Ömer Faik Numanzade

Türk'ün aydınlık yüzü idi

Türk Dünyasının aydınlarından olan Ömer Faik Numanzâde, "Kafkasya'dan İstanbul'a Hatıralar" adlı eseriyle, Kafkas Türkleri arasında kendine haklı bir yer edindi. Döneminin bir aydını olarak, yaşadıklarını ve gördüklerini kaleme almış olması, ondaki tarih bilincini ve duyarlılığını ortaya koyuyordu

Stalin rejimi tarafından şehid edilen Ahıskalı bir Türk aydını, gazeteci-yazar Ömer Faik Numanzâde, 1872 yılında Gürcistan'ın Tiflis kazasının Azgur köyünde doğdu. Ailesi, daha sonra eğitimi için Ömer Faik Numanzâde'yi İstanbul'a yolladı. 1888-1892 yıllarında İstanbul'da, Darüşşafaka Lisesi'nde okudu. İstanbul'da bazı siyasî hareketlere katıldı. Sonra öz yurdu Ahıska'ya döndü. Daha sonra Gürcistan'ın Tiflis kazasına ve ardından da Azerbaycan'ın Şeki, Şamahı ve Gence şehirlerine gitti. Buralarda öğretmenlik yaptı. İdeali gazetecilikti. 1905 yılında Celil Mehmet Kuluzade ile birlikte matbaa kurup, Molla Nasrettin adlı dergiyi çıkarmaya başladı. Molla Nasrettin 1931 yılına kadar tam 740 sayı çıktı ve Azerbaycan'da bir ekol oldu. Molla Nasrettinciler, millî kimliğin ve bilincin oluşmasına katkıda bulundu.

Eseri Türkiye'de yayınlandı

Ömer Faik Numanzade, Stalin'in yürüttüğü aydınları temizleme harekâtında, "halk düşmanı" ilan edilerek 1937'de kurşuna dizildi. Ömer Faik Numanzade'nin "Kafkasya'dan İstanbul'a Hatıralar" adlı eseri Türkiye'de yayınlandı. Döneminin bir aydını olarak, yaşadıklarını ve gördüklerini kaleme almış olması, ondaki tarih bilincini ve duyarlılığını ortaya koymaktadır. Ömer Faik Numanzade, aynı zamanda Azerbaycan'ın tanınmış gazeteci ve yazarlarından biridir. Bu bakımdan onun hatıraları özellikle Azerbaycan'ın siyasî ve kültürel geçmişine ilgi duyanlar için büyük önem taşımaktadır. Prof. Şamil Gurbanov, Ömer Faik'in sosyal demokrat-sosyal inkılâpçı, publisist, maarifçi ve içtimai hadim olarak ortaya çıktığını belirtir. O, bu hüviyetiyle doğduğu cemiyetin içinde kalamazdı. Onun için de kendi fikirlerini yayma ideali uğrunda eğitim sahasını tercih eder. Türkiye'den kopuk, Rusya hakimiyetinde olup, o zamanlar yönünü Azerbaycan'a çevirmiş olan diğer Ahıskalı Türk münevverler gibi, o da Azerbaycan'ın yolunu tutar. 1894 yılından itibaren Şeki, Şamahı ve Gence'de Usûl-i Cedide Muallimliği yapar. Bu arada Kırım'ın Bahçesaray şehrinde çıkan İsmail Gaspıralı'nın Tercüman gazetesine yazılar yazar.

Sürgün halkın aydını

Anılarda kalan bir fotoğrafta Ahıskalı Ömer Faik Numanzade, ailesi ile birlikte...

Prof. Şamil Gurbanov, "Azerbaycan'ın Görkemli Adamları" kitabında Ömer Faik'in hayatını anlatmıştır: "Baştan ayağa, tepeden tırnağa halkına, vatanına sarılanlardan, onun medenî ve siyasî inkişâfı için mühim vasıtalar arayanlardan ve bulanlardan biri de Ömer Faik Numanzade'ydi." der. Gurbanov, Ömer Faik'in mensup olduğu Ahıskalı Türklerin 1944'te başına gelenlere dair şunları yazmıştır: Ahıskalı Türkler 1944 yılının Kasım'ında, Moskova'nın emriyle kütlevî şekilde Orta Asya'ya sürgün olmuştur. İki saat içinde 220 köyün 200.000 kadar ahalisi boşaltılmıştır. Onların hepsi kadın, çocuk, ihtiyar ve hastalardan ibaretti. Çünkü 40.000 Ahıskalı Türk düşmanla cephede vuruşuyor, Sovyet halklarının azatlığı uğrunda ölüm-kalım mücadelesi veriyordu. Onların 26.000'i muharebeden dönmedi, sağ kalanlar da zaferden sonra sürgün olan ailelerinin ardından Özbekistan, Kırgızistan ve Kazakistan çöllerine yollanmışlardır. Sürgünde Ahıskalı Türklerin 17.000'i yollarda kırılmış, onları insan gibi defnetmeye de imkân verilmemiştir. Böyle bir vahşiliğin günahkârlarını tarih hiçbir zaman bağışlamaz."

Türk Dünyası sofrası

Ahıskalı Türklerin Hinkal (Mantı) Tarifi

MALZEMELER:

- su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı tuz
- su
- 500 gr dana kıyması
- 2 büyük baş soğan
- tuz
- karabiber
- 5 dilim sarımsak
- 500 gr yoğurt

YAPILIŞI:

Mantı hamuru yapar gibi su, 2 çay kaşığı tuz ve 3 su bardağı un ile hamur yoğrulur. Hamur, üstü kurumaması için bir kapakla kapatılır ve 10 dk. dinlenmeye bırakılır. Soğanlar çok ince doğranır, üzerine karabiber ve 2 çay kaşığı tuz katılarak yoğrulur ve dana kıyması da katılarak, karıştırılır. Dinlenen hamur'un tekrar etrafına un serperek yoğrulur. İkiye ayrılır. 2 yumak yapılır, dinlenmeye bırakılır. Üstü kapalı olarak 5 dk dinlendirildikten sonra ilk yumak, mantı hamuru gibi ince bir şekilde açılır ve 5x5cm eninde kareler kesilir ve içlerine hazırladığınız kıymalı içden bırakılır. Kapatma şekli, karenin köşeleri ortaya gelecek şekilde üstten büzülen bohça gibi olacak, ama bir içeri bir dışarı hareketi ile kenarlar birleştirilecek. Hinkalları un serptiğiniz bir tepsiye dizin, altları yapışmasın. Hinkalımız hazır, sıra geldi pişirmeye. Büyükçe bir tencerenin yarısından çoğunu su ile doldurarak kaynatın. İçine 2 çay kaşığı tuz atın. Kaynayan suyun içine hinkalları şekilleri bozulmadan atın, çabucak pişip su yüzüne çıkıyorlar. Su üstünde 3-5 dakika kadar durduktan sonra, hinkalları süzgeç kepçe ile alın ve tabaklara paylaştırın. Sarmısakları tuz ve karabiber ile ezin, minik kaplara paylaştırdıkdan sonra haşlama suyundan ekleyin, sarmısak sosunuz hazır. Yanında yoğurta da servis edilir.