

## -HAVA DURUMU-

Lefkoşa: 30 / 19  
Girne: 30 / 19  
Gazimağusa: 30 / 19  
Ankara: 28 / 11  
İstanbul: 28 / 22  
Londra: 13 / 5

## -TAKVİM-

Rumi: 24 Eylül 1419  
Hicri: 11 Şaban 1424  
Günün kısaltması 2 dakika

Güneş	Öğle	İkindi	Akşam	Yatsı	İmsak
06.43	12.44	15.55	18.32	19.50	05.17

## Sesta, Doğanın Hediyesi

Veysi SOYER *Holiday Times*

Taş devrinde yattığı yerin yumuşak olmasını istemiş insanıoğlu. Demiş ki; 'Şu kuru otları kullanırsam, yerdeki taşlar beni incitmez!'. Doğada otan ve sazdan bol ne var ki? Her türünü denemiş, iyisini bulmuş, şilte yatak yapmış! Sazdan samandan kendisini örtecek, koruyacak, soğuk ve sıcaktan yalıtım sağlayacak giysiler ve dokumalar yapmış. Faydacı zihniyeti olan insanıoğlu yine ot ve sazdan taşıma gereçleri ve pişmiş topraktan yaptığı kapların kırılmasını önleyecek tep-siler, örtüler yapmış. Ülkemizde de durum pek farklı değilmiş insanıoğlu için, neolitik çağdan bugüne insanımız doğanın sağladığı olanaklardan sonuna kadar yararlanmasını bilmiş.

İnsanıoğlunun, el becerisini kullanarak doğal malzemeyle üretmesi; bu özgün ürünler yaşamı boyu ona tanıklık yapacaktır artık.

Doğayla iç içe yaşayan Kıbrıslı Türk köylüsü, ot, saz, yaprak ve ağaç dallarından yararlanarak birçok gereç imal etmiştir. Sepet, zembil, sesta, sela, sofrta, köfün, bu isimler yerel sözcükler, hepsi Kıbrıslı Türk köylüsünün evde, mutfakta kullandığı gereçler.

Sele, sesta, sepet, bunları hala daha evlerimizde kullanıyoruz. Kimi yerlerde dekor olarak da kullanıyor. Sesta Ada'nın simgelerinden biri. Bazı yerlerde sele, bazılarında sofrta olarak isimlendiriliyor. Gerek masa, gerekse diz üzerine konarak yemek buradan yeniyor. Standard bir çapı yok, yapana göre, isteğe göre üretilebiliyor. Aynı malzemeyi kullanarak sepet yapılıyor, ekmek muhafaza etmek için kapalı bir biçim alabiliyor. Hatta bazı yerlerde lamba için abajur olarak bile kullanılıyor.

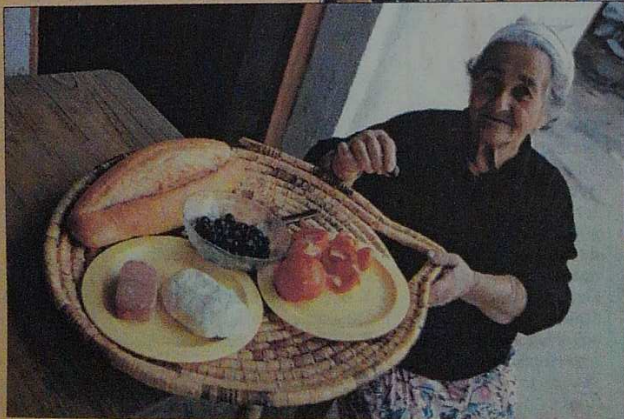
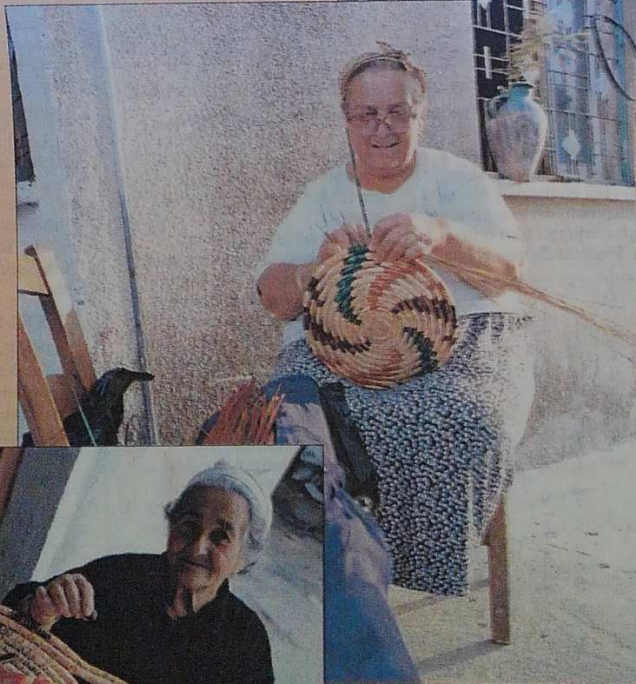
Sesta - sele üretimi yakın zamana

kadar ülkenin birçok köyünde yapıyordu, ancak plastik ve metal mutfak gereçlerine rağbetin artmasıyla, zamanla ihmal edildi.

Unutulmak üzere olan, bu el sanatını şimdilerde sadece birkaç kişi yapıyor. Serdarlı köyünde birkaç hanım ve Gönendere, Görneç köylerinde birkaç kişi sesta üretiyor. Bu kişiler malzeme bulmakta güçlük çekiyorlar. Boyası dışında tamamı doğal malzemenin yapılan sesta için ot ve buğday sapı kullanılıyor. En kıt olan buğday sapı; bu özel tür buğday çok az ekiliyor ve sadece Serdarlı, Ergenekon, Gönendere ovalarında belirli kişiler, belirli tarlalarda üretiyor. Dolgu malzemesi olarak kullanılan ot ise yabani ve doğadan toplanıyor. Sestanın dış yüzeyi için Serdarlılı hanımlar hurma yaprağı kullanıyor.

Beni Serdarlı köyünde misafir eden Ayşe Çimen ve Lütfiye Sağıroğlu sesta yapımını şöyle anlatıyor:

'Cifcik' otu nemli ve sulak yerlerde yetişen ince saplı ve eğilgen bir ot. Yağmurlu mevsim sonrası doğada bol



buğday bitkisinin başak ve kök kısmı dışında kalan gövdesi kurutulup kullanılmaktadır. Buğday kalemini boyamak için bazen sentetik kimyasallar kullanılsa da, Yiğitler (Arçöz) bölgesinden çıkarılan bir madeni boyanın (deli boya) da kullanıldığı biliniyor. En çok kullanılan kırmızı, yeşil, mor, turuncu ve pembe. Sesta yapımında kullanılan tek bir alet var, ona da 'Biz' deniyor. Ahşap bir çubuk ucunda iğne uçlu demir bir gereç.

Cifcik otu sesta örülmeden yirmidört saat önce ıslatılıp, nemli bezler arasında hazırda tutuluyor. Boyanmış buğday sapları ise, işlenmeden bir saat kadar önce nemlendiriliyor ve yine ıslak bez arasında bu halini muhafaza etmesi için çalışanın hemen yanı başında bulunduruluyor.

Kullanılan bazı desenlerin isimleri şöyle: Çarkafelek, elmas küpe, karanfil saksısı, verev, babutsa kabağı.

Geleneksel bir gereç olan sesta Kıbrıs Türk insanının el emeği ve göz nuru olarak bizim için bir öğün kaynağı. Bizden sonra gelecek nesillere bu zanaatın aktarılması gerekiyor.

miktarda bulunan bu ot sesta yapımında kullanılan dolgu maddesidir. Temmuz ayına kadar tamamen kuruması beklenir ve kesilip kuru bir depoda bekletilir. Sestanın dış yüzeyini kaplayan buğday sapı ya da 'Kara Başak' buğdayının Anı yeridir. Yani