KAR KUYULARI

Doç. Dr. Cevdet YILMAZ

19 Mayıs Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü, Samsun
cyilmaz@omu.edu.tr

GİRİŞ

Şehir, kasaba ve köylerimize elektrik ve buna bağlı soğutucu ve dondurucuların henüz girmediği 30-40 yıl öncesine kadar halkımız özellikle yaz mevsiminde soğuk içeceklerle serinlemek ve yiyeceklerinin bozulmasını önlemek için, doğal yollardan elde edilen kar ve buzdan yararlanıyordu. Söz konusu dönemde kar ve buzun başlıca kaynağı kışın yağan karın doğal veya yapay yollarla biriktirildiği kar kuyularıydı.

Esas olarak iki çeşit kar kuyusu vardır. Bunlardan birincisi *doğal* diğeri *yapay (sunî) kar kuyuları*dır. Yerleşim alanlarının nispeten yakınlarında bulunan dağların az güneş gören veya hiç güneş almayan kuytu yamaçlarında kışın biriken karlar doğal kar kuyularının *açık* olanlarını meydana getirirken, özellikle karstik özelliğe sahip dağlar üzerinde erime sonucu oluşmuş bir kısmı subatan (düden) özelliğine sahip çatlak sistemlerinin taban kısımlarında biriken karlar da *kapalı doğal kar kuyuları*nı oluşturmaktadır.

Kar ve buz elde etmek için kullanılan ikinci kaynak ise *yapay (sunî) kar kuyuları*dır. Kırsal kesimde ve kent merkezlerinde olmak üzere iki farklı mekânda bulunan bu kar kuyuları yapılış tekniği ve işleyiş açısından birbirine benziyordu. Bir kısım vatandaşlar köylerinin yakınlarındaki dağ ve yaylaların çok kar alan kuytu yerlerine yazın kuyular kazarlardı. Karın en fazla olduğu ve henüz erimeye başlamadığı mart aylarında bu kuyulara giderler ve çevrede birikmiş karları bu kuyuların içlerine taşıyıp sıkıştırarak doldururlardı. Bunlar kırsal kesimdeki kar kuyularını oluşturuyordu. Şehir ve kasabaların merkezlerinde ya da bunların yakın çevresinde yer alan kar kuyuları bunların en önemlileri idi. Yine burada da kışın sonlarına doğru çevrede birikmiş karlar yuvarlanarak büyük kartopları halinde kuyulara atılır ve üzerleri çiğnenerek sıkıştırılmak suretiyle depolanır, bir çeşit buza dönüştürülerek biriktirilirdi. Hemen hepsinin ortak özelliği bunların *karc*ı veya *kar esnafı* adı verilen kişiler tarafından yapılması ve işletilmesiydi. Diğer ortak yanları ise yine bu kişiler tarafından erimeyi geciktirmek ve

daha uzun süre saklamak ve kullanabilmek amacıyla karların üzerlerinin ot, saman vb. malzeme ile örtülerek bir çeşit yalıtıma tabi tutulmalarıydı.

Bütün bu yöntemlerle elde edilen kar ve buzlar yazın sıcak havalarda halkın başlıca soğutucuları idi. *Karcılar* tarafından gerek dağlardan, gerekse yerleşmelerin yakınlarındaki kar kuyularından getirilen karlar halka veya esnafa parça parça satılırdı. Halk dilim dilim aldığı bu karları *kar şerbeti* ve benzeri soğuk yiyecek ve içeceklerde tüketirken, esnaf da dondurma yapımında kullanır veya arzu eden müşterilerinin ayran, gazoz ve meyve sularını bunlarla soğuturdu. Böylece halk yazın sıcağında hararetini bu şekilde giderirdi.

Bu araştırmada *kar kuyuları* esas olarak dağlık bölgelerde ve kırsal kesimde tespit edilebilen son örnekleri dikkate alınarak tanıtılmaya çalışılmıştır. Daha sonra da çeşitli kaynaklardan derlenen bilgiler doğrultusunda, kardan nasıl yararlanıldığı ve karla ilgili olarak oluşan kültürel birikim ve kültürel geçmiş, kısaca *kar kültürü* üzerinde durulmuştur. Gerçekte bir ***kültürel coğrafya*** çalışması olan bu araştırmada aynı zamanda, insanımızın doğaya zarar vermeden, onu tahrip etmeden, doğadan nasıl faydalandığı ve buna bağlı olarak oluşturduğu kültürel unsurlara, gelenek ve göreneklere de değinilmiştir.

Aslında, şehir ve kasabalarımızda bulunan ve yüzyıllarca halkın kar ve buz ihtiyacını karşılayan kar kuyuları ile ilgili kültürel birikim ve süreç ayrı bir araştırma konusu olacak kadar geniş bir konudur. Bu nedenle bu araştırma bu konu ile ilgili küçük bir başlangıç olarak kabul edilmelidir.

1. DOĞAL KAR KUYULARI

Doğal kar kuyuları esas olarak iki çeşittir. Bunlardan birincisi dağların kuytu veya çukur yerlerinde birikme sonucu oluşan *açık kar kuyuları*, diğeri ise karstik bölgelerde erime veya çökmeler sonucu oluşmuş *karstik çatlak* veya *düdenler*dir.

1.1. Açık kar kuyuları

Yakın mesafelerde bütün araziye aynı miktarda kar yağsa da, rüzgârın etkisi ile yağan karlar yüzeyde savrularak çukur yerleri doldurur. Böylece yüzeyin herhangi bir kesiminde örneğin 1 m kalınlıkta olan kar örtüsü, çukur yerlerde, bu çukurluğun derinliğine bağlı olarak, metrelerce kalınlıkta olabilir. Sonuçta kışın bitmesi ile birlikte diğer

yüzeylerdeki 1 m kalınlığındaki kar eriyip toprak göründüğünde, çukurda biriken karın da üzerinden 1 m kalınlıkta kar erimekte, fakat yine de altta metrelerce kalınlıkta kar kalabilir. İşte bu kar birikintileri *açık kar kuyuları*nı oluşturmaktadır.

Bu şekilde iki yer tespit edilmiştir. Bunlardan birincisi Kahramanmaraş'ın Göksun ilçesinde Dibek Dağları üzerinde yer almaktadır. Buradaki karlar aşağı kesimlere getirilmekten ziyade bizzat yerinde tüketilmektedir. GÜRBÜZ'ün (1994) araştırmasında bütün ayrıntıları ile ortaya koyduğu süreç şu şekilde işlemektedir: Göksun yöresinin KB'sında yer alan Dibek dağlarında su kaynakları kıttır. Karstik yapı nedeni ile yüzeyde su görülmemektedir. Hayvancılık yapmak amacıyla yaylaya çıkan fakat karstik arazi yapısı nedeniyle sudan yoksun olan bu sahada vatandaşlarımız kar suyuna bağlı olarak yaylacılık yapmaktadır. Kışın kuytu yerlerde biriken karlar ilkbaharda yaylaya ilk çıkanlar tarafından üstleri ağaç dalları, saman veya çevrede bulunan geven gibi otlarla örtülerek yalıtıma tabi tutulmaktadır. Bu olaya "*kar bastırma" (kar saklama)* denilmektedir ***(Foto 1).*** Bastırılan karların kapladığı yüzeysel alan 2-4 m genişliğinde, 10-15 m uzunluğunda ve 3-4 m kalınlıkta olabilmektedir.



Foto 1: *Göksun'da Dibek Dağları üzerinde erimesini önlemek için geven otları ile muhafaza altına alınmış-bastırılmış kar kütlesi (Foto: M. Gürbüz).*

Doğrudan güneş ışınları ile irtibatı kesilerek erimesi geciktirilen bu kar kütleleri daha sonra bulundukları yerden parça parça kesilerek bol güneş alan yerlere taşınmakta, burada leğen veya teknelere doldurulup güneş ışınları altında eritilerek gerek hayvanların gerekse yaylacı insanların günlük içme ve kullanma suyu ihtiyacı karşılanmaktadır ***(Foto 2,3,4,5,6,7)***.

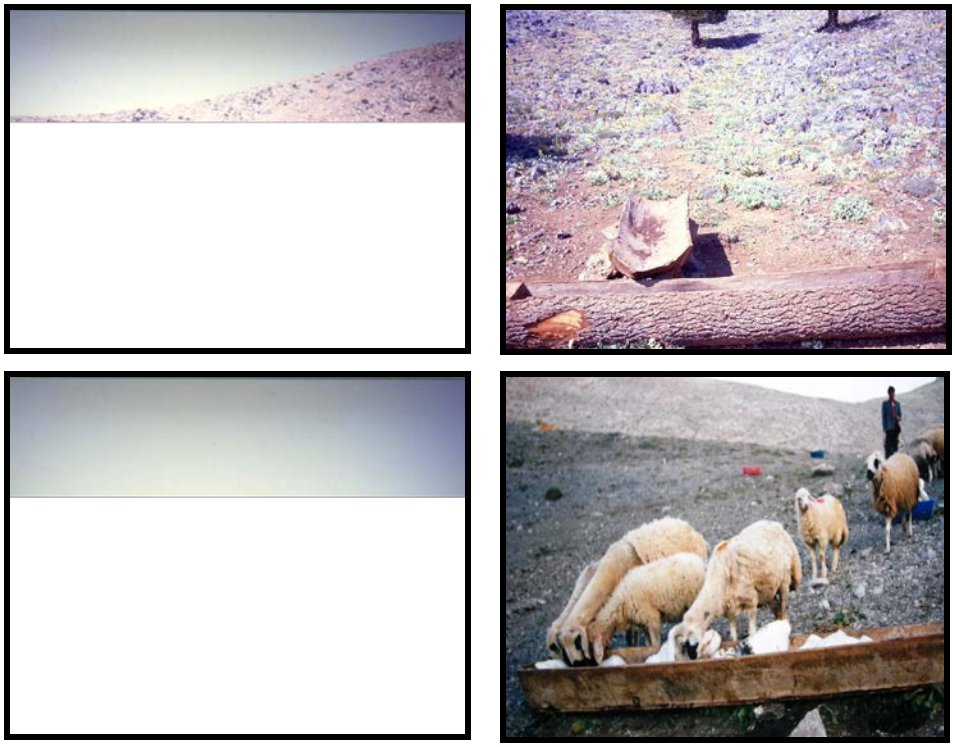


Foto 2,3,4,5: *Dibek Dağları'nda yaylacıların muhafaza altına aldıkları ve erimesini geciktirdikleri karlardan yararlanmaları; a) Açık kar kuyusundan karların kesilip yukarı taşınması, b) Eritme tekneleri, c) Tekneler içinde erimeye bırakılmış kar kütleleri, d) Erimekte olan karların suyunu içmekte olan hayvanlar (Foto: M. Gürbüz).*

Bu işlem yüzeydeki karlar bitene kadar devam etmekte, şayet kar bittiği halde yaylacılık mevsimi de henüz sona ermemişse bu sefer obruklarda (çatlak sistemleri içinde) biriken karlar yüzeye çıkartılarak, aynı eritme yöntemi ile bunlardan yararlanılmaktadır**.**



Foto 6,7: *Dibek Dağları'nda yaylacıların bir kısmı kendi su ihtiyaçlarını da kar kuyularındaki karlardan sağlamaktadır; a) Yaylada meskenler, b) Meskenlerin içinde insanların içme ve kullanma suyu olarak kullanmak üzere temiz kaplarda erimeye bıraktıkları karlar (Foto: M. Gürbüz).*

Benzer bir faaliyeti büyük kısmı Muğla il sınırları içinde kalan Akdağ'da görüyoruz ***(Foto 8,9).*** Burada da dağın yüksek kesimlerindeki kuytu ve az güneş gören yamaçlardaki yarıntı ve çukurluklarda kışın biriken ve yaz sonlarına kadar erimeden kalan karlar, çok eskilerden beri, aşağı kesimdeki insanlar için yazın serinlemek üzere kullandıkları soğutucu vazifesini görmektedir. Eşen, Kemer ve Kaş ilçelerine bağlı köylerden yaylaya çıkanlar bu karlardan bizzat yerinde faydalanırken, bir kısım insanlar ise bunları aşağıdaki yerleşmelere getirip satmaya devam etmektedirler.

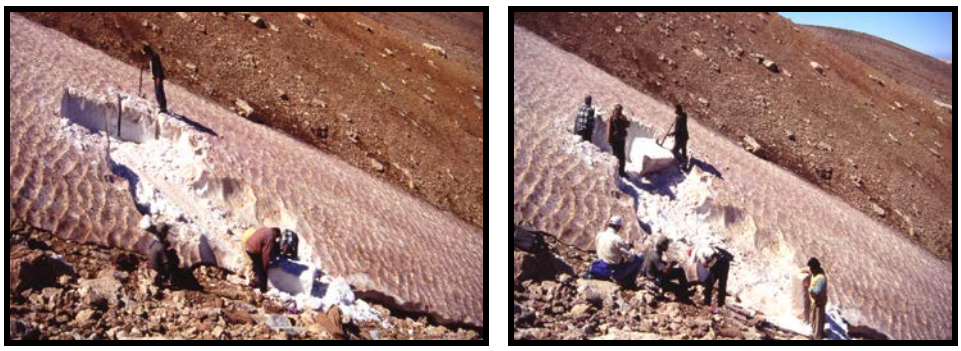


Foto 8,9: *Akdağ'da karcılık faaliyeti; a) Balta yardımı ile kar bloğunun kesilmesi, b) Kesilen bloğun yerinden sökülmesi ve kaydırılarak aşağı indirilmesi (Foto: H.Tunçel).*

Günümüzde son izlerini tespit edebildiğimiz ***(Foto 10)*** bu uğraşı sonucunda Akdağ'ın eteklerinde, Eşen'de dağlardan getirilen bu karlar pekmez veya vişne suyuna karıştırılarak "*kar şerbeti*" haline getirilip satılmaktadır (DOĞU vd. 1999)".



Foto 10: *Akdağ'da düzgün bloklar halinde kesilen karların katırlara yüklenip Eşen'e indirilmek üzere tıraşlanarak çuvallara konulması (Foto: H.Tunçel).*

1.2. Kapalı kar kuyuları

Türkiye'de çok geniş alan kaplayan karstik sahaların dağılışına bağlı olarak birçok yöremizde kapalı kar kuyuları bulunmaktadır. Bunlar aslında ağzı dar olan ve bu nedenle günün belli saatlerinde çok az güneş alan, yüzeyin bazen metrelerce altında bulunan çatlak sistemleri veya obruklardır. Kışın yağan kar bu obrukların zemininde birikir ve yaz boyunca erimeden kalabilir. Diğerlerinden farklı olduklarını belirtmek için *kapalı kar kuyuları* adını verdiğimiz bu obruklardan tespit edebildiklerimizin başlıcaları aşağıda gösterilmiştir;

Dibek dağlarında çukur yerlerde üzeri örtülerek bastırılmış karlar bittiğinde, henüz yayladan dönüş vakti de gelmemişse, innik adı verilen karstik obruklarda (oyuk veya çatlaklar) biriken karlardan yararlanılır. Dibek dağlarında ismini innikten alan bir de yayla vardır. *İnnik yaylası*nda tespit edilen kar kuyusu yaklaşık 5 m yarıçapında bir obruktur. Obruğa merdivenle veya kenarlara tutunarak inmek mümkün olmadığı için yaylacılar bir makara sistemi yardımı ile buradaki karları çıkarmaktadırlar ***(Foto 11)***. Belinden iple bağlanan kişiler inniğin tabanına inmekte ***(Foto 12)***, burada toktağan hale gelmiş karları keserek kaplara koymakta, bu arada yüzeyde bekleyen kişiler de yine makara sistemi yardımı ile bu karları yukarı çekmektedirler. Daha sonra bu karlar da tıpkı yüzeyde bastırılarak kullanılan karlar gibi teknelere konularak güneş altında eritilip su haline getirilmekte, hayvanlara içecek veya insanlara içme ve kullanma suyu haline getirilmektedir.



Foto 11: *Göksun-Dibek Dağları üzerinde İnik yaylasında kar almak için obruğun zeminine makara sistemi ile iniş (Foto: M.Gürbüz).*



Foto 12: *Kış boyunca obrukta birikerek toktağan hale gelmiş karların yukarıya taşınmak üzere parça parça kesilmesi (Foto: M. Gürbüz).*

Yaz mevsimini konargöçer olarak Taşeli Platosu'nda geçiren Boynuinceli aşireti de gerek kar temin etmek, gerekse hayvancılığa bağlı olarak elde ettiği süt ürünlerini bozulmadan saklamak için karstik çatlak ve obruklardan yararlanmaktadır. Levent Koç'un tespitlerine göre otlaklara bağlı olarak yer değiştiren aşiret mensupları, hayvansal ürünlerini yüzeye göre oldukça serin olan çatlak sistemleri içinde (kar kuyularında) muhafaza etmektedirler ***(Foto 13,14).*** Halk, gerektiğinde bu kuyulardan kar temininde de yararlanmaktadırlar ***(Foto 15,16)***.





Foto 13,14: *Taşeli Platosu üzerinde (Silifke-Aslanköy) hayvancılık ve obruklar (Foto: L. Koç).*

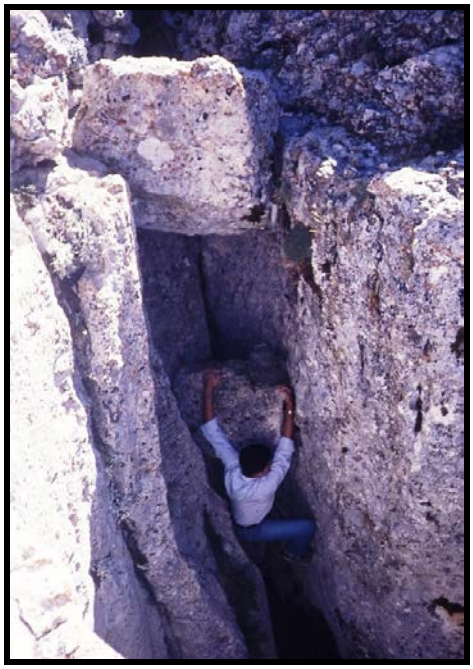
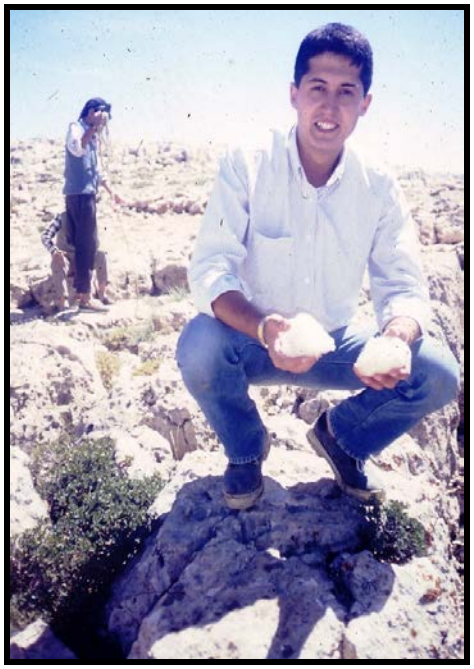



Foto 15,16: *a) Taşeli Platosu üzerinde bir obruk, b) Ağustos ayında obruktan çıkartılan karlar*

Adana yöresinde Toros Dağları üzerinde, yer alan Yirce polyesinde de yaylaya çıkan halk özellikle yazın buradaki kar kuyularından faydalanmaktadır ***(Foto 17,18).***




Foto 17,18: *a) Yirce polyesi, b) Polye tabanında bulunan kar kuyularından biri (Foto: D. Üçeçam).*

Döndü Üçeçam'ın tespitlerine göre; buradaki kar kuyularından en önemli olanının derinliği yaklaşık 40 m, ağız genişliği de yaklaşık 10 m çapındadır. Yıl boyunca kar kuyunun içinde erimeden kalmaktadır. Yaylaya çıkan insanların bir kısım soğuk su ihtiyacını bu kuyudan çıkarttıkları kardan elde ederken, bir kısmı da buradan çıkardıkları karları doğrudan yiyecek ve içeceklerle birlikte tüketmektedir ***(Foto 19,20,21).***



Foto 19,20,21: *a) Kuyunun çok derin olması nedeniyle içine giren insanı yukarıya çekmek oldukça güçtür ve bunun için çok sayıda kişi bir araya gelerek kuyudan kar çıkaran kişiye yardımcı olmaktadır, b) Yukarıya çıkartılan kar yaz sıcağı altında bunalmış kişiler için en büyük hediyelerden biridir, c) Meyve suları veya pekmezle karıştırılan kar yaylacılar tarafından büyük bir keyifle kaşık kaşık tüketiliyor (Foto: D. Üçeçam).*

Kastamonu'nun Çatalzeytin ve Sinop'un Türkeli ilçelerinin yüksek kesimlerinde yer alan Koru polyesi zengin ot örtüsü ile geçmişte hayvancılık amaçlı yaylacıların gözde mekânlarından biriydi. Bugün yaşlı insanlar yazın sıcak günlerinde yayladaki subatandan çıkarttıkları karlarla nasıl serinlediklerini hâlâ anlatmakta, bu karları Koru subatanından çıkartıp Çatalzeytin'de satarak halkı serinletenler rahmetle yâd edilmektedir ***(Foto 22,23,24).***



Foto 22,23,24: *a) Koru polyesi, b) Polye tabanında bulunan subatan, c) Subatanın girişinde ağustos ayında bile varlığını devam ettiren karlar.*

Sinop'un Ayancık ilçesi dağlık kesiminde de karını her zaman muhafaza eden ve sırf bu özelliği nedeni ile yaylaya da adını veren bir kar kuyusu vardı. *Karlık yaylası*ndaki bu kuyu da bir subatandı. Deniz seviyesinden 1600 m yükseklikte yer alan yaylanın subatan kısmında kışın biriken karlar ağustos sonuna kadar erimeden kalıyordu. Eskiden köylüler tarafından bu kar kütükler halinde kesilip köylere ve Ayancık ilçe merkezine servis ediliyordu.

Benzer şekilde, Yatağan'ın Kefe Yaylası'nda "*Kar kuyuları*" denilen yerde, yani bağın az güneş alan kuytu (guz) yerlerinde, karın çok yağdığı aylarda karcılıkla geçinen insanlar daha önceden hazırladıkları kuyulara kar basarlardı. Afyon Sandıklı yöresinde de kar basılan yerlerin adı kar kuyuları idi. Yaz aylarında, mayıs ile eylül ayları arasında, çuvallar içinde köye getirirlerdi.

Yaylalarda elde edilen sütlerin bozulmadan günü birlik en yakındaki süt fabrikalarına ulaştırılması çoğu zaman mümkün olmaz. Bu durumda hayvancılığa bağlı yaylacılığın en temel ürünü olan süt taze olarak fabrikalara ulaştırılamayınca sütün yaylada değerlendirilmesi gerekmekte, bundan tereyağı, peynir, çökelek, kaymak, yoğurt gibi süt ürünleri elde edilmektedir. Fakat yazın sıcağında bu ürünlerin de bozulmadan kalması, en azından haftanın belli günlerinde kurulan en yakın pazara tadı değişmeden ulaştırılması gerekmektedir. Elektriğin ve buna bağlı soğutucuların olmadığı yayla ortamında süt ürünlerinin bozulmadan korunması için tek çare onların kar kuyularında saklanmasıdır. Kar kuyuları böylece yaylacılık geleneğinin soğuk hava depoları (doğal buzdolapları) vazifesini de üstlenerek, geçmişten günümüze yerel ekonominin çok önemli bir parçası olmuşlardır.

1.3. Doğal soğutucular (soğuk hava depoları, kar dolapları)

Kar kuyularının dışında yine özellikle karstik bölgelerde erime sonucu kayaların aralarında oluşan çatlak sistemler bazen yüzlerce metre uzunluğunda olabilir. Bahsedilen bu çatlak sitemler mağaralarla karıştırılmamalıdır. Burada söz konusu olan yapı, insanların içine giremeyecekleri kadar dar, fakat içlerinde hava dolaşımına müsaade edecek kadar geniş olan uzunlamasına çatlak sistemlerdir. Bu durumdaki bir çatlak sistemin herhangi bir yerinde biriken kar kütlesi çatlak sistem boyunca hareket eden havanın soğumasına neden olarak adeta günümüz nofrost buzdolaplarının etkisine benzer şekilde, bir soğuk hava dolaşımına sebep olurlar. Şayet yerleşmelerin yakınlarında böyle bir

sistemin varlığı tespit edilmişse insanlarımız bunlardan da yararlanmışlar ve *kar dolabı* diyebileceğimiz doğal soğutucu depoları meydana getirmişlerdir. Bunun için izlenen yöntem çok basittir. Bu çatlak sistemin yerleşmenin konumuna göre uygun bir yerine ahşap kapak veya küçük bir kapı takılır. Şayet açıkta kalan kısım olursa buralar da taşla örülerek veya kerpiçle sıvayarak kapatılır. Böylece insan dışında zararlı hayvanların içeriye konacak olan yiyecek veya içeceklere ulaşması da engellenmiş olur. Sıcakta bozulma riski olan her şey buraya konabilir. Ayrıca kışın tüketilmek üzere yazın hazırlanan pekmez, turşu, salça, sebze ve meyve kuruları gibi saklanması gereken tüm yiyecekler de buralarda muhafaza edilebilmektedir. NE Anadolu'da Artvin'in Şavşat ilçesi Üzümlü köyünde Erdal Gümüş tarafından tespit edilen dolaplar da yukarıda ifade edildiği gibi, içinde soğuk hava dolaşımına sahip çatlak sistemin köy içindeki evlerin yanına kadar sokulması sonucu, buradaki vatandaşların bu çatlak sistemin ağız kısmını kapatarak muhafaza altına almasıyla oluşturulmuştur. Yazın hazırlanan ve normalde buzdolabında saklanabilecek her şey kış mevsimine kadar burada bozulmadan (ve herhangi bir elektrik parası vermeden) saklanabilmektedir ***(Foto 25,26,27,28,29,30).***

Benzer özellikte yapılara ülkemizin birçok yerinde, özellikle de karstik yer şekillerine sahip sahalarında sıkça rastlanılmaktadır. Bunlardan biri de, Karaman'ın Üçharman köyü yaylalarından biri olan Katırçayırı mevkiinde bulunmaktadır. DEMİRBÜKER'in (2004) belirttiğine göre yaklaşık 35 m derinliğindeki obruktan doğal buzdolabı olarak yararlanılmakta, üretilen peynirler sıcakta bozulmaması için mevsim sonuna kadar burada saklanmaktadır ***(Foto 31).*** Köylülerin belirttiğine göre obrukta saklanan ve bu yolla dinlendirilmiş olan peynirlerin tadı bir başka olmakta, bunları müşteriler daha fazla tercih etmektedir.

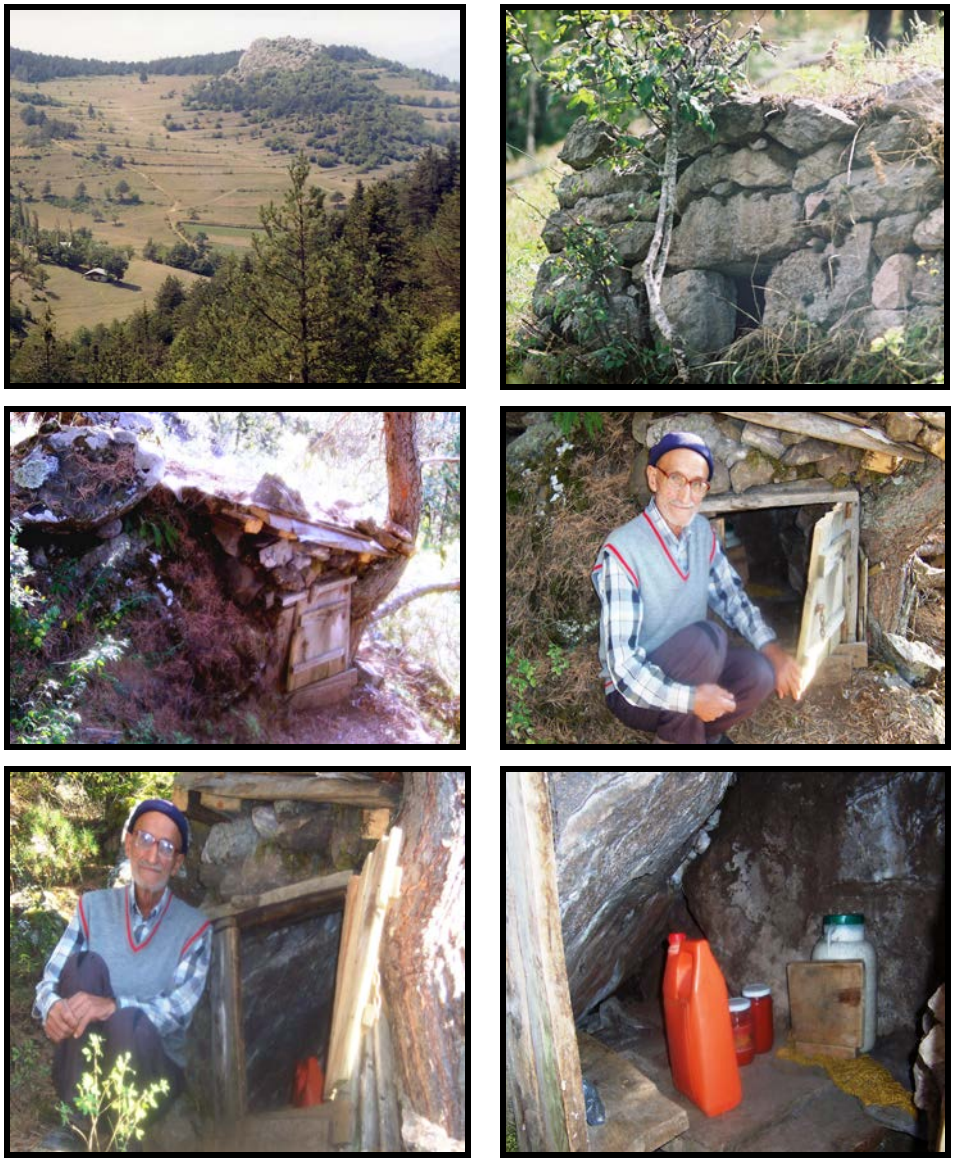


Foto 25,26,27,28,29,30: *a) Şavşat'ın Üzümlü köyünden bir görünüm, b) Artık kullanılmayan bir kar dolabı, c,d,e,f) Şavşat'ın Üzümlü köyünde halen kullanılmakta olan doğal nofrost buzdolaplarından birinin dış ve iç görüntüleri (Foto: E.Gümüş).*



Foto 31: *Karaman'ın Üçharman köyü Katırçayırı mevkiinde bulunan obrukta depolanan tulum peynirleri (Foto: C. Oğuztüzün).*

Yukarıda bahsedilen ve esas olarak kar kuyuları ile ilişkili tüm bu sistemler, ülkemizde özellikle Ürgüp-Göreme yöresinde tüflerin içi oyularak meydana getirilen doğal depolarla karıştırılmamalıdır[1].

[1] Bilindiği gibi özellikle Nevşehir yöresinde tüflerin içi oyularak meydana getirilmiş ve toplamda çok büyük kapasitelere ulaşan sayısız depo vardır. Bunlar mevsimine göre daha çok turunçgil (özellikle limon), elma, patates ve soğan depolamak için kullanılmaktadır. Özcan'a (1994:42) göre bu tür doğal depoların Türkiye'deki toplam kapasitesi 500 bin ton civarındadır. Bunlar iç bölgelerimizde yazın gece ile gündüz arasındaki ısı farkından yararlanmakta, gece oluşan soğuk havanın içerde tutularak gündüz sıcağını etkisiz hale getirmesi esasına göre oluşturulmuşlardır. Bunlar da bulundukları mekan itibariyle doğal, fakat kayaların içlerinin insan eliyle oyulması nedeniyle sunî yapılar olup, bizim yukarıda anlatmaya çalıştığımız kar kuyuları ile bir ilgileri yoktur.

2. YAPAY (SUNÎ) KAR KUYULARI

Şehir ve kasabaların kar ve buz ihtiyacı yüzyıllarca esas olarak sunî (insanlar tarafından bizzat kar biriktirmek için inşa edilmiş) kar kuyularından sağlanmıştır. Bunlar gerek kır gerekse şehir merkezlerine yakın alanlarda ve hatta belediye sınırları içinde türlü şekillerde inşa edilmiş olup hemen hepsinin ortak özelliği az güneş alan yerlere yapılmış olmalarıdır. Bazen toprak kazılıp etrafı taşla örülerek, bazen de tüf gibi yumuşak kayaların oyulması ile oluşturulmuşlardır. Yine hepsinin ortak özelliği kar biriktirildikten sonra bunların erimemesi için ot, saman vb. materyalle yalıtımlarının sağlanmış olmasıdır.

2.1. Kırsal kesimde inşa edilen kar kuyuları

Kırsal kesimde köylerin yakınlarında veya yüksek dağlık alanlarda inşa edilen kar kuyuları genelde basittir. Bazen çukurlukların doldurulmasıyla, bazen de kayaların arasındaki çatlak sistemlerin oyularak içlerinin genişletilmesi ile meydana getirilmişlerdir. Bunların en önemli özelliği biriken karların daha temiz olarak kalması nedeniyle yaz mevsimi geldiğinde temiz bezlere sarılı olarak eşek ve katırların heybelerinde ot veya samanla yalıtılmış bir şekilde şehir ve kasabalara indirilerek bizzat kar olarak halka arz edilmeleridir. Böylece bu temiz karlar doğrudan meşrubat veya pekmeze katılarak yenilebilmekteydi. Bugün bazı yörelerimizde son örneklerini gördüğümüz uğraşılar da bu bağlamda değerlendirilebilir.

BARDAKÇI'ya (2005) göre buzu en fazla tüketen merkez olan Topkapı Sarayı'nın ihtiyacının bir kısmı, özellikle yiyeceklerin içine katılan temiz kar ve buz, Uludağ ve Gemlik'teki Katırlı Dağı'ndan karşılanırdı. Sarayın Bursa'daki alım memurunun görevlerinden biri de, İstanbul'a düzenli olarak kar ve buz yollamaktı. İlkbaharda başlayan talepler, yaz ortalarında iyice artar ve **'buz kethüdası'**nın emrindeki yüzlerce işçi, Uludağ'daki depolardan kestikleri buzları keçelere koyup İstanbul'a taşırlardı. ÇUBUKÇU ve DEĞER'in (1999) tespitlerine göre Osmanlı Sarayı'na kar temin edilen bu dağlardaki kar kuyularının çok temiz tutulması, civarında hayvan otlatılmaması, buralara izinsiz kişilerin girmemesi için önlemler alındığı, bu yasakların Bursa Sicil Defterleri'nde kayıtlı olduğu belirtilmektedir.

Sözlü, yazılı ve görsel kaynaklardan elde ettiğimiz şu bilgiler önemlidir; M. Alkan'a göre; *"Merzifonlular yazın karcıların Tavşan*

dağından getirdiği karla serinliyor, meşrubatlarını bu karla soğutuyorlardı". R. Keleş'in belirttiğine göre; "*Trabzon'un Beşikdüzü kasabası halkı Takazlı köyündeki kar kuyularından getirilen karla serinliyordu. Örneğin, bugün 75 yaşında olan Vehbi Altun geçmişte geçimini Takazlı'daki kar kuyularına bastığı karı yazın Beşikdüzü'nde satarak geçimini sağlıyordu. Giresun Eynesil'de Küplük mevkii vardı. Burada granit kayaların içi oyularak ağzı dar içi geniş çok sayıda kar kuyusu (küplük) yapılmıştı. Küplere basılan karlar yazın sadece yiyecek ve içeceklerin soğutulması için değil, uzaktaki yakınlarını beklemek için gömülmesi ertelenen cenazelerin yaz sıcağında kokmaması için bile bu kar kuyularında basılan buzlardan yararlanılıyordu*". DURBAŞ'ın (2004) belirttiğine göre ise "*Aydınlı yürükler kışın kar yağdığında dağ başlarında büyük kuyular kazarmış. Şimdinin derin dondurucuları, buzlukları, buzdolapları nerede? Yaz sıcağında kimin buza ihtiyacı yok ki? Ve yürükler, yaz geldiğinde bu kuyuları açar, içlerindeki buzları develerle düze indirir, çarşı pazarda satarlarmış*". Yozgatlılar Yozgat Çamlığı içersinde kaymak donduran çeşmesi çevresinde açılmış kar kuyularından elde edilen karla dondurmalarını yapıyorlardı. KÜRKÇÜOĞLU'nun (1992:75) belirttiğine göre: "*Eskiden Urfa'da meyan şerbeti karlıklarda biriktirilen karlarla soğutulurmuş. Kentin GB'sında yer alan dağlardaki mağaraların zeminlerine oyulmuş, ağız çapları 6-10 m, taban çapları 4-6 m, derinlikleri de 8-15 m arasında değişen 'karlıklar'ın içi kışın kar doldurulup üzeri samanla kapatıldıktan sonra yazın bir tarafı temizlenerek açılır ve testereyle kesilen karlar şehre getirilip kalıp halinde satılırmış. Şanlıurfa'da 40-50 yıl öncesine kadar kullanılan bu karlıkların sayısı 20 civarında idi*". Gölhisar Halk Eğitim Merkezi internet sitesinde yer alan şu bilgiler de ilginçtir; **"***Horzum Mahallesi'nde yaşayan Mehmet Bilgin atalarından kalma kar kuyuları ile yıllardır şerbetçilik yaptığını belirtti. Bilgin; 'Dedelerimiz tarafından yüksek dağların zirvelerine genellikle karın iyi muhafazası için güneşin az gördüğü kuzey tarafına kazılmış kar kuyuları var. 3,5-4 m derinliğinde olan kuyunun kenarları taşla örülü, her yıl mart ayının sonlarında yaylaya çıkar karları toplarız. Çünkü toz olan kardan şerbet olmaz, mart ayındaki kar şerbet olmaya daha müsaittir. Taşla örülü kuyunun kenarlarını naylonla örter hazır olan kar kuyularına karları doldurur temiz çizmelerle bir güzel çiğner, naylonla etrafını muhafaza eder üstünü de çam dallarıyla örteriz. Haziran, Temmuz ve Ağustos aylarında her gün motosikletle ilçeden 10 km uzaklıktaki bu kuyularımızdan kar getirir üzüm pekmeziyle karıştırıp porsiyonu 1 milyon liradan satarız. Sıcakta*

fazla erimesin diye karı naylon çuvala koyarız, dışına da keten çuval koyarak akşama kadar karın erimemesini sağlarız' dedi. Bilgin; sıcak Ağustos günlerinde hem az da olsa para kazandıklarını hem de insanları bir nebzede olsa serinlettiğini ve dualarını aldığını, bu işten memnun olduğunu belirtti".

Tarihçesine bakıldığında; ilk Maraş dondurmasının, Maraş'ı çevreleyen Ahır Dağı'nın güneş görmeyen yamaçlarından kürenen temiz karlarla yapıldığı anlaşılmaktadır. Daha sonraları talebin artması ile Ahır Dağı'nın yamaçlarında kar kuyuları açıldığı, açılan bu kuyuların kış mevsiminde karla doldurulduğu, bu şekilde saklanan karların yazın sıcak günlerinde süt ve diğer meyve suları ile karıştırılarak dondurmacılıkta kullanıldığı belirtilmektedir.

Yazılı ve görsel basından takip edebildiğimiz kadarı ile Afyon Sandıklı yöresinde, Muğla'nın Yatağan ve Fethiye ilçelernde, Mersin'de Çamlıyayla'da, Denizli Acıpayam'da çok küçük ölçekte de olsa bazı kişiler bu işe devam etmektedir.

2.2. Şehir ve kasabalarda veya bunların yakın çevrelerinde inşa edilen kar kuyuları

Özellikle kar biriktirmek için inşa edilmiş kuyular şehir ve kasabalarda bulunuyordu. Yoğun nüfus ve yaz mevsiminde talebin fazla olması nedeniyle başta İstanbul olmak üzere kentlerimizin çoğunda irili ufaklı kar kuyuları bulunurdu. Nitekim 03.04.1930 tarihinde yürürlüğe giren 1580 sayılı ***Belediye Kanunu***'na bakıldığında günümüzden 70 yıl önce kar kuyularının yasal düzenlemeye tabi tutulacak kadar yoğun olduğu anlaşılmaktadır. İlgili kanunun 2. Fasıl, 15. Maddesi'nin 61. Fıkrası'na göre belediyelerin başlıca görevlerinden biri de "*Buz fabrikaları, **sıhhî kar kuyuları**, her çeşit gıda ve zaruri ihtiyaç maddelerinin muhafazasına mahsus soğuk hava mahzen veya depoları, umumi su depoları, ... tesis etmek ve bunları işletmek*"tir. Nitekim BAŞAĞAOĞLU vd'nin (2001) belirttiklerine göre "*Osmanlı İmparatorluğu döneminde de, kar ve buzun halk sağlığında önemli bir yeri olması nedeniyle, gerek tıbbî açıdan, gerekse işletmelerindeki malî sorunlar yönünden, kar kuyuları her zaman devlet tarafından denetlenmiştir*".

Anadolu'nun belli başlı şehir ve kasabalarında başta dondurmacıktan geçimini sağlayanlar olmak üzere meşrubat işi ile uğraşanların büyük kısmının kendi kar kuyuları vardı. R. Gün'ün verdiği bilgilere göre Samsun'un Çarşamba ilçe merkezinde dondurmacılar kendi

kar kuyularına kışın kar basmak için mahalledeki çocuklardan bile yardım alıyorlardı. Onları eğlenceli bir işe ortak ederek etraftan yuvarlayarak getirdikleri karları kuyuya doldurup sonra da karların sıkışması için bir tür imece şeklinde çocuklara çiğnetiyorlardı. Şehir ve kasabalarımızın elektrikle birlikte modern soğutuculara kavuşması ile Türkiye'nin hemen her tarafında yerleşim merkezlerindeki bu kuyular da kapatılmış veya kaderlerine terk edilmişlerdir.

Geçmişte kar kuyularının en fazla görüldüğü yer hiç şüphesiz nüfusun da en fazla olduğu İstanbul'du. BARDAKÇI'nın (2005) belirttiğine göre; "*Buzdolabının var olmadığı eski devirlerde yiyecekler buzların içerisinde saklanırdı ve özellikle İstanbul'da, sarayın ve halkın ihtiyacını karşılamak maksadıyla büyük bir 'buz sektörü' oluşmuştu. İstanbul'un birçok yerinde* ***karlık*** *denilen buz depoları vardı ve kıştan kalan veya Bursa civarındaki dağlardan getirilen karlarla buzlar, bu karlıklarda muhafaza edilirdi.* ***Karlık,*** *kuyudan daha geniş olan çukurlar ve suyu çekilmiş derelerdi. Eyüp, Okmeydanı ve Hasköy gibi yerlerdeki karlıkların sayısı 17. Yüzyılın ortalarında 70 kadardı, bu karlıkların önemli bir kısmı da devlete aitti ve* ***hassa karlığı*** *denirdi. Hassa karlıklarında* ***karcıbaşı****ya bağlı olan 400 kadar* ***karcı*** *çalışır, İstanbul'a az kar yağdığı zamanlarda Yalova'daki diğer hassa karlıklarından şehre buz taşırlar ve bu buzların da yetmediği senelerde, özel karlıklardan satın alıp saraya götürürlerdi"*. DURBAŞ'ın (2004) İstanbul'daki kar kuyuları ve bunlara kar basılması ile ilgili olarak *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*'nden aktardığı şu bilgiler de oldukça ilginçtir. "*Kış günlerinde kar rahmeti yağdığında bizzat sadrazam, yeniçeri ağası, bostancıbaşı, kaptanbaşı, toplam 250 bin eli kürekli, kızaklı asker Okmeydanı'nda Atıcılar Tekkesi dibinde toplanır. Ardından Hünkâr, Hasan, Şüca, Lendüha karlıklarına bütün askerler üşüşerek karları hamam kubbesi gibi top edip yuvarlayarak karlıklar içine iterler. Ve derya gibi asker, Okmeydanı'nda Didar Deresi'ni, Kepez, Ganizade, Eyne, Ayazma, Tozkoparan, Çoban ve Kanlı Deresi'ni rahmet karıyla öyle bir doldururlar ki, gören tek parça kardan kale sanır"*.

3. KAR KÜLTÜRÜ

3.1. Karcılar (karcı esnafı)

Evliya Çelebi, *Seyahatname'*sinde İstanbul'un esnaflarını anlatırken *karcı*lara da yer vermektedir. Sarayın bir *karcıbaşısı* olduğunu

ve buna bağlı 300 neferin bulunduğunu belirten Evliya Çelebi, bu kişilerin başlıca işleri; *"Katırlı Dağları'na ve Mudanya'ya varıp Uludağ'dan gelen karları, buzları, tatlı suları gemilere koyup Der-i devlete getirip padişah mutfağına, helvahaneye, hareme, sadrazama, hâsılı 1500 ayan ve eşrafa dağıtmaktı... Ayrıca bu hizmet için görevli kar-buz kesicisi Bursa yürükleri ve taşıyıcısı Mudanya katırcıları vardı".* Çelebi, ordu alayını anlatırken de karcılardan bahsediyor; *"Ordu alayında karcıbaşı bütün adamlarıyla silahlıdır. Kimi çıplak, başında kardan molla sarıkları vardır. Kardan binlerce topu birbirlerine vururken, iki tarafta duran seyircilere de kartopları atarak şakalar yaparlar. Uludağ buzlarını keçe çullara koyup katar katar geçerler. Bazı çıplak karcıların ellerinde kar, buz keskileri, külünkler vardır. Bazıları böğürlerine kalın çapa sırıkları sokar, bu tertip üzre de karcıbaşı geçer"* (DURBAŞ 2004).

BUBİK'e (2006) göre Bursa'ya kar, şimdi bir kısmı teleferik altından geçen *Karcılar Kestirmesi* yolu ile gelirdi. Osmanlılar döneminde mirî katırlar sırtında kar aynı güzergâhtan Mudanya'ya, oradan da mavnalarla İstanbul'a, saraya ulaşırmış. Sarayı kar ile besleyen, Bursa'da yaşayan *Buzcular Ailesi*; ellerindeki bir ferman ile padişah tarafından, Uludağ'ın karının kendilerine bağışlanmış olduğunu ve hâlâ bu karların ailelerine ait olduğunu iddia ederler.

Anonim kaynaklardan elde edilen bilgilere göre *karcılar*ın yaptıkları iş şu şekilde özetlenebilir: Yaklaşık olarak mart ayı sonları ile nisan ayı başlarında, dağların az güneş alan özellikle kuzey yamaçlarında, daha önce hazırladıkları kuyulara giden karcılar burada biriken karları tepinerek veya kalın ağaç kütükler yardımı ile sıkıştırırlardı. Sonra üzerlerine çevreden yuvarlayarak getirdikleri karları da ilave ederler onları da kuyularda sıkıştırarak biriktirirlerdi. Bütün kış iyice sıkışan bu kütleler yarı buz haline gelirdi. Sonra da sıcaklığın artması ile eriyip azalmaması ve hava ile teması kesmek için üzerleri saman veya talaşla örtülür, bir tür yalıtım yapılırdı. Yaz mevsimi gelince de bu buz kütleleri yaklaşık 0.40x 0.40x1.00 metre boyutlarında hızar veya testereyle kesilir, kalıplar halinde keçe veya çuval parçalarına sarılarak at, katır veya eşeklere yükleyerek şehirlere indirilirdi. Sonra da lokanta, seyyar dondurmacı, büfe, kahvehane, gazozcu ve meşrubatçılara kalıp kalıp satılırdı. Bakkal dükkânları önünde veya seyyar gazozcuların gazoz kasaları üzerine yarım kalıp buz konulurdu. Bu buz, damla damla eriyerek bütün bir gün gazozları soğuk tutardı. Su ve şerbet satıcıları

sattıkları içeceklerin içerisine buz parçaları koyarak satarlardı. Bazı meyve satıcıları da, yaz aylarında **'karlık'** denilen buz depolarından buz ve kar alır, meyveleri müşterilerine buzlarla beraber verirlerdi.

Bazen de karcılar bugün Akdağ'da olduğu gibi ***(Foto 10)*** hiçbir zahmete girmeden ihtiyaçları olduğu zaman dağlara çıkarlar karın biriktiği kuytu yerlere giderler ve kar ihtiyaçlarını oralardan karşılardı. Bunun için öncelikle karın üzerindeki kirli tabaka sıyrılır, altta kalmış temiz kar kalıplar halinde kesilerek çuvallara doldurulurdu. Günümüzde katırların yerine motorlu araçlar almış, böylece hem dağlara ulaşmak, hem de dağlardan kesilen karların tüketim merkezlerine erimeden nakledilmesi kolaylaşmıştır ***(Foto 32).***



Foto 32: *Mersin Anamur'da minibüsü ile dağlardan getirdiği karı satan bir karcı (Foto: A.Doğan).*

3.2. Karlı yiyecek ve içecekler

Karla ilgili olarak geçmişten günümüze intikal eden yiyecek ve içeceklerin başlıcaları; ***karsambaç, karma (garma), karlamaç, kar şerbeti, kar şurubu, kar pekmezi, kar helvası*** *ve* ***buzlu hoşaf*** olarak özetlenebilir. Karsambaç, karlamaç, garma vb. Kaşgarlı Mahmut'un

Lügat'ında da geçecek kadar eski Türk yiyecek ve içecekleridir. Bunlardan en önemlisi hiç şüphesiz ***karsambaç***tır. ***Karsambaç;*** yaz aylarında dağlardan getirilen karların süt ve meyve suları karıştırılarak soğutulması ile yapılan yiyecek çeşididir. Karsambaç Maraş ve Adana yörelerinde bugünkü dondurmanın atası olarak kabul edilmektedir. Nitekim MADO'nun 4. kuşak temsilcilerinden Mehmet Sait Kambur da benzer şeyler söylemektedir; *"Eskiden dedelerimiz, kışın dağ yamaçlarına yağan karı, mağara ve kovuklarda saklar, üzerlerini çalı çırpı ile kapatırlarmış. Yazın katır sırtında şehre indirilen karlar, meyve sularıyla, özellikle de Maraş'ın üzüm suyundan yapılan pekmezle karıştırılıp yenirmiş. Buralarda* ***karsambaç*** *olarak bilinen bu yiyecek bize göre dondurmanın da atasıdır. Daha sonra yabani orkidelerin köklerindeki yumrulardan elde edilen salebin katılması ile bugünkü Maraş dondurması elde edilmiştir".*

Diğer yiyecek ve içeceklerin hemen hepsinde kar, özellikle yazın sıcak günlerinde, soğutucu ve serinletici olarak kullanılmıştır. Günümüzde bazı yörelerimizde bu yiyecek ve içecekler hala tüketilmektedir ***(Foto 33,34,35,36,37).***

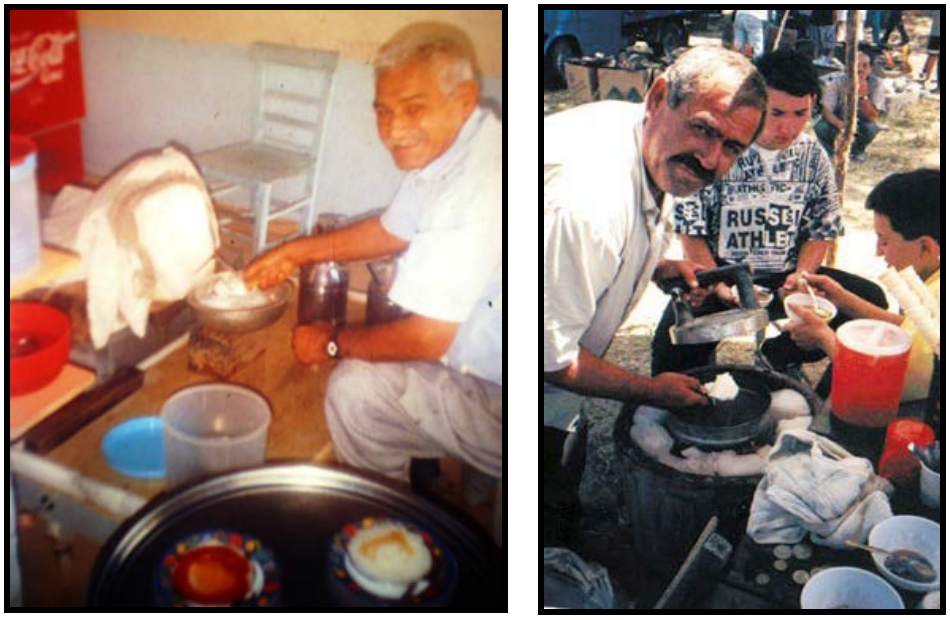


Foto 33,34: *a)Taze kardan karlamaç yapan bir esnaf, b) Kendi kar kuyusundan elde ettiği kar ile dondurma yapıp satan bir dondurmacı (Foto: Anonim).*



Foto 35,64,37: *a) Taze kardan karlamaç yapan başka bir esnaf, b) Karlamaç yiyen Anamurlular, c) Karlamaç (Foto: A. Doğan).*

3.3. Hayır (sevap) için kar

Karla ilgili olarak geçmişte kalan bir diğer kültürel özelliğimiz de karın bazı hayırsever kişiler tarafından sevabına (hayrına) dağıtılması - vakfedilmesidir. ÖNAY'ın (2006) Muğla'nın Yatağan ilçesi ile ilgili olarak belirttikleri ilginçtir; *"Çocukluğumda köyümde yaz günlerinde eşeklerin, atların sırtında dağdan kar indirilirdi. İndirilen kar dört türlü*

kullanılırdı. En önde hayır sahipleri tarafından, daha sonra parça parça satmak için, kahveciler kahvede karma yapmak için, bir de dondurmacılar için. Karcılar aynı zamanda dondurmacılık da yapıyorlardı ve dondurma köyün pazarı olduğu gün yani Pazar günü yapılırdı. Ayrıca karma denilen karlı pekmez de hazırlayıp satarlardı. Kar en çok ***hayır yapmak için*** *getirilirdi. Köylüler sıcak yaz günlerde tarlada, bağda, bahçede, çalışırlar sıcaktan bunalırlardı. Kar genellikle sıcağın tepeye vurmaya başladığı anlarda, yani öğleye doğru gelirdi. Kar hayırı yapmak isteyen kişi bir veya birkaç gün önceden* ***karcı****yı haberdar ederdi. Kar önce beyaz kaputtan bir çuvala doldurulur daha sonra bu çuval şilte denilen kendirden yapılmış bir başka çuvalın içine koyulurdu. Herkes durumuna göre hayır ederdi. Bazı kişiler bir yük, yani iki çuval birden dağıtır bazı kişiler de birer çuval. Çocuklar karın nerede dağıtıldığını çabuk haber alırlardı. Filanlar kar dağıtıyorlarmış diye koşuştururlardı. Evi yakın olanlar gider, hemen çanak, tabak, tepsi ne bulurlarsa bir kap ile gelirler kar dağıtan kişinin başına üşüşürlerdi. Kar dağıtan kişi elinde bir testere ile üstten kalıp kalıp kesmeye başlardı. Çocuklar, yoldan geçenler birer kalıp kar ile sevindirilirdi. Elinde kap olmayanlardan büyükler ceplerinde sadece yiyecek taşımak için bulundurulan yağlık denilen mendillerini çıkararak sararlardı. Eli boş olan çocuklar veya büyükler elini üşütsede döndüre döndüre, bazıları kazıya kazıya yiyerek eve getirirlerdi. Kar dağıtan kişi özellikle hastaların, yaşlıların ve komşuların hakkını ayırırdı. Sonradan gelenler o ayrılan kısmı görseler bile o karın kimin hakkı olduğunu bildiklerinden istemeden ayrılırlardı. Yaşlıların ve hastaların içi yanıyor olmalı ki kış günlerinde bile onlara kar getirmek sevap sayılırdı. Yaz gününde gelen bu karın uyandırdığı sevinci varın siz hesap edin. Bir de bakraçlara karlı su ve şerbet yapılarak harman zamanıysa harman yerlerine gönderilirdi. Ev yapanlar, kerpiç kesenler unutulmazdı. Çalışan ve sıcaktan bunalan bu insanlar için bundan büyük bir hediye olmazdı. İçtiklerinde hayır sahibine, ölmüşlerine dua edilir, Allah razı olsun, pek hayra geçti denirdi. Hayır yapacak kişilerden bazıları, Cuma günü kazanlar içerisinde karlı su veya karlı şerbet yaparak cemaate ikramda bulunurdu. Ramazanın yaz aylarına geldiği zamanlarda, bu hayır, akşam erkeklerin iftarlarını yaptığı mahalle mescitlerine karlı su veya karlı şerbet göndererek de yapılır teravihe gelenlere, teravihten çıkanlara dağıtılırdı. Nasıl ikram edilirse edilsin, bunların hepsinin adı hayır veya hayır etmek idi. Yapılan işe de kar üleştirmek veya* ***kar dağıtmak*** *denirdi. Kar Yatağan'da hayır için var olan bir şeydi".*

SONUÇ

Elektrikli soğutucuların gündelik hayatımıza girmeye başladığı yıllara kadar, yazın sıcak günlerinde ihtiyaç duyulan kar ve buz, dünyanın benzer başka yerlerinde olduğu gibi, ülkemizde de doğal yollardan elde ediliyordu. Esas olarak kış mevsiminde yağan karların doğal halde bulunan veya sunî olarak yapılmış kar kuyularında depolanması ve yazın ihtiyaç duyulan yerde yine ihtiyaç oranında tüketicilere ulaştırılması şeklinde görülen bu faaliyet günümüzde yok olmak üzere olup, sadece bazı bölgelerimizde çok küçük ölçekte de olsa varlığını devam ettirmektedir.

Kar kuyuları geleneğinin ve uğraşısının yok olması ile Anadolu'nun bir kültürel özelliği daha zaman ve teknolojiye yenik düşüp, gök kubbe altında bir hoş seda bırakarak Anadolu'yu terk etmek üzeredir. Bu yok oluşla birlikte Osmanlı'daki kar kethüdası gibi, eskiden var olan fakat şimdi olmayan unvan ve makamlarla beraber; kar kuyusu, karcı, kar esnafı, karma, karsambaç, kar şerbeti vb. kavram ve isimler de dilimizden çıkıp gidecektir.

Şüphesiz konu çok geniştir ve biran önce daha ayrıntılı araştırma ve çalışmalara ihtiyaç vardır. Bu araştırma sadece; kar kuyularının mekânsal dağılışı, kuyuların başlıca özellikleri, bunların geçmişten günümüze nasıl kullanıldıkları, elde edilen kar ve buzun nasıl tüketildiği gibi hususlarda bir ön bilgi mahiyetindedir. Kar kuyuları tamamen yok olmadan ve geçmişte karcılıkla geçimini sağlayan kişilerin son temsilcileri de ölüp gitmeden bu konu ile ilgili kültürel birikim tam olarak ortaya konulmalı, bu yönde yapılacak çalışmalar desteklenmelidir.

Teşekkür: Katkı ve fotoğraf desteklerinden dolayı Doç. Dr. Harun Tunçel, Yrd. Doç. Dr. Mehmet Gürbüz, Arş. Gör. Dr. Döndü Üçeçam ve mezun öğrencilerimizden Erdal Gümüş ve Levent Koç'a teşekkür ederim.

KAYNAKLAR

BARDAKÇI, M. (2005) "*Eşkıya Buzdağlarını Basınca Sarayda Pişen Yemekler Koktu*", 08.10.2005 tarihli Hürriyet Gazetesi.

BAŞAĞAOĞLU, İ. - DEĞER, M. - ÇUBUKÇU, B. (2001) "*İstanbul'da Kar Kuyuları ve İşletmeleri Hakkında Bir Araştırma"*, **1. Edirne Tıp Tarihi Günleri**, Trakya Üniversitesi Rektörlüğü Yay. No: 42, (131-136), Edirne.

BUBİK, Y. (2006) *"Karcılar",* www.ekometre.com, (son erişim 06.04.2006).

ÇUBUKÇU, B. - DEĞER, M. (1999) "*İstanbul'da Osmanlı İmparatorluğu Döneminde Saraya Buz ve Kar Sağlanması"*, **Osmanlı Dünyasında Bilim ve Eğitim Milletlerarası Kongresi,** (12-15 Nisan 1999), İstanbul.

DEMİRBÜKER, H. – OĞUZTÜZÜN, C. (2004) *"Kilikya Torosları; Büyülüdağ",* **ATLAS, Sayı: 141**, (24-46), İstanbul.

DOĞU, A.F. – ÇİÇEK, İ. – TUNÇEL, H. – GÜRGEN, G. (1999) *"Akdağ'ın Jeomorfolojisi ve Bunun Beşeri Faaliyetler Üzerindeki Etkisi (Fethiye-Muğla)",* **A.Ü. Türkiye Coğrafyası Arş. ve Uyg. Merkezi Dergisi, Sayı:7**, (95-120), Ankara.

DURBAŞ, R. (2004) "*Kış Günlerinde Kar Rahmeti*", 13.02.2004 tarihli Sabah Gazetesi.

GÜRBÜZ, M. (1994) **Göksun'da Yaylacılık (Kar Yaylacılığı),** 19 Mayıs Üniversitesi Sos. Bil. Enst. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, (Danışman: Y. Doç. Dr. Cevdet Yılmaz), Samsun.

GÜRBÜZ, M. (1999) *"Dibek Dağlarında (Göksun) Kar Suyuna Bağlı Olarak Yapılan Yaylacılık"*, **Türk Coğrafya Dergisi, Sayı: 34**, (661-677), İstanbul.

KÜRKÇÜOĞLU, A.C. (1992) **Şanlıurfa Su Mimarisi**, Kültür Bakanlığı Yay., Ankara.

ÖNAY, M. N. (2006) "*Türk Kültüründe Kar-Buz-Dondurma"*, **Carrie Avrasya Öbeği**, http://vlib.iue.it/carrie/cec/ Turk_ kulturunde. shtml (son erişim: 16.05.2006).

ÖZCAN, M. - ERTÜRK, E. (1994) **Türkiye'nin Soğuk Hava Depo Potansiyeli, Sorunları ile Karadeniz Bölgesi'nin Soğuk Hava Depoculuğundaki Yeri**, OMÜ Ziraat Fakültesi, Yardımcı Ders Kitabı Yay. No:1, Samsun.

www. khgm.gov.tr/ mevzuat/kanun/belediyekanunu.htm (03.04.1930 Tarih ve 1580 Sayılı Belediye Kanunu)

www.kahramanmaraş.bel.tr/dondurmatarihi.htm

www.anamur.org/foto2.html

www.kobi-efor.com.tr

www.camliyayla.bel.tr