylerinden çıkan sularla Ermenek merkezde birçok noktalardan çıkan Havuzlu, Sipas, Tekke gibi birçok pınarın kaynaklarının Maraspolis yeraltı nehri olduğu anlaşılmıştır. Bugün iki ana boru halinde şehre bol, temiz ve tazyikli su veren bu galeriden alınan daha kalın bir boruyla hidroelektrik tesisleri yenilenmiş ve kuvvetlendirilmiştir. Elektrik şebekesi ve içme suyu olarak boruya alınan su Maraspolis yeraltı suyunun %10'u kadardır.



PINARLAR

Ermenek ve çevresinde birçoğu Maraspolis yeraltı nehrinin kolları olan sayısız pınarlar vardır. Bunların bazıları suların soğukluğu, çokluğu ve berraklığıyla herkes tarafından bilinir ve tanınır. Ermenek şehir merkezindeki tanınmış bazı pınarların saniyedeki çıkardıkları su miktarına göre sıralanışları, mevkiileri ve özellikleri şöyledir:

1.SUYUAYRI PINARI

Değirmenlik semtinde, Değirmenlik Camii doğusundan elektrik santralına inen yokuşun doğusunda Garipler semtine ayrılan yol üzerindedir. Şehir merkezindeki pınarların daha doğrusu su kaynaklarının en büyüğüdür. Saniyede çıkardığı su miktarı 0.098 m³ tür. Önünde bugün terkedilmiş olan Suyuayrı Değirmeni vardır. Pınara, diğer değirmenleri çeviren suların kaynağından farklı bir yerden çıktığı için Suyuayrı denmiştir.

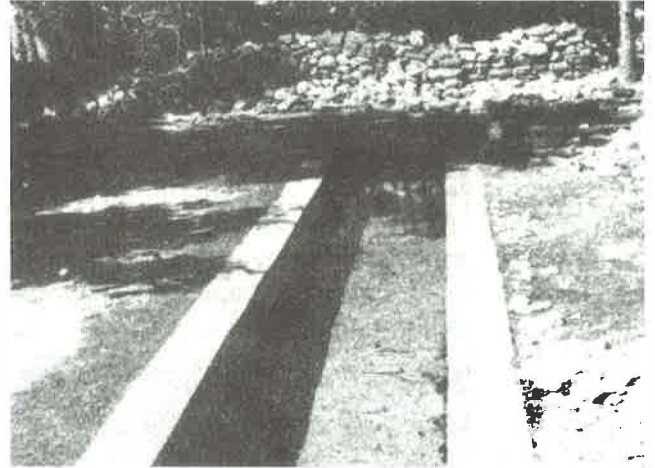
2.HAVUZLU PINARI

Şehrin güneybatısında kendi ismini taşıyan semtten Aşağı Havuzlu ve Yukarı Havuzlu olmak üzere iki kol halinde çıkar. Yukarı Havuzlu saniyede çıkardığı 0.096 m³ su ile akım miktarı bakımından ikinci, Aşağı Havuzlu ise 0.040 m³ ile kaza merkezindeki pınarların sekizincisidir.

Yukarı Havuzlu Yukarı arık vasıtasıyla şehrin güneybatı kesimindeki bağ, bahçe ve tarlaları sular. Havuzlu, Pancarcı, Tahtalı, Kışla bağarası, Ulupelit gibi semtler Yukarı Arık vasıtasıyla Yukarı Havuzlu Pınarının suladığı yerlerdir.

Aşağı Havuzlu ise hemen altındaki kendi adını alan bir değirmeni geçtikten sonra Aşağı arık vasıtasıyla Havuzlu, Çavdı, Arapbağı, Fesleğen bağarası, Ayrancı, Burunbent, Hacı Osman bendi, Gedikağzı, Çakalyakası, Göbenez, Katıralanı, Karapınar gibi bahçe ve tarla semtlerini sular. Haftanın beş günü bu semtlere akan Aşağı Havuzlu, Perşembe ve Cuma günleri Tekeler arığı kanalıyla Anavulla semtlerine akar.

Böylece Aşağı ve Yukarı Havuzlu pınarları Ermenek bahçelerinin ve tarlalarının üçte birini sular. Yaz aylarında genellikle temmuz başından eylül sonlarına kadar bahçelere göçen bir kısım halk içme suyu ihtiyacını da bu arıklardan karşılar da doğru ve sıhhi bir iş değildir. Şehrin kanalizasyon şebekesinin olmayışı, kirli suların bir kısmının bu arıklara akması çevre sağlığını büyük ölçüde tehdit



Havuzlu Pınarı.



Havuzlu Pınarı çevresinden bir görünüş ve Havuzlu Değirmeni.

etmektedir. Halkın akarsulara karşı titiz ve saygılı oluşu sebebiyle genel arıklar mümkün olduğu kadar temiz ve bakımlı tutulmakta ise de salgın tehlikesi her zaman için mümkündür. Belediye bazı bahçe semtlerine kadar şehir suyunu indirmiştir, fakat bu yeterli değildir. Hiç olmazsa bahçelere inen umumi yollar üzerinde belirli yerlere çeşmeler yaptırarak yazın bahçelere göçen halkın içme suyu ihtiyacı buralardan karşılanmalıdır. Aşağı ve Yukarı Havuzlu pınarlarının çıkış merkezleri şehrin tanınmış mesire yerlerindendir. Son yıllarda ihmal edilen bu yerler süratle ele alınarak park ve benzeri kuruluşlarla daha güzel ve ihtiyaca uygun bir şekilde tanzim edilmelidir.

3.TEKKE PINARI

Tekke ve Aşağı Tekke olmak üzere iki ayrı pınardır. Tekke'nin akış miktarı saniyede 0.096 M3'tür. Havuzlu Pınarı'ndan sonra üçüncü derecede bol su veren bir kaynaktır.

Tekke Pınarı Mut-Ermenek şosesinin girişinde, ana şoseden Kebendibi Mahallesi'ne giden yolun hemen altındaki büyük bir kayanın altından çıkmaktadır. Şehrin meşhur pınarlarından biridir. Son yıllarda çevresi belediye tarafından üç kademeli bir park halinde düzenlenmiş ve ağaç dikilerek bakımlı bir hale sokulmuştur. (Parklar ve Mesire yerleri bölümüne bakınız.)



Tekke Pınarı.

4.CUMMA (CUMBA) PINARI

Halk arasında Cumma Pınarı diye anılan esası (Cumba Pınarı) olan bu kaynak Başpınar Mahallesinde, bugünkü içme suyu galerisinin giriş kısmında bulunuyordu. 1954 yılına kadar (galeri açılmadan evvel) burası Ermenek merkezindeki pınarların en büyüğü idi. Bahar gelince coşar, iki-üç değirmen döndürümden çok su çıkarırdı(1). Bazen çevre yollarına kadar taşar, etrafındaki evleri tehdit ederdi. "Cumma'nın coşması", "Kebenin akması" Ermenek'lilere baharın gelmiş olduğunu müjdelardı. Hatta uzak mahallelerden

pınarın bu coşkunluğunu seyretmeye gelenler olurdu.

Kocaman bir dere halinde etrafa köpükler saçarak, sağa sola çarpa çarpa Cumma Boğazı'ndan Hükümet konağı önlerine ve oradan Değirmen Deresi'ne dökülen pınar suları bazen taşarak çarşı içlerine kadar dağılırdı. Bu mevsimde muhtemel bir tehlikeyi önlemek için çuvallara doldurulan saman yığınlarıyla suyun kaynağı kısmen de olsa tıkanmaya çalışılırdı. Mart başı ile Nisan ayı ortalarında meydana gelen bu coşkunluktan sonra pınar normal halini tekrar alırdı.

Maraspolis yeraltı nehrinin yeryüzüne en yakın kolu olan pınar, galerinin açılışından sonra pınar olmaktan çıkmış, kontrol altına alınarak azaltılmıştır. Yine de oldukça bol bir şekilde galeri ağzından her mevsim buz gibi sular akar, eski Cumma pınarı'nın yokluğunu aratmaz.

5.SİPAS PINARI (ÇINARLISU)

Sipas Pınarı da, Cumma, Tekke ve Havuzlu pınarları gibi Maraspolis'ten gelen kollardır. Aşağı çarşı içinde, tarihi Sipas Camisinin avlusundadır. Burada pınar, yaşlı çınar ağacı ve cami ile kardeş gibidir. (Sipas Camii bölümüne bakınız.) 15-20 yıl evveline kadar Cumma ve Tekke pınarları gibi, kayalar arasından doğal bir şekilde akan pınarın son yıllarda çevresi temizlenmiş ve tanzim edilmiştir. Akımı saniyede 0.025 m3 olup daha çok içme suyu olarak kullanılmakta ise de Tol Medrese ve Avluici semtlerindeki bahçeleri de sulamaktadır. Soğukluk derecesi Cumma, Tekke ve Pirpınarları ayarındadır.

6.PİRPINARI

Hükümet Konağı önünden dere boyunca Değirmenlik Camisi önüne inen yokuşun doğu tarafındadır. Yuvarlak kemerli bir örtü ile kapatılan pınarın üstünde Pirağalar Mescidi vardır. Akımı 0.051 m3/Sn.dir.

Bunlardan başka 0.066 m3/Sn. Akışla HAVASIL PINARI, 0.040 M3/Sn. akışla AKKASIM PINARI, 0.040 M3/Sn. akışla ADRIYE PINARI, TOL MEDRESE PINARI gibi pınarlar şehir içindeki bellibaşlı tanınmış kaynaklardır. Bu pınarların suları oldukça kireçlidir. Kireç oranı ortalama (%0.10) ile (%0.18) arasındadır. Buna rağmen son derece berrak, soğuk, içimli ve temizdir. Soğukluk dereceleri ise (8C° ile 13C°) arasındadır. Suyu en soğuk olan pınarlar özellikle CUMMA, TEKKE ve SİPAS pınarlarıdır.

Şehir içindeki bu pınarlardan başka çevrede yüzlerce pınar, Ermenek yöresinin hayat ve bereket kaynağı, Ermenek dağlarının musikisi, özelliği ve süsüdür...



Ermenek'te çocukların oynucağı bile sulardır...

ŞEHİR İÇİNDEKİ DERELER

Şehir merkezinden güneye, bağlara, bahçelere doğru inen pınar sularını ve sulama artıklarını toplayarak Ermenek Çayı'na dökülen küçük-büyük sayısız dereler vardır. Bunlardan Tekke Pınarı'nın ve baharda Keben şelâlesinin sel sularını alıp güneye inerek Güllük Mahallesi içinden geçene HAVASIL DERESİ; Cumma Pınarı ve Pirpınarı'nın suları ile Suyuayrı Pınarı'nın sularını taşıyana DEĞİRMENLİK DERESİ denir. Havasıl ve Değirmenlik dereleri daha aşağıda birleşerek ECEL DERESİ adını alırlar ve Ermenek Çayı'na inerler. Aşağı Havuzlu Pınarı sularını alarak güneye inen dereye ÇAVDI DERESİ, Kirse (Kilise) önlerinden Meydan Kebeni ve Köprüyakası semtlerinden aşağı inerek Yukarı ve Aşağı Arıkların (oluk) mevkiilerinden sızan suları toplayan, Tozkoparan ve Yarese sırtları arasından inip daha aşağıda Çavdı Deresi ile birleşene AYRANCI DERESİ denir. Bu dereler üzerinde geçitleri sağlayan ve genellikle kendi adlarını taşıyan köprüler vardır.

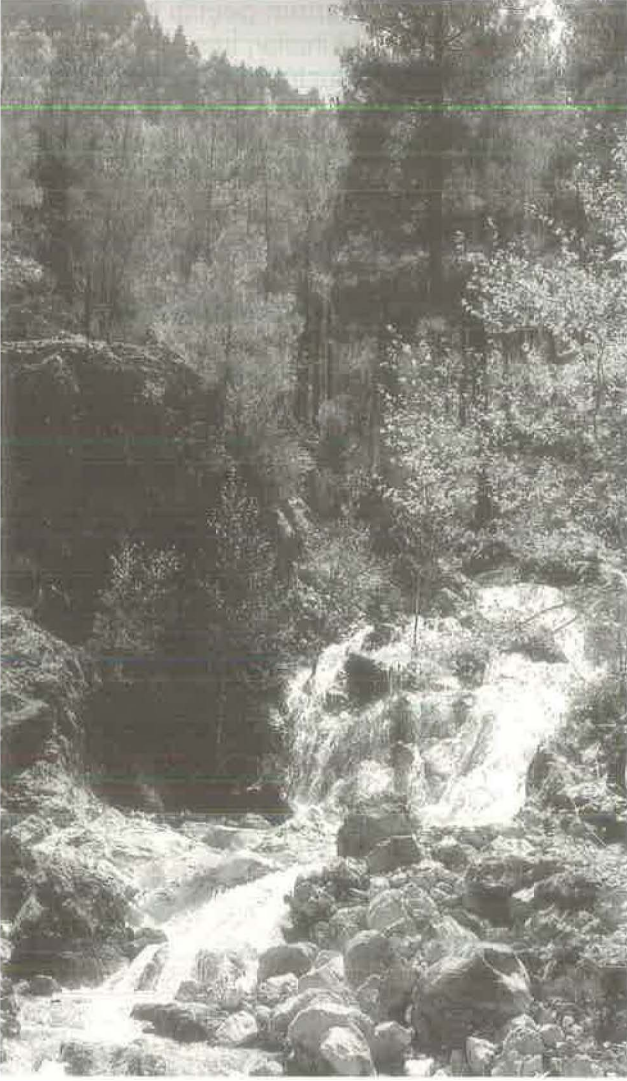
ERMENEK VE ÇEVRESİNDE İKLİM BİTKİ ÖRTÜSÜ

Ermenek ve çevresinin iklimi genel karakteriyle Akdeniz iklimine benzeyen yüksek bir yayla ve dağ iklimidir. Başka bir deyişle; İç Anadolu kara iklimi ile Akdeniz iklimi arasında bir geçiş bölgesidir.

Ermenek Çayı ve kollarının geçtiği bölgelerdeki Delallar, Çavuşalanı, Muhallar, İmsi, Bise; kuzeyde Tekeçatı ve Gargara düzlüklerinin yüksekliği 550 ile 800 metre arasındadır. Buralarda Akdeniz ikliminin etkileri gayet açık bir şekilde kendini gösterir. Karşı dağlara ve yükseltilere bazen bir metreyi aşkın şekilde kar yağarken bu vadilere çok kez hiç kar düşmez. Düşse bile birkaç saat içinde erir ve kalkar. Buralarda dikkati çeken bitki örtüsü, bilhassa yabani zeytinliklerdir. Bise (Evsin) köyü eteklerinde kanyon şeklindeki vadilerde portakal ve turunc gibi bitki türlerinin üreyebilmesi Akdeniz iklimi etkisinin en belirgin özelliğidir. Buna karşılık vadiden yamaçlara doğru yükseldikçe iklim sertleşir ve karasal iklim kendisini göstermeye başlar. Karasal iklimin etki sahası içinde bitki örtüsü değişir. Alçak vadi ovalarındaki yabani zeytinliklere keçi boynuzu, pırnal gibi bitkilere ve makilere karşılık yüksekliği 700-1560 m. ile 2000 m.



Ulu Çınarlar, billur çağlayanlarla süslü mesire yerlerinden birisi: Elektrik Santralî Parkından bir köşe



Huzur kaynağı ağaçlar ve sular.

arasındaki bölgelerde iğne yapraklılar görülür. 1500 m. ile 2000 m. arasındaki bölgelerde Meşelikler, köknar. Karaçam, ardıç, ve sedir gibi ağaç türleri, ormanlıklar yer alır. Akdeniz ve İç Anadolu gibi iki ayrı iklimin tipik özelliklerini bir arada toplayan Ermenek ve yöresinde en soğuk ay (Ocak) ortalaması (-4,-8C°), en sıcak ay (Temmuz) ortalaması; takriben (25-28C°) dir. Çevrede ilkbahar diğer mevsimlere oranla daha kısa sürerse de son derece güzeldir. Coşan pınar ve derelerin sesleri, pembe-beyaz bahar dalları, kuş sesleri yörede hayat saçan bir manzara meydana getirir. Havalarda İç Anadolu'da olduğu gibi birdenbire değil, ağır ağır ısınır. Ermenek'in en uzun mevsimi sonbahardır. Bu mevsim çok renkli, hareketli ve fevkalâde güzeldir. Ağır ağır ve kendini hissettirerek gelir, oldukça uzun bir devreden sonra sona erer. Yağışlar daha ziyade bu iki mevsimde olup yıllık yağış ortalaması 45-60 cm. arasındadır.

Yazlar genellikle kurak ve sıcak geçer. Yaz

aylarında gündüzleri bazen 30-35 C° yi bulan sıcaklık, geceleri 18-20 C° ye kadar iner. Bölgenin insanı dinç tutan çok sağlam ve temiz bir havası vardır. İlçe merkezinin dışındaki yüksek yerlerde kışlar daha uzunca ve sert geçer. Şehir merkezinin kuzeyinin, dik ve yüksek dağlarla kuzey rüzgarlarına karşı kapalı oluşu nedeniyle aynı yükseklikte olan diğer bölgelere oranla kış burada daha yumuşak geçer. Buna karşılık yüksekliği 1000 m. yi geçen bölgelerde daha uzun süreli ve sert etkilidir. Bu mevsimde yağışlar genellikle kar şeklindedir. Çevreye bazen bir defada 5 cm. ile 125 cm. arasında yağar. (Şehir merkezine, yakın tarihlerde-1942 ve 1945 yılları hariç ortalama 20-25 cm.den fazla kar düşmemiştir.)

Bölgede rüzgarlar, kışın Güneybatı, Karayel, Yıldız ve Poyraz şeklinde olup, yazları batı ve güneybatıdan değişik yönlerde eserler. Çevre halkının edindiği izlenime göre güney ve batıdan esen rüzgarlar daha çok ilkbahar ve sonbahar aylarında olup yağmur getirir; dolayısıyla nemli ve yumuşaktır. Kuzeyden esen rüzgarlar daha sert etkili olup don olayına veya kar yağacağına işaret eder. Çevrede göçebe halinde yaşayan, yaşadıkları yerlerde hububat, patates, domates, kabak vb. Sebze ziraatı ile uğraşıp esas geçim ve meşguliyet kaynakları hayvancılık olan yörekler hangi rüzgarın ne vakit eseceğini, arkasından yağmur mu, kar mı, dolu mu geleceğini insanı son derece şaşırtan yüzde yüz bir neticeyle bilmektedirler. Çevrenin Akdeniz ve İç Anadolu olmak üzere iki ayrı iklim etkisinde oluşu 550-600 m. yüksekliğindeki alçak vadi ovalarıyla 2000-2250 m. yüksekliğindeki dağ doruklarının birarada bulunuşu nedeniyle zeytinlikleri inip vadide bulmak; 700-800 m. yüksekliklere çıkıp, nar, incir, içde gibi meyvelerle; daha yüksekte 2000 m. yi bulan dağ yamaçlarında sedir ormanlarıyla karşılaşmak Ermenek ve yöresinde her zaman için mümkündür. Alçaklardaki vadi ovalarından yamaçlardaki dağların doruklarına kadar her adımda karşınıza çıkan kekik, nane, yavşan, adaçayı gibi değişik yapıda değişik renk ve çiçekte binlerce ot ve bitki bu dağların süsü ve doğal güzelliğidir. Dün olduğu kadar bazı bölgelerde bugün bile kendi yarasını kendisi saran halkımızın tıbbi (Tababet) kültürünün özünü meydana getiren bu ot ve çiçeklerden çevrede hâlâ büyük ölçüde faydalanılır. Modern tıbbın başaramadığı bir çok hastalıklar bunlarla tedavi edilir.

(Ermenek ve çevresinde sular, bir değirmen döndürüm, yarım değirmen döndürüm gibi ölçülerle değerlendirilir. Bu, çevredeki su bolluğunu gösteren bir ölçü birimidir.)

TOPRAK ALTI VE TOPRAK ÜSTÜ SERVETLERİ

1.ORMANLAR

Ermenek sınırları içinde 74 680 hektarlık bir alan ormanlarla kaplıdır. Bunun 63 000 hektarı koru ormanı, geri kalanı baltalıktır. Yoğun ve büyük ormanlar batıda Yalman Ormanı, güneybatıda Muzvadi Ormanları, Koçaş ve Mulumu ormanları, kuzeyde Başköy ve Dindebol Çalı (Ermenek yöresinde büyük ormanlara "Çal" tabir edilmektedir.) Kuzeydoğu Kapıçık Ormanı, Koca Çal ve Damlaçalı ormanları olmak üzere belirli bölgelerde yoğun biçimde toplanmıştır. Bu ormalarda daha çok çam, köknar, meşe, ardıç, ve sedir (Katran) ağaçları bulunmaktadır. Ermenek Orman İşletmesi tarafından işletilmekte olan bu doğal değerler manzara bakımından da son derece zengindir. Ermenek ormanları yalnız bu yörenin değil yurdumuzun da sayılı ormanlarını meydana getirmektedir. Ne yazık ki çevrenin fakir oluşu nedeniyle bir kısım halk geçimini ormanlar üzerine atmakta, ağaç kaçakçılığı yapmaktadır. Ayrıca zaman zaman tarla açmak için yapılan kıyım ve çıkarılan yangınlarla bazen yüzlerce dönüm orman yok olmaktadır. Bununla beraber bölgede çok sayıda beslenen kılkeçi Ermenek ormanlarının başta gelen düşmanıdır.

Ekonomik yönden milli bir servet olan bu ormanlar aynı zamanda eşsiz manzaraları ve en bakir güzellikleriyle çevrenin belli başlı özelliklerinden birini meydana getirirler. Bir zamanlar batıda Kirse (Kilise) önü ve Bileği sırtlarından, doğuda Kebendibi ve Yumrutepe eteklerine kadar çam ve ardıç ormanlarıyla kaplı olduğunu gören ve bilen insanlardan henüz hayatta olanlar vardır. Demek oluyor ki çok yakın bir zamanda çevre ormanları yok edilmiş, onların yerini bugün gördüğümüz çıplak tepeler almıştır. Düne kadar kenar mahallelerin eşiğinde olan ormanın bugün şehir merkezine en yakın uzaklığı 15-20 km. (üç-dört saat) dir. Bu bir ölçüye vurulur; ağaç kıyımının aynı oranda devam ettiği düşünülürse ortalama iki-üç nesil sonra Ermenek sınırları içinde orman diye birşey kalmayacaktır. Halkımızın bu konuda daha dikkatli olması, ormanı sevmesi ve bu sevgiyi çevresindekilere aşılması; ilgililerin bu konu üzerinde hassasiyetle durması düşünmesi gerekmektedir.

1959 yılına kadar bir bölge şefliği olarak işletilen Ermenek ormanları bu tarihte ERMENEK ORMAN İŞLETMESİ olarak genişletilmiştir. İşletmenin, Ermenek, Çamlıca (Muhallar), Kazancı, Göktepe (Fariske) de birer Orman Bölge Şefliği mevcuttur. Ayrıca Çukurbağ, Ardıçkaya (Nadire), Çamlıca (Muhallar) Çavuş gibi köylerde ve Tekeçatı'da çift lojmanlı orman muhafaza memurlukları ile Bozdağ,



Zümrüt yeşilliklerle bezeli yamaçlar, bulutlara kafa tutan ağaçlar diyarından... (Muzvadi ve Yunt Dağı).

Sinattepe, Yalmantepe ve benzeri bölgeye hakim yerlerde ormanlık sahayı iyi gören yangın gözetleme kuleleri vardır. Muntazam bir telefon hattı ve kendi adına kumlanmış bir yolla (Ermenek-Mut şosesi) Mut'a bağlıdır.

Kuruçeşme, Çamlıca ve Mut yolu üzerindeki odun ve ağaç depolarıyla çevrenin yakacak ve kereste ihtiyacını sağladığı gibi, belirli zamanlarda yaptığı genel ihalelerle yurt içine ve dışına tomruk şeklinde ağaç ihraç etmekte, yurt ekonomisine katkıda bulunmaktadır.

2.MADENLER

Yöre ormanlar bakımından olduğu kadar madenler bakımından da zengindir. Ermenek ve civarında KÖMÜR, DEMİR, KROM, KURŞUN ve PETROL gibi madenlere rastlanmaktadır.

Yeraltı servetleri yönünden henüz derin ve ilmi bir tetkik yapılmamış olmakla beraber, Muzvadi'da Kışla ve Sarıveliler çevresinde krom, Pamuklu (Cenne) de kömür, Tepebaşı (Halimiye) civarında petrol, Kazancı ve Göktepe (Fariske) sırtlarında saha bakımından zenginliğinin ne olduğu henüz bilinmemekle beraber kalite bakımından yüksek vasıflı demir filizlerine rastlanmış ve tesbit edilmiştir. Pamuklu (Cenne) köyü ve civarında şahıslar ve 5-10 kişilik küçük şirkerler tarafından deneme niteliğinde açılan kömür ocaklarında basit şekillerde işletme yapılmaktadır. 1964-1965 yıllarından beri yapılan bu tip çalışmalar son yıllarda oldukça iyi neticeler vermiştir. İlgililer ocaklar derinleştikçe kalite ve verimin yükseldiğini belirtmektedirler. İşletme şekli çok ilkel, işçi sayısı çok az olmasına rağmen yaz aylarında, günde ortalama 100 tona yakın kömür elde edilmektedir. Bu şekilde kömür istihsalinin başlaması ile yakıt için ormanlara yapılan saldırı kısmen hafiflemiştir. Halk kışın yakıt olarak odun yerine kömür kullanmaya başlamıştır. Karaman, Konya ve çevresinin yakıt ihtiyacına

katkıda bulunmaktadır. Özellikle "Ermenek Kömürü" diye aranmaktadır.

Gönül ister ki, 50-60 işçinin ilkel olanaklar altında can pahasına istihsal ettiği ve üç beş kişinin yararına olan bu ocaklarla beraber diğer maden yatakları da modern manada işletmecilik tesisleriyle devletleştirilsin, yurt ekonomisine daha çok katkıda bulunsun...

EKONOMİK DURUM

Bölge ekonomisi TARIM, HAYVANCILIK, KÜÇÜK ENDÜSTRİ, EL SANATLARI ve TİCARET olarak bölümlenebilir.

A.TARIM

Ermenek ve çevresinde halkın %85 i tarımla geri kalanı el sanatları ve ticaretle uğraşır. Toprakların 74.680 hektarı orman, 85.000 hektarı otlak ve kır, 80-85 bin hektar kadarı da ekim ve ziraata uygun yerlerdir. Fakat esas ziraat yapılabilecek düzlükler ve ova karakterinde olan yerler çok azdır. Ancak, yamaçlar ve meyilli araziler taraça şeklinde değerlendirilmektedir. Asıl tarıma uygun toprak tabakası üstten, binlerce yıldan beri her yıl biraz daha sularla taşınmakta, geride tarıma daha az elverişli bir tabaka kalmaktadır.

Bölgede yapılan çalışmalar TAHIL TARIMI, ENDÜSTRİ BİTKİLERİ TARIMI, MEYVECİLİK ve BAĞCILIK olmak üzere dört kısımda incelenebilir.



Serper'de Devlet Fidanlığı idare binası.

I.TAHIL TARIMI

Tarıma uygun toprakların yaklaşık olarak 40-45 bin hektarlık bölümünde tahıl tarımı yapılır. En çok ekip yetiştirilen tahıllar buğday, arpa ve çavdardır. Çevre halkı genellikle kendisi eker-kaldırır, un ve bulgur olarak öğütür, yiyeceği ekmeği özellikle kendisi yapar. Harman sonu kaldırılan tahıllardan buğday, arpa ve çavdar belirli bir oranda



Maden Ocağı.

karıştırılarak değirmende öğütülür (daha önce yıkanır ve kurutulur) evlerin belirli bir köşesinde yapılmış özel un sandıklarında saklanır. (Buna Kış unu öğütmek denir.) Yiyecek Endüstrisi Böl.Bakınız.

Bölgede en çok tüketilen gıda maddesi un ve bulgurdur. Ayrıca buğdaydan yapılmış sütlü, tarhana, kesme (bir nevi yerli makarna) gibi yemeklik ve çorbalıklarla bulgur ve düğürcük adı verilen bulgurtürü en çok kullanılan tahıl ürünleridir. (5 kişilik) bir aile yılda ortalama 150-200 kg. kadar bulgur sarfeder. Düğürcük, yörenin yöresel yemeği olan BATIRMA (Batırık) vb. İşlerde kullanılır. Ermenek ve çevresinde daha çok sert buğday yetişir. Çamlıca (Muhallar) ve yöresindeki alçak yerlerde iri taneli sarı buğday yetiştirilmektedir. Bölgede (Güzlük) ve (Yazlık) şeklinde olmak üzere iki mevsimde ekim yapılır. Yazlık ekimlere yaylalardan kar kalkar kalkmaz hemen başlanır. Güzlük ekimler ise alçak yerlerde ve bağarasında ekim-kasım aylarında; yaylalarda eylül ve ekim aylarında yapılır.

Hasat veya harman mevsimi, "sahil" denilen Ermenek Çayı vadisinde, mayıs sonu ile temmuz ortalarında yaylalarda ve yüksek kısımlarda ise ağustos sonu ile eylül başlarındadır.

Sulanan toprakların miktarı 60.000 hektar kadardır. Çevre topraklarında verim bire (5) ile (13) arasında değişir. Bire karşı (8-10) ürün, verimli sayılır. Çeşitli

nedenlerden dolayı tahıl verimi düşüktür. Bu nedenler kısaca şöyle sıralanabilir:

1.Arazinin kireçli ve çok meyilli yamaçlardan meydana gelmesi.

2.Toprağın ekime yarıyan üst tabakasının su ve sellerle her yıl biraz daha taşınması.

3.Toprağın yorgun oluşu. (Ermenek ilçe merkezinde ve bazı yerlerde ağaçların gölgesi yetmiyormuş gibi ekinlerin biçilmesinden hemen sonra yerine tekrar güzlük sebze ekimi yapılması, yeteri kadar dinlendirilmeyişi.

4.Çok sıkı ve fazla sulama yapılması.

5.Halkımızın modern tarım bilgilerinden yoksun oluşu nedeniyle biçer döver, traktör gibi modern araçlar yerine hâlâ karasaban ve pullukla öküz gücünden faydalanma zorunluğunda olması.

6.Gübre yetersizliği.

7.Bölge için geçerli tohum cinsinin çok kez tesbit edilmemiş olması nedeniyle rastgele tohum kullanımı.

8.Ekim sahalarının bir kısmının sulama olanaklarından yoksun oluşu, bazı yıllarda kuraklık.

9.Zirai mücadele yetersizliği, hatta bazı bölgeler için imkansızlığı.

10.Toprak yüzeyinin bazı bölgelerde fazla taşlık ve çakıllı oluşu gibi nedenlerle çevrede tarım verimi düşüktür.

Son yıllarda Ermenek Çayı ve kollarının geçtiği vadi ovalarında, müsait bazı köylerde tarım modern



On batman ter; bir çuval saman, bir avuç buğday!.. Sarfedilen çabalar... (Ermenek'te Harman)

şekilde traktör, harman makinası gibi araçlarla yapılmaktadır. Ayrıca sunni gübrelemeye yer verildiği için bu bölgelerde verim artmakta ve maliyet düşmektedir. En çok ekilen tahıl türleri başta buğday olmak üzere arpa, çavdar ve mısırdır. Ayrıca bazı bölgeler için nohut ve mercimekten de söz edilebilir.

Bölgede en çok tahıl ekilip yetiştirilen yerler Kazancı Bucağına bağlı Gökçekent, Özlüce, Pınarönü, Ardıçkaya, Yeşilköy, Çavuş, Çatalbadem, İkizçınar, Yaylapazarı, Üçbölük ve Yalındal gibi köylerdir. Bu köyler, Ermenek Çayı'nın güneyindeki dağ sırasının kuzey yamaçlarında yer almış dağ köylerimizdir. Tepebaşı bucağı, Göktepe bucağı ve Bucak Köyler mıntıkasındaki diğer topraklara oranla tarım bakımından en verimli bölge buralardır. En fazla tahıl bu köylerimiz ve civarından elde edilir. Kendi ihtiyaçlarını karşıladıktan sonra ilçe merkezinde ve Yaylapazarı'nda haftada bir defa kurulan pazarlara da satılmak üzere hububat çıkarır.

II.ENDÜSTRİ BİTKİLERİ TARIMI

Çevrede endüstri bitkileri üretimi daha çok, Akdeniz ikliminin etkisinde olan yerlerde yapılmaktadır. Ekime uygun toprakların 6.000 hektarlık bir bölümünü kapsayan endüstri bitkileri özellikle PAMUK, SUSAM, KENEVİR, ZEYTİN, HAŞHAŞ, ve TÜTÜN'dür.

PAMUK: İlçenin bütün köylerinde yetişebilen bir bitkidir. Özellikle Bucak Köyler yöresi pamukları Çamlıca (Muhallar), Evsin (Bise), Kayaönü (Ezvendi) olmak üzere meşhurdur. 1945-1950 yıllarına kadar yılda 350-400 tona yaklaşan pamuk üretimi, son yıllarda dokuma endüstrisinin bütün yurttan ucuz ve bol hale gelmesiyle 200-250 tona düşmüştür. Elde edilen pamuklar sözü geçen yıllara kadar, (Bazı yerlerde-kısmen de olsa bugün bile) evlerde çıkırıklar vasıtasıyla iplik haline getirilir ve yerli tezgahlarda değişik renk ve desenlerde dokunarak çevrenin giyecek ihtiyacının büyük bir kısım karşılanırdı.

Yurdumuzda dokuma endüstrisinin gelişmesiyle el dokumacılığı değerini kaybetmiş; dolayısıyla pamuk ekimi, yerini başka ürünlere bırakmış ve yıllık üretim oranı düşmüştür. Elde edilen pamuklar bugün daha ziyade yatak-yorgan vb. şeyler için kullanılmakta ve bir kısmı komşu kasabalarda satılmaktadır.

SUSAM : Kışları çok yumuşak geçen Ermenek Çayı vadisindeki ovalarda, Bucak Köyler bölgesinde özellikle Evsin (Bise) köyü yöresinde yetiştirilir. Son yıllarda pamuğun yerini almaya başlayan Susamın (çevrede küncü olarak da

adlandırılır) yıllık üretim miktarı 10-12 ton kadardır. Yetiştirilen ürünün büyük bir kısmı ilçe sınırları içinde helva yapımında, yemeklik yağ olarak ve tahin olarak mutfaklarda kullanılır.

KENEVİR: Yıllık üretim miktarı 8 ton kadardır. Az da olsa bütün köylerde ve çevresinde üretilir. Ceviz ve susam gibi çevrenin yöresel yemeği "batırma" ya da katıldığı için bahçelerde bile yetiştirilir.

ZEYTİN: Bucak Köyler bölgesi olan Kayaönü (Ezvendi) Çamlıca (Muhallar) ve Eskice köyleri yöresinde yetişen bir Akdeniz ürünüdür. Ermenek Çayı'nın bu bölümündeki alçak yerlerde yamaçlarda yetişen zeytinlerden aşısız (deli zeytin) olduğu için yeteri kadar faydalanılamamaktadır. Son yıllarda aşılama çalışmalarına girilmiş; bazı yerlerde tatminkar kalite iyi cins zeytinler üretilmeye başlanmış olup çevre için son derece sevindiricidir.

TÜTÜN VE HAŞHAŞ: Bölgede tütün ve haşhaş da yetişirse de ekiminin yasak ve müsaadeye bağlı olması nedeniyle halkımız rağbet etmemektedir. Halimiye, Fariske, Kazancı ve Akmanastır bölgelerinde zaman zaman deneme niteliğinde yapılan ekimler iyi sonuçlar vermiştir. Pamuk, susam, kenevir, zeytin, tütün ve haşhaştan başka bölgenin birçok yerlerinde patates yetiştirilir. Bilhassa Balkusan, Aktepe ve yöresinde yetiştirilen sarı patatesler son derece lezzetli ve meşhurdur.

III. SEBZE TARIMI

Merkez ve çevre köylerde halk, yiyeceği sebzenin %95 ini kendisi yetiştirir. Domatesten turpa kadar; soğan, patlıcan, biber, salatalık, kabak, fasulye, bakla, havuç, kavun, karpuz, patates gibi bütün sebze türleri Ermenek ve köylerindeki bahçe ve tarlalarda yetişir ve yetiştirilir. İlkbaharda martta başlayan sebze ekimi sonbahara kadar devam eder. Her aile kendi ihtiyacı kadar bu sebzelerin hepsinden birer parça eker ve yetiştirir. Bunların bir kısmı tohum olarak, bir kısmı fide olarak üretilir. (Domates, patlıcan, biber, lahana gibileri fide olarak, diğerleri tohumdan üretilir.) Ermenek ve çevresinde sebzelerin ekilmiş halde topraktaki topluluklarına "Sebzeler" anlamında (AVAR) dendiği gibi, yerlerine avar yeri denir. Bununla ilgili olarak yörede bir çok terim ve deyimler vardır: Avar etmek (sebze ekmek veya dikmek), avar içirmek (avar sulamak), avar terslemek (sebzeleri gübrelemek), avar çapalamak (sebzelerin dibini kabartmak), avar toplamak (sebze toplamak), avar bozmak (sebzeleri bozmak) gibi...

Bahçe ve bağlarda tahıl ekilen yerlerin yanında bir kısım saha "avar yeri" olarak ayrılır. Buralarda marttan itibaren sebze ekimine başlanır. Öncelikle soğan ekilir. Kuru soğan Ermenek ve köylerinde

son yıllarda en çok ekilen ve dışarıya sevk edilen sebze türüdür; yıllık üretim 450-500 ton kadardır. Soğandan sonra en çok üretilen ve çevrede "ülübü" diye anılan kuru fasulyedir. Özellikle beyaz fasulye (Ak ülübü) çok ekilir ve yetiştirilir. Çevre kendi ihtiyaçlarından başka bir miktarını dışarıya satar ki yıllık satış tutarı takriben 20-25 ton kadardır. Tohumu üzerinde sarı, kahverengi kırmızı, siyah ve mor benekler; çizgiler olduğu için (Hanım ülübü) olarak anılan fasulye türü taze ve kuru olarak bölgenin en çok yediği fasulye cinsidir. Lezzet bakımından beyaz fasulyeden daha güzel olduğu için evlerde yemeklik olarak çok kullanılır, tadından ve yarayışlı oluşundan dolayı (Fakir eti) denir. Domates, patlıcan, biber, lahanaya gibi sebzeler "EVLEK" adı verilen 2-2.5 metrelik, 80-90 cm. eninde özel arklarda fideler halinde yetiştirilir. Muhallar, Bise, Görmel, Çavuş, Gargara, İzvit çevrelerinde yetiştirilen bu fideler, şehire özel şekilde getirilip satılır. 50-60 fidelik demetler halinde satılan bu fidelere "boğum" ismi verilir. Boğumları son yıllarda 4-5 liraya satılan bu fidelerin Çamlıca (Muhallar), Evsin (Bise), Üçbölük (Görmel) de yetiştirilenleri meşhurdur. Gargara-İzvit-Çavuş fideleri ikinci derece kalır.

Ermenek ve çevresinde bazı sebzelerin ayrıca yöresel isimleri vardır; Örneğin;

Fasulyeye	(Ülübü),
Salatalığa	(Bostan veya hıyar),
Lahanaya	(Kelem),
Kavuna	(Kelek),
Domates	(Eğrim) denir.

Ermenek domatesi diye anılan, nesli kaybolmak üzere olan bir çeşit vardır ki biraz küçük olmasına rağmen son derece sulu ve lezzetlidir. DOMATES, SOĞAN, SARIMSAK, PATLICAN, BİBER, SALATALIK, KABAK, FASULYE, PATATES, LAHANA, PANCAR, TURP, HAVUÇ, MAYDANOZ, MARUL gibi bütün sebzelerden soğan ve kuru fasulye hariç, diğerleri ihtiyaç kadar ekilir ve üretilir. Konservecilik olanakları bulunmadığından, komşu kentlere olan yol ilişkileri ve taşıma zorluğu nedeniyle sebze tarımından yeteri kadar faydalanılmamaktadır. Halbuki Ermenek toprakları tahıl ziraatından çok sebze ve meyveciliğe elverişlidir.

1964-1965 yıllarından beri Ermenek Çayı kenarındaki Delallar semtinde yapılan turfanda sebzeçilik denemeleri son derece iyi sonuçlar vermiştir. Bugün İçel'le beraber pazara taze sebze çıkaran müteşebbisler gittikçe çoğalmaktadır. Gönül ister ki bu çalışmalar tahıl ziraatı yerine bütün bölgeyi sarsın. Yapılacak yollarla ucuza ve süratli bir şekilde Ermenek dışındaki kentlere de turfanda sebze gönderilsin. Henüz bu imkanlardan

ve konservecilik endüstrisinden yoksun olan bölgeye devlet eli uzatılmalı; konservecilik alanında yatırımlar yapılmalıdır.

Şimdilik bu olanaklardan yoksun olan bölgede her aile taze ve kuru olmak üzere ihtiyacı kadar sebze eker. Bunlardan domates, biber, patlıcan, gibi bir kısmını taze olarak kullandığı gibi bir kısmını kurutur; bir kısmını da salça ve turşu yapar. Bakla, fasulye gibi taneli sebzeleri taze ve kuru olarak değerlendirir. "Kelem" denilen Ermenek lahanası Karaman ve Konya gibi çevrelerde yetişenlere oranla küçük ve yeşil renkte olmasına rağmen daha lezzetlidir. Sonbaharda evlere yakın bahçelere taşınır veya yerinde bırakılır. Üzeri sebze kökleri ile soğuğa karşı kapatılır, dipleri topraklanır. İlkbahara kadar gerektiğince kullanılır. Turp, havuç, pancar, yerelması gibi sebzeler toprağa gömülerek saklanır.

Kavun karpuz gibi sebzeler özel olarak ekildiği gibi daha çok pamuk ve susam tarlaları içinde üretilir.

IV.MEYVECİLİK VE BAĞCILIK

A.MEYVECİLİK: Ermenek ve çevresi yukarıda bahsedilmiş olduğu gibi tahıl tarımından çok sebze ve meyveciliğe elverişlidir. Arazinin 2000-2500 metre yükseklikten, kademe kademe 500 metreye düşmesi; dağ yamaçları ve vadi ovalarının kuzey rüzgarlarına karşı kapalı oluşu nedeniyle bölge meyveciliğe ve bağcılık yapmaya çok uygundur.



Elma Bahçesi.

Çevrede, elmadan incire kadar değişik meyve türleri yetişir. Başta ELMA olmak üzere ŞEFTALİ, ARMUT, NAR, ERİK, CEVİZ, ANTEP FISTIĞI, DUT gibi meyvelerin en iyi cinslerini burada yetiştirmek mümkündür. Son yıllarda Ermenek Çayı vadisinde, Delallar ovasında, Elmayurdu (İznebol) ve Göktepe (Fariske) çevresinde oldukça modern bir anlayış ve çaba içinde son derece iyi sonuçlar veren çalışmalar yapılmış ve yapılmaktadır. Bölge halkı her zaman için meyveciliği, bütün tarım dallarına tercih etmeye hazırdır. Yapılan çalışmaların iyi sonuçlar vermesi halkı teşvik etmektedir. Ne yazık ki yol olanaksızlıkları bu çabaları baltalamaktadır.

Elde edilen ürünler dışarıya taze meyve olarak gönderilebileceği gibi bu bölgede kurulacak meyve konserveçiliği, reçel veya meyve suları sanayii gibi kuruluşlarla bu alandaki çalışmalar daha etkin bir duruma getirilebilir.

Şimdilik meyvecilik alanında çevre ekonomisine en çok katkıda bulunan meyve CEVİZ dir. İleriki yıllarda aynı oranda ÇAMFISTIGI "ANTEP FISTIĞI" olacağı sanılmaktadır.

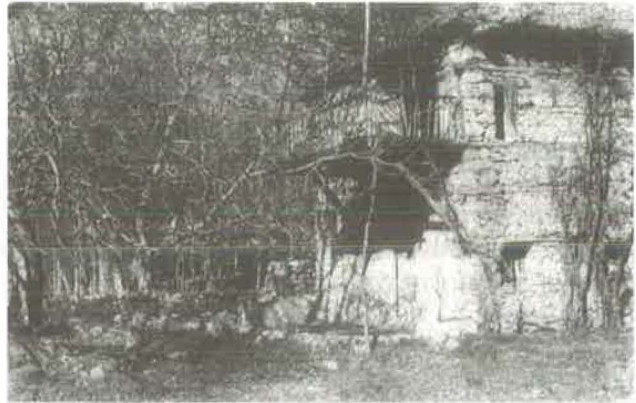
CEVİZ: Ermenek ve çevresinde en çok yetişen meyve türüdür. Bölgede 20.000 den fazla ağaç ve fidan olduğu sanılmaktadır. Geçmişte olduğu kadar bugün de çevre halkının meyve, yağ ve para olarak birçok ihtiyaçlarını karşılar. Bölge için bulgur ve un kadar kıymetli bir gıda maddesidir. Özellikle geçmiş darlık yıllarında fakir halkın yemeğinde yağ, kandilinde ışık, ocağında odun, ekmeğinde katık olmuştur. Birçok fakir aileler için yine de öyledir. Beş kişilik bir aile yılda normal iki-ikibuçuk kile (ortalama olarak 9-10 gaz tenekesi) ceviz kullanılır. Artanının bir kısmını iç ceviz olarak satar. Dışarıya yılda 30-35 ton kadar ceviz içi gönderilir. Çok kıymetli olan cevizin ağacı da çevre için ayrı bir gelir kaynağıdır. Ancak, büyük gölgeli ve yaprağı oldukça zehirli olan cevizi sebze ve meyve sahalarının dışındaki uygun yerlerde üretmeli; bazı bölgelerdeki çetin ve esmer ceviz neslini islah etmelidir.

ANTEP FISTIĞI: Yamaçlarda ve tarla kenarlarında yer alan menengiç veya sakız ağacı denilen ağaçlar üzerinde yapılan Antep fıstığı aşısı denemeleri çok iyi sonuçlar vermiş son yıllarda ziraat teşkilatı tarafından 40.000 den fazla ağaç aşılanmıştır. İlgililerin verdiği bilgiye göre meyve veren ağaçların ürünü, Antep ve çevresindekiler kadar verimli ve kalitelidir. Bu bakımdan bölgeye çok değer vermektedir. Yakın bir gelecekte ceviz kadar belki de daha kıymetli bir döviz kaynağımız olacaktır. Aşısı denemelerine merkez dahil bölgenin birçok yerlerinde devam edilmektedir.

KAVAK: Kavak; ceviz, Antep fıstığı ve elma gibi meyve veren bir ağaç cinsi olmamakla beraber cevizden sonra bölgede en çok yetişen ve yetiştirilen bir gelir kaynağıdır. Cevize oranla tarım sahaları içinde daha zararsızdır. Ermenek bahçelerinin üstünde ceviz ve kavak ağaçları yeni bir gök kubbe yaratırlar. Kilo hesabı yaş ve kuru olarak bazen de pazarlık usulü satılan bu ağaçlar bölgeye gelir getirirler.

Üretiminin çoğaltılması çevre için büyük bir gelir kaynağı olduğu kadar ormanlarımızın korunması için de bir çaredir.

BAĞCILIK: Yörede tahıl ve sebze ziraati kadar köklü ve eski bir tarım kolu bağcılıktır. Ermenek ve çevresi eski ve orta çağlarda dünyanın sayılı bağcılık ve şarapçılık merkezlerinden biri olarak bilinir. Adım başına ve umulmadık yerlerde



ERMENEK bağları sonbahar'da "GÖÇ" den sonra...

karşınıza çıkan ŞİRAHANE ve KÜP'ler bunu açıkça gösteren işaretlerdir. 7-8 bin hektarlık bir alanı kaplayan bağların yaygın olduğu yerler, Ermenek Merkez, Uğurlu, Göktepe (Fariske). Kirazlıyayla (Lâfsa), Davdas, Esentepe (Lâmos), Kazancı, Gökçekent (Akmanastır), Özlüce (Sarıvadi) köyleri ve yöreleridir. Buralarda 1000-1200 metre yüksekliğe kadar olan bölgedeki yer bağlarla ve



Üzüm Bağlarından...

1500-1600 metre yüksekliğe kadar 15-20 cins üzüm türü yetişir. Bu çevrelerde yetişen en meşhur üzüm türü olarak: Medeş, İsbirhan, Çavuş üzümü, Dökülgen, İrikara, Tilki kuyruğu, Devegözü, Akdimlit, Karadimlit, Çekirdeksiz, Çingili güzel, Sögüt, Çilsarı, Erkenet, Müşkü, Büzgülü, Seyfettin, İnek göğsü, İstanbul üzümü cinsler sayılabilir. Bu üzümler ve bağlar gereği kadar değerlendirilmemektedir. Elde edilen ürünün üçte biri kadarı yaş olarak satılır veya yenir. Üçte biri kadarından pekmez, bandırma (Cevizli sucuk) ve benzerleri yapılır. Geriye kalan bir kısım da

kurutulur. Çekilen eziyet ve yapılan masrafla elde edilen sonuç hesaplanacak olursa bu durumda kâr yerine zarar ortaya çıkar; sebebiyse pekmez fazla para etmemektedir. Çevrede şarap yapmak usulü de yoktur. Dolayısıyla bağcılık bölge için verimli bir tarım kolu sayılmaz. Kurulacak şarap, üzüm suyu ve şıra tesisleri çevre ürünlerini ve insan gücünü en iyi şekilde değerlendirecek bir yatırım olur.

B-HAYVANCILIK

Hayvancılık çevre halkının geçim kaynaklarından biridir. Ermenek'te her aile tarıma paralel bir kaç



Barcın'a göç... (TürkmenYörükleri)

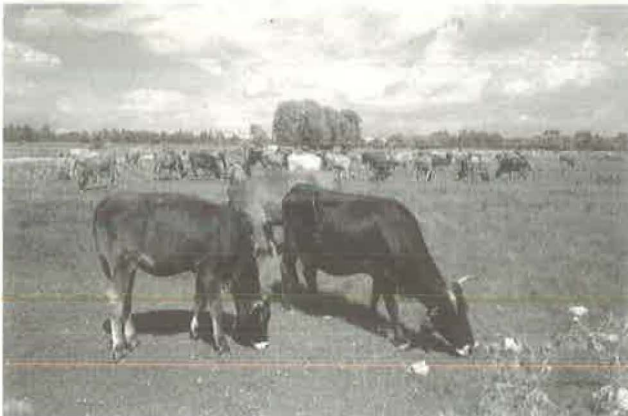


baş hayvan da besler. Çevrede beslenen hayvanlar daha çok küçük baş hayvanlardır. Arazinin dağlık ve otların kısa boylu oluşu nedeniyle küçük baş hayvanlar daha çok beslenir. Büyük baş hayvanlardan en çok beslenen sığırdır. Bunların et ve sütünden çok çift hayvanı olarak gücünden faydalanılır. (Öküz) Sığır, küçükbaş hayvanlarda olduğu gibi sürüler halinde beslenmez. Köylerde her çiftçi ailesinin üç ile 9-10 baş arasında sığırı vardır. Bu sığırlar, sıraya konan günlük keşikler halinde otlatılır. Kış aylarında ahırlarda burma ve saman gibi şeylerle beslenir. Onun için maliyet yüksek olur. Öküz ve inek gibi sığır cinsleri yanında binek ve yük hayvanı olarak KATIR, EŞEK, ve AT gibi cinsler de beslenir. Edindiğimiz istatistik bilgilere göre(I).

ENÇOK SIĞIR BESLEYEN KÖYLER (Sırayla)

1. Güneyyurt kasabası (Gargara)	:2980 baş
2. Üçbölük (Görmel) Köyü	:1260 baş
3. Kazancı Bucağı	:1000 baş
4. Göktepe (Fariske) Kasabası	:885 baş
5. Gökçekent (Akmanastır) Köyü	:770 baş
6. Çukurbağ Köyü	:665 baş
7. Özlüce (Sarivadi) Köyü	:640 baş
8. Çatalbadem (Y.İrnabol) Köyü	:565 baş
9. Sariveliler Köyü	:500 baş
10. Üzümlü (Gerde) Köyü	:460 baş

olmak üzere bütün köylerde beslenen sığır sayısı toplam olarak: (17.778) baş kadardır. Ermenek ve çevresinde en çok beslenen hayvan türü koyun ve keçidir. Özellikle KIL KEÇİ başta gelir. Sürüler halinde beslenen bu tür küçük baş hayvanlar yazları yaylalarda, kışın ise Ermenek Çayı vadisinde otlatılır. ÇARDAK adı verilen basit binalarla mağaralar ve benzeri kaya eğmeleri bu sürüler ve çobanlara yataklık ederler. Çobanlarda başka, hayvan besleyip geçimini bu yolda sağlayan YÖRÜK dediğimiz Türkmen Oymakları, çevrede hayvancılıkla uğraşan topluluğun esasını meydana getirirler.



EN ÇOK KOYUN BESLENEN KÖYLER (Sırayla)

1. Güneyyurt (Gargara) Köyü	:1570 baş
2. Çukurbağ Köyü	:1370 baş
3. Sariveliler Köyü	:1358 baş
4. Cıvler Köyü	:1900 baş
5. Cıvandere Köyü	:1520 baş
6. Başköy	:925 baş
7. Göktepe (Fariske) Kasabası	:900 baş
8. Kazancı nahiyesi	:775 baş
9. Adiller Köyü	:700 baş
10. Bağbelen (Balkusan) Köyü	:625 baş

olmak üzere köylerde beslenen koyun sayısı toplam olarak: (17.517 baş kadardır.



ENÇOK KIL KEÇİ BESLENEN KÖYLER (Sırayla)

1. Kazancı Bucağı	:12.300 baş
2. Güneyyurt (Gargara) Kasabası	:4690 baş
3. Gökçekent (Akmanastır) Köyü	:4950 baş
4. Ardıçkaya (Nadire) Köyü	:4355 baş
5. Çukurbağ Köyü	:4050 baş
6. Evsin (Bise) Köyü	:3580 baş
7. Kayaönü (Ezvendi) Köyü	:3050 baş
8. Üçbölük (Görmel) Köyü	:2865 baş
9. Çatalbadem (Y.İrnabol) Köyü	:2430 baş

olmak üzere bütün köylerde beslenen kıl keçisi sayısı toplam olarak: (85.604) baştır.

BÖYLECE HAYVANCILIKTA (1965 Yılı sayımlarına göre)

Birinci Sırayı: 85.604 başla Kılkeçi,
İkinci Sırayı : 17.778 başla Sığır,
Üçüncü Sırayı:17.151 başla Koyun,
Dördüncü Sırayı: 6100 başla Merkep,
Beşinci Sırayı: 2000 başla Katır,
Altıncı Sırayı: 736 başla At meydana getirmektedir. Bölgede ayrıca (50.000) den fazla tavuk beslendiği sanılmaktadır. Tavukların ekseriyeti yerli ırktan olup yapılan tetkiklere göre çevre tavukçuluk yapmaya çok elverişlidir.

(I) - Bu bölümle ilgili istatistik bilgiler 1965 sayımına göre kaymakam Bahattin Güney tarafından hazırlanan "Ermenek Kalkınma Programı" isimli araştırmadan alınmıştır.

ELDE EDİLEN HAYVANSAL ÜRÜNLERİN İŞLENMİŞ VE HAMMADDE OLARAK YILLIK TOPLAMI

Yapağı	:10.478 Kg.
Kıl	:19.342 Kg.
Yağ	:13.203 Kg.
Süt	:753.361 Kg.
Kaşar Peyniri	:70 Ton
Tulum Peyniri	:230 Ton
Yumurta	:664.650 Tane

C.ARICILIK: Ermenek merkez ve çevre köyler arıcılığa çok elverişli yerlerdir. Çiçek özü, beslenme, olanaklarının iyi oluşu; bölgenin sert kuzey rüzgarlarına karşı kapalı bulunuşu nedeniyle çok eski çağlardan beri bu yörede arıcılık yapılmaktadır. Bazı bölgelerde arıların kendi kendine bir kayanın kovuğuna veya bir ağaç kovanına bal yaptığı, bazen kayalardan bal aktığı görülür. Bu olaya ormanlık sahalarda da sık sık rastlanır. 1950 yıllarına kadar çok ilkel bir şekilde kütük veya karakovan dediğimiz ağaçtan oyma kovanlarla yapılan arıcılık yerine bu konuda açılan kurslarla fenni şekilde arıcılık başlamıştır ve yapılmaktadır. Özellikle T.C. Ziraat Bankası ve Tarım Kredi Kooperatifinin açtığı krediler yardımıyla iyi gelişmeler kaydetmektedir. Son 20 yıl içinde bu konuda oldukça ileri adımlar atan Ermenek'te, usta ve amatör arıcılar çoğalmıştır. Bugün çevrede yaklaşık olarak son sayımlardan edindiğimiz bilgilere göre 5.000 e yakın fenni kovan ile 2.000 kadar karakovan (Kütük Kovan) vardır. Kütük kovanlardan ortalama olarak yılda 12-20 Kg. fenni kovanlardan 25-38 Kg. bal alınmaktadır. Çevrede yıllık ortalama bal üretimi:

1953	2.500 Kg.
1956	52.000 Kg.
1965	58.000 Kg.

kadardır. Elde edilen bal çevre kentlerde "Ermenek balı" olarak rengi, berraklığı, tadı ve ağırlığı ile tanınır ve yayla balı olarak tercih edilir. Elde edilen balın %60'ı ve balmumunun tamamı dışarıya gönderilir. Arıcılığın yoğun olduğu yerler Ermenek merkezi, Balkusan (Bağbelen) köyü, Halimiye



(Tepebaşı) bucağı ve köyleri ile Nadire (Ardıçkaya) Daran, Muzvadı (Dumlugöze) köyleridir. Arıcılık, Ermenek ve çevresi için verimli bir gelir kaynağı olarak daha çok geliştirilmelidir. Bölge, hayvancılık, arıcılık gibi çalışmalardan başka İPEK BÖCEKÇİLİĞİ yönünden de uygundur. Elde edilen hayvansal ürünlerden peynir, bal, balmumu, yapağı, kıl, ham deri gibi bir kısmı dışarıya gönderilir. Avcılık yoluyla elde edilen tavşan, tilki ve sincap derileri de dışarıya gönderilen maddeler arasındadır. Yumurta, yağ, süt gibi diğer şeyler çevre ihtiyaçlarını ancak karşılar ve dolayısıyla yerinde tüketilir.

EL SANATLARI VE MESLEK DALLARI

Toros dağları arasına sıkışmış, büyük kentlere uzak ve çevre ile komşuluk ilişkileri zayıf olan Ermenek ve bölgesinde el sanatlarının bir çok türü ve çok eski bir tarihi vardır.

Batıda Antalya, kuzeyde Konya, doğuda İçel (Mersin) gibi kentlerle görünüşte çok yakın ve komşu gibidir. Fakat buna rağmen yüzyıllar boyunca sayılı bir iki kapıdan; bazen yalnız bir kapıdan dış dünya ile ilişkiler kurabilmek olanağına sahip olmuştur. (Ermenek yolları bahsine bakınız.) 1944-1945 yıllarına kadar aralık, ocak, şubat, mart olmak üzere yılın 4-5 ayında bu tek giriş-çıkışdan veya yoldan da yoksun kalan Ermenek ve çevresi halkı, her türlü ihtiyacını kendisi bulmak ve yaratmak zorunluğunda kalmıştır. Bunun için yörede çeşitli meslek dallarında usta yetişmiş, el sanatlarının bütün türleri uygulanmış ve denenmiştir. 15-20 yıl öncesine kadar çevre yaşayışının kendine özgü rengi ve hareketi olan el sanatları ile küçük çaptaki endüstri denemeleri son yıllarda zayıflamış hatta bir kısmı unutulmuş veya unutulmak üzeredir. Dünyada ve yurdumuzda süratle gelişen makina endüstrisinin sağladığı kolaylıklar, eskisine oranla daha düzenli ve süratli çalışan ulaştırma vasıtaları, kısmen de olsa yükselen hayat seviyesi gibi nedenler yörede el sanatlarının terkedilmesine sebep olan başlıca etmenlerdir.

Bölgede yapılan el işleri ve meslek dalları şöyledir(I)

1. Dokumacılık,
2. Değirmencilik,
3. Kunduracılık,
4. Terzilik,
5. Demircilik,
6. Bakırcılık,
7. Ağaç ve Doğramacılık,
8. Halıcılık,

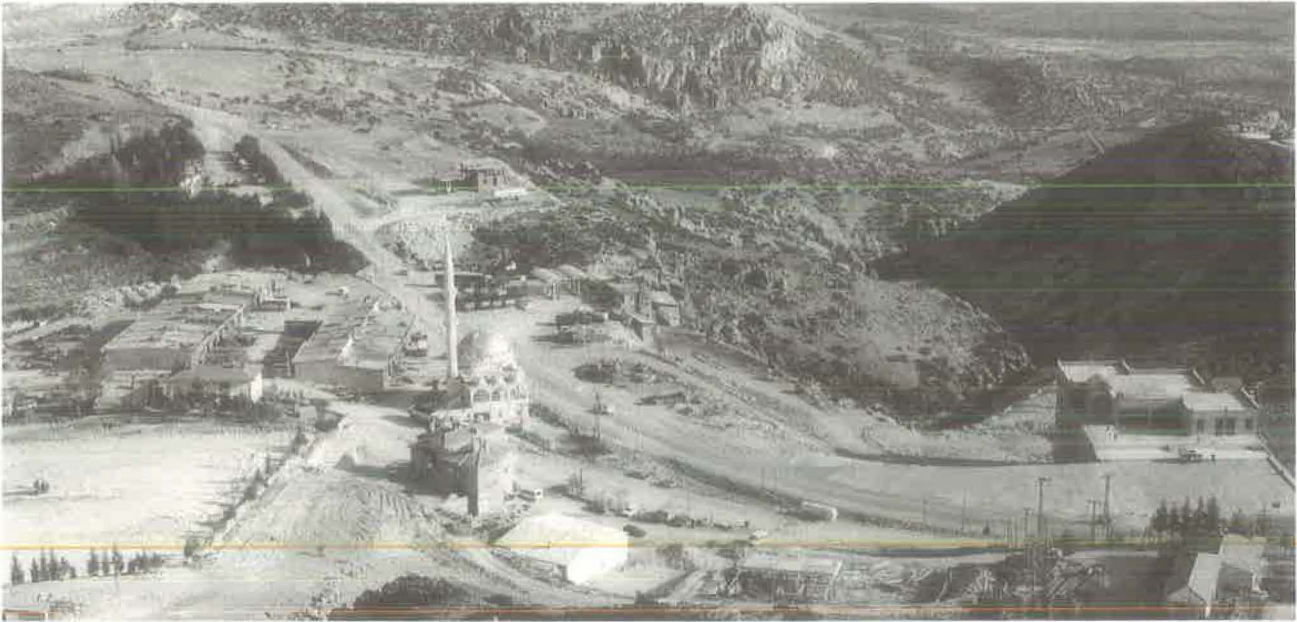
(I) Bu sanat dallarının neler olduğunu ve nasıl yapıldığı hakkında edindiğimiz bilgileri gelecektekilere fikir vermesi bakımından burada açıklamayı gerekli bulduk.

DOKUMACILIK

Çevrede dokumacılık, özellikle pamuklu dokumacılık çok gelişmiştir. Elde edilen pamuk çırçır makinasında; makina olmayan köylerde sopalarla dövülerek çekirdeğinden ayrılır. İyice kurutulduktan sonra evlerde (yay, kiriş, ilahat, çirpi) denilen araçlar vasıtasıyla atılır, buna DULUP ATMAK denir. Dulupla kabartılan pamuklar ağaç bir tabla, özellikle ekmek senidi üzerinde "çirpi" denilen ağaç çubuk vasıtasıyla ve avuç içi yardımıyla parmak kalınlığında 30-35 cm. uzunluğunda yuvarlak fitiller haline getirilir. Bu fitillerin 8-10 tanesi bir demet haline getirilerek ortasından ikiye katlanır ve ayrı bir fitille bağlanır, saklanması için sepetlere doldurulur. Sekiz-on kilo pamuğun bu hale



Üretenler ve Üretilenler...



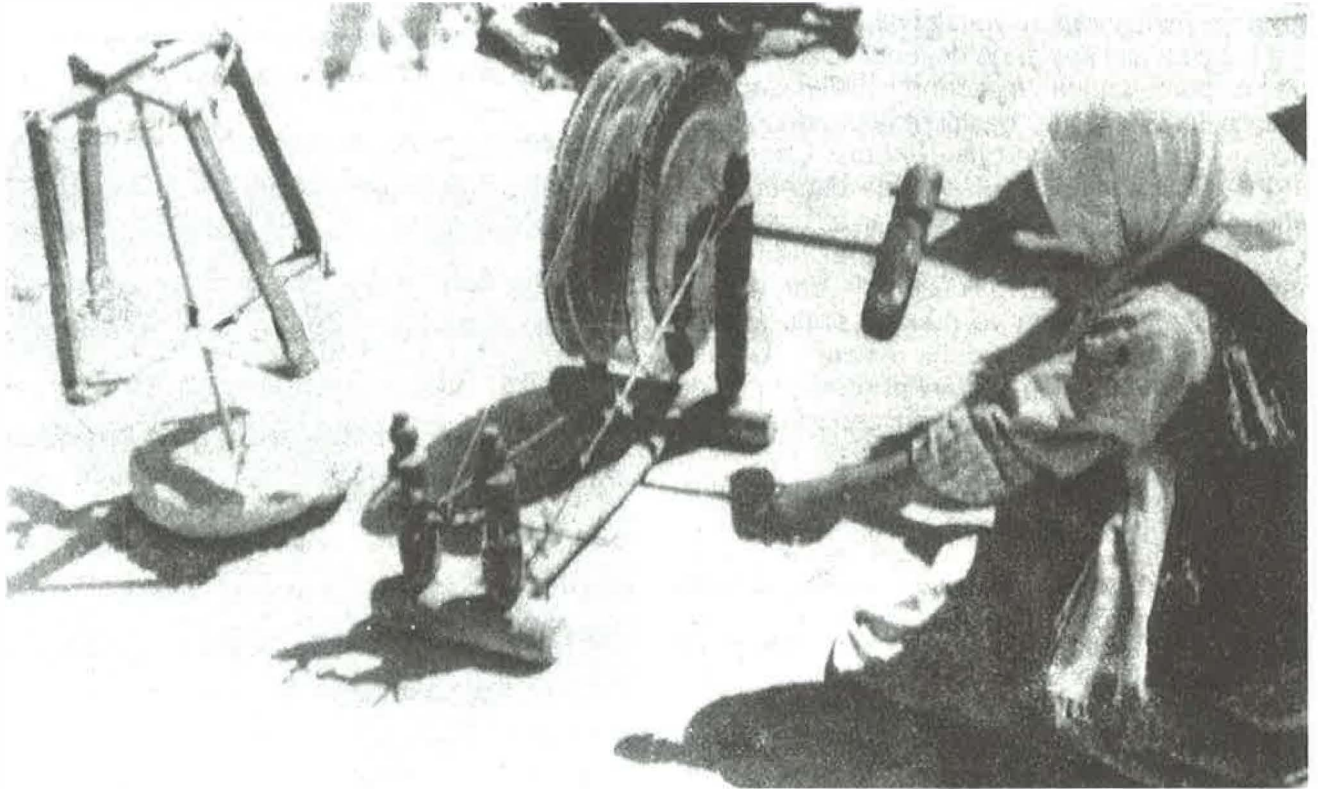
Ardıçlı Burun'dan sanayi çarşısı ve kampüs alanı.

getirilmesi için beş-altı kişi dört beş gün uğraşır. Sıra fitillerin iplik haline sokulmasına gelmiştir. Bu iş için ÇIKRIK denilen ağaçtan yapma araç kullanılır. Sağ elle çevrilen çıkrik koluna Elicek denir. 30-35 cm. uzunluğunda 2.5-3 mm. kalınlığında, çelikten çıkrik mili adı verilen; üzerinde makara karakterinde bekere bulunan şiş; çıkrik gövresine bağlı kalın ve mumlu ip yardımıyla süratle döner. Çıkriğin mil takılan kulakları üzerinde yağlanmış, bezden, mili tutmaya yarayan yataklar vardır. Çıkrik, elicek vasıtasıyla dönderildikçe arada kayış vazifesi gören mumlu ip yardımıyla, çıkrik kulağı üzerinde çap bakımından çıkrik gövdesinden çok küçük olan bekereye takılı çıkrik mili, şiş de, çok daha kuvvetli-süratli bir şekilde dönderilmiş olur. Sol elin baş parmağı ile işaret parmağı arasından ustalıklarla verilen fitilin ucundan çıkan lifler şişin dönüşüyle büküldükçe iplik halini alır ve iğn üzerine dolanır. Bu iş defalarca ve günlerce tekrarlandıktan sonra pamuk ip haline gelmiş olur. Şiş, yani milin üzerine dolanmış iplere şamıt denir. Masura haline alan ve şamıt adı verilen bu ipler iği eğmeden iğden çıkarılır. Çünkü iği eğilirse, sağa sola falsolu şekilde döneceğinden çalışmak zorlaşır. Pamuğun bu şekilde çıkrik vasıtasıyla ip haline gelmesine, iplik yapmak anlamında ÇIKRIK EĞİRMEK denir. Bu işleri daha çok ev kadınları yapar. Bütün fitiller eğilip şamıt haline getirildikten sonra ılıdır denilen 70-80 cm.

uzunluğunda bir ağacın uçlarına takılmak suretiyle iki çöpten meydana gelmiş aracın üzerine ince isteniyorsa tek; kalın isteniyorsa çift kat olmak üzere sarılır. (Bu işlerde yaşlılar ve 10-12 yaşındaki çocuklardan faydalanılır.) Bu şekilde ipler keleve haline sokulmuş olur. Artık boyama işlemine hazırlanmış demektir. Yapılacak dokumanın cinsine ve kullanılacağı yere göre sade veya değişik renklerde boyanır, kurumaya bırakılır. Daha sonra, ipliğin sağlamlığını artırmak ve kolay çalışmasını sağlamak için un bulamacına batırılır ki buna ipliği haşıllamak denir.

Çukurova'da paketler halinde getirilen pamuk ipliği ile karıştırarak tezgaha hazırlanır. Makina ipliği daha çok tarağa geçirilmek suretiyle direzi olarak kullanılır. El ipliği ise genellikle mekikte argaç olarak kullanılır. İpliğin, desene göre tarağa geçirilmesi işine Direzi çözmek denir. Çevrede her cins kumaşın ayrı bir tarağı vardır, Örneğin: Bez tarağı, satranç tarağı vs. gibi...

1950 yıllarındaki duruma göre Ermenek merkezde 170, köylerinde 1000 den fazla olan tezgahların, çoğunluğu eski tip tezgah olup mekik elle atılır. Bu tezgahlarda dokunan kumaşlar daha çok pamuklu cinsidir. Bunlar BEZ, GÖKBEZ, ŞALVARLIK, ÇARŞAFLIK, SATRANÇ, ALACA, NALIS...gibi isimler alırlar ve hepsinin rengi, deseni, kalınlığı birbirinden farklıdır. Bir kilo iplikten, ince olursa (9 m.) kalın olursa (6 m.) kadar bez elde



İplik bükmede kullanılan yöresel Çıkrik.

edilir. Bir işçi günde 3-4 m. kadar bez dokuyabilir. Pamuğun iplik halinden bez haline gelmesi için dört-beş kişi günlerce uğraşır. İç çamaşırı, çarşaf vb. glbl şeyler yapılacak bez ve gökbez güneşle su içinde bir müddet bekletildikten sonra bol akarsu başında yıkanır. İçine beyazlaşması için sığır mayısı ve kasar konmuş olan bez, bir taş veya benzeri bir şey üzerine yığılır, tokuç adı verilen tahta sopalarla tokuçlanır. (I) Buna BEZ AĞARTMAK denirdi.

Bu şekilde bezlerin yıkanması ve beyazlatılması işi çevrede ilkbaharda yapılan belli başlı işlerden biriydi. Bu iş daha çok nisan, mayıs aylarında dere kenarlarında veya çoşan pınarların başında kadınların, genç kızların ve gelinlerin bir araya gelmesiyle olurdu. Kebenbaşı, Kozoluğu, Beğderesi, Tekkepınarı, Cumma (Cumba) pınarı Kirse (Kilise) önü, Silger deresi gibi yerler bu işin yapıldığı başlıca yerlerdi. Buralardan veya yakınlarından geçenler iki veya üç elden ahenkli bir şekilde kayalara çarpıp yansıyarak gelen tokuç, seslerinden o semtte bez ağartılmakta olduğunu bilirdi. Ermenek bezleri inceliği, yumuşaklığı ve beyazlığı ile çevrede tanınmıştır. Özellikle Gökçekent (Akmanastır), Yalındal (Arnav), Üçbölük (Görmel) bezleri yörede dokunan bezlerin en üstünüdür. EVLİYA ÇELEBİ Ermenek'ten bahsederken "...Ermenek bezi ve narı ve beyaz buaş ekmeği ve kal'ası meşhurdur." der.

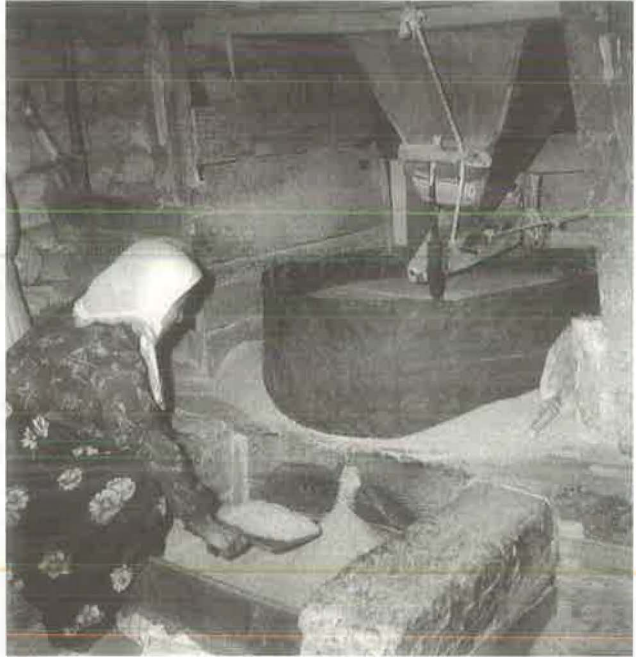
Yörede pamuklu dokumacılıktan başka yünden giyim eşyası, çorap, heybe, çuval, torba, çadırılık, çul (kıl çul), gibi şeyler de dokunur. Özellikle iplik ve bez parçalarından meydana getirilen Çapıt çul adı verilen sergi türü çeşitli renkleriyle bölgede halen yaygın olan bir dokuma çeşididir. 1945-1950 yıllarına kadar bölge ekonomisine küçük çapta da olsa katkıda bulunan bu çalışmalar; çok zaman alması, yorucu olması nedeniyle terk edilmiş olup unutulmak üzeredir. Son yıllarda yurdumuzda dokuma ve makina endüstrisinin gelişmiş olması sonucu daha ucuzuna ve daha iyisine kavuşan çevre halkı el dokumacılığından vazgeçmiştir. Köylerimizin bir çoğunda bu tip tezgahlar sökülüp atılmıştır. Ancak bazı yerlerde çul, çuval gibi şeyler dokumak için kullanılır.

(I) - TOKUÇ: Eskiden çamaşır yıkarken çamaşırların kirini çıkartmak için kullanılan ağaçtan yapma, kalınca ve düz tabanlı, saplı bir araçtır. Sabunun az bulunduğu, deterjanın hiç bilinmediği eski devirlerde çamaşır küllü su ile yıkanır. Bilhassa meşe ağacı ile pırnaldan elde edilen küller tercih edilen cinsti. Bunlar sandıklardan ve fiçilerde saklanır çamaşırdaki kullanılır. Gerek kirin yumuşaması gerekse ağarması (beyazlaması) bakımından küllü su çamaşırdaki maddesi olarak kullanılırdı. Kir bu imkanlar içinde ovma suretiyle çamaşırdan çıkmadığı zaman çamaşırı küllü suya batırıp batırıp taş üzerinde tokuçlayarak yıkanır.

DEĞİRMENCİLİK

Ermenek merkezde bugün dört değirmen vardır. Dört tanesi de ayrıca terk edilmiş durumda, bakımsız ve kapalıdır. Bu sekiz değirmenin hepsi su ile çalışan tipte olup yedi tanesi Değirmenlik Deresi üzerinde; birtanesi de havuzlu pınarının altındadır. Bunlar, Yukarı Değirmen, Hennan Değirmeni, Suyuayrı Değirmeni, Orta Değirmen, Aşağı Değirmen, Mustafa Usta Değirmeni ve Havuzlu Değirmeni diye anılırlar. Halen çalışan değirmenler; Yukarı Değirmen, Orta Değirmen, Aşağı Değirmen ve Havuzlu Değirmenidir. Biri un öbürü bulgur öğütmek üzere bütün değirmenlerde genellikle çift taş varsa da mevcut çalışan değirmenlerden Yukarı Değirmenle Aşağı Değirmen çift taşlı olup hem un hem de bulgur öğütür. Orta Değirmen tek taşlıdır, sadece un, Havuzlu ise sadece bulgur öğütür. Bir tanesi de bağarasında Güvenç Önü denilen yerdedir. Köylerdeki değirmen sayısı 30-35 kadardır. Bunlardan iki tanesi hariç diğerleri su gücü ile çalışır. Bu değirmenler sadece çevrenin un, bulgur gibi ihtiyaçlarını karşıladıkları için çok kez boş beklerler. Eylül, Ekim, Kasım gibi aylarda (halk kışlık un, bulgur ihtiyacını toptan karşıladığı için) bir süre sıkışık olur, hatta nöbet beklemek suretiyle sıra gelir.

Ermenek merkezde %85 inin, ekmek ihtiyacını son yıllarda fırından karşılamaya başlaması, bir kısım ailelerin de yerli un yerine dışardan gelen fabrika ununu tercih etmesi nedeniyle değirmenlerin işi iyice azalmış ve dolayısıyla merkez ve köylerde birçok değirmen kapanmak zorunda kalmıştır.



Su Değirmeni.

EL DEĞİRMENİ: Evlerde 40-45 cm. çapında iki yassı taştan meydana gelmiş, kolla çalışan el değirmeni adı verilen değirmenlerdir. Altta taşın merkezine oturtulmuş 4-5 cm. çapında bir sopa ve bu sopanın etrafında dönen orta kısmı delik üst taşı olmak üzere iki taştan oluşmuştur. İlk çağlardan kalma çok ilkel bir değirmen tipi olarak bazı yerlerde halen ve zaman zaman tuz öğütülmekte, mısır bulguru yapmakta ve değirmene gitmeye değmeyecek kadar az ve basit işlerde kullanılır.

KUNDURACILIK

Ermenek'teki yaygın el sanatlarından biri de kunduracılıktır. Ermenek merkezdeki dükkan sayısı 20 yıl evveline kadar, çarşı içinde ve mahalle arasında olmak üzere 80-85 kadardı. Kauçuk endüstrisinin gelişimi ile kunduracıların bir kısmı mesleği terketmiş, iş darlığı nedeniyle dükkanı kapatmıştır. Bu gün Ermenek'te Aşağı çarşı içinde 18 kunduracı dükkanı vardır. Buralarda iki kişi ile beş kişi arasında usta ve çırak çalışmaktadır. Bu dükkanlarda eskiden, DİKİŞLİ PABUÇ-ÇİVİLİ PABUÇ türleri dikilmekte idi. Bugün bunların bir çoğu terkedilerek yerini fabrikasyon ayakkabılar almıştır. Ancak sipariş üzerine Çivili çizme, İskarpın, Terlik gibi bazı türler yapılmaktadır. Bugün dışardan getirilerek kullanılan ayakkabı malzemelerinden bir çoğu eskiden çevrede üretilirdi. Elde edilen hayvan derileri tabakhanelerde işlenir. Keçi derilerinden SAHTİYAN, koyun derilerinden MEŞİN, sığır derisinden de VAKİTE denilen kalınca ve sert bir deri elde edilirdi. Sahtiyan, dikişli ayakkabılarda (Pabuç, çizme, mest gibi) ayakkabı yüzü olarak kullanılır; vakite denilen sığır derisinden elde edilen deri cinsinden ise daha çok "çivili ayakkabı"lar yapıldı. Ayakkabının tabanında kullanılan kösele camız derisinden elde edilirdi. Dışardan getirtilen tüylü camız derileri (Bunlara java gönü de denir) tabakhanelerde günlerce ıslatılır, daha sonra tüyleri temizlenir, dört köşe ikişer giyimlik (iki çift ayakkabılık) ÇİVTE adı verilen parçalara bölünürdü. Bu parçalar evlerin altındaki ambar, veya ahır gibi yerlerin bir bölümünde bulunan "dağar" adı verilen ağzı geniş-büyükçe toprak kablarda pişirilirdi. Pişirme işi yörede bol bulunan ÇEVK adı verilen palamut ile yapıldı. Palamut değirmende buğday taneleri büyüklüğünde öğütülür, gön dağarları içinde bir kat gön; üzerine bir kat çevk ekerek ve üzerini ağzına kadar su ile doldurarak ham kösele parçaları pişmeye bırakılırdı ki buna GÖN ÇEVKLEMEK denirdi. Gön iki üç ay bu halde kalarak pişer yani sertleşerek kullanılacak hale gelmiş olurdu. Böylece

camız ve sığır derisinden elde edilen (gön) kösele parçaları SAĞRI-BACAK-SIRT-ETEK gibi kıymet ifade eden isimler alırlardı.

Ayakkabı yapmayı veya yaptırıp satmayı meslek edinen kimseler sahtiyan, meşin, vakite, gön gibi şeyleri ham olarak alırlar, ayakkabı yapımında kullanmak üzere işlerler veya işletirlerdi. Bugün bu küçük endüstri türleride unutulmak üzere terkedilmiş çalışmalardan biridir. Bu işle uğraşanlar her türlü deri ve kösele gibi ihtiyaçlarını dışardan getirtmekte ve makina endüstrisi ürünü olan malzeme kullanmaktadır. Böylece 15-20 yıl evvel 12 olan tabakhane sayısı son yıllarda üçe düşmüştür.

Ermenek merkezinde yapılıp satılan ayakkabı türleri daha çok YEMENİ-DİKİŞLİ-ÇİVİLİ PABUÇ-MEST-TERLİK-KUNDURA-POTİN ve GALLOŞ'tur (GALLOŞ: 50 yıl evvelki Ermenek halkının en lüks kadın ayakkabısıdır. Kundurası ve mest olmak üzere iki kısımdan meydana gelir. Kunduranın yüzü siyah rugan deridir. Ökçesinde mahmuzları bulunur, tabanı ince-sağlam köseleden olup çivili tiptedir. İçine giyilen mest ökçelidir. Ökçeler kunduranın ökçesindeki özel yuvaya oturacak şekildedir. Kunduranın mahmuzlarına basarak ökçe damağını kaldırmadan mest çıkarılamaz. Devrinde son derece kıymetli, çekici ve pahalı bir ayakkabı türüdür. (Gelinler galloş giyer... Zengin zadegan hanımları galloş giyer... Galloş için evlerde kaynana-gelin karı-koca arasında ne kavgalar olmuştur!...)

Eski erkek ayakkabıları içinde İSKARPİN galloş oranında değerli ve zengin tabakaya has bir ayakkabıdır. Yumuşak ve gayet iyi cins deriden yapılır. Çivili tip olup tabanında ince ve sağlam köseleden bir alt bulunur, bağcıklıdır. Ökçesi kösele kapaklıdır. Bu kapak küçük bakır çivilerle tutturulur. Çiviler çakılış şekillerine göre ayakkabıyı yapan ustanın bir çeşit imzası sayılırlar. Ayakkabının kar veya çamurda bıraktığı izlerle kimin tarafından yapılmış olduğu tahmin edilebilir.

POTİN daha çok çocukların ve dağa-bayıra çok gidenlerin giydiği bir ayakkabıdır. Çivilidir, bazen altına sıralar halinde KABARA'lar ve ökçesine NALÇA çakılır. (Nalça: Ayakkabıların ökçesine çakılmak üzere demirciler tarafından özel şekilde yapılan atnalı şeklinde ve önü kapalı ortası açık bir demirdir.) Ayakkabı ökçesine NALÇA MIHI adı verilen yapma ve özel çivilerle beş yerinden çakılır. Yukarıda sık sık bahsettiğimiz DİKİŞLİ ve ÇİVİLİ AYAKKABI'nın ne olduğunu ve nasıl yapıldığını açıklamak gerekirse:

DİKİŞLİ AYAKKABILAR: "Saya" adı verilen ayakkabı yüzü kesilip makinada hazırlandıktan

sonra taban köselesi, çivi yerine dikilerek tutturulan ayakkabı türleridir. Bu işde TİĞ-İĞNE ile MUMLANMIŞ İPLİK kullanılır. Kösele sayaya tersinden elle dıklıldıktan sonra iyice ıslatılır ve AKTAR DEĞNEĞİ ile çevrilerek kalıplanır. Daha sonra ökçesi yapılır, nalçası çakılır, boyanıp kaldırılır.



Birçok gelinlerin ahında kalan, düşlerine giren gelin ayakkabısı Galloş.



Yörük gelinlerinin, Türkmen kızlarının ayakkabısı Dikişli Zenne Çizmesi.

ÇİVİLİ AYAKKABILAR: Önce kalıbın tabanına göre bir taban astarı kesilir (İnce köseleden) ve kalıba çivilenir. Saya ilgi çivileri ve DİŞLİ denen özel kerpeten yardımıyla kalıba alınır, mumlu iple ilgileri ilinir. Daha sonra VARDİLE'Sİ ve köselesi yatırılır. Vardile ve köselenin taban astarına tutturulması işi çeşitli boylardaki 1.5-2 cm. uzunluğunda dört köşe ağaç çivilerle olur. Çekiç ve çivi tıgı yardımıyla açılan deliklere yine çekiç yardımıyla çakılan ağaç çiviler iki sıra halinde bütün tabanı dolaşır. Böylece kösele, ayakkabı tabanına takılmış olur. Parça parça köselelerden ökçesi yapılan ayakkabı kalıbından sökülür, içine çıkan ağaç çivi uçları RASPA adı verilen özel törpülerle alınır. Burun demiri, bağcıkları, boya gibi eksikleri de tamamlanarak bu iş bitirilmiş olur. Çevre köylerde ve Türkmen aşiretlerinde kullanılan ayakkabı türü hem dikişli hem de çivilidir. Dikişli ayakkabılar daha çok yazın giyilir; kolay su geçirdiği ve suya dayanmadığı için kışın giyilmez onun yerine çivili ayakkabılar kullanılır.

Eskiden Ermenek'te dikilip bölge köylerinde ve bilhassa yörükler tarafından giyilen bazı ayakkabı türleri vardır ki rengi, yapısı ve görünüşüyle son derece ilginç ve orijinaldir. Bunlardan yörüklerin giydiği dikişli ve çivili ZENNE adı verilen kadın çizmeleri son derece tanınmıştır. Yüzü kahverengi renkte vakiteden, keliği (Topukla diz kapağı arasındaki kısım) kırmızı sahtiyandan, dikiş yerleri yeşil meşin SIZGILI, ağzı mavi iplikten yapma kaytanlı (Kordonetli) altı kabarıklı, ökçesi nalçalı yörük tipi çizmeler çivili kadın çizmeleri ile aynı tipte fakat yüzü sahtiyandan, burnu kalkık, dikişli veya çivili erkek çizmeleri de söz konusu edilmeye değer. Fakat ne yazık ki bugün bütün bunlar tarihe karışmış birer folklör ürünü olmuştur. Bu alandaki bütün çalışmaların, el sanatlarının ve güzelliklerin yerini kara lastik ve benzerleriyle makina endüstrisi ürünleri almış; dolayısıyla yöresel kıyafet orijinalitesini kaybetmiştir. Halbuki düne kadar YÖRÜK dediğimiz Türkmen kadın ve kızlarının giydiği bu ayakkabı türleri ve diğer giyim kuşam şekilleri Orta Asya Türk sanatının 20.yüzyıla kadar süregelmiş; dünyada ender rastlanan tipik örnekleridir. Bu tipler aynı olmasa bile karakteri esas kalmak şartıyla günün modasına uygun Türk ayakkabı tipleri yaratılabilir. Bizim hor görüp kenara fırlattığımız bu tipler çevreye pek ender de olsa uğrayan Avrupalı turistleri her yönden hayran bırakmaktadır.(1)

Ermenek merkezinde kunduracılık yapan kişiler, artık zenne çizmesi dikmekte ne mestin dışına giyecek kundura, ne de pırl pırl rugandan ökçesi mahmuzlu galloş... Çağın zevk ve giyim anlayışına uygun, her mevsim modası değişen ayakkabılar!..

Açığı, kapalı, düzü, yüksek ökçelisi, sporu, resmi... Bu gün kunduracılarımızın yaptığı iş bu işe ayak uydurmak olmuştur; Zarif, zevkli, İstanbul veya İzmir yapımlarını aratmayacak nitelikte ayakkabılar yapılmaktadır.

Ayrıca hazır iş satan ayakkabıcı dükkanları da vardır. Bunun dışında 4-5 kunduracı çevre köylerin taşlık bölgesinde giyilen çizme, potin gibi iş ayakkabıları yapımı ile uğraşmakta, ayakkabı tamiri yapmakta, hayvan yuları ve koşum takımları gibi işlerle uğraşmaktadır.

25-30 yıl evvelki Ermenek Çarşılarının Kunduracılık mesleğinde isim yapmış bir çok ustaları vardır. Bunların belli başlıları şunlardır. (İsim ve lâkap olarak)

1. Kunduracı Mak İbrahim Usta.
2. Keşçi Hafızı.
3. Sarı Hasan'ların Mehmet Çavuş.
4. Hacı Baki (Sözkesen)
5. Vasfı'nın Tat.
6. Gıdı gıdı Mehmet Usta (Zamanın en iyi galloş diken).
7. Sarı Abalı'nın Durmuş Usta.
8. Mustafa'ların Abdullah Usta.

(I). 1963 yılı Ağustosunda Ermenek ve çevresinde bir yazdan fazla kalan Amsterdamlı resim öğretmeni ve folklorcüler kari-koca memleketlerine giderken bu çevreden toplayıp satın aldığı ayakkabılardan iki büyük çuval dolusu götürdü. Rehberlik ettiğimiz bu insanlar, evlerinde çeşitli üklelerden topladıkları 3000 den fazla ayakkabı olduğunu, fakat Ermenek çevresinden topladıkları ayakkabıların son derece enteresan ve ilginç karakterde bulunduğunu belirterek bu ayakkabıları ilk fırsatta Amsterdam'da sergileyeceklerini ve serginin çok büyük ilgi göreceğini tahmin ederek bu işten çok para kazanacaklarını samimiyetle belirttiler. Nitekim bir yıl sonra yine Ermenek'te kendileriyle tekrar görüştüğüm zaman altılarında oldukça pahalı bir araba vardı ve bir yıl evvelki gibi kuru ekmekle yetinmiyorlar, oldukça bol para harcıyorlardı...

TERZİLİK

Bölgede terzilik kunduracılık gibi yaygın ve gelişmiş bir meslek dalıdır. Bugün ilçe merkezinde küçük veya büyük olmak üzere yirmiyi aşkın Terzihane vardır. Bunlardan 9 tanesi kumaşlı terzi bir kısmı da gömlekçidir. Ayrıca kazancı, Göktepe gibi bucak merkezlerinde ve büyük köylerde de terziler vardır. Ermenek'te terzilik yaygın ve köklü bir sanattır. Çarşı içinde bayan terzisi olarak çalışan üç terzihaneden başka, mahalle aralarında tanınmış kadın terziler de bulunmaktadır. Ayrıca her evde dikiş ve nakış işleri yapılır. Son yıllarda dikiş makinası sayısı da çoğalmıştır. Bu evlerin üçte ikisinde makina vardır.

Ermenek terzileri işçilik ve ustalıkta İstanbul, İzmir,

Ankara gibi büyük kent terzilerini aratmaz. Bununla beraber bu kentlerdeki tanınmış ve tutulmuş terzilerin bir çoğu Ermeneklidir ve Ermenek'li ustalar elinden çıkmıştır. Bu kentlerde gerçekten isim ve şöret yapmış on terziden dört veya beşi mutlaka Ermenek'li ustalar elinde yetişmiştir. Toprağın dar, geçimin zor, halkın fakir oluşu gibi nedenler gençleri zanaatkâr olmaya zorlamış; gayret ve yaratıcılık yönlerini kamçulamıştır. Burada isimlerini teker teker saymamıza imkan olmayan yüzlerce terzi Ankara-İstanbul-İzmir-Konya gibi çeşitli kentlerde topluma giyim alanında renk ve şekil vermektedir.

DEMİRCİLİK

Halkımızın çalışmalarının %95 ini tarım ve hayvancılık teşkil eden bu bölgede demircilik gelişmiş ve çok yaygın bir meslektir. Dışarıdan hayvan sırtında bilhassa develerle getirilen moloz demirler yine yarım asır kadar önce Ermenek demircileri tarafından kazmadan-küreğe, menteşeden-çiviye kadar değişik şekillerde işlenir halkın hizmetine sunulurdu. Kaynak işlerinde ise Ermenek dağlarında bulunan Karga tuzu denilen (ARAGONİT) taşı ezerek un haline getirmek suretiyle kullanılırdı. Bu zanaat dalı da artık eski önemini kaybetmiş durumdadır. Yarım asır önce Ermenek demircilerinin özellikle yapmış olduğu araç ve gereç cinslerini bir bilgi vermesi bakımından sıralamak gerekirse:

1. ÖRS, ÇEKİÇ KISKAÇ, MENGENE, gibi demirci, bakırcı takımları,
2. ÇEŞİTLİ MUTFAK VE BAKIR EŞYALARA KULP,
3. ÇÜKÜR (Kazma), İSKELT (Çapa), BALTA, NACAK, BARANA DEMİRİ, SABAN DEMİRİ, PULLUK gibi tarım araçları.
4. ÇEŞİTLİ TİPTE AV TUZAKLARI
5. GULLEP (yerli menteşe), ŞİPDÜŞEN (kapı mandalı), PENCERE DEMİRİ, EĞSERİ (yerli



Demirci Dükkanı.

inşaat çivisi) gibi inşaat malzemeleri.
6.NALÇA (ayakkabı ökçesine çakılan demir),
BURUN DEMİRİ, MÜHRE (ayakkabı çivisi) gibi
kunduracı malzemesi.

7.NAL-mıhı (nal çivisi), HALKA gibi araçlar.
8.SİKKE (demir çivi), KÖSTEK, ÖZENĞİ, gibi
araçlar.

9.EYİSİRANI (Hamur bıçağı), BAL BIÇAĞI, ÇAKI,
MAŞA, MANGAL ve SOBA AYAĞI, ÇAKMAK,
SACAYAĞI gibi ev ve mutfak eşyaları olmak
üzere yapılan birçok araçlar...

Yarım asır öncesine kadar Ermenek hayatının
gelirli ve geçerli bir mesleği olan demircilikte ustalığı
ile isim yapmış kişilerinden ünlülerini saymak
gerekirse (soy, lâkap, ve isim olarak):

EMİR ALİLER'den (Bardakçı):

Hacı Emir Ali Usta,
Mustafa Usta, (Çomak lâkabında)
Halil Usta,

DORÇUNLAR'dan (Darçın):

Hasan Usta,
Hacı Osman Usta,
Abdullah Usta,

KARPUZLAR'dan

Karpuzoğlu Ahmet Usta ve oğulları.

YAHYALAR'dan (Başkan)

Mehmet Usta,
Debreli Hasan Usta,
Şıh Fadime oğlu İbrahim Usta (Demirci),

HACI ALTILI (Altınsoy),

KANİ USTA

KARAHASANLAR'dan Mustafa Usta,

PARMAKSIZLAR'dan Yusuf Usta,

ÇÜLDÜRLER'den (Çekiç)

Mustafa Usta,

Mehmet Usta gibi kişiler bu meslekte yetişmiş,
hizmet etmiş ve bu dünyadan çoktan ayrılmış
kimseler olarak sayılabilir.

Geçmişte sayıları elliye geçen sanaktar yerine
halen Ermenek merkezde bu işle uğraşan 5-6
esnaf vardır. Bunlar da daha çok tarım araçları
yapımı ve tamiri ile uğraşırlar.

BAKIRCILIK

Bakırcılar Ermenek çarşılarının oldukça mühim
bir bölümünü meydana getirir. Bakırcılık, çevrede
tarihi olduğu kadar geçerli ve köklü bir meslek
dalıdır. Halkın demirbaş eşya olarak her devirde
geçerli gördüğü ve her zaman kullandığı bakır



Bakırcı.

kaplar ev eşyalarının belirli bir bölümünü teşkil
eder. Maraş, Konya, İstanbul gibi kentlerden
getirilen levha halindeki ham bakır, bakırcı
dükkanlarında işlenir ve değişik işlerde kullanılmak
üzere çeşitli eşyalar yapılır. Bu eşyalardan en
tipikleri ve belli başlılarını sıralamak gerekirse:

AĞDA : (Pekmez ve bulgur kaynatma
işlerinde kullanılır, yarım küre görünümünde bir
büyükçe kaptır.)

KAZAN : (Ağdadan daha küçük ve farklı
biçimde bir eşyadır.)

HARANI : (Kazanın küçüğüdür.)

SU TESTİSİ

GÜĞÜM : (İçinde su ısıtılan testi tipi.)

İBRİK

ELLEĞENİ

HAMUR LEĞENİ

KIYMA LEĞENİ

TENCERE : (Çesitli tipte ve büyüklükte)

TAVA : (Yağ tavası, kızartma tavası, vb.)

HELKE : (Bir tip kova-bakraç.)

BUÇUK : (Helkenin küçüğü)

TABAK

TAS : (Su tası, çorba tası, ayaklı tas,
sivri tas...)

SAHAN : (Delikli sahan, derin sahan vb.)

TEPSİ

SİNİ : (Üzerinde yemek yenilen bakır)
sofra)
CEZVE
DELİKLİ : (Bir tip süzgeç)
KEPÇE gibi

Bütün bunlar ve benzerleri levha halindeki ham bakırdan kesilip çeşitli şekillere sokulur. Ayrıca sini, tabak, sahan, tas gibi eşyaların üzerine tarama ve dövme tekniğinde şekiller işlenir. Gümüş kakma süsler yapılır. Buna Kalem işi denir. Kalaylandıktan sonra hizmete giren bu tip eşyalar düğün eşyalarının oldukça ağır bir bölümünü meydana getiren şeylerdir (ağda, kazan, haranı, hamur leğeni gibi bazı büyük boy eşyalar hariç diğer eşyaların bir çoğu yerlerini gün geçtikçe aliminyum ve plastik eşyaya terk etmektedir.) On yıl evveline kadar sayıları yirmiyi aşan bakırcı dükkanları bugün beşe-altıya inmiştir. Tarihi Ermenek Çarşısının yarım asır önce isim yapmış bakırcıları isim ve lâkab olarak şöyledir:

Karakadı oğlu Hacı Abdullah, Bakırcı Hacı Mustafa, Karadenizli Hasan Usta, Sancı Ahmet Usta, Tenekecinin Hasan Usta, gibi kişiler eserleri ve şahsiyetleri ile halen halk arasında anılır.

AGAÇ VE DOĞRAMA İŞLERİ

İlçe merkezi içinde halen çalışmakta olan on bir adet hizar atelyesi vardır. Bunlardan biri su ile diğerleri ise elektrik ile çalışmaktadır. Bu hizarlarda tomruk halindeki ağaçlar dilme ve tahta haline getirilir inşaat için kapı-pencere hazırlanır, benzeri işler yapılır. Buna ilaveten bir çoklarında arı kovanı, masa, sandalye, koltuk, sehpa, gardrob gibi eşyalar da imal edilir.



Semer Yapımı.

HALICILIK

Ermenek için halıcılığın geçmişi çok eski ise de verimli anlamda halıcılık 15-20 yıl önce kadar başlamıştır. Fabrika ve fabrikasyon hiç bir imalatın olmadığı bu bölgede el tezgahlarında yapılan halıcılık büyük ilgi görmüş ve iyi neticeler vermiştir.

Hayvan besleyen; yapağı-yün gibi hayvansal ürünlerini dışarıya satan Ermenek ve çevresi için halıcılık bir gelir kaynağıdır. Halkın büyük oranda, özellikle kış aylarında işsiz olması, çevrenin fakir bir bölge oluşu gibi nedenlerle bu endüstri kolu Ermenek'te her zaman için geçerli ve büyütülmeye hazırdır. Şimdilik evlerde 15-20 kişilik tezgahlarda yapılan halıcılık büyük şirketler veya kuruluşlar haline getirilirse dar gelirli bölge için bir gelir ve geçim kaynağı olur.

Bu konuda ileri sürülen en verimli şekil kooperatifçiliktir. Böylece ham madde ve insan gücü en iyi şekilde değerlendirilmiş olacaktır. Ermenek'te halıcılık bölge, ekonomisine büyük çapta etki edebilecek, yaşama seviyesini yükseltecek, çevre için son derece geçerli bir endüstri dalıdır. Sermaye sahiplerinin bu işe eğilmesi, Ermenek halıcılık kooperatifinin süratle kurulması gerekmektedir. Bu konuda deneme safhasını geçirmekte olan Ermenek ve çevresi için böyle bir çaba ilerisi için çok yerinde ve güvenli bir yatırım olur.

Halen dokunmakta olan halılar "Isparta halısı" kalitesinde olup metre karesi 400-450 TL, arasında pazar bulunmaktadır.

YİYECEK ENDÜSTRİSİ

El sanatları ve diğer endüstri dallarında olduğu gibi yiyecek endüstrisi alanında elde edilen ürünler de yerinde çoğaltılır. Bunların başlıca türleri:

- 1.Yerli ekmeke yapımı,
- 2.Bulgur yapımı,
- 3.Pastırma-sucuk ve kıyma yapımı,
- 4.Pekmez yapımı,
- 5.Bandırma (Cevizli sucuk) yapımı,
- 6.Yağcılık,
- 7.Kışık sebze ve meyve kurutma – Salça ve Turşuluk,
- 8.Peynircilik olmak üzere sıralanabilir. Çevre özelliğini ortaya koymasından bakımından bunların nasıl yapıldıklarını da açıklamak gerekir.

YERLİ EKMEK YAPIMI

Harman sonu tarladan kaldırılan veya yetmiyorsa dışardan alınan buğday, arpa, çavdar gibi tahıllardan yıllık ihtiyaç kadarı ölçülür. Ermenek'te altı kişilik bir aile yılda ortalama 10-12 kile (Bir kile üç gaz tenekesi kadardır.) un tüketir. Un yapılacak tahıl, öğütülmeden önce yıkanır, temizlenir. Yıkama işi şehirde; çeşme başında kazan, ağda gibi büyük bakır kablarn içinde yapılır. Tahıl; çöp, saman, ot tohumu gibi şeylerle çakıl ve benzeri yabancı maddelerden arınır. Eğer bu iş bağda (Bahçede) yapılıyorsa uzunlamasına

kazılan bir hendeğin içine boylu boyunca bir çul yatırılır, üzerine temiz akarsu salınır. Yıkanacak tahıl çuvalın ağzından veya tenekeden hendeğin başındaki çukurun içine ağır ağır dökülür. Dökülen tahıl bir kişi tarafından suyun içinde karıştırılırken çakıl, kum gibi ağır şeylerin bu ilk çukurda çökmesi sağlanır. Ot, çöp, saman gibi hafif şeyler akarak hendeğin ayak ucundaki kalburda akarsu ile beraber süzülerek toplanır. Bu arada tahıl su içinde üç-beş kişi tarafından el yardımıyla bol bol karıştırılır durulanır.

Böylece hendeğin başındaki havuz içinde kum ve çakıl taşlarından; hendeğin ayak ucundaki teneke kalbur vasıtasıyla çöp-saman gibi şeylerden, devamlı akarsu vasıtasıyla tozundan toprağından temizlenmiş olan tahıl avuç avuç içinden alınıp kalburlara doldurulur. Suyu süzildükten sonra damlarda veya harman gibi yerlerde serilmiş temiz çullar üzerinde yayılarak iki-üç gün kurutulur. Bu işe Ermenek ve çevresinde TAHIL YIKAMAK veya UNLUK YIKAMAK denir.

Yıkayıp kurutulan tahıl öğütülmek üzere hayvanlarla değirmene götürülür. Değirmende unun ince olmasına çok dikkat edilir. İki de bir bu hususa değirmencinin dikkati çekilerek "aman ustam!..." gibilerden sözlerle unun ince olmasına azami itina edilir. Öğütülen una karşılık istenirse değirmenciye para verilir, yahut da "Hak alması"

gerekir. Kile başına tahıl olarak alınan miktara "değirmenci hakı" denir. Öğütülen un "Tad ağzı ile yensin!... Allah tekrarına yetiştirsin, bereketli olsun..." gibi temennilerle tekrar hayvanlara yüklenip eve getirilir, sandıklara doldurulur. Bu işe (KİŞ UNU ÖĞÜTMEK) denir.

Ermenek'te halkın %95 i bu şekilde yerli undan yapılan ev ekmeği (Yufka ekmek) kullanılır. 15-20 günde bir sandıklara doldurulan undan bir kısmı çıkarılarak ekmek yapmak üzere yoğrulur. Hamur ağaç teknelerde veya bakırdan yapma geniş tabanlı özel hamur leğenlerinde hazırlanır. Bu işi daha çok evlerde genç kızlar ve gelinler yapar. Yufka olarak ekmek yapılacağı için hamura maya konmaz, mayasız olarak hazırlanıp bekletilmeden açılır ve pişirilir. Sabahın erken saatlerinde hamur yoğurmakla başlayan çalışma, kuşluğa doğru (Sabah 9.30-10 a doğru) hareketlenir: Ocağa sac kurulur, altı yakılır, karşısına senitlerle (Üzerinde yufka açmaya yarıyan, dört ayaklı, ağaçtan özellikle çam ağacından yapma; üzeri düzgün tabla) oturulur. Ev kadınları veya yardımcı gelen komşu gelinleri kızlarıyla ekmek yapmaya başlanmış olur. Ekmek günü evde oldukça kalabalık bir gündür. Genellikle yaşlılardan bir kadın ocağın başına serilen minderin veya kerevet gibi alçak bir şeyin üzerine oturur; elinde bişirgeç (Ekmeği sac üstünde evirip çevirmeye yarayan kılınç biçiminde bir çıta)



Yufka Ekmek Yapımı.

ile ekmekleri pişiren bu kişiye (EKMEK PİŞİRİCİSİ) denir. Kadınlardan birisi hamur leğenin başına oturup elindeki eyisıranı veya iyisıyran adı verilen özel bıçakla "beze" (Baza) keser. Diğer "Ekmek edici" denilen iki veya üç kadın kucağında senitler olduğu halde ellerindeki "oklava" denilen yuvarlak sopalarla bazaları 50-60 cm çapında yufkalar haline getirirler. Yufkalar ne kadar ince olursa ekmeği o kadar makbul olur. Hamurun senide yapışmaması için senid üzerine serpilen una da "UGRA" adı verilir. Açılan yufkalar oklavalara dolanıp kızgın sac üzerine aktarılır. Yufka, sac üzerinde birkaç dakika içinde pişmiş hale gelir. Ekmek pişirici, elindeki pişirgeç ile ekmeği ters-yüz eder, kenarlarını çevire çevire ve sarkıtarak iyice pişmesine dikkat ederek ara sıra da alnında toplanan terleri siler. Pişen ekmekler bir sininin üzerine yığılır. Çalışma bu şekilde hamur bitene kadar devam eder, bazen 10-12 saat sürer. Özellikle düğün öncesi yapılan ekmek faaliyetleri gece yarısına kadar sürer. Bir yandan çalışan kadınlar öbür yandan da dedikodu yapmayı ihmal etmezler... Bazen yanık Yemen türküleri ortalığı derin bir sessizliğe gömerken beşikte beleli çocuğunu emzirmek üzere kalkan gelinin yerine "İş onsun-kolay gelsin" demeye gelen komşu kadınlar veya genç kızlar işbaşı yapar. Sac tıngırtısı, oklava şıngırtısı, iyisıranı sesi birbirine karışır. Alından ve saç diplerinden fışkıran domur domur ter taneleri birbirleriyle yarışır, çeşmeden yeni gelmiş buz gibi sular bembeyaz kalaylı taslarda kana kana içilir. Küçükklere arada bir topalak (Bazlama) yapıp içine kıyma veya keş (Çökelek) sıkarak ellerine verilir. Öğle yemeği yerine yapılan içi bol kıymalı, maydonozlu ve domatesli Töhmekan (semizotu) böreği, yanında hoşaf veya şerbet yahut da bir tas yayla ayrıntı olduğu halde kenarından suyu aka aka iştahla yenir.

Şayet hamur az olur, iş çabuk biterse toplananlar dağılmadan hemen düğün kurulur; çalıp oynanır. Hareket, neşe içinde geçen bütün yorgunluklar unutulur. Yardıma gelenler akşama doğru evlerine dönerler. Böylece dört-beş kişi bir günde 400-450 ekmek yapar.

Ekmekler temiz bir yere yığılır, gerektiğinde alınıp tavlanaarak kullanılır. Tavlama işi iteği adı verilen özel ekmek bezi üzerinde, kuru yufkaların üzerine elle su çırparak yapılır., üzeri 15-20 dakika yumuşaması için bastırılır. Daha sonra katlanarak ekmek tenceresi veya iteği içinde saklanır. Hergün sabah günlük ihtiyaç kadar ekmek sulamak her evde ilk yapılan işlerdendir.

"Yufka ekmek" denilen bu ekmek türü ilçe merkezi ve çevre köylerde halkın %95 inin kullandığı ekmek

çeşididir. Yukarıda belirtmiş olduğumuz gibi mayasızdır. Bir tanesinin kuru iken ağırlığı takriben 35-40 gram, çapı 50-70 cm kalınlığı 1-2 mm kadardır. Evliya Çelebi, Seyahatnamesinde Ermenek'ten bahsederken: "narı ve buaş ekmeği meşhurdur" demektedir. Emek ve işçiliği fazla olmasına rağmen son derece iştah verici bir ekmek türüdür. Fazla zaman alması ve işçiliği zor olduğundan bazı aileler son yıllarda fırın ekmeği kullanmaya başlamışlardır. (Birçok yöresel alışkanlıklar gibi zamanla bu tür ekmek yapımının tarihe karışacağı; unutulacağı muhakkaktır. Bu nedenle yeri gelmişken bu konuda bir folklor tesbiti olarak genişçe bilgi vermek gerekirse mayalanmış hamurdan kalınca ve daha küçük çapta (bazlama tipi) bir ekmek çeşidi daha yapılır ki buna mayalı ekmek denir. Bu tür ekmek daha çok sabah kahvaltısında ceviz, zeytin gibi şeylerle ve ısıtılıp içine kıyma, peynir sıkarak suretiyle yenir; ara sıra ve az miktarda yapılır. Çevrede DARI EKMEĞİ adı verilen bir ekmek türü daha vardır. Mısır unundan yapılan bu ekmek mayalı ekmek gibi yapılır ve kullanılır.

BULGUR YAPIMI

Bölgede undan sonra en çok yoğaltılan ve yapımında titizlik gösterilen kışık yiyecek bulgurdur. Beş kişilik bir aile yılda ortalama olarak 200-250 kg bulgur tüketir. Bulgur için en iyi cins beyaz buğday veya sarı buğday seçilir, özellikle iri tanelisi tercih edilir. Bulgur yapımına un yapımında olduğu gibi temizlikle başlanır. Kaynatılacak buğday önce ve güzelce unluk tahılda olduğu gibi yıkanır. Bağda-bahçede kaynatılıyorsa harmana yakın bir yerde ocaklar kurulur. Üzerine kazan, ağda gibi büyük boy bakır kaplar yerleştirilir; içi su ile doldurulup altı yakılır. İs ve koku yapmayan ardıç, vb. Odun türleri yakacak olarak kullanılır. Yıkanmış buğday böylece kaynamaya bırakılır. Bu işte evin erkeği, çocuklar ve gücü yetenler kadınlara yardımcı olur. Bu arada bulgurun çıkarılacağı, sermeden önce soğutulup dinlendirileceği dam veya seki beyaz toprakla sıvanır, pişen bulgur tavalarla ve kevgirle buraya çıkarılır. (Bulgur kaynatma) adı verilen bu olay bir kış hazırlığı olduğu kadar ev halkı için müstesna bir iştir; bu heyecanın özünde kışa hazırlanmanın ve eksiğinin büyük bir kısmını hazırlama olanağına kavuşmanın görünmeyen sevinci de vardır. Konu komşuya tabaklarla taze bulgur ikram etmek Ermenek'te ezeli ikramlardan biridir. Komşuya bulgur götüren genç kız, mümkünse bulgur sermeye elverişli çul da ister. Zira her çula bulgur serilmez; bulgurda kullanılan çullar da öyle her yere serilip kullanılmaz. Toplanan



Ermenek'te "Bulgur"un hikâyesi.



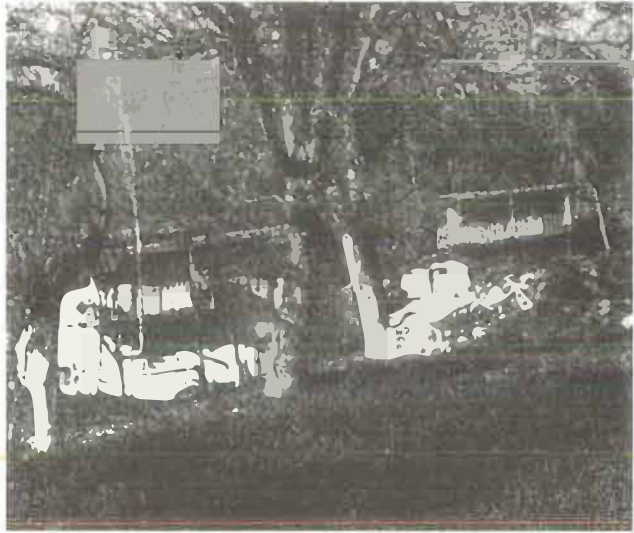
kilim, çul gibi sergiler uç uca güneşe yayılır. Soğumaya başlayan bulgur bu sergilerin üzerine taşınarak incecik dağıtılır. Bulgur yapılacak tahıl, ağda veya kazana iki üç postada doldurulur. Çünkü 200-250 kg. tahılı bir postada kaynatmak mümkün değildir. Bu sebeble dört beş posta yapılır ve her postaya (AĞIZ) tabir edilir. Bir ağız bulgur, iki ağız bulgur gibi...

Çeşme başında ve benzeri yerde kurulan bu düzenden bazen arka arkaya bütün mahalle faydalanarak bulgur kaynatır. Harman sonu hemen yapılan bulgur kaynatma mevsiminde şöyle Keben'e veya ÖKSÜRÜK İNİ'ne doğru çıkıp

aşağıya bakarsanız genellikle damlarda ve evlerin önünde bu tip hazırlıklar görmemiz mümkündür. Kilim-çuval gibi şeylerle ocakların dibine kurulmuş küçük çadırlarda tavuk veya benzerlerine karşı bulgur ve unluk bekleyen ihtiyar kadınlar; çocuklar dikkatinizi çeker. Geceleri damlarda bulgur bekçiliği için serilen yatakların içinde insan yerine çok kez iri bir yastıkla karşılaşırsınız... Ay ışığına karşı oynayan mahalle çocuklarının sesi sokağı doldurur...

Kaynatılmış bulgur kuruduktan sonra, değirmene götürmeden önce bir de ayıklanır ki buna BULGUR AYIKLAMA veya BULGUR İÇİNE BAKMA denir. Bir tabla veya sininin ortasına yığılan bulgur genç kızlar, kadınlar ve çocuklar tarafından ayıklanır. İçinde herhangi bir yabancı madde, çakıl, vb. şeylerin olup olmadığı son olarak kontrol edilir. Bu iş çok kez bahçelerde, etrafı binbir çeşit çiçekle süslü o güzelim yaz şekillerinde düğün dernek, şamata içinde olur. Batırık ve meyve ziyafetleri çabayı renklendirir.

Son kontrolü de bu şekilde yapılan bulgurluk tahıl, öğütümek üzere çuvalanıp değirmene götürülür. Her değirmende bulgur öğütülmez bu iş daha çok Havuzlu değirmeninde yapılır. Öğütülen bulgur açık havada rüzgara karşı savrulduktan sonra kalburda çalkamak suretiyle BULGURU ve DÜĞÜCÜĞÜ ayrılmış olur. Öğütülen bulgurun ortalama olarak üçte biri düğücük olur ki bundan da Ermenek'in meşhur ve yöresel yemeği olan (BATIRMA) yapılır. Düğücük ve bulgur büyük küplere ayrı ayrı doldurulur. Pirinç çevre halkının %30 u için hala lüks sayılan bir gıda maddesidir. Buğdaydan bunlardan başka NİŞASTA-SÜTLÜ-TARHANA-DÖVME-KESME (Bir nevi makarna) gibi şeyler de yapılıp hazırlanır.



Ermenek Bağ evlerinden bir görünüm.

KIYMA, PASTIRMA VE SUCUK YAPIMI

Ermenek ve köylerinde her aile sonbaharda durumuna göre keçiden deveye kadar küçük veya büyükbaş 1-2 hayvan keser. Buna etlik denir. Bağa bahçeye göçüp hayvan besleme olanakları olan aileler etlik olarak kesecekleri hayvanı kesim vaktinden iki üç ay önce veya yaz boyunca ot, sebze ve ağaç dalları ile açık havada beslerler. Çevrede etlik olarak kesilen hayvan türü çoğunlukla sığırdır. Geçim durumuna göre etlik hayvan sayısı değişebilir. İster sığır, ister keçi; kesilen hayvanın etleri satırlarla veya kıyma makinalarında kıyılmak suretiyle hazırlandıktan sonra bol iç yağı içinde kavrulur buna da kavurma yapmak denir ki tepsilere basılıp dondurularak teker haline getirilip saklanır. Kasaptan her gün günlük taze kıyma alınmadığı için yemeklerde kullanılır. Böylece kavurma adı verilen kavrulmuş ve dondurulmuş et taze etten pek farkedilmeden değerlendirilir. Ermenek'te et ihtiyacının bilhassa kış aylarında %60-70 i kıyma ile karşılanır. Gelir durumu ne olursa olsun; kasapta et bulunsun veya bulunmasın, isterse hergün mutfağa taze et girsin Ermenek'li tarih boyunca içinde bulunduğu çevre imkanlarının zaman zaman darlığını görmüş, denemiş olduğu için her zaman ihtiyatlı olmaya alışmıştır. Bunun için her aile bugün bile, sonbaharda az da olsa kavurma yapar, bazlamadan su böreğine kadar değişik yerlerde ustalıkla kullanır.

Bu arada bir kısım etten sucuk, pastırma gibi yiyecekler de hazırlanır. Ermenek'te kasım ayında bütün mutfaklarda kuru fasulyeden nane kurusuna kadar her türlü yiyecek bir yıl boyunca yetecek kadar depolanmış olur.

PEKMEZ YAPIMI

Yörede yetiştirilen üzümün büyük bir kısmından pekmez yapılır. Bağ bozumunda yerbağ ve asmalardan toplanan üzümler "şirahane"lerde ezilerek şıra haline getirilir. Bir müddet kaynatılıp kestirildikten sonra (Kestirmek: Üzüm suyunun kirç veya beyaz toprakla muamele edilerek yabancı maddelerin çökeltilmesi Sedimentasyon haline denir) şerbet halini alan şıranın bir kısmı "bandırma" (cevizli sucuk) yapmak üzere ayrılır, kalanı pekmez olarak kaynatılır. Pekmezin bir kısmı AYVALI bir kısmı kabaklı olarak değişik şekilde değerlendirilir. (Ayvalı olacaksa pekmezin içine ayva dilimleri, kabaklı olacaksa kabak dilimleri atılarak bir müddet kaynatılıp bir nevi reçel yapılır ki buna ayvalı veya kabaklı tabir edilir.) Erikli de bunlar gibi yapılan bir tatlı türü olup her üçü de yemeklerden sonra tatlı çeşidi olarak ikram edilir. (bugün bu tür tatlılara pek rağbet kalmadığı için pek yapılmaz olmuştur.)

Tepebaşı, Uğurlu, Göktepe, Balkusan köylerinde yapılan pekmez tadı, rayihası ve berraklığı ile isim yapmıştır.

BANDIRMA (Cevizli Sucuk) YAPIMI

Bölgenin yöresel yiyeceklerinden biri olan bandırma, çerez cinsinden bir tatlı türü olduğu kadar kısmen de olsa gelir getiren ve dışarıya satılan bir maddedir.

Bölgede elde edilen ceviz taze iken kırılıp içi ayıklanır. Elde edilen iç ceviz sağlam bir ipe yorgan iğnesi yardımıyla dizilir. Şayet ceviz taze ve yaş olmazsa dizerken çatladığı için dökülür. Onun için biraz ıslamak gerekir. Bu şekilde iplere dizilen cevizler ipin iki ucundan birbirine 10-15 cm mesafede uzak duracak şekilde bir çöple gerilir. Daha sonra üzümünden elde edilen şerbet, kazan veya hamur leğeni gibi bir kabın içinde hafifçe kaynatıldıktan sonra içine yeteri kadar nişasta ve bir miktar un koyup lapa haline gelinceye kadar pişirilir. Şerbetin çok tatlı olmaması için içine bir miktar da su ilave edilir. Böylece bulamaç haline gelen pelteye ceviz dizgeleri sırayla batırılıp çıkarılır. Buna bu banma işinden dolayı çevrede "bandırma" denir. Gerilmiş iplere çengellerinden asılan bandırma dizgeleri biraz kuruduktan sonra



Bandırma yapımı.

Şairin deyimiyle

*Bandırma
"Nice bağlar bozuldu
Kaç bin salkım ezildi"*

Üzümler şehranada şıra olup, kazanda nişasta ve özel toprağı ile kaynatıldı. İpe dizilen cevizler kazana batırıldı. Bandırmalar küpe kondu.

Çocuklar küpü delmeye dünden hazır.

ikinci ve hatta üçüncü defa olarak pelteye batırılırsa da kıymetli olan bir defa batırılıp çıkarılan ve peltesi kalın olmayan türdür.

Kış gecelerinde misafire çıkarılan çerez sofralarında kuru yiyecek olarak baş köşeyi işgal eden bandırma aynı zamanda para getiren bir ihraç maddesidir. Ermenek bandırması çevre il ve kasabalarda özellikle aranır.

KIŞLIK MEYVE, SEBZE KURUTMA, SALÇA VE TURŞUCULUK

Yukarıda sebze tarımı bahsinde belirtmiş olduğumuz gibi Ermenek ve çevre halkı, yiyeceği sebzelerin çoğunluğunu kendisi üretir. Elde edilen sebzelerin bir kısmı yazın taze iken kullanıldığı gibi bir kısmı da kışa saklanır. Domates, fasulye, kabak, patlıcan, biber gibi bazı sebzeler dilimler halinde kurulur. Ayrıca domates, biber gibi sebzelerden kışlık salça hazırlanır. Halk arasında domates salçasına (Eğrim matı) denir. Pekmez sırasında şirahanelerde kalan üzüm cuburundan üzeri örtülüp güneşte mayalanmasını sağlamak suretiyle elde edilen sirke ile değişik turşular hazırlanır. Bunlardan domates, biber ve taze fasulye turşusu ile salatalık ve lahana turşuları en çok yapılan turşu çeşitleridir. Sonbaharda hazırlanan turşular çömlek, küp ve kavanozlar içerisinde kışa saklanır. Böylece bazı sebzelerin kurutulması veya turşu olarak saklanmasına karşılık bazı meyveler de kış için değişik biçimlerde hazırlanıp değerlendirilir. Mesela: Elma, armut, ayva gibi, şeftali ve kayısı gibi bir kısım yazlık meyveler yaz aylarında dilinip çekirdeği alınarak bir dama, harmana veya benzeri yüksek ve temiz bir yere serilip kurutulmak suretiyle değerlendirilir. Bunlar kış aylarında hoşaf ve komposta yapmakta Ermenek mutfağında maharetle kullanılan ürünlerdir. Kışlık meyveler ise sonbaharda toplanıp şehir evlerindeki Musandıra adı verilen özel bölmelerde, sererek veya hevenkler halinde saklanır.

YAĞCILIK

Çevre, birçok ihtiyaçlarında olduğu gibi yağ ihtiyacının bir kısmını da kendisi üretir. Bölgede Hayvansal ve bitkisel olmak üzere iki türlü yağ üretilir. Hayvansal yağlar daha çok inek sütünden elde edilen inek yağı ile koyun ve keçi sütünden elde edilen davar yağı'dır. Çevrede bilhassa köylerde köyler bölümünde bahsetmiş olduğumuz ve hayvancılık bölümünde açıklamış bulunduğumuz gibi sürüler halinde koyun, bilhassa kıl keçi beslenir. Bundan başka çevre halkını meydana getiren ailelerin %80-85 i mutlaka bir veya iki inek besler ki bu inekler vasıtasıyla her

aile günlük süt ve yoğurt ihtiyacını kendisi karşıladığı gibi DEĞİŞİK adı verilen süt alış veriş (I) ile de yıllık yağ ihtiyacının hiç olmazsa bir kısmını sağlamış olur, çevrede elde edilen yıllık yağ istihsalı (15 ton) kadardır.

Nebati yağlar ise cevizden ve susamdan elde edilen yağlardır. Çevrede bol yetişen ceviz ürünü ve susam çok eski çağlardan beri evlerde dibeklerle dövünüp tavada kavrulduktan sonra elde sıkılmak veya preslemek suretiyle yağı çıkarılmakta iken son yıllarda ceviz ve susamın gerek yeteri kadar bol olmayışı, gerekse daha ucuza elde edilen diğer endüstriyel nebati yağların daha ucuz olması nedeniyle terkedilmiş durumdadır. Bugün ceviz ve susam daha çok dışarıya sevkedilen bir ihraç maddesidir. Son yıllarda kerestesi için yapılan ceviz katliamı sebebiyle üretim miktarı da çok azalmış durumdadır. Bu ölçüsüz ve düzensiz ağaç katliamına mani olunmadığı takdirde Ermenek bahçe ve bağlarının tacı ve gelir kaynağı olan bu ağaç nesli asrın sonlarına doğru Ermenek ve çevresini çoktan terk etmiş, tükenmiş olacaktır.

PEYNİRCİLİK

Peynircilik, bölgede döviz getiren başlıca gelir kaynaklarından birisidir. İlkbaharda Ermenek çevresindeki köylerde özellikle çoban yatağı olan yayla semtlerinde kurulan basit mandıralarda yapılır. Bu mandıralara çevrede MANAR adı verilmektedir. 1970 yıllarında edindiğimiz bilgilere göre yılda 70 ton kadar kaşar, 230 ton kadar da tulum peyniri üretilmekte ve dışarıya satılmaktadır.(1970)

TİCARET

Çevre halkının ancak %8-10 oranında bir bölümü ticaretle uğraşır, bunların ekserisi ise demircilik, bakırcılık, kunduracılık yapan küçük esnaf zanaatkardır. Bir kısmı da manifatura, kırtasiye ve bakkaliye gibi dışardan getirdiği eşya ve ihtiyaç maddelerini satmakla ticaret yapar ki bunların hiç biri çevre ihtiyacını karşılayan kuruluşlardan öteye büyük ticari teşekküller değildir. Çoğunlukla parekende satış yaparlar. Ticaret özellikle merkezle köyler arasında oluşur. Bunun dışında ilçe sınırları dışına ceviz içi, balmumu, soğan, av derisi, kasaplık hayvan gibi şeyler satılır... Son yıllarda ceviz kütüğü, soğan, ceviz içi ve kasaplık hayvan ile kuru fasulye dışarıya en çok satılan ticaret eşyası olmuştur. Ayrıca kaşar ve tulum peyniri ile yenice gelişmekte olan meyvecilikten de söz edilebilir.

Ermenek merkezde her Cuma kurulmakta olan pazardan başka çevrede bir çok köylerde ve köyler arasındaki mıntikalarda yaz aylarında pazarlar kurulmaktadır.



Pekmez helvası yapımı.



Ermenek'te kiraz ve elma bahçelerinden...



(1)DEĞİŞİK: İneği olan 8-10 aile sıra ile birbirlerine çöplerle ölçerek süt alır verirler. Her aile sıra ile 10-15 gün değişik alır; yani çöplerle ölçmek suretiyle 8-10 evden borç süt alır. Böylece yeteri kadar sütü 5-6 gün içinde toplamış olur. Her sabah "değişik" yapmak üzere komşuların borç getirdiği bu sütlerle değişik sahibi yani süt toplayan ev ister yoğurt yapıp yayararak veya süt makinasında çekerek yağını alır; isterse tarhana, sütlü gibi kışlık yiyeceklerini hazırlar. Daha sonra süt borcunu "Değişik" alma sırası gelmiş olana her sabah götürerek alıcıda saklı borç çöplerine göre süt çöplenip ölçülerek geriye ödenir ki buna çevrede "DEĞİŞİK YAPMA" adı verilmektedir.

Ermenek esnafının yaz aylarında alış-veriş yaptığı çevre pazarların başlıcalarından söz etmek gerekirse:

1.DERE PAZARI

Mut yaylasında olup Pazar günleri kurulur. Ermenek ilçe merkezine yaya olarak veya hayvanla 8-9 saat kadar uzaklıktadır. Çoğunlukla Sinanlı, Karadöneli, Menemenci, Aşağı Kösellerli ve Yukarı Kösellerli aşiretlerinin alış-veriş yaptığı bir Pazar olup Ermenek esnafı buraya hayvan veya jeep, gibi araçlarla gider gelir.

2.BARDAT PAZARI

Gülnar yaylasında kurulur. Cuma günleri kurulan bu Pazar ise Ermenek merkeze yaya veya hayvanla 11-12 saat kadar uzaklıktadır. Gülnar Köylüğü ile Anamur, Tekeli aşiretleri alış-veriş gelirler.

3.TERS YAKAN PAZARI

Anamur yaylasında Cuma günleri kurulan bu Pazar Ermenek ilçe merkezine yaya olarak 9-10 saat kadar uzaklıktadır. Genellikle Anamur Yörüklerinin alış-veriş yaptığı bir pazardır.

4.DİLENDİ PAZARI

Ermenek-Karaman yayla yolu üzerinde ve Karaman İlçesi sınırları içinde; Ermenek merkeze altı saat uzaklıkta, Cuma günleri kurulur. Ermenek esnafının en çok rağbet ettiği pazarlardandır. Genellikle Akın, Akçaalan, Ada, Bayır köylerinin ve çevre yörüklerin uğradığı bir yerdir.

5.BAŞDERE PAZARI

Ermenek sınırları içinde; kaza merkezine yaya olarak 9 saat uzaklıkta, Cuma günleri kurulur. Çevre köyleri ile Barcın aşiretlerinin alış-veriş yaptığı bir Pazar olup hareketli pazarlardan biridir.

6.ZEYVE PAZARI

Ticari ve turistik gaye ile en çok ziyaret edilen, en hareketli çevre pazarlarından olup Ermenek ilçe sınırları içindeki iki pazardan birisidir. İlçe merkezine 18 – 20 km uzaklıkta olan pazar, Pazar günleri kurulur. Motel, dükkan, berber, fırın gibi sabit kuruluşları ve değirmenleri vardır. Bir ticaret merkezi olduğu kadar yaz aylarında ilçe halkının ve çevre köylerin, Gülnar ve Anamur ilçesi mensuplarının dinlenmek ve eğlenmek için çok uğradığı yerlerdendir. Genellikle çevre köyler halkı alış-verişe gelir.

Yukarıda sıralamış olduğumuz bütün pazarlara

Ermenek esnafı ve ticaret mensubu kişiler belirli günlerde hayvanlarla veya motorlu vasıtalarla ticarete giderler. Her türlü yerli üretim ve yabancı malı eşya ve emtia buralarda pazarlanır; paradan başka, balmumu, sadeyağ, peynir, av derisi, kasaplık hayvan gibi şeylere tahvil edilerek değerlendirilir.

NÜFUS DURUMU VE HALK

Ermenek ve çevresi hatta çevre kasabalarla beraber Taşeli denilen bu bölge nüfus bakımından yurdumuzun oldukça تنها yerlerinden birisidir. Çevrenin çok dağlık ve taşlık olması; geçim şartları gibi nedenlerle buralarda belirli bir miktar nüfustan başkasının yaşaması güçleşir, hatta imkansızlaşır. Onun için yörede daimi ve görünmeyen bir göç vardır. Ermenek'in sayım yıllarına göre nüfus gelişimi gözden geçirildiği zaman bu durum hemen dikkati çeker: Ermenek merkezin 1927 yılı sayımındaki nüfusu (6430) iken 1970 yılındaki nüfusu ancak (11.000) civarında olabilmıştır. Demek oluyor ki bu kadar süratli nüfus artımına karşılık Ermenek 43 yılda ancak 4600 kadar bir artış kaydedebilmiştir. Halbuki bu süre içinde Ermenekli olup da Ermenek'i terkederek Konya, Ankara, İstanbul gibi kentlere yerleşen Ermenek'linin sayısı enaz bunun dört katıdır. Ermenek için "Dışarıya insan ihraç eden; devlete ve millete insan beyni üreten, memur fabrikası bir memleket" denilebilir benim kanımca. Bu topraklar

ve bölge bu günkü basit zirai çabalar içinde kaldıkça, çevrede sanayi ve endüstri tesisleri kurulmadıkça Ermenek en fazla ilçe merkezi olarak onbeşbin kişi barındırabilir. Onbeşbinbirinci kişi mutlaka bu dar çemberin dışında kalacaktır. Bu sebeple ilçe ve çevre halkı yukarıda saydığımız büyük şehirden başka Mut, Anamur, Gülnar ve Silifke'ye göç etmiş durumdadır ve halen etmektedir de. Denilebilir ki Mut'un yarıya yakın nüfusu, Silifke'nin yüzde onbeş, Karaman'ın yüzde yirmi, Anamur'un yüzde on halkı Ermenek asıllıdır. Ermenek'te nüfusun yıllara göre artışını incelemek gerekirse aşağıdaki istatistik bize gereken bilgiyi verecektir.

Göç ve ölüm nedeniyle nüfus artışı %035 ile %015 arasında değişmektedir. 1950-1955 yıllarında yapılan bir istatistiğe göre nüfus artışı ilçe merkezinde binde oniki, köylerde binde yirmibir olarak tesbit edilmiştir. Yine aynı istatistiğe göre nüfusun %37 si çiftçi ve ameledir. 1950 sayımına göre ilçe merkezinde:

154 memur, 1063 tüccar, zanaatkar; geriye kalanları ise çiftçi ve boşgezer işçidir. Ermenek'te birkaç köy haric kadınların sayısı erkek sayısından fazladır. Mesela 1955 sayımına göre ilçe merkezinde (4035) kadın, (3524) erkek mevcuttur. Ermenek ve çevresinde kadınlar erkeklerden daha fazla çalışmaktadır. Evde tarlada, çocuğunun başında, tezgahda olmak üzere değişik işlerde çalışır; son derece becerikli ve sabırlıdır.

SAYIM YILI	MERKEZ NÜFUSU	BUCAK VE KÖYLER NÜF	TOPLAM
1927	6430	22308	28738
1935	6745	26072	32817
1940	5938	28145	34138
1945	6713	23430	35133
1950	6930	30872	37802
1955	7559	33095	40654
1965	8082	39028	48110
1970	11055	42002	53057
2000	15000		

**25-EKİM-1970 TARİHİNDE YAPILAN GENEL NÜFUS SAYIMINA GÖRE
ERMENEK MERKEZ, KASABA VE KÖYLERİNDE
NÜFUS DAĞILIMI VE EV SAYISI**

A.MERKEZ NÜFUSU: 11055

B.MERKEZE BAĞLI KÖYLER:

	EV SAYISI	NÜFUS	KÖYÜN ESKİ ADI
1.GÜNEYYURT KASABASI	974	3937	(GARGARA)
2.AĞAÇÇATI KÖYÜ	37	138	(ÇİMENE)
3.AŞAĞI ÇAĞLAR KÖYÜ	224	907	(AŞAĞI İZVİT)
4.BALKUSAN KÖYÜ	98	500	(BALKUSAN)
5.ÇAMLICA KÖYÜ	135	542	(MUHALLAR)
6.ÇAVUŞ KÖYÜ	58	264	(ÇAVUŞ)
7.EVSİN KÖYÜ	73	336	(BİSE)
8.ESKİCE KÖYÜ	44	165	(ESKİCE)
9.GÖKÇESEKİ KÖYÜ	116	453	(İMSİ)
10.KAYAÖNÜ KÖYÜ	108	437	(EZVENDİ)
11.OLUKPINAR KÖYÜ	115	394	(KOPUKOLUĞU)
12.PAMUKLU KÖYÜ	95	398	(CENNE)
13.ÜÇBÖLÜK KÖYÜ	287	1215	(GÖRMEL)
14.YALINDAL KÖYÜ	160	667	(ARNAVA)
15.YUKARI ÇAĞLAR KÖYÜ	273	936	(YUKARI İZVİT)
TOPLAM	2794	11289	

C.GÖKTEPE BUCAĞI VE KÖYLERİ:

	EV SAYISI	NÜFUS	KÖYÜN ESKİ ADI
1.GÖKTEPE BUCAĞI (Merkez)	535	2924	(FARİSKE)
2.SARİVELİLER KASABASI	532	3170	
3.ADİLLER KÖYÜ	220	1069	(ADİLLER)
4.CİVLER KÖYÜ	189	1085	(CİVLER)
5.CİVANDERE KÖYÜ	75	429	(CELEDERESİ)
6.ÇUKURBAĞ KÖYÜ	224	1157	(ÇUKURBAĞ)
7.DARA KÖYÜ	56	268	(DARAN)

8.DUMLUGÖZE KÖYÜ	225	1138	(MUZVADI)
9.ESENTEFE KÖYÜ	195	822	(LAMOS)
10.GÜNDER KÖYÜ	78	313	(GÜNDER)
11.ORTAKÖY	78	363	(ORTAKÖY)
12.KOÇAŞLI KÖYÜ	58	274	(MULUMU)
13.UĞURLU KÖYÜ	190	632	(UĞURLU)
TOPLAM	2655	13644	

D.KAZANCI BUCAĞI VE KÖYLERİ:

	EV SAYISI	NÜFUS
1.KAZANCI BUCAĞI (Merkez)	536	2074
2.ARDIÇKAYA KÖYÜ	237	1266
3.ÇATALBADEM KÖYÜ		973
4.İKİZÇINAR KÖYÜ		899
5.PINARÖNÜ KÖYÜ		222
6.GÖKÇEKENT KÖYÜ		1277
7.YAYLAPAZARI KÖYÜ		357
8.ÖZLÜCE KÖYÜ	834	
9.YEŞİLKÖY	271	
TOPLAM	8173	

E.TEPEBAŞI BUCAĞI VE KÖYLERİ:

	EV SAYISI	NÜFUS
1.TEPEBAŞI BUCAĞI (Merkez)	230	883
2.BAŞYAYLA KASABASI	439	2173
3.BOYALIK KÖYÜ	135	458
4.BOZKAYA KÖYÜ	88	377
5.BÜYÜK KARAPINAR KÖYÜ	180	843
6.KATRANLI KÖYÜ	220	1006
7.KIŞLA KÖYÜ	157	728
8.ELMAYURDU KÖYÜ	172	904
9.ÜZÜMLÜ KÖYÜ	220	1121
10.YERBAĞI KÖYÜ	80	411

TOPLAM**1701****8896****SONUÇ OLARAK:**

A.ERMENEK MERKEZ	1711	11055
B.MERKEZE BAĞLI KÖYLER	2794	11289
C.GÖKTEPE BUCAĞI	2655	13644
D.KAZANCI BUCAĞI		8173
E.TEPEBAŞI BUCAĞI	1701	8896

GENEL TOPLAM:**53057****ERMENEK MAHALLELERİNİN EV SAYISI****(1970 Yılı Özel idare kayıtlarına göre)**

SIRA NO:	MAHALLENİN ADI:	ŞEHİR EVİ:	BAĞ EVİ	TOPLAM
1.	KEÇİPAZAR	148	139	287
2.	GÜLPAZAR	52	64	116
3.	BAŞPINAR	122	72	194
4.	KEBENDİBİ	55	51	106
5.	SANDIKLI	146	85	231
6.	ORTA MAHALLE	121	88	209
7.	ÇINARLISU	117	98	215
8.	TAŞBAŞI	114	64	178
9.	DEĞİRMENLİK	180	93	273
10.	SUSAKLI	121	63	184
11.		GÜLLÜK	156	60
216				
12.	BAĞ ARASI	73		73
13.	MEYDAN	194	140	334
14.	AKÇAMESCİT	112	108	220
TOPLAM		(1711)	(1125)	(2836)

NOT: 2000 Yılı Nüfus Sayımı Sonuçları İçin "ERMENEK KÖYLERİ" Bölümüne Bakınız...

ERMENEK İLÇESİNİN DİĞER KONYA İLÇELERİNE GÖRE NÜFUS DURUMUNU GÖSTERİR İSTATİSTİK CETVEL

İlçelerin Nüfus Yoğunluğuna Göre Sıralanışı	Merkez Nüfusu	Genel Nüfus
1.EREĞLİ	46.137	102.901
2.KARAMAN	35.049	100.697
3.AKŞEHİR	32.457	81.000
4.KARAPINAR	15.846	41.100
5.ÇUMRA	14.200	66.900
6.ŞEYDİŞEHİR	11.868	45.882
7.KULU	11.826	41.365
8.ILGIN	11.285	53.295
9.ERMENEK	11.055	53.056
10.KADINHANI	10.597	30.703
11.SARAYÖNÜ	9.264	24.785
12.DOĞANHİSAR	9.049	29.234
13.BEYŞEHİR	9.003	39.610
14.CİHANBEYLİ	8.084	57.686
15.HADİM	8.405	49.813
16.YUNAK	5.369	55.025
17.BOZKIR	4.386	61.657

NOT: "ERMENEK ilçe merkezleri arasında merkez nüfusu bakımından 9. sırayı aldığı gibi ilçelerin genel nüfusu dikkate alındığı zaman da 9. sırayı almaktadır."



29 Ekim 1936

YERLEŞİM MERKEZLERİ DIŞINDA GÖÇEBE YAŞAYAN NÜFUS VE TOPLULUKLAR: (TÜRKMEN YÖRÜKLERİ)

İlçe merkezi, üç bucak merkezi, kırkdört kasaba ve köy olmak üzere kırksekiz sabit yerleşme merkezi dışında bir kısım topluluklar vardır ki bunlara Ermenek ve çevresindeki otlaklarda, yaylalarda ve benzeri yerlerde rastlanır. Bunlar seyyar çadırları ile sonbaharda yayladan sahile; ilkbaharda sahilden yaylalara çıkan göçebe TÜRKMEN YÖRÜKLERİ dir. Torosların gerçek tadını bunlar çıkarırlar, gerçek yaşantıyı bunlar sürerler!...

Orta Asya'dan bu yana Türk ırkının kendine has giyinişlerini, töre ve geleneklerini kıyafete kadar her yönüyle, eşsiz misafirperverlikleri ve temizlikleri ile rengarenk yaşayan; yirminci yüzyılın şu son yarısındaki göz kamaştırıcı moda salgınlarına umursamadan şalvarı, üç eteği, pabucu ve uygur tipi burnu kalkık çizmeleri ile tarihi Türk yaşantısını muhafaza eden bu Türkmenlerin hayatı gerçekten tetkik edilmeye ve hayranlıkla seyretmeye değer. Çullarından, kilimlerinden, keçelerinden kundak bağlarına; heybesinden torbasına, çuvalından çorabına kadar, rengi, bezeği ve düğümüyle Orta Asya Türk ruhunu yansıtır ve yaşatırlar. Develeri, sürü sürü koyun ve keçileri ile bir yaylaktan bir yaylağa göçüp duran, kırmızı yüzlü, bronz renkli,

sıhhat dolu Türkmen yörükleri Taşeli'nin kekik, lale kokulu dağlarının karlı Toroslar'ın sedir ağaçlarıyla bulutlara el eden zümrüt yamaçlarının



*Yöresel kıyafet içinde bir Ermenek köylüsü.
(Temiz, sade giysileri; kırışık alnı, anlam dolu bakışları
içinde Ermenek yaşantısının açık ifadesi).*

- 1.YUKARI KÖSELERLİ AŞİRETİ.....Balkusan çevresinde
- 2.AŞAĞI KÖSELERLİ AŞİRETİ.....Sultanalanı'nda
- 3.KARALAR BAŞIŞ AŞİRETİ.....Fariske yöresinde
- 4.GERCELİ AŞİRETİ.....Barçın yaylasında
- 5.GÜNEYLİ AŞİRETİ.....Barçın yaylasında
- 6.MURATLI AŞİRETİ.....Barçın yaylasında
- 7.MALHOCA (Molla Hoca) AŞİRETİ.....Yellibel'de
- 8.MENEMENCİ AŞİRETİ.....Yellibel'de
- 9.IŞIKLI AŞİRETİ.....Kamış Boğazı'nda
- 10.TEKELİ AŞİRETİ.....Altıntaş yaylasında
- 11.KEŞEFLİ AŞİRETİ.....Altıntaş yaylasında
- 12.YÜZÜ KARALI AŞİRETİ.....Kumdan Boğazı Tokar Kebeni civarındaki yaylalarda
- 13.KARA DÖNELİ AŞİRETİ.....Tangır Kebeni çevresinde
- 14.SİNANLI AŞİRETİ.....Tangır Kebeni ve Sungüllü'de yazı geçirirler.

gerçek sahibidir. Bunların tüm yaşantılarını bütün yönleriyle incelemek; kaleme almak ilerisi için çok kıymetli folklor araştırması olabilirse de kitabımızın dar sayfaları içinde bu işin imkansızlığından dolayı gerçekten üzgünüm.

Yaz aylarında Ermenek yaylalarında yaylayan; kışları Anamur, Gülnar, Silifke ve Alanya köylerinde geçiren Türkmenlerin sayısı son on yıl evveline kadar altı-yedi bin kadardır. Bunlardan bir kısmı otlak ve meraların ekilmeye başlaması nedeniyle göçebe hayatı bırakmış; toprağa bağlı olarak çevre köylere iskan olmuşlardır. Buna rağmen dört bin kadar Türkmen halen bu göçebe hayatı aynı zevk içinde bugün bile devam ettirmektedir. Ermenek Yaylalarına göç eden Türkmen oymaklarının en tanınmışlarını ve yazın oturdukları yaylaları şöyle sıralamak mümkündür.

Asıl meşguliyetleri hayvancılık olan bu aşiretlerin her birinin kendilerine ait otlakları, tarlaları ve konak yerleri vardır. Bu yerlerin kendilerine ait olduğunu gösteren fermanlar mevcut olup bir çoğunun ellerindendir. Ermenek çevre köylerindeki halkın büyük bir kısmı sonradan bu köylere iskan olmuş; aşiret hayatını bırakarak toprağa ve belirli bir mevkiye bağlanmış kişilerdir. Çünkü birçok köylerimizdeki geleneklerle bu aşiretlerin gelenekleri arasında büyük benzerlikler ve halen yaşayan müşterek yönler vardır.

Hayvancılıkla uğraşan bu yörükler obalarının çevresindeki tarlalarda, akarsu ve pınar başlarında tahıl ve sebze ziraatı da yaparlar. Böylece bir kısım tarım ve sebze yi kendileri üretirler. Kilim, heybe, çuval ve benzeri şeyler dokumak üzere her aşiret çadırının önünde görülen dokuma tezgahları, dikkati çeken özelliklerdendir.



Kamış Boğazi'nde bir yörük obası.



Kamış Vadisi'nde Türkmen yörükleri.



Yörük Göçü. (Selvinaz Obası'nın Barçın Yaylası'na çıkışı.)



Kamış Boğazı'nda Köşelerli Aşireti ile...



"Yörükler" (Sarı Keçili Aşireti).

ERMENEK YOLLARI VE ÇEVRE İLİŞKİLERİ (1970)

(Ermenek, tarih boyunca ne çektiyse yoldun ve yolsuzluktan çekmiştir. Yirminci yüzyılın son çeyreğinde milletler ayı fethedip diğer gezegenlere çıkış yolları ararken Ermenek'li olarak bizler hâlâ yılan gibi kıvrılıp bükülen, kertenkele izine benzeyen yollarda 85-90 km.lik Ermenek-Mut yolunu dört saatte aşmaktayız. Hepsinden geçtik ama "Çıkamaz Sokak" durumunda olmaktan bir türlü kurtulamadık... Nedir Ermenek'in, Ermenek'linin günahı? Devlet yönetiminin her basamağında her meslekten yüzlerce çocuğu olmasına ve her biri bu konuda en az bizim kadar şikayetçi bulunmasına rağmen Ermenek'in bu derdi niçin çözülmez bu soruna niçin el atılmaz bilinmez. Bir karış Alanya-Ermenek yolu, bir karış Anamur-Ermenek, Ermenek-Taşkent yolları neden açılmaz bilinmez.)

Ermenek'i çevre kentlere ve köylere bağlayan kara yollarının bir kısmı sadece yazın ulaşımına açık olup kış aylarında kapanır. Ermenek'i yaz kış dışarıya bağlayan ve daimi ulaşım yapılan tek yol ERMENEK-MUT yoludur. 1949-1960 yılları arasında yapılmış olan bu yol 85 km.uzunluktadır. Halen yeterli değildir. Göksu (Ermenek Çayı) vadisini takiben ve Toroslara genellikle paralel olarak iki kent arasında uzanır. Son derece manzaralıdır. Mut-Manavgat burnu arası asfaltlanmış ise de dardır, keskin virajlı ve engebeli olup yetersizdir.

ERMENEK-KARAMAN YAYLA YOLU (1975)

Ermenek-Karaman Yayla yolu Ermenek, Tekeçatı, Kamış Boğazı, Yelibel, Bucakkışla üzerinden 125 km.lik bir mesafeyle Karaman'a ulaşan bir yoldur. Ermenek-Mut sahil yolu yapılmadan önce Ermenek'in motorlu ulaşımı bu yoldan yapılmakta idi. (Kış aylarında Yelibel Rakım 1925 metre geçit vermediği için Ermenek altı aya yakın mahzur kalırdı.)

Son derece engebeli bir araziden geçen yol üzerinde sayılamayacak kadar çok viraj ve uçurum mevcuttur. Sadece "Avgan" mevkiinde iki kilometrelik yol üzerinde kırk viraj vardır. Manzaralı bir güzergaha sahip olmakla beraber yorucu ve yıpratıcı bir yol olup son yıllarda terk edilmiştir. Gerektikçe göç yolu veya orman yolu olarak kullanılmaktadır. Tarihi Roma yollarından Anamuryum-Larende-Iconium hattı üzerindedir.

ERMENEK-HADİM YOLU

Ermenek-Koşubeli üzerinden Hadim'e ulaşan yol 93 km.kadar uzunluktadır. Kırk yıl kadar önce yapılmış olan yol ayrıca Ermenek'in Fariske ve Halimiye bucaklarına bağlı köyler için de önem

taşımakta olup son yıllarda köy yollarının yapımı dolayısıyla daha uygun hale getirilmiştir.

ERMENEK-TAŞKENT YOLU

Ermenek'i batıdan diğer kentlere bağlayabilecek yapıda bir yol olan Ermenek-Taşkent yolu son yıllarda yapılan tamiratla yaz aylarında işler hale getirilmiştir. Bu alanda yapılacak yatırımlarla bu yol biraz daha mükemmel hale getirildiği takdirde Ermenek'in yaz kış işleyen ikinci bir kapısı açılmış olacak; böylece kısmen de olsa Ermenek çıkamaz sokak durumundan kurtulacaktır.

ERMENEK-ALANYA YOLU

Ermenek'i her yönden etkileyecek, ekonomik yapıya büyük tesir edecek yol Ermenek-Alanya yolu olacaktır. Ermenek, Küçüksu, Ambar Boğazı ve Nadire üzerinden Alanya'ya açılacak yolun Nadire Köyü yakınlarına kadar olan bölümü açılmış durumda olup bu yolun süratle tamamlanması gerek Ermenek'liler ve gerekse Alanyalılarca rağbet göreceğinden; güzergahı son derece enteresan ve ilginç olduğundan Ermenek'e yerli ve yabancı turist akımını sağlayacaktır.

ERMENEK-GÜLNAR-SİLİFKE YOLU

Ermenek'in tarihi ve ilk yoludur. Romalılar devrinde yapıp, Bizanslılar zamanında gözden geçirilen ve daha sonra 1886 yıllarında (HARLEM KALFA) adında bir kişinin idaresinde ele alınıp ıslah edilen yoldur. Ermenek'e ilk motorlu vasıta bu yol üzerinden gelmiştir.

Ermenek'i Akdeniz'e bağlayan mevcut iki yoldan (Ermenek-Mut yolu hariç) birisidir. Yol kış aylarında çalışmaz, Erik Deresi ve Mennan Kalesi çevresindeki kayalıklardan geçtiği için ıslahı masraflı bir yol olmakla beraber nefis manzaralarla görenleri hayran bırakır.

ERMENEK-ANAMUR YOLU

Ermenek-Gülnar-Silifke yolu gibi tarihi yollardan biridir. Sadece yaz aylarında ve gerektiği zaman kullanılır. Daimi ulaşım durumu yoktur. Ermenek'i Akdeniz'e bağlayan yollardan biridir. İşler hale getirilmesi Ermenek ve Anamur için birçok faydalar sağlayacaktır. Görmel Köprüsü, Kazancı, Kaş, üzerinden 110 km.uzunluğunda olan yol Roma'lılar devrinde yapılmıştır. Yarım yüzyıl kadar önce genel bir bakım görmüştür. Turistik ve sayfiye olanakları bakımından Ermenek'e etki edecek yapıda olup bir an evvel devlet elinin uzatılması arzu edilmekte ve beklenmektedir. Ayrıca manzara bakımından fevkalade güzel bir güzergaha sahiptir.

ERMENEK-MUT YAYLA YOLU

Ermenek, Yaylaboğazi-Tekeçatı ve Gumdan Boğazi üzerinden Süngüllü'ye çıkan ve oradan Mut'un Değirmenlik yaylası'ndan geçerek Mut ilçesine ulaşan oldukça eski bir yol olup ancak ve gerektiği zaman yaz aylarında kullanılır. Süngüllü beli kış aylarında geçit vermediği için kışın ulaşım olanağı yoktur.

ERMENEK'TEN GEÇEN TARİHİ YOLLAR

Ermenek, Romalılar devrinde yapılmış olan iki ayrı yolla Akdeniz'e bağlanmıştır. Bunlardan birinci yol: ANEMOURION - EIRENEPOLIS - GERMANİCOPOLIS (Anamur, Yukarı İrnebol, Ermenek) YOLUDUR. Anamur'dan başlayan yol İrnabol yakınlarındaki tarihi (TİTİOPOLIS) şehrinde KELENDERİS (Gilindire) den gelen ikinci yolla birleştikten sonra Ermenek'e ulaşmaktadır. Bugünkü Ermenek-Anamur Yolu'nun esasını meydana getirmektedir. İkinci yol KELENDERİS-TİTİOPOLIS-GERMANİCOPOLIS (Gilindire-Titiopolis-Ermenek) yolu olup Gilindire'den, Titiopolis'e (İrnabol yakınlarında bir şehir) ulaşmakta ve orada Anemourion (Anamur) dan gelen ikinci yolla birleşip Görmel Köprüsü civarından karşıya geçip GERMANİCOPOLIS (Ermenek)e ulaşmaktadır. Bu yol Germaniopolis (Ermenek) ten devam ederek Bıçakçı üzerinden (Ermenek-Karaman Yayla yolu güzergahını kısmen takip ederek) LARANDA'ya (Karaman) ulaşmakta.

2004 YILI İTİBARIYLA ERMENEK YOLLARI

ERMENEK-MUT YOLU: Birinci dereceden Ermenek ve çevresine hizmet veren yol durumunda olup Ermenek-Manavgat geçidi arası son derece güzel manzaralı, oldukça bakımlı ve ihtiyaca cevap verecek durumdadır. Ne varki 45 km.lik bu güzergahın devamı olan Manavgat-Mut arası ortalama 40 km.lik bölümü "Köy yolu" görünüm ve statüsünden kurtarılamamıştır. (Manavgat geçidi son yıllarda genişletilerek sürücülerin korkulu rüyası olmaktan çıkmıştır.)

ERMENEK-BAŞYAYLA-TAŞKENT-KONYA ERMENEK-SARIVELİLER-TAŞKENT-KONYA YOLLARI: Ermenek ve çevresinin ikinci dereceden kapısıdır. Bakımı ve genişletme çalışmaları devam etmekte olup özellikle yayla yolu olması nedeniyle yaz mevsiminde tercih edilen bir yoldur.

ERMENEK-ANAMUR YOLU: 110 km.lik bir yol olup Ermenek'in güneye, Akdeniz'e açılan kapısıdır. Son yıllarda daha bakımlı, oldukça stabil hale gelmiş Akpınar Kazancı arası zaman zaman kış nedeniyle kasisli hale gelirse de yaz ve kış çalışan oldukça işlek bir yol olarak hizmet vermektedir. Anamur Kaşı'na kadar serin olan, yüksek yayla yapısı arzeden bir güzergahta, ormanlık ve son derece manzaralı bir yoldur.

ERMENEK-SARIVELİLER-GÖKTEPE-ALANYA YOLLARI: Ermenek, Sarıveliler, Sarıveliler-Göktepe arası yol oldukça bakımlı, diğerleri gibi asfalt, yaz ve kış işleyen şimdilik ihtiyaca cevap verebilecek özellikte yollar olup Göktepe-Alanya, Sarıveliler Alanya yolları orman yolu niteliğinde stabilize ve henüz arzu edilen vasıflara ulaşmış bir yol değildir. Yaz mevsiminde jeepler ve benzeri yüksek şaseli arabalarla gidilmesi doğru olacak son derece nefis doğa manzaralı heyecan verici dağ yollarıdır. Ortalama, 70-75 km.lik bir yol olup arzu edilen vasıflarda tamamlandığı zaman ERMENEK-BAŞYAYLA VE SARIVELİLER YÖRESİ İÇİN tercih edilecek Turistik nitelikte bir yol vasfı kazanacaktır.

ERMENEK-BAŞYAYLA-SARIVELİLER KÖY YOLLARI: DUMLUGÖZE (Muzvadi) yolunun Muzvadi-Daran arası 25 km.lik kesimi yeterli genişlikte olmakla beraber asfalt kaplı değildir. Bu kısım dışında istisnasız bütün köy yolları ERMENEK VE KÖYLERİ, BAŞYAYLA VE KÖYLERİ, SARIVELİLER VE KÖYLERİ arası yaz kış işleyen asfalt kaplı manzaralı şimdilik kaydıyla her türlü taşıta ve ihtiyaca cevap veren yollarıdır.

ERMENEK-KARAMAN YAYLA YOLU: Ermenek'i bağlı olduğu il Karaman'a bağlayan en kısa yol (120 km.) olmasına rağmen 2004 yılı itibarıyla hâlâ yeterince bakımı yapılmış, genişletilmiş, asfaltlanmış işler hale gelmiş değildir. Son beş yıl içinde Ermenek Yellibel (Köprücek) arası kumlanmış asfalt kaplaması yapılmış ise de işler hale getirilememiştir. Ancak yaz aylarında çalışan çok eski bir Ermenek yolu olmasına rağmen yeterince sorunları çözülmemiş nostaljik bir yol durumundadır. Karaman İli'nin en büyük ilçesi olduğu halde ve Karamanoğullarının ilk ve en eski başkenti ilk yerleşim yeri olmasına rağmen, KARAMAN'ı ERMENEK'e bağlayan doğrudan ve işlek bir yol olması gerekirken Karaman İli'nin valisi bile Ermenek'e İçel toprağından Mut'u dolaşarak gelir... (Ama Karaman'lılar Ermenek'in övünülecek değer ve güzelliklerine sahiplenmeyi çok iyi bilirler.

Örneğin TV. Programlarında ERMENEK adını hiç zikretmeden ZEYVE PAZARI'NI, TEKEÇATI'NI, NADİRE DEĞİRMENİ'Nİ, KARAMAN'IN MESİRE YERLERİ DİYE gösterirler. Balısedilen Mesire yerlerinin en yakını değil Karaman'a Ermenek'e bile 25-30 km.dir!...)

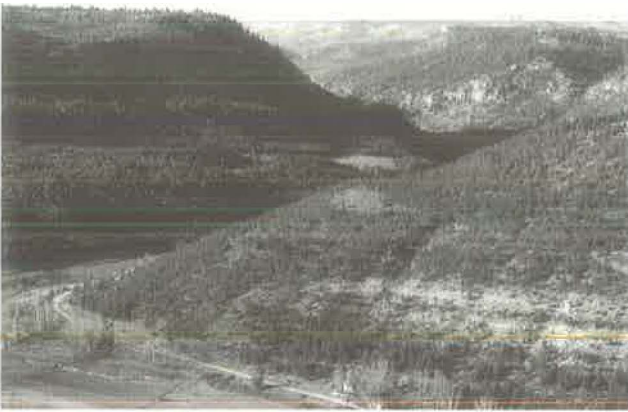
ERMENEK GÜLNAR YOLU: Ermenek'i dışarıya bağlayan en eski yollardandır. Ermenek-Görmel-Bardat Alanı-Ilısu üzerinden Gülnar'a ulaşır, asfalt kaplıdır. 1886 yılında "Harlem Kalfa"

adında bir kişi yönetiminde bugünkü güzergahı ıslah edilerek uzun yıllar Silifke-Mersin-Adana ilişkilerinde hizmet vermiş ise de Anamur Ermenek yolunun ıslahından sonra ilgi azalmış, köy yolu statüsü içinde hizmet vermektedir.

ERMENEK MERKEZE BAĞLI KÖYLER VE BAŞYAYLA SARIVELİLER İLÇELERİNE BAĞLI KÖYLER ARASI YOLLAR TÜMÜYLE ASFALT KAPLI OLUP YAZ-KIŞ HİZMET VERECEK ÖZELLİKTEDİR. (BAKINIZ: Ermenek yolları ve çevre ilişkileri Bölümümüz:)



Ermenek Otagarı. (2004)



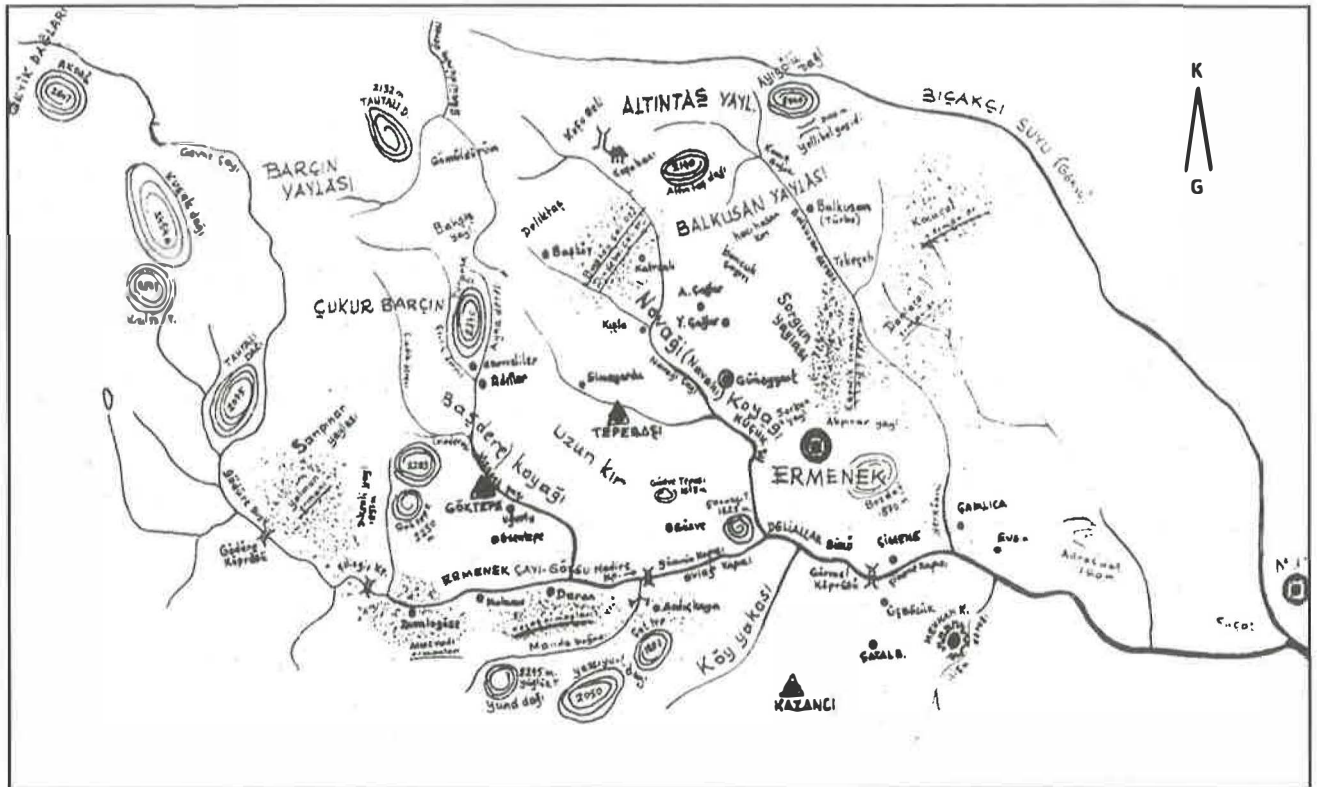
Fiğla'dan -Aykadın Boğazına doğru.



Ermenek - Anamur Yolu Güzergahı.

ERMENEK-BAŞYAYLA ve SARIVELİLER KÖYLERİNİN MEVCUT YOLLAR ÜZERİNDEN ERMENEK MERKEZE UZAKLIĞI

GÜNEYYURT	12 Km.	KOÇAŞLI	60 Km.
AĞAÇÇATI	10 Km.	DUMLUGÖZE.....	85 Km.
AŞAĞI ÇAĞLAR.....	18 Km.	GÜNDER	45 Km.
YUKARI ÇAĞLAR.....	16 Km.	UGURLU	38 Km.
BALGUSAN	25 Km.	TEPEBAŞI.....	25 Km.
ÇAMLICA	20 Km.	BAŞYAYLA.....	25 Km.
ÇAVUŞ	17 Km.	BOYALIK	25 Km.
EVİN	35 Km.	BOZYAKA	25 Km.
ESKİCE	15 Km.	BÜYÜK KARAPINAR	26 Km.
GÖKÇESEKİ	20 Km.	KATIRANLI	24 Km.
KAYAÖNÜ	15 Km.	KIŞLA	25 Km.
OLUKPINAR	36 Km.	ELMA YURDU	25 Km.
PAMUKLU	20 Km.	ÜZÜMLÜ	25 Km.
ÜÇBÖLÜK	20 Km.	YERBAĞI	23 Km.
YALINDAL	25 Km.		
GÖKTEPE	51 Km.	KAZANCI	26 Km.
SARIVELİLER	47 Km.	ARDIÇKAYA	60 Km.
ADİLLER	45 Km.	YEŞİLKÖY.....	70 Km.
CİVLER	50 Km.	ÇATALBADEM.....	30 Km.
CİVANDERE	55 Km.	İKİZÇINAR.....	26 Km.
ORTAKÖY.....	44 Km.	GÖKÇEKENT.....	35 Km.
ÇUKURBAĞ	55 Km.	PINARÖNÜ.....	43 Km.
DARAN	60 Km.	YAYLAPAZARI.....	25 Km.
		ÖZLÜCE.....	38 Km.



Ermenek ve çevresindeki dağlar, tepeler, yaylalar, yoğun orman bölgeleri ve akarsular.

EĞİTİM, ÖĞRETİM ve SOSYAL KURULUŞLAR

İLKOKULLAR

MERKEZ İLKOKULU

1910-1911 yılları içinde inşa edilip Sultan Reşat'a izafeten REŞADİYE MEKTEBİ İPTİDAİYESİ adı verilen Merkez Okulu, Ermenek'te resmi manada açılan ilk ilkokuludur.

Okul hizmete şimdiki Akşam Kız Sanat Okulu binasında girmiş (yeni yapılan hal binası yerinde), Reşat Hoca "Reşat Okutan" bu okula başöğretmen "Okul Müdürü" olarak atanmış ve uzun yıllar verimli ve unutulmaz çalışmalarıyla yüzlerce genç yetiştirmiştir. Cumhuriyetin ilanından sonra MERKEZ İLKOKULU olarak isim değiştiren okuldan bugün devlet hizmetinde görev almış mülkiyeli, iktisatçı, öğretmen, doktor, mühendis, hukukçu, subay gibi birçok değerler mezun olmuştur. Reşat Hoca'nın emekliye ayrılmasından sonra Ata Gür, Ali Niyazi Ülkü, Hulûsi Özkan, Ulvi Çetin, Asım Alper, Hüsnü Turan, Ali Doğan Öntürk gibi birçok değerli öğretmen burada okul müdürlüğü "Başöğretmenlik" ve aynı zamanda Maarif Memurluğu "İlköğretim Müdürlüğü" yapmıştır. Bu arada, aynı okulda uzun yıllar memleket çocuklarının yetişmesi ve yetiştirilmesi için çaba sarfeden ve bu gün hakkın rahmetine kavuşmuş değerlerden ve kıymetli öğretmenlerimizden Emin Hoca'yı "Emin Bahçevli", Ali Vefa Gür'ü, Rıza Göksu'yu, Hıfzı Alparslan'ı, Mehmet Servi'yi, Hasip Esin ve Nabi Toker'i rahmetle anmak gerekir. Okuldan şimdiye kadar 2500 ün üstünde öğrenci mezun olmuştur. (1970-1971) ders yılı sonuna göre) müdür dahil olmak üzere 6 erkek, 9 bayan öğretmen görev yapmaktadır. 7 dershaneli okulda ikili öğretim yapılmakta olup, 277 erkek; 222 kız olmak üzere 499 öğrenci mevcuttur.

1970 yıllarında inşa edilen okul binası "1968" yılında harap ve köhne olması nedeniyle boşaltılarak yeni yapılan, Susaklı Mahallesindeki okula taşınmıştır, halen orada hizmettedir. Okulun ilk binası yıkılarak yerine hâl binası yapılmıştır (1970).

CUMHURİYET İLKOKULU

Bu okulun ilk adı MEKTEBİ TERAKKİ'dir. Orta Mahallede tarihi Karamanoğlu hamamına bitişik ahşap binada uzun yıllar çalışmış; Cumhuriyet devrinde SAKARYA İLKOKULU adını almıştır.

1952 yılına kadar sözü geçen binada ve çevrede kiralanan özel binalarda hizmet ettikten sonra 1952 yılında lise binasının alttan iki katı bu okula tahsis edilerek dağınıklıktan kurtarılmıştır. Orta Okulun yıllar geçtikçe mevcudunun çoğalması nedeniyle Sakarya İlkokulu, Tol Medrese'nin hemen doğu kısmında yapılan yeni binasına "1962" tarihinde taşınmış ve CUMHURİYET İLKOKULU olarak yeniden ismi değiştirilmiştir.

Okulun, okul müdürü dahil olmak üzere on erkek, beş bayan 15 öğretmeni vardır, yedi dershaneli yeni okulda ikili öğretim yapılmaktadır. Öğrenci mevcudu 253 erkek, 264 kız olmak üzere 517'dir.(1970-1971 öğretim yılı kayıtlarına göre) Eski adıyla Sakarya İlkokulu olarak anılan okuldan bu güne kadar üçbin kişinin üzerinde öğrenci mezun olmuş, bunların birçoğu yüksek tahsile devam ederek bu gün isimlerinden iftiharla bahsedilen birer insan olarak yurt hizmetinde çeşitli mesleklerle görev yapmaktadırlar. Bunların isimlerini burada sıralamaya imkan olmadığı gibi lüzum da yoktur. Fakat bunları yetiştiren, Ermenek kültürünün temel taşları olarak niteliyebileceğimiz değerli hocalarımızı saygı ile anmak isteriz. Özellikle okulun başöğretmenlerinden "Müdürlerinden" rahmetli Şevket Özmen'i, bitip tükenmeyen çalışma isteği, idealleri, meslek aşkı, vatanseverliği ile her fırsatta anmak ve hatırlamak gerekir. Aynı okulda uzun yıllarını memleket çocuklarına veren hocalarımızdan sayın Kaşip Kıcıman'ı, Sami Öztaş'ı, Emin Alper'i, Ali Doğan Öntürk'ü, Mualla Özün "Demirkazık'ı" Ata Gür'ü ve daha nicelerini aynı duygularla anmak gerekir.

İLKOKULLARIMIZDAKİ ÖĞRETMEN DURUMU

1970-1971 Ders yılı sonunda Ermenek İlköğretim müdürlüğü kayıt defterlerinden çıkardığımız istatistik bilgilere göre İlçe merkezi ile kasaba ve köylerde halen mevcut 53 ilkokulda şimdiye kadar 539 öğretmen görev almış olup bunlardan 41'i bayan 167 si erkek olmak üzere 208 öğretmen halen okullarımızda görevli bulunmaktadır. Şimdiye kadar gelip geçmiş tüm öğretmenlerin %98 'i Ermenek ve köylerinden olup ancak %2 si harıçten kişilerdir. Bunlar da Yedek Subay öğretmen olarak atanmış olanlardır. Ermenek ve çevresinden "Köylerinden" yetişen öğretmenler, Ermenek



Merkez İlkokulu Öğretmenleri (1926).



Reşat Efendi (Okutan) Hoca ve öğrencileri (1926).

ilkokullarından başka çevrede Karaman, Konya, Ereğli, Mut ve Anamur gibi kentlerde de görev almış olup özellikle Konya ilkokullarındaki öğretmen sayısının üçte birine yakını ile, Karaman ilkokullarında görev almış öğretmenlerin yarısından çoğu Ermenek’lidir; Ermenek ve çevre köylerinin çocuklarıdır. Ermenek’te tarımın elverişsiz, ticaretin kısa olması; dolayısıyla halkın fakir oluşu nedeniyle tahsile karşı ilgi fazla olmaktadır. Ermenek çocuklarının zeki ve uyanık olması tahsil hayatındaki üstün başarıları bu ilgiyi biraz daha artırmaktadır. 1968 yılına kadar İlçe merkezinde lisenin olmayışı, halkımızın dışarda paralı olarak çocuk okutma-tahsil yaptıрма olanaklarının bulunmayışı nedeniyle yatılı köy enstitüleri ve öğretmen okulları tercih edilmiştir. Bu tercihin ikinci bir sebebi de öğrenci velilerinin ekseriyetle kısa yoldan çocuklarını hayata atmak düşüncesi olmuştur. Bunun yanında parasız devlet yatılı lise imtihanlarını kazanarak yüksek tahsile devam edenlerle ailevi durumu uygun olup Karaman, Konya, Antalya gibi çevre kentlerde liseyi bitirerek başka meslek dalları seçenlerin sayısı da yüksektir.

Ermenek çevresinde öyle köyler vardır ki altı kişilik bir ailede beşi tahsil yapmıştır. Bazı köylerde öğretmenlik mesleğini tercih başta gelir. Örneğin: Şimdiye kadar Uğurlu Köyünden 500 den fazla ilk ve orta dereceli öğretmen yetişmiştir. (Uğurlu: 188 hane, 660 nüfus 1965 sayımına göre) Demek oluyor ki halen mevcut nüfusuna yakın öğretmen yetiştirmiştir. Ortalama bir o kadar da diğer meslek mensubu...

Ermenek ilkokullarında görev almış bütün öğretmenlerin isimlerini burada sıralamaya imkan olmadığı için uzun yıllar hizmet ettikten sonra, aramızdan ayrılmış “vefat etmiş” değerlerle, emekliye ayrılmış durumda olanları ve halen görev başında bulunanlardan Ermenek köy, kasaba ve merkezinde onbeş yıldan fazla çalışmış öğretmenlerimizin isimlerini bir liste halinde de olsa kitabımıza almayı eğitim ve öğretim tarihimiz bakımından gerekli bulduk.

Bu vesile ile ölmüş durumda olanları saygı ve rahmetle anarken emekliye ayrılmış olanları uzun ömürler dileğiyle kutlar görev başında olanlara da aynı duygularla başarılar dileriz.



1973 - 74 Öğretim yılı Merkez İlkokulundan bir grup, milli giysilerle.



Sakarya İlkokulu 5. Sınıf Öğrencileri 1955 ve (Emin Alper, Şevket Özmen).



Balkan Savaşlarında İngilizlere esir düşen Yed. Sb. Ermenekli öğretmenler. (1912 Esat)



Merkez İlkokulu - 1946.



Konya'da Okuyan Öğretmen Okulu ve Lise Öğrencileri - 1930'lu yıllar...



Merkez İlkokulu Sahnesinde "Paydos" piyesinden bir görünüm. (1975)



Ermenek Merkez de Seyrankaya mevkiinde yeni yapılmakta olan ilkokul binası. (1975)

İLÇE MERKEZİNDE

OKULUN ADI:	DERSLİK SAYISI	ÖĞRETMEN DURUMU			ÖĞRENCİ DURUMU			ÖĞRETİM DURUMU	
		ERKEK	BAYAN	TOPLAM	ERKEK	KIZ	TOPLAM	İKİLİ	NORMAL
MERKEZ İLKOKULU	7	6	9	15	277	222	499	X	-
CUMHURİYET İLKOKULU	7	10	5	15	253	264	517	X	-
GARALAR İLKOKULU	1	1	-	1	22	11	33	-	X
TOPLAM:	15	17	14	31	552	497	1049		

MERKEZE BAĞLI KÖYLERDE

OKULUN ADI:	DERSLİK SAYISI	ÖĞRETMEN DURUMU			ÖĞRENCİ DURUMU			ÖĞRETİM DURUMU	
		ERKEK	BAYAN	TOPLAM	ERKEK	KIZ	TOPLAM	İKİLİ	NORMAL
GÜNEY YURT İLKOKULU (GARGARA)	6	10	2	12	260	165	425	X	-
GÜNEY YURT YENİ MAHALLE İLKOKULU	2	3	-	3	62	53	115	X	-
AŞAĞI ÇAĞLAR İLKOKULU (AŞAĞI İZVİT)	1	1	3	4	95	46	141	X	-
BALKUSAN İLKOKULU	2	2	-	2	37	35	72	-	X
ÇAMLICA İLKOKULU (MUHALLAR)	3	3	1	4	86	48	124	X	-
ÇAVUŞ İLKOKULU	1	1	-	1	24	12	36	-	X
EV SİN İLKOKULU (BİSE)	1	2	-	2	33	25	58	X	-
ESKİCE İLKOKULU	1	-	1	1	18	15	33	-	X
KAYAÖNÜ İLKOKULU (EZVENDİ)	2	1	1	2	36	31	67	-	X
OLUKPINAR İLKOKULU (KOPUKOLUĞU)	1	2	-	2	20	36	56	-	X
PAMUKLU İLKOKULU (CENNE)	1	2	-	2	39	23	62	X	-
ÜÇBÖLÜK İLKOKULU (GÖRMEL)	5	5	-	5	111	84	195	-	X
YALINDAL İLKOKULU (ARNAVA)	3	3	-	3	65	47	112	-	X
YUKARI ÇAĞLAR (YUKARI İZVİT)	2	2	2	4	108	58	166	X	-

GÖKTEPE BUCAĞI KÖYLERİ

OKULUN ADI:	DERSLİK SAYISI	ÖĞRETMEN DURUMU			ÖĞRENCİ DURUMU			ÖĞRETİM DURUMU	
		ERKEK	BAYAN	TOPLAM	ERKEK	KIZ	TOPLAM	İKİLİ	NORMAL
GÖKTEPE İLKOKULU (FARİSKE)	6	7	-	7	139	132	271	-	X
SARIVELİLER İLKOKULU	3	8	-	8	171	77	248	X	X
ADİLLER İLKOKULU	7	8	-	8	146	156	302	-	X
CİVLER İLKOKULU	3	5	-	5	113	73	186	-	X
CİVANDERE İLKOKULU	2	3	-	3	40	40	80	-	X
ÇUKURBAĞ İLKOKULU	3	8	-	8	136	126	267	X	-
DARAN İLKOKULU	2	2	-	2	33	13	46	-	X
DUMLUGÖZE İLKOKULU (MUZVADI)	3	2	-	2	77	23	100	-	X
ESENTEPE İLKOKULU (LÂMOS)	3	5	-	5	78	86	164	X	-
GÜNDER İLKOKULU	1	2	-	2	23	26	49	X	-
ORTAKÖY İLKOKULU	2	2	1	3	63	34	97	X	-
KOÇAŞLI İLKOKULU	1	1	-	1	19	14	33	-	X
UĞURLU İLKOKULU	3	2	1	3	54	52	106	-	X
ÇEVREKAVAK İLKOKULU	2	3	1	4	74	74	148	-	X
KAZANCI BUCAĞI VE KÖYLERİNDE									
KAZANCI İLKOKULU	3	7	2	9	165	154	319	X	-
ARDIÇKAYA İLKOKUL (NADİRE)	3	4	1	5	106	64	170	-	X
ÇATALBADEM İLKOKULU (YUKARI İRNABOL)	2	1	2	3	60	48	108	-	X
İKİZÇINAR İLKOKULU (AŞAĞI İRNABOL)	3	3	-	3	44	50	94	-	X
BELİÇEKKOZ İLKOKULU (A.İRNABOL'ÜN MAHAL.)	1	2	-	2	20	26	46	X	-

OKULUN ADI:	DERSLİK SAYISI	ÖĞRETMEN DURUMU			ÖĞRENCİ DURUMU			ÖĞRETİM DURUMU	
		ERKEK	BAYAN	TOPLAM	ERKEK	KIZ	TOPLAM	İKİLİ	NORMAL
PINARÖNÜ İLKOKULU	1	1	-	1	16	16	32	-	X
GÖKÇEKENT İLKOKULU (AKMANASTIR)	3	4	2	6	119	91	210	-	X
YAYLAPAZARI İLKOKULU (ZEYVE)	1	2	-	2	34	36	70	X	-
ÖZLÜCE İLKOKULU	3	1	2	3	69	66	135	-	X
ÖZLÜCE AŞAĞI MAH.İLKOKULU (SARIVADI)	1	1	-	1	14	16	30	-	X
YEŞİLKÖY İLKOKULU (NADİRE GÜMRÜNÜ)	1	2	0	2	27	20	47	X	-
TEPEBAŞI (HALİMİYE) BUCAĞI VE KÖYLERİ									
TEPEBAŞI İLKOKULU	3	4	-	4	72	69	141	X	-
BAŞKÖY İLKOKULU	4	4	-	4	91	80	171	-	X
BAŞKÖY-SÖĞÜTLÜ İLKOKULU	2	1	-	1	36	24	60	-	X
BOYALIK İLKOKULU	2	2	-	2	37	35	72	-	X
BOZYAKA İLKOKULU (GERDE)	2	2	-	2	35	25	59	-	X
BÜYÜK KARAPINAR İLKOKULU	2	3	-	3	74	61	135	-	X
KATRANLI İLKOKULU (DİNDEBOL)	2	4	-	4	75	53	128	X	-
KIŞLA İLKOKULU	1	3	-	3	67	47	114	X	-
ELMAYURDU İLKOKULU (İZNEBOL)	3	3	1	4	75	64	139	-	X
ÜZÜMLÜ İLKOKULU (DAVDAS)	4	4	-	4	77	48	125	-	X
YERBAĞI İLKOKULU (GÜZVE)	1	2	-	2	20	22	42	X	-
KIRAZLIYAYLA İLKOKULU	2	1	2	3	68	38	106	X	-
GENEL TOPLAM	122	190	53	243	3726	2895	6621	20	32

**ERMENEK İLKOKULLARINDA UZUN
YILLAR ÇALIŞTIKTAN SONRA
ARAMIZDAN AYRILMIŞ OLAN
ÖĞRETMENLERİMİZ (1972 kayıtlarına göre)**

REŞAT OKUTAN	EMİN BAHÇEVLİ
ALİ NİYAZİ ÜLKÜ	MUSTAFA ALPER
ALİ VEFA GÜR	OSMAN KICIMAN
RIZA GÖKSU	EKMEL ÖZKAN
MEHMET SERVİ	ŞEVKET ÖZMEN
HİFSİ ALPASLAN	HASİP ESİN
HÜSNÜ YAYLALI	NABİ TOKER
SAMİ ÖZTAŞ	ABDULLAH ERDEM

EMEKLİYE AYRILMIŞ OLANLAR

ULVİ ÇETİN	KAŞIF KICIMAN
ATA GÜR	EMİN ALPER
MEBRURE TOKER	

**HALEN GÖREV BAŞINDA OLANLARDAN
ERMENEK İLKOKULLARINDA ONBEŞ
YILDAN FAZLA ÇALIŞMIŞ BULUNANLAR**

HÜSNÜ TURAN	OSMAN KOÇAK
BAKİ KILIÇ	FAİK KUNT
ŞÜKRÜ GÜNEY	ALİ KOLERİ
TAHSİN YAZAN	A.DOĞAN ÖNTÜRK
H.ŞÜKRÜ YÜKSEL	MUSTAFA
DEMİREL	
D.ALİ UĞUR	MUSTAFA DOĞAN
HÜSAMETTİN ERDEM	ŞİNASI ALPER
SEYİT KAMİL ÖZÇİMEN	AHMET YAMAN
MUSTAFA SEVİNÇHAN	İBRAHİM ETLİK
HÜSEYİN BAYINDIR	HÜSEYİN YAŞAR

SONUÇ OLARAK:

İlçe merkezindeki üç okulla beraber Ermenek sınırları içindeki ilkokul sayısı (1970-71 ders yılı sonuna göre) 53 tür. Bu okullarda toplam olarak: 207 erkek, 67 bayan olmak üzere 274 öğretmen görev yapmaktadır, 4295 erkek, 3387 kız olmak üzere 7682 öğrenci mevcuttur.

Bu okullardan 22 tanesi ikili Eğitim-Öğretim 33 tanesi de normal olarak eğitim-öğretim yapmakta olup bütün okullarda 137 derslik mevcuttur. Bu okullardan 1970-71 ders yılı haziran döneminde 477 kız, 668 erkek olmak üzere 1145 öğrenci mezun olarak diploma almıştır.

**"ÖĞRETMEN" OLARAK GELİP GEÇMİŞ TÜM
EĞİTİMCİLERİ, YURDUNA, MİLLETİNE
"ÖĞRETMEN" OLARAK HİZMET VERENLERİ;
YERYÜZÜNDE İNSANLARA "İNSAN OLMAYI"
ÖĞRETMENLERİ, HEPSİNİ HÜRMETLE ANIYOR,
SAYGIYLA SELAMLIYORUM...**

İküt Bülent

Çevresine ışık saçan, toplumu ortaçağ karanlığından çıkarıp "Cumhuriyet nuru" ile aydınlatan Kurtuluş savaşı yıllarında ve öncesinde gerektiğinde cepheye çağrılıp yedek subay olarak ordu hizmetine alınan sair vakit görevi başında her türlü kişisel sorunu sınıfın kapısından dışarı bırakıp yurt çocuklarına vatan sevgisini, millet bütünlüğünü, bayrak saygısını öğreten, cehaletle mücadeleyi kendine ülkü edinen fedakar ve vefakar öğretmenlerimizi gönlüm isterdi ki burada ayrı ayrı sayayım, uzun uzun meziyetlerini yüceliklerini örnek kişiliklerini anlatayım!... Kabul edilir ki bu kitabın sınırlı sayfaları arasında buna olanak yok. Yeni yetişecek gençlere, öğretmen olacaklara, olmak isteyenlere, bu günlerde artık benzeri azalmış, nesli kesilmiş bu örnek eğitimcilerden iki tanesinin olsun öz geçmişini vererek bizleri yetiştirenlerin kimler olduğu konusunda tipik birer örnek olması bakımından aşağıda sunuyorum. Bunlardan birincisi 1950'li yıllarda benim de öğretmenim olmuş, okumayı, yazmayı, insan olmayı öğretmiş bendeki sanat aşkını ilk tetikleyip teşvik etmiş, belki de şu yazdığım satırların ilk harflerini bileğimden tutarak yarım asır önce yazdırmaya başlamış hocam Başöğretmenim rahmetli "ŞEVKET ÖZMEN" ikincisi ise onun kadar aziz, kısacık ömrünü cephede düşmana karşı savaşıırken esir düşen; geri kalanını da dönüp Ermenek çocuklarına öğretmenlik Ermenek halkına geceleri kurs açıp eski yazıdan Latin Türk alfabesine geçişte hizmet edip ömrünü milletine memleketine vakfederek geçiren genç yaşta hayata veda eden rahmetli öğretmen "HİLMİ KÜÇÜKSU"...

ÖĞRETMEN-ŞEVKET ÖZMEN (1912-1961)

1912 yılında Ermenek'te doğmuştur. İlköğrenimini Ermenek'te tamamlamış, 1934 yılında "Konya Erkek Muallim Mektebi"nden mezun olmuştur.

Isparta (Yenişar Bademli), Karaman (Medreselik), ve Halimiye (Tepebaşı) de öğretmenlik yapmıştır.

1947 yılında "Sakarya

İlkokulu" Başöğretmenliğine atanan Şevket ÖZMEN bu okulda 15 yıl (Ölümüne kadar) Başöğretmenlik (Müdürlük) yapmış olup, 1961 yılında muzdarip olduğu şeker hastalığından çok genç denecek yaşta (49) vefat etmiştir.

Memleket ve insan sevgisi, Pedagojik formasyonu, öğrencilerine olan düşkünlüğü sebebiyle Ermenek halkının sevgisini kazanmıştır. Çalıştığı dönem

