



KASIM 2018

01

MANDA ve SU

GÜROYMAK

KAPAK İÇİN

İÇİNDEKİLER

Giriş	04
Güroymak'ta sabah ahırlarından çıkıp, kaplıcaların yolunu tutan, akşam güneş batarken döndükleri yolda fotoğrafçıların heyecanla kadraj ayarı yaptığı namıdiğer Anadolu Mandaları'nı tanımaya hazır mısınız?	
Binlercesi birden su keyfi sürüyor	06
Ani hava değişikliklerini hiç sevmeyen mandalar, sıcak ve soğğun fazlasından ve uzun süre bir yere bağlı kalmaktan strese giriyorlar.	
Hepsi birer süt tiryakisi	12
Suyu çok sevmeleriyle meşhur olan mandaların ortak özellikleri anne sütüne olan düşkünlükleri.	
Osmanlı'nın meşhur manda yoğurdu	14
Türk mutfağının hazinesi Osmanlı lezzetlerinin en eskilerinden biri...	
Mucizevi faydaları ve şöhreti	16
- Kalsiyum ve demir zengini - En hakiki ve lezzetli tat Güroymak'ta - Kaymağı kalsiyum ve protein zengini - İtalyan pizzaları şöhretini ona borçlu - Güroymak'ta Osmanlı yoğurdu yiyin - Sucuk ve pastırmaya aromatik lezzet - Tüketim alışkanlıkları değişiyor	
Manda boynuzu ile Ahlat bastonuna coğrafi işaretleme	20
Osmanlı'da yay yapımında kullanılan manda boynuzu, günümüzde neylerin başparelerinde ve Ahlat ilçesinde baston yapımında kullanılmaya devam ediliyor. Ahlat bastonu coğrafi işaretleme de aldı.	
Tüketim alışkanlıkları değişiyor	22
Son yıllarda Türkiye'de doğal beslenme bilincinin artmasıyla birlikte manda ürünlerine olan ilgi de artıyor.	
Onlar olmasaydı balıkların yuvası olmazdı	24
Mandalalar ekosistemin en güçlü üyeleri arasında bulunuyor.	
Gizlide kalan özellikleri	26
- Çelik gibi sağlamdırlar - Hepsi abartılı bir gurme gibidir - Gerçek bir müdavimdirler - Sıkıntıya gelemezler	
20 yaşına kadar verimlidir	28
Kaplıcalardan yeni doğmuş gibi çıkarlar	
Anadolu'nun sahibidir mandalar; cesur ve güçlüdürler	34
2 metreye ulaşan boyları, 1 tonu geçen cüsseleriyle; hepsi cesurdur, hepsi güçlü.	
Köy çocuklarının arkadaşı, fotoğrafçıların gözdesi	38
Akşam üstleri şifalı sulardan çıkıp köy yolunda çocukların arasından bir model edasıyla aheste aheste yürüyen binlerce manda, Güroymak için bir ritüel, yabancılar içinse şaşırtıcı ve görülmeye değer bir seyir keyfi oluyor.	
50 bin kişinin gözünün nuru	48
Yaklaşık 50 bin kişinin yaşadığı Güroymak'ta manda yetiştiriciliği halkın ana geçim kaynağı.	
Tam 1 milyon manda	60
2012 yılında ivme yakalandı - Birincilik Hindistan'da	
Türkiye manda ıslah merkezi oluyor	62
- Anadolu mandaları nehir mandaları ırkından geliyor - Tepeden tırnağa ayırt edici özellikleri var	

KÜNYE

Proje Sahibi

Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı
(DAKA)

Proje Koordinatörü

Harun Çiçek
Uzman - DAKA

Reklam Ajansı

Noma Pozitif

Tasarım

Zeynep Bilmez

Metin Yazarı

Pınar Sungur

Fotoğraf Düzenleme

Nurgül Kaya

Grafik

Fulya Aşaröz

Fotoğrafçılar

Oktay Subaşı, Adem Sönmez

Katkıda bulunanlar

Hilal Ekşi Övünç

İdari Destek Personeli - DAKA

Cüneyt Gündoğdu

Bitlis İli Damızlık Manda

Yetiştiricileri Birliği

Kasım Avcı

Telli Turna Doğa Derneği



Fotoğraf: Oktay Subaşı



Fotoğraf: Oktay Subaşı



Fotoğraf: Oktay Subaşı



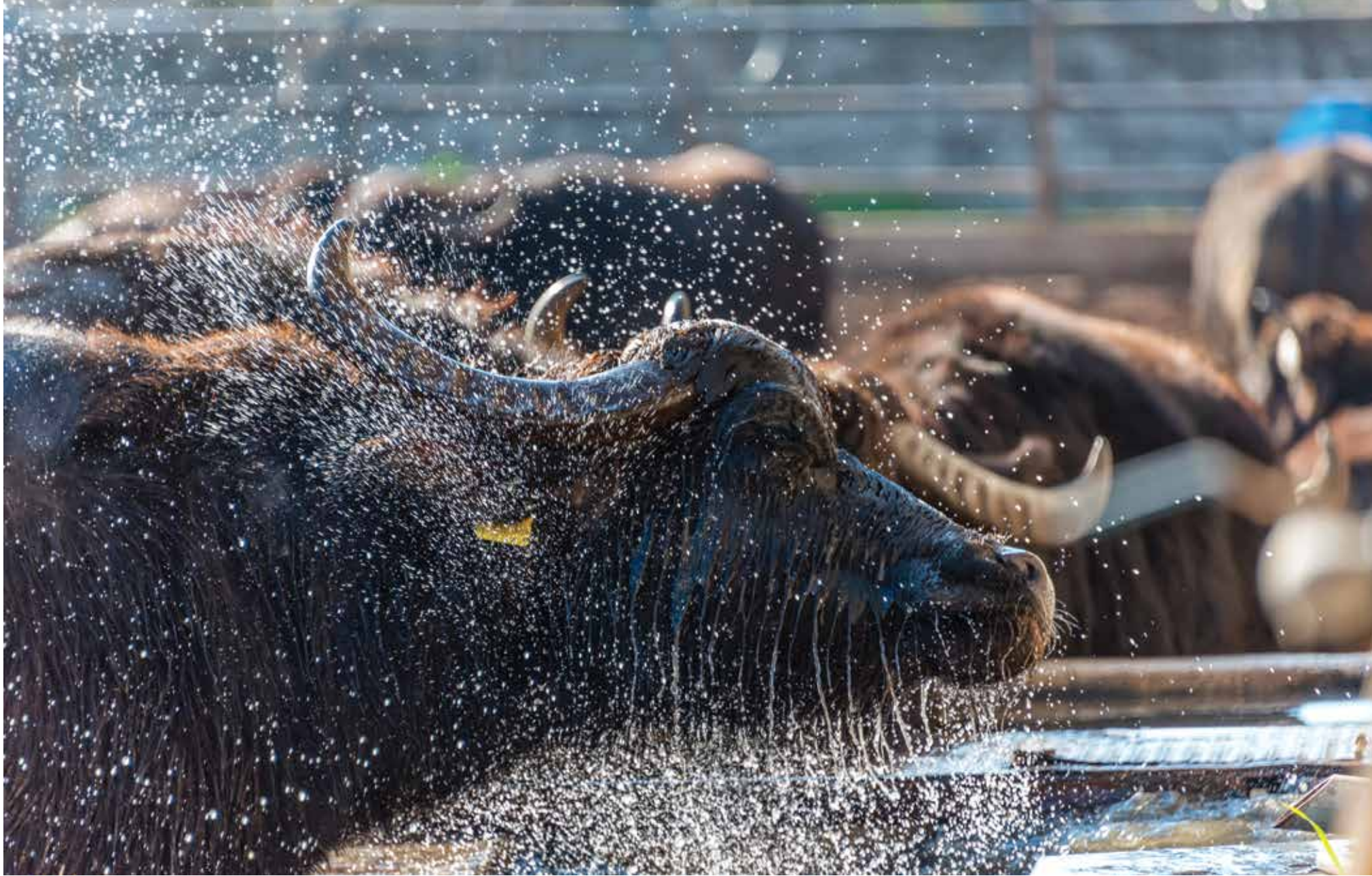
Giriş

Nemrut Dağı'nın binlerce yıldır yanı başında uyuduğu; krater gölleri, kaplıca ve nehirleriyle kendinizi yeniden doğmuş hissedeceğiniz ender ilçelerden biri Güroymak. Yılın 12 ayı turist ağırlayan Budaklı ve Çukur kaplıcalarıyla şifasını cömertçe saçan bu topraklarda dünyanın en mutlu mandaları yaşıyor. Hayata adeta bir balık gibi suyla tutunan,

ter bezleri az olduğu için sadece suyla serinleyebilen, sıcak ve soğukun fazlasını sevmeyen mandalar; bakir Güroymak'ta endemik bitkilerle beslenip, şifalı suların keyfini sürüyor. Dünyanın birçok bölgesinde mandalar, sulak alanların yetersizliği ya da yokoluşu nedeniyle yapay göllerde serinlemeye çalışırken; Güroymak'ta, 6500 manda nispet yapar gibi meralarda özgürce dolaşıp, şifalı sulara serinliyor. Hal böyle olunca da suyla mutlu olan, sakinleşen ve gevşeyen

şanslı mandalar için su; ıslanma faaliyetinin çok ötesinde bir mutluluk kaynağı oluyor. Şifalı sularından duyduğu minneti Güroymak'a bereket saçarak geri veren bu 6500 mandanın sütü başka, kaymağı başka, lezzeti başka, verimi başka... Sabah ahırlarından çıkıp, kaplıcaların yolunu tutan, akşam güneş batarken döndükleri yolda fotoğrafçıların heyecanla kadraj ayarı yaptığı Anadolu Mandaları'nı tanımaya hazır mısınız?

Türkiye'nin pek çok şehriden Muş'a yapacağınız uçak yolculuğu ile Güroymak'a rahatlıkla ulaşabilirsiniz. Muş'a sadece 40 km mesafede olan Güroymak'a kara yolundan da ulaşım kolay. Muş-Bitlis kara yolu üzerinden batı yönüne doğru giden tüm otobüsler mutlaka Güroymak'a uğruyor.



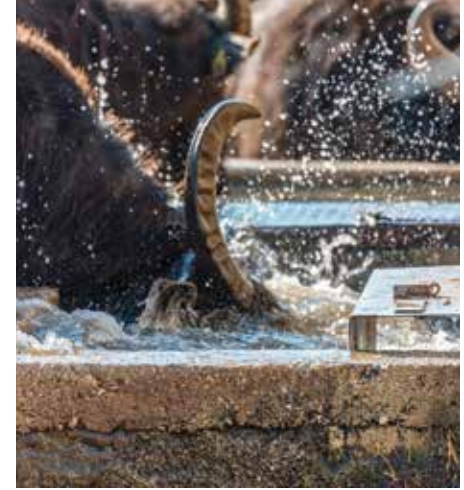
Fotoğraf: Oktay Subaşı



Binlercesi birden su keyfi sürüyor

Sularından aldıkları şifayı sütlerindeki bereketle geri veren binlerce mandayı Güroy-mak'ta, 4 mevsim boyunca nehir ve kaplıca yollarında görmemiz mümkün. Yazın serinlemek için girdikleri suların keyfini kışın da sürüyorlar. Doğu Anadolu'nun -30 dereceye dayandığı kara kışında sıcaklığı 40 dereceye varan kaplıca suları onlar için biçilmiş kaftan. Ani hava değişikliklerini hiç sevmeyen mandalar, sıcak ve soğukun fazlasından ve uzun süre bir yere bağlı kalmaktan strese giriyorlar. Sulak alanlarda gevşeyen, yaz-kış demeden suyun keyfini çıkaran mandalar bu sayede stresten de uzak bir yaşam sürüyor. Strese maruz kalmamış mutlu mandalar hem daha bereketli ve lezzetli süt veriyor hem de daha yumuşak etli oluyor.

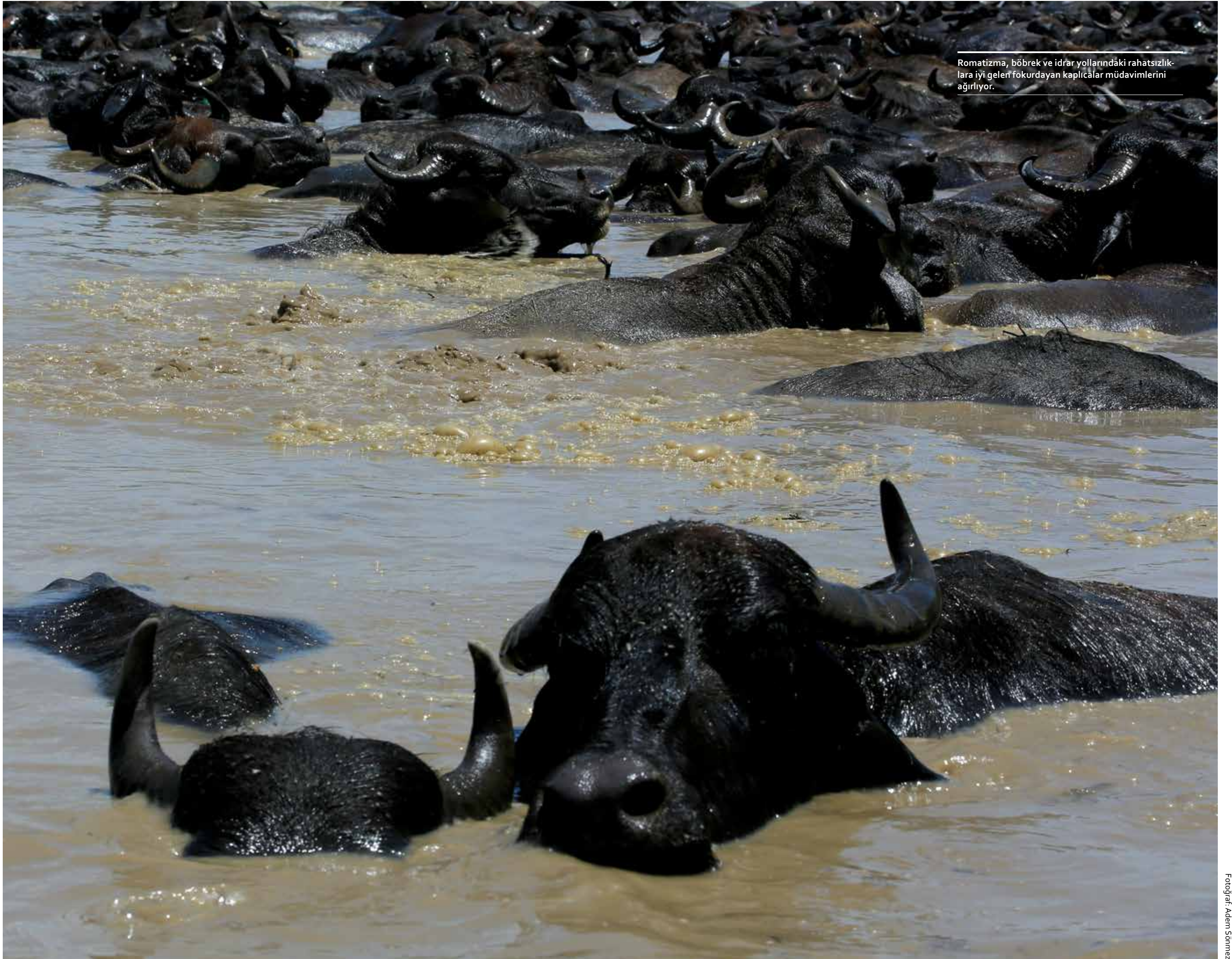
Onlar bu hayatta en çok suyu severler.



Devasa cüsseye bakmadan küçücük bir birinkin-tide bile şans denemek...



En fazla bir gece ayrı kalmanın hasretiyle girdikleri sudan; en sakin ve gevşek halleriyle çıkıp köyün yolunu tutarlar.



Romatizma, böbrek ve idrar yollarındaki rahatsızlıklara iyi gelen fokurdayan kaplıcalar müdavimlerini ağırlıyor.



Dünyaya gözlerini açar açmaz ilk keşifleri anne sütünün eşsiz lezzeti olur. Her gün litrelerce süt içerler.



Fotoğraf: Adem Sönmez

Hepsi birer süt tiryakisi

Suyu çok sevmeleriyle meşhur olan mandaların bir ortak özelliği de anne sütüne olan düşkünlükleri.

10 aydan birkaç gün fazla süren bir gebelik süreciyle dünyaya gelen mandalar, yaşamlarının ilk 4 ayında, her gün 4 litre süt içerler. Manda sütünün eşsiz lezzeti insanoğlu tarafından da bilindiğinden yavruların anne sütüne olan düşkünlüklerini anlamak zor değil.



Kendi annesini emen yavrular, etraftaki diğer anne mandaları bulup onlardan da süt emme derdine düşerler.



Osmanlı'nın meşhur manda yoğurdu

Osmanlı lezzetlerinin en eskilerinden biridir yoğurt. Tarih boyunca özel lezzetlerden olan, çorbalara ve tatlılara da katılan manda yoğurdu, sofralarda özel bir yer tutardı. Öyle ki Osmanlılar döneminde manda sütünden yapılan yoğurtla servis edilen ya da yoğurtla yapılan yemekler çok meşhurdu. Manda yoğurdundan yapılan kirde kebabı, yoğurtlu çorba, toyga aşı saray mutfağının eşsiz lezzetlerinden...



Osmanlı'dan kalma bir gelenek olarak Cumhuriyet'in ilk yıllarına kadar her mahallenin bir yoğurtçusu vardı.





En kıymetli sütü verirler

Mandalar tarih boyunca hep sütü, yoğurdu ve kaymağıyla meşhur olmuş. Sütü; içerdiği yüksek protein, yağ, fosfor ve kalsiyum deposu özelliği ile hem çocukların büyümesine hem de tümünden sağlıklı bir yaşama anahtar olarak gösteriliyor. Her yaştan insana şifası dokunan manda sütü kalp dostu ve düşük laktoz oranı özellikleriyle de öne çıkıyor. Ayrıca A vitamini zengini ve enerji deposudur; sindirim sistemi ve bağırsakları da düzenler. Bir bardağı vücuttaki enerji miktarını iki katına çıkartır. Kimseye alerji yapmaz; sırf bu özelliğine bile madalya verilebilir.

Kalsiyum ve demir zengini

Manda sütünün en kıymetli özelliği yüzde 8 olan yağ oranı. Bu oran inek sütünde yüzde 3-3,5 arasında. Kalsiyum bakımından inek sütünü ikiye katlayan manda sütünün kolesterolü ise 2.5 kat daha düşük. Manda sütü demir ve fosfor bakımından da inek sütünden daha zengin.

En hakiki ve lezzetli tat Güroymak'ta

Süt türleri arasında sadece manda sütünde insülin bulabilirsiniz, ayrıca içeriğindeki yüzde 20'lik kuru madde oranı da onu benzerlerinden kıymetli yapıyor. Meralarda yayla yayla dolaşan, taze ot ve endemik bitkilerle beslenen, kaplıca sularında gevşeyen Güroymaklı mandalar size en hakiki, en lezzetli; süt, kaymak, peynir ve yoğurt deneyimi yaşatır.

Manda sütüyle yoğrulan ve manda sütü kaymağıyla servis edilen Kemalpaşa tatlısı en eski lezzetlerden biri.



Mucize gibidir manda sütü. Binbir emekle gelir; içine girdiği her şeye şifa saçar.



Kaymağı kalsiyum ve protein zengini

Güroymak'ta başlıca geçim kaynağı olan manda yetiştiriciliğinde; kaymak, peynir ve yoğurt önemli gelir kalemlerinden. Sütün iki kere kaynatılıp soğutulması ile elde edilen manda kaymağı, diğer süt kaymaklarına göre yüzde 58 daha fazla kalsiyum, yüzde 40 daha fazla protein içeriyor. Çocuklar ve yaşlılar için de oldukça besleyici.

İtalyan pizzaları şöhretini ona borçlu

Namı dünyayı saran İtalyan pizzaları şöhretini manda sütünden yapılan peynirlere borçlu. İtalyanlar'ın pizzalarını süsledikleri, tüm dünyaca bilinen mascarpone, mozerella ve ricotta peynirleri besin değeri yüksek manda sütünden yapıyor. Manda sütüyle yapılan Afyon kaymağı da ünü ülke dışına çıkmış lezzetlerden biri. Manda sütü kullanarak yapılan Hollanda peynirleri de tüm dünya tarafından biliniyor.



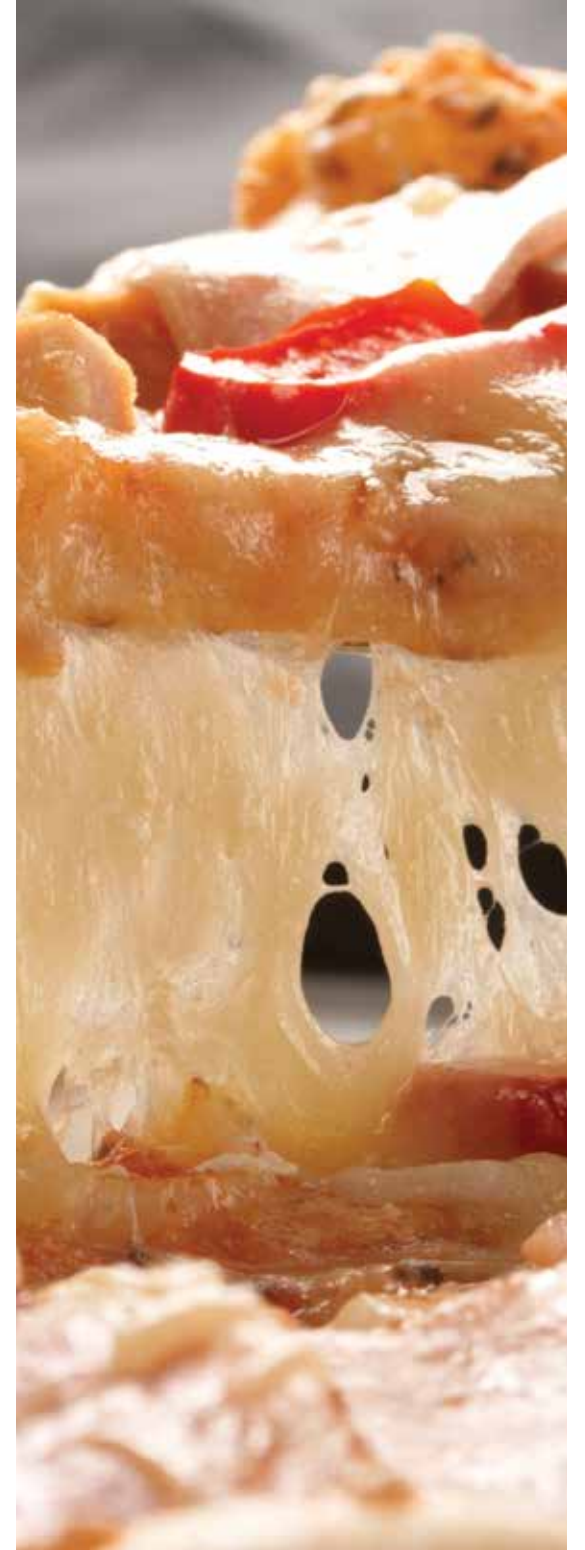
Güroymak'ta Osmanlı yoğurdu yiyin

Manda yoğurdunun olmazsa olmazı, üzerindeki kaymağı. Küçük gözenekli, koyu kıvamlı ve katı yapısıyla en kaliteli yoğurttur. Yağ oranı fazladır, Güroymak meralarındaki endemik bitkilerin lezzetiyle harmanlanan manda yoğurdunu mutlaka tadın. Osmanlı'da biri bitmeden diğeri masaya getirilecek kadar çok sevilen, 'Osmanlı yoğurdu' olarak bilinen yoğurt, sadece manda sütünden yapılırdı.

Sucuk ve pastırmaya aromatik lezzet

Sadece Güroymak'ta değil tüm Türkiye'de mandalar etinden ziyade sütü için besleniyor. Ancak tarih boyunca bakıldığında tablo biraz farklı. Manda sayısının Türkiye'de tavan yaptığı 1980'lerde tüketim de fazlaymış. Ancak düşen manda sayısına bağlı olarak doğrudan tüketimi şimdilerde azalsa da şarküteri ürünlerindeki kullanımı sürüyor. Ekşi tadının verdiği aromatik lezzetten dolayı sucuk ve pastırmanın en iyisi manda etinden yapılıyor. Manda eti kalori bakımından sığır etinin yarı seviyesinde ve daha az doymuş yağ oranına sahip.

Sucuk ve pastırmanın en iyisi; ekşi tadı, koyu kırmızı rengi ve düşük kalorisiyle öne çıkan manda etinden yapılıyor.



İtalyan pizzalarının şöhret kaynağı, manda sütünden yapılan peynirlerdir...



Manda boynuzu ile Ahlat bastonuna coğrafi işaretleme

Geçmiş yıllarda Anadolu'da geniş ve güçlü ayak yapıları nedeniyle kereste çekme, insan taşıma gibi işlerde kullanılan mandaların, boynuz ve derilerinden faydalanılmaya devam ediliyor. Osmanlı'da ok yaylarının yapımında kullanılan manda boynuzu, neylerin başparelerinde ve baston yapımında halen kullanılıyor. Kafa kısmı manda boynuzundan yapılan, ayırt edici birçok özelliği bulunan Ahlat bastonu geçen yıl tescillendi. Alt kısmı ceviz ağacından yapılan baston, Ahlat ve Adilcevaz ilçelerinin en önemli ürünleri arasında bulunuyor. Yağlı güreşte güreşçilerin giydiği kispetlerin yapımında da dayanıklı olmasından dolayı manda derisi kullanılıyor.





AFRİKA



SRI LANKA



TAYLAND



İTALYA

TÜRKİYE
Güroymak | Bitlis

Tüketim alışkanlıkları değişiyor

Manda eti hem Türkiye'de hem de Avrupa'da çok yaygın kullanılmıyor. Türkiye'de yılda ortalama 8 bin manda, doğrudan et tüketimi için kullanılırken bu rakamın Avrupa ortalaması da sadece 15 bin. Ancak son yıllarda Türkiye'de doğal beslenme bilincinin artmasıyla birlikte manda ürünlerine olan ilgi de artıyor. Mısır'da ise şarkütericiler; sucuk ve salam üretiminde mutlaka, eti yumuşak ve aromatik olan 3-4 aylık yavru mandaları tercih ediyor. Filipinler'de de toplam et tüketiminin yarısından fazlasını manda eti oluşturuyor. Komşu topraklar Azerbaycan'ın tüm dünyada ünlenen geleneksel yemeği dolma da manda eti kıymasından yapılıyor.

TÜRKİYE
Güroymak | Bitlis

Fotoğraf: Harun Çiçek



HİNDİSTAN

Tüm dünyada 200 milyonun üzerinde manda yaşıyor; hepsi de sulak yerleri seçiyor.



Meralarda yayıla yayıla, özgürce gezen her manda
mutludur.

Onlar olmasaydı balıkların yuvası olmazdı

Mandalar ekosistemin en güçlü üyeleri arasında bulunuyor. Sazlıkları yiyerek sulak alanları yok olmaktan kurtarmaya hizmet ederken, su kenarlarına bıraktıkları derin ayak izleri de bir süre sonra balıkların yumurtalarını bıraktıkları yuvalara dönüşüyor.



Fotoğraf: Adem Sönmez

Kuşların sıklıkla tercih ettiği; Orta Anadolu güzargahlı en büyük göç yolunda bulunan Güroymak, bu anlamda da ekolojik denge- nin devam etmesine katkı sağlıyor. Birçok balık türü bölgedeki sazlıklarda güvenli bir şekilde saklanıp yiyecek ihtiyacını gideri- yor. Devasa cüsseleriyle suya giren mandalar su kenarlarındaki bataklık alanları hareket ettirerek, kuşların yiyeceği solucan ve bazı bitki türlerini gün yüzüne çıkartıyor. Sazlık alanlarda konak- lama ve yiyecek ihtiyaçlarını karşılayan kuşlar, bölgede manda- larla birlikte uyum içinde yaşıyor. Kuşlar ayrıca bitkilerin tozlaş- masını sağlamak, tohumları yaymak ve bölgede bulunan diğer yırtıcı kuşlara yiyecek olmak gibi yaşamsal önemdeki görevleri de yerine getirerek ekosisteme katkı sağlıyor.



Fotoğraf: Oktay Şubaşı

Uzunbacak kuşu



Fotoğraf: Adem Sönmez



Fotoğraf: Adem Sönmez



Fotoğraf: Oktay Subaşı

Çelik gibi sağlamdırlar

Sütüyle, kaymağıyla, yoğurduyla şifa saçı mandaların bünyesi de oldukça sağlam ve dirençli. Hastalıklar karşısında çelik gibi dayanıklı dururlar; öyle nadiren hastalanırlar ki manda çiftliğine veteriner girmez derler. Birçok hayvana zarar veren nokra sineği bile mandalara zarar veremez. Şap, BSE, IBR-IPV ile kan parazitlerinin yol açtığı hastalıklara da rastlanmaz.

Hepsi abartılı bir gurme gibidir

Mandalar zaman bakımından geniştir; karın doyurmak bile onlar için bir seremoniye dönüşebilir: yiyeceklerini abartılı bir gurme gibi yavaş ve uzun uzun çiğnerler.

Gerçek bir müdavimdirler

Gerçek bir müdavimdirler; yeterli ot buldukları sürece otlama alanlarını değiştirmezler. İtaatlıdırler; yetiştiricilerinin sözü-

nü dinlerler. Söylenirler; aç veya susuz kaldıklarında başlarını yukarıya kaldırarak koro halinde böğürürler. Sevimleyi severler; kendilerine dokunulmasına izin verirler.

Sıkıntıya gelemmezler

Sıkıntıya hiç ama hiç gelemmezler; ahırda uzun süre bağlı kaldıklarında strese girip birbirlerinin kıllarını koparmaya başlarlar. Gebelik süreçlerinde özel bir bakım istemezler, yardıma ihtiyaç duymadan rahatça doğum yaparlar. Genellikle mart-nisan ve mayıs aylarında doğum yaparlar, sadece 2 ay sonra da yeniden yavru lamaya hazır hale gelirler. Doğum felci yaşamazlar, 3 yıl içinde 2 yavru verirler.

Dişi mandalar 13-14 aylıkken cinsel olgunluğa ulaşır, 2 yaşından önce de çiftleşmezler. Yavru mandalar süte olan düşkünlükten, kendi annesini emdikten sonra etraftaki diğer anne mandaları bulup onlara sığıp süt emmeye çalışırlar. Bir manda aynı anda 4 yavruyu birden emzirebilir; analık içgüdüleri baskındır, birbirlerinin yavrularına sahip çıkarak tehlikelerden korurlar. Bağları güçlüdür; merada bile olsalar birbirlerinden uzaklaşmazlar.

Sütüyle, kaymağıyla, yoğurduyla şifa saçı mandaların bünyesi oldukça sağlam ve dirençli. Hastalıklar karşısında da çelik gibi dayanıklı.

Fotoğraf: Oktay Subaşı



Fotoğraf: Oktay Subaşı



Fotoğraf: Oktay Subaşı

Dikkatli ve derin bakışları vardır. Hem kendi yavrularını hem de sürüdeki diğer yavruları, iri iri gözleriyle sıkı sıkı takip ederler.



Saatlerce kalsalar da her defasında yüzleri asık çıkarlar sudan. Yüzleri asık ama saçları adeta taranmış, tüyleri parlamış...

20 yaşına kadar verimlidir

Mandaların erkek yavrularına malak; dişi olanlarına ise buzağı denir. 6 yaşına kadar gelişimlerini sürdürür, 20 yaşına kadar da verimlidirler. Ne kadar kaliteli yem ve taze bitki yerlerse verimleri de aynı doğrultuda artar.

Kaplıcalardan yeni doğmuş gibi çıkarlar

Sıcak ve soğuk hava stresinin neredeyse hiç yaşanmadığı Güroymak'ta; kaplıca sularından her defasında yeniden doğmuş gibi çıkarlar. En büyük eğlencelerinden biri çamurlara bulanmaktır. Derilerinin üzerinde kuruyan çamurlar sayesinde sineklerden korunurlar.



Fotoğraf: Oktay Subaşı



Fotoğraf: Oktay Subaşı



Fotoğraf: Oktay Subaşı



Gerçek bir müdavimdirler; yeterli ot buldukları sürece
otlama alanlarını değıştirmezler.





Fotoğraf: Oktay Subaşı



Fotoğraf: Adem Sönmez

Anadolu'nun sahibidir mandalar; cesur ve güçlüdürler

Manda sütünün kalitesindeki belirleyici unsurlar dünyanın her yerinde aynıdır. Özgürce meralarda dolaşan, taze ot ya da endemik bitkilerle beslenen, sıcak/soğuk stresini yaşamayan, stressiz ve mutlu mandaların sütü her zaman daha lezzetli olur.

Dünyanın birçok bölgesinde serinlemeleri için yapay göller oluşturulduğu düşünüldüğünde Güroymak, mandalar için cennetle eş değer olabilir. Endemik bitkilerle beslenip şifalı sulara gevşeyen, iyi psikolojiye sahip Güroymak mandaları dünyadaki diğer tüm mandalar gibi aksi mizaçlı ama uysal dırlar.

Yetiştiricilerine kısa sürede alışır, evlerinin yolunu ezber bilirler. Sarı ve kırmızı renklerini pek sevmezler, öküzden bile kuvvetlidirler, gerektiğinde bir filin hakkından kolayca gelebilirler. 2 metreye ulaşan boyları, 1 tonu geçen cüsseleriyle; hepsi cesurdur, hepsi güçlü.

Yetiştiricilerine kısa sürede alışır. Sürülerine eşlik eden atlarla da sıkıntı yaşamazlar.



Anadolu'nun sahibidir mandalar; cesur ve güçlüdürler



Fotoğraf: Oktay Subaşı

Bembeyaz bir dantel gibidir sis; seyre dalarsın, soğuk çöker omuzlarına... Ne bu inatçı sis döndürebilir yolundan seni ne de Doğu Anadolu'nun yüzünü yırtan kara kışı.



Son yıllarda Budaklı Kaplıcası, köy çocuklarıyla birlikte kaplıcalara giren mandaları görüntülemek isteyen fotoğraf sanatçılarına ağırlıyor. Bitlis'in sert kışına aldırmayan fotoğrafçılar, Türkiye'nin dört bir yanından gelip çocuklarla birlikte kaplıcaya giren mandaları görüntülüyor.



Fotoğraf: Oktay Subaşı

Köy çocuklarının arkadaşı, fotoğrafçıların gözdesi

Süt ve süt ürünleri ile Doğu'nun göz bebeği, Güroymak'ın ise vazgeçilmezi olan mandalar; son yıllarda bölgede turistik bir unsur olarak da boy gösteriyor.

Akşam üstleri şifalı sulardan çıkıp köy yolunda çocukların arasından bir model edasıyla aheste aheste yürüyen binlerce manda, Güroymak için bir ritüel, yabancılar içinse şaşırtıcı ve görülme-ye değer bir seyir keyfi olmaya başladı. Öyle ki 'manda seyir keyfi' için yerli ve yabancı birçok fotoğrafçı uzun yollar katedip Güroymak'a geliyor.



Fotoğraf: Oktay Subaşı



Fotoğraf: Oktay Subaşı



Güroymak'ta hafızanızda uzun süre yer edecek, harika anlara şahit olabilirsiniz.





Birbirlerine yakın durmayı severler. Suyun içinde bile olsalar aralarındaki mesafeyi hep kısa tutup, belli bölgelerde toplanırlar.





Su, herkes için mutluluk ve eğlence kaynağı. Yerli ve yabancıların şifa için çok uzaklardan geldiği bu sular-
da köy çocukları yaz boyunca yüzüyor.



Fotoğraf: Oktay Subaşı

50 bin kişinin gözünün nuru

Osmanlı'dan önce birçok uygarlığa ev sahipliği yapan Güroymak'taki kaplıcalar sağlık amaçlı seyahat eden turistlerin güzargahlarına girmeye başladı.

Dünyanın en mutlu mandalarının en lezzetli ürünlerini bulabileceğiniz Güroymak, suyundaki şifa ve yanı başındaki Nemrut Dağı ile turistleri cezbediyor. İlçe merkezinin güney doğusunda yer alan Nemrut Dağı ve krater gölü, volkanik patlamalar sonucunda Van Gölü'nün de oluşmasına zemin hazırlamış. İlçe merkezine bir saat mesafede Oduncular Krater Gölü ve sıcak suyuyla meşhur Yeşil Göl var. Muş'u tağlandıran nehirlerden biri olan Karasu'nun başlangıç noktası da Güroymak sınırları içinde yer alıyor.

Gülsuhan Kaplıcası başta olmak üzere Nemrut Dağı Krater Gölü'nün etrafında bulunan kaplıcalar sağlık turizminin yoğun ilgisini çekiyor. Bugün yaklaşık 50 bin kişinin yaşadığı ilçede manda yetiştiriciliği halkın ana geçim kaynağı.



Fotoğraf: Oktay Subaşı



Fotoğraf: Adem Sönmez

Manda yetiştiriciliği Güroymak halkı için artık bir gelenek. İlçede 4. kuşak manda yetiştiricilerine rastlayabilirsiniz.

Fotoğraf: Oktay Subaşı



Fotoğraf: Oktay Subaşı







Fotograf: Adem Sönmez

Binlerce manda, güneşi batırmış evlerine
dönüyor. Yol üstünde onları çocuklar karşıla-
yacak...

Büyük bir şevk ve gürültüyle tepelerden inip
kendilerini şifalı sulara bırakırlar.



Bitmek bilmeyen bir aşk onlarınki... Biraz ıslanıp, yüzdükten sonra su kenarlarındaki çamurlara uzanıp dinleniyorlar.



Fotograf: Adem Sömez



Güroymak sularının müdavimi çok. Onlar için suda olmak; strese neden olacak kavurucu bir sıcakta yapılacak en iyi şey.



Peynirleriyle meşhur İtalyan mandalarının 1980 sonrasında Türkiye'den giden Anadolu mandaları ırkından olduğu söyleniyor.



Tam 1 milyon manda...

Tarih boyunca bize hep faydası dokunan, ürünleriyle şifa dağıtan mandalar Türkiye'de en kalabalık dönemlerini sayılarının 1 milyona çıktığı 1980'lerde yaşadılar. Hatta peynirleriyle meşhur İtalyan mandalarının da 1980 sonrasında Türkiye'den giden Anadolu mandaları ırkından olduğu söyleniyor.

2012 yılında ivme yakalandı

Göç nedeniyle kırsal nüfustaki düşüş, ekolojik sebeplerle sulak alanların azalması, tanıtım problemleri gibi nedenlerden dolayı yıllar boyunca düşüş gösteren manda sayısı 2012'den sonra destek ve tanıtımlarla artışa geçti.

Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde devam eden 'Anadolu Mandasının Islahı' projesi genişledikçe süt tüketiminin de buna bağlı artması bekleniyor. Dünyada toplam süt üretimi içerisinde manda sütü oranı yüzde 12 iken bu oran

Türkiye'de yüzde 0,3 civarlarında.

Birincilik Hindistan'ın

Daha geniş bir çerçeveye bakıldığında; 1980-2011 döneminde dünyada manda sayısı yüzde 60,8 artarken, Türkiye'de yüzde 91,9 azaldı. 2012 yılından sonra Tarım ve Orman Bakanlığı'nın yürüttüğü projeler ve destekleme programları sayesinde yeniden yükselişe geçerek yüzde 26,8 arttı.

Dünyadaki manda popülasyonuna bakıldığında ise birincilik koltuğu 105 milyon manda ile Hindistan'ın. Hindistan'ı, 29 milyonla Pakistan, 23 milyonla Çin takip ediyor. Yeryüzündeki toplam sayıları ise 177 milyon.





Fotoğraf: Adem Sönmez

Türkiye manda ıslah merkezi oluyor

Türkiye’de manda yetiştiriciliği, hayvancılığı geliştirmek için yapılan çalışmaların başında yer alıyor. Bitlis’in de aralarında bulunduğu birçok ilde devreye sokulan ‘Anadolu Mandasının Islahı’ projesi ile Türkiye’nin manda ırkının ıslah merkezi haline gelmesi hedefleniyor.

Proje kapsamında mandaların düzenli aralıklarla kontrolleri, küpeleme çalışmaları ve damızlık belirleme işlemleri yapılıyor. Damızlık seçilen mandalar iller arasında transfer ediliyor. Islah çalışmalarının amaçlarından en önemlisi ırktaki deformasyonun önüne geçip, akraba çiftleşmesini engellemek. Islah çalışması tamamlanmış mandaların, süt verimleri de yükseliyor.

Anadolu mandaları nehir mandaları ırkından geliyor

Sulak alanlar dışında kesinlikle yaşayamayan mandalar tür adlarını da bu özelliklerinden alıyor. Dünyadaki bütün evcil mandalar iki ana ırktan geliyor: Nehir mandaları ve bataklık mandaları. Bataklık mandaları Filipinler ve Hindistan’da; nehir mandaları ise Asya, Orta Doğu ve Avrupa’da yaşıyor.

İkisinin de ortak özelliği sıcaktan çabuk bunalmaları. Sadece Güroymak’ta değil Türkiye’deki toplam 161 bin mandanın tamamı, nehir mandalarının alt grubu, Akdeniz mandalarından köken alan Anadolu mandası.

Tepeden tırnağa ayırt edici özellikleri var

Hantal bir bünyeye, geniş ve kaslı omuzlara, köşeli sırt yapısına sahip olan Anadolu mandaları birçok özelliği ile benzerlerinden ayrışıyor. Kalın ve kuvvetli eklemleri, geniş ayak tabanları, böğürtü şeklinde çıkardıkları sesleri ve geviş getirmeleri öne çıkan özelliklerinden. 6-8 mm arasında kalınlıkta, siyah ya da koyu gri, sert bir derileri var. Az gelişmiş, sarkık olmayan gerdanları, pembe renkli karınları ve çok ince bir meme derisine sahipler.

Yetişkin bir Anadolu mandasının kılları, kömür karası ya da çok koyu bir gri renk alıyor. Hepsisi olmasa da bazıları boynuz, kuyruk ucu, incik ve göz çevrelerindeki beyaz kıllarla dikkat çekiyor. Tepeden tırnağa

ayırt edici özellikleri bulunan Anadolu mandalarının boynuzları ve tırnakları siyah ya da gri tonlarında olabiliyor. Üst tarafı geniş, alt tarafı dar üçgen yüzleri, değişik stillerde dağınık boynuz yapıları Anadolu mandaları dahil yeryüzündeki tüm mandaların ortak özelliklerinden... Uzunluğu maksimum 47 cm ulaşan boynuzlara yakından bakma şansınız olursa; halka küpeyi andıran yuvarlak desenli boynuzların dişilerde; dağınık desenli, engebeli yapıdakilerin ise erkek mandalarda olduğunu görebilirsiniz.

Güroymak müdavimi mandaların yaşantılarına yaptığımız keyifli yolculuğun sonuna geldik. Sert görünümlü ancak uysal ve uyumlu yapısıyla yüzyıllardır

insanoğluyla bir arada yaşayan mandalar Anadolu’nun baş tacı olmaya devam edecekler.

Bu topraklarda hastalara şifa, yaralara merhem, çocuklara arkadaş, köylüye ekmek olan mandalara gönülden bağlanmak gerek...

Mandalarla insanlar arasındaki sıkı bağ türkölere konu olmuştur

Erzurum'un köylerinden birinde yaşayan bir çoban, her sabah gün ağarırken çıkar köy meydanına, öğle olup kızgın güneş tepeden vurunca, katar önüne suya indirir kara camışları. Ne zaman ki çoban su kıyısına gelip ısılığını çalmaya başlar, ağır ağır yekindirler yattıkları sudan. Birer kuzu gibidirler çobanın önünde.

Çoban dersenez, dal gibi yakışıklı kimsesiz bir genç. Köylü bir olup dengince birine nişanlamış. Düşün günü de gelip dayanmıştır. Bir elbise kestirmek gerek diye düşünür dururmuş çoban. Hiç yeni elbisesi olmamıştır zaten. Şöyle lacivert bir takım! Kumaş olması şart değil. Çölaki de olsa olur.

Ve gelir düşün günü. Bir yanda davul zurna, bir yanda saz söz. Camışları sabahın erinde vurmuş bayıra çoban, yayılıp duruyorlar. Başlarında da bir çocuk var. Bir yandan lacivert elbisesine bakıyor sık sık, öte yandan kara camışları düşünüyor. Kız evinden kızı almaya gitmiş kalabalık.

Uzaktan sürüyü teslim ettiği çocuk görünür, nefes nefesedir. "Seyfettin emmilerin camışıyla Menco

dayının camışı birbirine girdi, kıran kırana dövüşüyorlar" der. Güvey ne yapacağını şaşırır. Menco'nun camış gelir gözünün önüne, elinde büyümüştür. Davulu da gelini de unuttur bir anda. Dövüş alanına ulaşır, iki camışın ortasına geçer. Camışlar iyice eşinip kızdıktan sonra hızla koşmaya başlarlar. Kenardan durumu seyreden sağdıçlar heyecanlı. Çoban kendinden emin. Her zamanki gibi gelip bir metre yakınında duracaktır camışlar. Ama öyle olmuyor bu kez. Çobanın yeni çölaki elbisesini tanıyamıyor, kokusunu alamıyorlar. Öyle bir vuruşuyorlar ki, aradaki çobanın kemik sesleri geliyor. Sonra kıpkızıl kana boyanıyor çölaki elbise...

Haber köye ulaştığında, gelin indirme havasını çalan davullar susuyor, zurnalar çalmaz oluyor. Ve bu olayın ardından türkölüşen ağıt dillerden dillere doluyor...

Gara camışları vurduğum bayıra
Döğüşe döğüşe yendi çayıra
Diyin güvegiye gele ayıra
Güveginin işini Allah gayıra...

Fotoğraf: Oktay Subaşı

KAPAK İÇİN





BİTLİS YATIRIM DESTEK OFİSİ

BİZİ TAKİP EDİN!