

**T.C.
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANA BİLİM DALI**



ALAÇAM İLÇESİ FOLKLORU

Yüksek Lisans Tezi

Tuğçe ÇAKIROĞLU

Danışman
Dr. Öğr. Üyesi Ömer SARAÇ

SAMSUN
2021

TEZ KABUL ONAYI

Tuğçe ÇAKIROĞLU tarafından, Dr. Öğr. Üyesi Ömer SARAÇ danışmanlığında hazırlanan “Alaçam İlçesi Folkloru” başlıklı bu çalışma, jürimiz tarafından 30.6.2021 tarihinde yapılan sınav sonucunda oy birliği ile başarılı bulunarak Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

	Unvanı Adı Soyadı Üniversitesi Ana Bilim/Ana Sanat Dalı	İmza	Sonuç
Başkan	Prof. Dr. Bekir ŞİŞMAN Ondokuz Mayıs Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı		<input checked="" type="checkbox"/> Kabul <input type="checkbox"/> Ret
Üye (Danışman)	Dr. Öğr. Üyesi Ömer SARAÇ Ondokuz Mayıs Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı		<input checked="" type="checkbox"/> Kabul <input type="checkbox"/> Ret
Üye	Doç. Dr. Ahmet KESKİN Samsun Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı		<input checked="" type="checkbox"/> Kabul <input type="checkbox"/> Ret

Bu tez, Enstitü Yönetim Kurulunca belirlenen ve yukarıda adları yazılı jüri üyeleri tarafından uygun görülmüştür.

ONAY

... / ... / ...

Prof. Dr. Ali BOLAT

Enstitü Müdürü

BİLİMSEL ETİK BİLDİRİMİ

Hazırladığım Yüksek Lisans tezinin bütün aşamalarında bilimsel etiğe ve akademik kurallara riayet ettiğimi, çalışmada doğrudan veya dolaylı olarak kullandığım her alıntıya kaynak gösterdiğimi ve yararlandığım eserlerin Kaynaklar'da gösterilenlerden oluştuğunu, her unsurun enstitü yazım kılavuzuna uygun yazıldığını ve TÜBİTAK Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu Yönetmeliği'nin 3. bölüm 9. maddesinde belirtilen durumlara aykırı davranılmadığını taahhüt ve beyan ederim.

İmza

... / ... / 2021

Tuğçe ÇAKIROĞLU

TEZ ÇALIŞMASI ÖZGÜNLÜK RAPORU BEYANI

Tez Başlığı: Alaçam İlçesi Folkloru

Yukarıda başlığı belirtilen tez çalışması için şahsım tarafından 27 /04 / 2021 tarihinde intihal tespit programından alınmış olan özgünlük raporu sonucunda;

Benzerlik oranı : % 3

Tek kaynak oranı : % 1 çıkmıştır.

İmza

... / ... / 20...

Dr. Öğr. Üyesi Ömer SARAÇ

ÖZET

ALAÇAM İLÇESİ FOLKLORU

Tuğçe ÇAKIROĞLU

Ondokuz Mayıs Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı

Yüksek Lisans, Haziran/2021

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Ömer SARAÇ

Toplumların tarihleri boyunca oluşturdukları maddi-manevi değerlerin tümünü içeren kültür kavramı, geçmişten geleceğe uzanan bir bütündür. Bu bütün, toplumları ayakta tutmaya yardımcı olmasının yanı sıra ilelebet var olmalarına katkıda bulunan önemli değerlerden biridir. Teknolojik gelişmelerin, göç ve şehirleşmenin bir sonucu olarak küreselleşen dünya, kültürün değişmesine ve tektipleşmesine neden olmaktadır. Günümüzde kültürel değerlerimizden bazıları değişim ve dönüşüme uğrayarak varlığını sürdürmeye çalışırken bazıları ise unutulmaya yüz tutmaktadır. Bu değerlerin kaybolmasını önlemek ve meydana gelen değişimlerin kültürel öze zarar vermeden gerçekleşmesini sağlamak amacıyla kayıt altına alınması gerekmektedir.

Alaçam ilçesi ve köylerine ait halk kültürü unsurlarının derlenerek kayıt altına alınması, unutulup yok olmadan gelecek kuşaklara aktarılması bu çalışmanın özünü oluşturmaktadır. Ayrıca bu çalışmada bazı kaynak kişilerin hafızasında kalmış ve icrası yok olmuş kültür unsurları da ele alınarak değişim ve dönüşüm süreci geçiren kültürel değerlerin gün yüzüne çıkarılması amaçlanmıştır.

Alaçam yöresi nüfusunun büyük bir çoğunluğunu oluşturan yerli (zorunlu göç faaliyetleri öncesinde yerleşik hayata geçmiş) halkın yaşadığı köylerle kapsamı sınırlandırılan bu çalışmamızda araştırma yöntemi olarak gözlem ve görüşme teknikleri kullanılmıştır. Halk kültürü ürünleri mümkün olduğunca yöreye gidilerek icra alanlarında gözlemlenmiştir. Elde edilen ürünler sınıflandırılırken Sedat Veyis Örnek'in halk bilimi konularını tasnif ettiği yirmi beş maddelik çalışma başta olmak üzere Özkul Çobanoğlu'nun bu çalışmaya eklediği alt konularla yeniden oluşturduğu çerçeve ve HAGEM "Halk Kültürü Belgeliği Kümeleme Kılavuzu"ndan yararlanılmıştır. Ayrıca ilgili alanlara görseller eklenerek çalışmaya zenginlik katılması ve okuyanların kültürel unsurları görerek daha iyi kavraması amaçlanmıştır.

Çalışma sonucunda yörenin halk kültürü unsurları bakımından oldukça zengin olduğu, bu unsurların özellikle şehirleşme süreciyle birlikte hızlı bir değişim ve dönüşüm geçirmeye başladığı saptanmıştır. Hatta bazı unsurların yalnızca altmış yaş üzerindeki kaynak kişilerin hafızasında kaldığı, icrası olmadığından genç kesim tarafından bilinmediği tespit edilmiştir. Bu bağlamda tespit edilen tüm ürünler kayıt altına alınmış ve yazıya geçirilmiş, tamamen kaybolmaması için yapılması gerekenler sonuç kısmında öneri olarak sunulmuştur.

Anahtar Sözcükler: Alaçam, kültür, halk bilimi, halk edebiyatı

ABSTRACT

ALACAM DISTRICT FOLKLORE

Tuğçe ÇAKIROĞLU

Ondokuz Mayıs University

Institute of Graduate Studies

Department of Turkish Language and Literature

Master, June/2021

Supervisor: Asst. Prof. Dr. Ömer SARAÇ

The concept of culture, which includes all of the material and spiritual values that societies have created throughout their history, is a whole from the past to the future. This whole is one of the important values that help societies to survive as well as contribute to their existence forever. As a result of technological developments, migration and urbanization, the globalizing world causes culture to change and uniformize. Today, while some of our cultural values are undergoing change and transformation, some are doomed to be forgotten. In order to prevent the loss of these values and to ensure that the changes occur without damaging the cultural essence, they should be recorded.

The essence of this work is to compile and record the folk culture elements of Alaçam district and its villages, and transfer them to future generations without being forgotten and destroyed. In addition, in this study, it is aimed to unearth the cultural values that have undergone a change and transformation process by taking into consideration the cultural elements that have remained in the memory of some resource persons and whose performance has disappeared.

Observation and interview techniques were used as a research method in this study, whose scope was limited with the villages where the indigenous people (settled before the forced migration activities) who constitute the majority of the Alaçam region population lived. Folk culture products were observed in the performance areas by going to the region as much as possible. While classifying the products obtained, especially the twenty-five-item study in which Sedat Veyis Example classified the subjects of folklore, the framework reconstructed by Özkul Çobanoğlu with the sub-topics he added to this study and the HAGEM "Folk Culture Documentation Clustering Guide "were used. In addition, it was aimed to enrich the study by adding visuals to the relevant fields and to enable the readers to understand the cultural elements better by seeing them.

As a result of the study, it was determined that the region is very rich in terms of folk culture elements and these elements started to undergo a rapid change and transformation especially with the urbanization process. As a matter of fact, it has been determined that some elements remain only in the memory of resource persons over the age of sixty and are not known by the youth because they are not done. All products detected in this context were recorded and put in writing, and the things to be done in order not to be completely lost are presented as suggestions in the conclusion section.

Keywords: Alaçam, culture, folklore, folk literature

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	iii
ABSTRACT	iv
İÇİNDEKİLER	v
KISALTMALAR	xv

GİRİŞ

1. Araştırmanın Konusu	1
2. Araştırmanın Amacı ve Önemi	1
3. Araştırmanın Kapsamı ve Yöntemi.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

ARAŞTIRMA ALANI İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER

1.1. Tarihçesi.....	5
1.2. Coğrafi Yapısı	7
1.2.1. Konumu ve Genel Özellikleri	7
1.2.2. Yeryüzü Şekilleri	7
1.2.2.1. Ovalar	7
1.2.2.2. Platolar ve Dağlık Alanlar	8
1.2.2.3. Akarsular.....	8
1.2.2.4. Göller	10
1.2.3. İklim Özellikleri.....	10
1.2.4. Bitki Örtüsü.....	10
1.3. Nüfus Yapısı	11
1.3.1. Nüfusun Genel Özellikleri	11
1.3.2. Mübadele	12
1.4. Ekonomik Yapısı.....	13
1.4.1. Tarım.....	14
1.4.2. Hayvancılık.....	14
1.5. Sosyo-Kültürel Yaşam	14
1.5.1. Taşınmaz Kültür Varlıkları	15
1.6. Derleme Yapılan Köyler Hakkında Genel Bilgiler	19

İKİNCİ BÖLÜM

HALK EDEBİYATI

2.1. Anonim Halk Edebiyatı Ürünleri.....	28
2.1.1. Anlatmalık Türler.....	28
2.1.1.1. Masallar	29
2.1.1.2. Efsaneler	52

2.1.1.3. Fıkralar.....	62
2.1.1.4. Kara Hikâyeler.....	65
2.1.2. Söylemelik Türler.....	69
2.1.2.1. Maniler.....	69
2.1.2.2. Türküler.....	76
2.1.2.3. Ağıtlar.....	80
2.1.2.4. Ninniler.....	81
2.1.2.5. Bilmeceler.....	84
2.1.2.6. Tekerlemeler.....	89
2.1.3. Konuşmalık Türler.....	92
2.1.3.1. Atasözleri.....	92
2.1.3.2. Deyimler.....	96
2.1.3.3. Dua ve Beddualar (Alkış ve Kargışlar).....	98

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GEÇİŞ DÖNEMLERİ

3.1. Doğum.....	103
3.1.1. Doğum Öncesi.....	103
3.1.1.1. Kısırlığın Giderilmesi ve Gebe Kalma.....	104
3.1.1.2. Gebelikten Korunma ve İstenmeyen Gebeliklerin Sonlandırılması.....	105
3.1.1.3. Aşırme.....	106
3.1.1.4. Gebe Kadının Kaçınmaları.....	106
3.1.1.5. Cinsiyet Tahmini.....	106
3.1.1.6. Doğum Hazırlığı.....	107
3.1.2. Doğum Sırası.....	108
3.1.3. Doğum Sonrası.....	108
3.1.3.1. Göbek Bağı Kesme ve Bebek Eşi.....	108
3.1.3.2. Tuzlama, Şekerleme ve Yıkama.....	109
3.1.3.3. Kundaklama.....	110
3.1.3.4. Havruz.....	111
3.1.3.5. Müjdeleme.....	114
3.1.3.6. Süt Verme.....	114
3.1.3.7. Ad Verme.....	114
3.1.3.8. Lohusa Kadın ve Al Basması.....	115
3.1.3.9. Kırklı Bebek ve Kırk Basması.....	115
3.1.3.10. Yarı Kırklama.....	116
3.1.3.11. Kırklama, Kırk Uçurma ve Kırk Mevlidi.....	116
3.1.3.12. Çocukta İlkler.....	118
3.1.3.13. Yaşamayan Çocuk.....	120
3.1.4. Sünnet.....	121

3.1.4.1. Sünnet Yaşı ve Dönemi	121
3.1.4.2. Sünnet Hazırlıkları ve Sünnet İşlemi	121
3.1.4.3. Sünnet Töreni.....	122
3.2. Evlenme	123
3.2.1. Evlenme Biçimleri ve Evlilik Yaşı	124
3.2.2. Evlenme İsteğini Gösteren Davranışlar	125
3.2.3. Evlilik Öncesi.....	126
3.2.3.1. Kız Bakma/Görücü Gitme ve Kül Çöreği Geleneği	126
3.2.3.2. Söz Kesme ve Başlık	127
3.2.3.3. Nişan Bohçası ve Nişan	128
3.2.3.4. Nişan Üstü.....	129
3.2.3.5. Düğün İzni ve Çeyiz Düzme.....	130
3.2.3.6. Düğüne Davet/Okuntu	131
3.2.4. Evlilik Sırası.....	132
3.2.4.1. Bayrak Dikme Geleneği.....	133
3.2.4.2. Aş Boğaz Geleneği ve Çeyiz Serme	134
3.2.4.3. Bürük Atma.....	135
3.2.4.4. Kına Gecesi.....	135
3.2.4.5. Güvey Tıraşı	138
3.2.4.6. Düğün Yemeği.....	138
3.2.4.7. Dünürşü Geleneği ve Gelin Alma.....	140
3.2.4.8. Gelin Müjdesi	142
3.2.4.9. Gelin İndirme Bahşışı ve Gelin Sofrası	142
3.2.4.10. İmam Nikâhı	143
3.2.4.11. Oda Gecesi.....	145
3.2.5. Evlilik Sonrası.....	147
3.2.5.1. Silah Atma, Çarşaf Görme, Çarşaf Serme	147
3.2.5.2. Duvak.....	147
3.2.5.3. El Öpme ve Damat Küsmesi.....	148
3.2.5.4. Gelin Gezdirme ve Dürü Götürme.....	149
3.3. Ölüm	149
3.3.1. Ölüm Öncesi	150
3.3.1.1. Ölümü Düşündüren Ön Belirtiler.....	150
3.3.1.1.1. Hayvanlarla İlgili Olanlar	150
3.3.1.1.2. Rüyalarla İlgili Olanlar	151
3.3.1.1.3. Kişideki Fizyolojik ve Psikolojik Durumlarla İlgili Olanlar	151
3.3.1.1.4. Diğer	152
3.3.1.2. Ölümünden Kaçınma İşlemleri.....	152
3.3.2. Ölüm Sırası	153

3.3.3. Ölüm Sonrası	155
3.3.3.1. Ölümün Duyurulması	155
3.3.3.2. Ölünün Defnedilmeye Hazırlanışı	155
3.3.3.2.1. Yıkama.....	155
3.3.3.2.2. Kefenleme.....	157
3.3.3.2.3. Cenaze Namazı	159
3.3.3.3. Defin ve Talkun	160
3.3.3.4. Taziye ve Ölü Yemeği	162
3.3.3.5. Ölünün Belirli Günleri	164
3.3.3.6. Mezar Ziyaretleri	166
3.3.3.7. Mezarlık ve Mezar Taşları.....	166

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

HALK BİLGİSİ

4.1. Halk Hekimliği.....	171
4.1.1. Halk Hekimliği Korunma ve Sağaltma Yöntemleri.....	171
4.1.2. Hastalıklar ve Tedavi Yöntemleri	177
4.1.2.1. Solunum Sistemi Hastalıkları	177
4.1.2.1.1. Ortalık Hastalığı.....	177
4.1.2.2. Sindirim Sistemi Hastalıkları.....	178
4.1.2.2.1. Diş Ağrısı.....	178
4.1.2.2.2. Karın Ağrısı	178
4.1.2.2.3. Amel ve Tıkanma	179
4.1.2.3. Kalp ve Damar Sistemi Hastalıkları	179
4.1.2.3.1. Tansiyon Düşüklüğü ve Yüksekliği.....	179
4.1.2.3.2. Varis.....	179
4.1.2.4. Kas ve İskelet Sistemi Hastalıkları	180
4.1.2.4.1. Kas Ağrısı	180
4.1.2.4.2. Romatizma	180
4.1.2.4.3. Kırık, Çıkık ve İcinmeler	181
4.1.2.5. Boşaltım Sistemi Hastalıkları	182
4.1.2.5.1. Böbrek Ağrısı.....	182
4.1.2.6. Sinir Sistemi Hastalıkları	183
4.1.2.6.1. Akıl Hastalıkları.....	183
4.1.2.6.2. Sara	184
4.1.2.7. Göz Hastalıkları	184
4.1.2.7.1. Arpacık/İtdirseği	184
4.1.2.8. Cilt Hastalıkları.....	185
4.1.2.8.1. Temre/Tembiro.....	185
4.1.2.8.2. Siğil.....	187

4.1.2.8.3. Dolama.....	187
4.1.2.9. Çocuk Hastalıkları	188
4.1.2.9.1. İsilik	188
4.1.2.9.2. Pamukçuk	189
4.1.2.9.3. Sarılık.....	189
4.1.2.9.4. Konak.....	190
4.1.2.10. Bulaşıcı Hastalıklar.....	190
4.1.2.10.1. Kızamık.....	190
4.1.2.10.2. Kabakulak	191
4.1.2.10.3. Suçiçeği.....	191
4.1.2.11. Diğer Hastalıklar.....	191
4.1.2.11.1. Arı Sokması	191
4.1.2.11.2. Baş Ağrısı	192
4.1.2.11.3. Yaralanmalar.....	192
4.1.2.11.4. Kulak Ağrısı.....	192
4.1.2.11.5. Göbek Düşmesi.....	193
4.1.2.11.6. Nazar Değmesi/Nefes Değmesi/Göz Değmesi	193
4.2. Halk Veterinerliği	195
4.2.1. Hayvan Hastalıkları ve Tedavi Yöntemleri	196
4.2.1.1. Dış Hastalıklar	196
4.2.1.1.1. Kırık ve Çıkık	196
4.2.1.1.2. Köten.....	196
4.2.1.1.3. Mıh Batması.....	197
4.2.1.1.4. Sivri Cisim Yaralaması.....	197
4.2.1.1.5. Tırnak Çatlaması.....	197
4.2.1.1.6. Kabarık	198
4.2.1.2. İç Hastalıklar.....	198
4.2.1.2.1. Ot Şişmesi.....	198
4.2.1.2.2. Yem Şişmesi	198
4.2.1.2.3. Soluvan	199
4.2.1.2.4. Dalaklanma	199
4.2.1.2.5. Hava Çarpması.....	199
4.2.1.2.6. Çon Tutması.....	199
4.2.1.2.7. Yabancı Cisim Yutulması.....	199
4.2.1.3. Doğum, Doğuma Bağlı Hastalıklar ve Yeni Doğan Hastalıkları.....	200
4.2.1.3.1. Zor Doğum.....	200
4.2.1.3.2. Ters Gelme.....	200
4.2.1.3.3. Yavruluk Çıkması	201
4.2.1.3.4. Doğum Felci	201

4.2.1.3.5. Isırgı.....	201
4.2.1.3.6. Meme Ucu Körlüğü	201
4.2.1.3.7. Dırık.....	202
4.2.1.3.8. Süt İshali	202
4.2.1.4. Parazitlerin Yol Açtığı Hastalıklar.....	202
4.2.1.4.1. Bit ve Pire	202
4.2.1.4.2. Kene.....	202
4.2.1.4.3. Bükenek Tutması	202
4.2.1.5. Salgın Hastalıklar.....	203
4.2.1.5.1. Dabak/Şap.....	203
4.2.1.5.2. Şarbon	203
4.2.1.5.3. Tavuk Kıran	204
4.2.1.5.4. Kuduz.....	204
4.2.1.6. Diğer Hastalıklar.....	204
4.2.1.6.1. Nazar Değmesi.....	204
4.3. Halk Botaniği	205
4.3.1. Ağaçlar	206
4.3.2. Çoturlar	212
4.3.3. Otlar	214
4.3.4. Mantarlar	218
4.3.5. Kültür Bitkileri.....	220
4.3.6. Süs Bitkileri	223
4.4. Halk Takvimi	224
4.4.1. Yıllar	225
4.4.2. Aylar	225
4.4.3. Mevsimler	228
4.4.4. Günler ve Günlerin Bölümleri	228
4.5. Halk Matematiği	229
4.6. Halk Mimarisi	232
4.6.1. Yapı Malzemeleri ve Teknikleri	232
4.6.2. Kişisel ve Ortak Yapı Türleri.....	235
4.7. Halk Zanaatları.....	241
4.7.1. Ağaç İşçiliği.....	242
4.7.1.1. Beşikçilik	242
4.7.1.2. Sandıkçılık	245
4.7.1.3. Sepetçilik	246
4.7.2. Demircilik	249
4.7.3. Dokumacılık.....	252
4.7.3.1. Hasır Dokumacılığı.....	252

4.7.3.2. Kendir Dokumacılığı	253
4.7.3.3. Kilim Dokumacılığı	253
4.8. Giyim-Kuşam Kültürü	255
4.8.1. Erkek Giyimi.....	256
4.8.2. Kadın Giyimi	258
4.8.3. Çocuk Giyimi.....	261

BEŞİNCİ BÖLÜM

HALK İNANÇLARI

5.1. Tabiat Olaylarıyla İlgili İnanç ve Pratikler	264
5.1.1. Gök Gürültüsü, Şimşek, Yıldırım	265
5.1.2. Yağmur, Dolu, Kar	265
5.1.3. Güneş ve Ay Tutulması	267
5.1.4. Yıldız Kayması	267
5.1.5. Gökkuşağı	267
5.2. Canlı Varlıklarla İlgili İnanç ve Pratikler.....	267
5.2.1. İnsanlarla İlgili İnançlar	267
5.2.2. Hayvanlarla İlgili İnançlar	269
5.2.3. Bitkilerle İlgili İnançlar.....	270
5.3. Cansız Varlıklarla İlgili İnanç ve Pratikler	270
5.3.1. Su ile İlgili İnançlar	270
5.3.2. Toprak ile İlgili İnançlar	271
5.3.3. Ateş ile İlgili İnançlar	272
5.3.4. Ev ve Ev Eşyaları ile İlgili İnançlar	272
5.3.5. Besinler ile İlgili İnançlar	273
5.3.6. İnsan ve Hayvan Atıkları ile İlgili İnançlar	274
5.4. Takvim ve Zamanla İlgili İnanç ve Pratikler	274
5.4.1. Haftanın Günleriyle İlgili İnançlar.....	274
5.4.2. Belirli Günlerle İlgili İnançlar.....	275
5.4.3. Mevsim ve Aylarla İlgili İnanışlar	275
5.4.4. Gün ve Geceyle İlgili İnançlar	276
5.5. Tabiatüstü Varlık ve Olaylarla İlgili İnanç ve Pratikler.....	276
5.5.1. Tabiatüstü Varlıklar	276
5.5.1.1. Şeytan ve Melek ile İlgili İnançlar.....	276
5.5.1.2. Cin ve Peri ile İlgili İnançlar.....	277
5.5.1.3. Karabasan ile İlgili İnançlar.....	278
5.5.2. Tabiatüstü Olaylar.....	279
5.5.2.1. Büyü ve Muska ile İlgili İnançlar	279
5.5.2.2. Fal ile İlgili İnançlar	281

5.5.2.3. Rüya ile İlgili İnançlar	283
5.6. Diğer İnanış ve Uygulamalar	284
5.6.1. Misafir ile İlgili İnançlar	284
5.6.2. Kader ve Kısmet ile İlgili İnançlar	284
5.6.3. Uğur ve Uğursuzluk ile İlgili İnançlar	285

ALTINCI BÖLÜM

GELENEKSEL OYUNLAR VE EĞLENCE

6.1. Oyun	286
6.1.1. Çocuk Oyunları	286
6.1.1.1. Oyuncaklar	292
6.1.2. Yetişkin Oyunları	295
6.1.3. Seyirlik Oyunlar	297
6.1.4. Halk Oyunları ve Çalgı Aletleri	302
6.2. Geleneksel Sporlar ve Spor Araç Gereçleri	306
6.2.1. Yağlı Güreş	309
6.2.1.1. Yağlı Güreş Araç Gereçleri	311
6.2.2. Karakucak Güreşi	311
6.2.2.1. Karakucak Güreşi Araç Gereçleri	312

YEDİNCİ BÖLÜM

MUTFAK KÜLTÜRÜ

7.1. Alaçam Mutfağıyla İlgili Genel Bilgiler	313
7.1.1. Mutfak ve Düzeni	313
7.1.2. Mutfak Eşyaları	315
7.1.3. Yiyecek Saklama Yöntemleri	316
7.1.4. Sofra ve Sofra Adabı	316
7.2. Çorbalar	319
7.3. Yemekler	322
7.3.1. Sebze ve Ot Yemekleri	323
7.3.2. Et Yemekleri	325
7.3.3. Mantar Yemekleri	328
7.4. Hamur İşleri	330
7.4.1. Ekmekler	330
7.4.2. Börekler	336
7.4.3. Hamurdan Yapılan Diğer Yiyecekler	337
7.5. Tatlılar	338
7.5.1. Hamur Tatlıları	338
7.5.2. Meyve Tatlıları	340
7.5.3. Sütü Tatlılar	340

7.5.4. Helvalar.....	341
7.6. Kışlık Yiyecekler	341
7.6.1. Konserveler.....	342
7.6.2. Turşular.....	343
7.6.3. Reçel ve Marmelatlar.....	344
7.6.4. Sebze ve Meyve Kuruları.....	345
7.7. Diğer Yiyecek ve İçecekler.....	345
7.7.1. Süt ve Süt Ürünleriyle Yapılan Yiyecekler.....	345
7.7.2. Sarmalar	347
7.7.3. Turşu Kavurmaları.....	347
7.7.4. Pekmezler.....	348
7.7.5. İçecekler.....	349
7.7.5.1. Hoşaf ve Kompostolar	350
7.7.5.2. Ekşi Çalkaması	350
7.7.5.3. Şerbet	351

SEKİZİNCİ BÖLÜM

BAYRAMLAR-TÖRENLER-KUTLAMALAR

8.1. Dinî Bayram ve Törenler	352
8.1.1. Kandiller	353
8.1.2. Arife Günleri.....	354
8.1.3. Ramazan Ayı ve Ramazan/Şeker Bayramı	355
8.1.4. Kurban Bayramı.....	359
8.1.5. Mevlit Törenleri.....	361
8.1.6. Hacı Yolcu Etme ve Karşılama Törenleri.....	362
8.2. Bahar Bayramları ve Mevsimlik Törenler	364
8.2.1. Nevruz.....	365
8.2.2. Hıdırellez	367
8.2.3. Eğrice Günü	370
8.2.4. Bolluk Aşısı	370
8.2.5. Yağmur Duası	372
8.2.6. Çocuk Yağmur Duası.....	374
8.2.7. Ağa İmecesı ve Öndül Koşma Töreni.....	375
8.2.8. Çift Tohum Çöreği ve Ekin Dualama Töreni.....	378
8.3. Diğer Tören ve Kutlamalar	383
8.3.1. Asker Yolcu Etme ve Karşılama Törenleri.....	383
8.3.2. Yayla Şenlikleri	389

DOKUZUNCU BÖLÜM
HALK DİLİ VE ADLANDIRMALAR

9.1. Halk Dilinin Genel Özellikleri ve Mahallî Kelimeler.....	393
9.2. Adlandırmalar	401
9.2.1. Kişi Adları.....	402
9.2.2. Lakaplar	403
9.2.3. Yer Adları	405
9.2.4. Hayvan Adları.....	408
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	411
KAYNAKÇA	421
EKLER.....	434
ETİK KURUL KARARI.....	448
ÖZ GEÇMİŞ.....	449

KISALTMALAR

bk. : Bakanız

C. : Cilt

DTCF: Dil ve Tarih-Coğrafya Fakóltesi

HAGEM: Halk Kólterlerini Araştırma ve Geliřtirme Genel M¼d¼rl¼ę¼

K.k. : Kaynak kişi/ler

K.k. ? : Kaynak kişi/ler, anlattıklarının kayda geçmesine izin vermiş ancak adlarının verilmemesini istemiştir.

OKA: Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı

S: Sayı

TDK: T¼rk Dil Kurumu

T¼İK: T¼rkiye İstatistik Kurumu

GİRİŞ

1. Araştırmanın Konusu

Samsun ili Alaçam ilçesine ait halk kültürü unsurlarının derlenerek kayıt altına alınması, unutulup yok olmadan gelecek kuşaklara aktarılması araştırmanın konusunu oluşturmaktadır. Bu doğrultuda geçmişten getirilen, günümüz şartlarına uyum sağlamak amacıyla kendisine yeni yaşam alanları oluşturarak varlığını devam ettirmeye çalışan veya icrası yok olduğu için yalnızca bazı kaynak kişilerin hafızasında kalmış kültür unsurlarının da gün yüzüne çıkarılması planlanmaktadır. Ayrıca ilçeye ait tarihî, coğrafi, ekonomik bilgiler ile ilçenin nüfus ve sosyo-kültürel yapısını içeren bilgiler de ele alınmaktadır.

2. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Yazının var olmadığı devirlerle ilgili şu anki bilgilerimiz nasıl kısıtlıysa günümüzde sözlü kültürde yaşayan fakat yazıya aktarılmayan ürünler hakkındaki bilgilere sahip olmak da zamanla zorlaşacak ve daha da önemlisi sözlü kaynaklardan edinilen bilgiler yazıya aktarılmazsa bu ürünlere ulaşmak gelecek nesiller için imkânsız olacaktır. Günümüz şartlarına bakıldığında yaşadığımız teknoloji çağının avantajları kadar dezavantajları da olduğu görülmektedir. Bu dezavantajlardan biri de küreselleşmenin ön plana çıkmasıyla sözlü gelenekteki kültür unsurlarının yaşam alanının sınırlandırılması ve zamanla unutulmaya mahkûm edilmesidir. Bizi bu araştırmaya yönelten en önemli sebep budur.

Bu çalışmayla Alaçam ilçesine ait kültür unsurlarının kaybolmadan kayıt altına alınması yani sözlü kaynaklardan derlenip yazılı kaynağa dönüştürülmesiyle öncelikle kültürümüze kazandırılması, bilim dünyasına tanıtılması ve gelecek kuşaklara aktarılması amaçlanmaktadır.

3. Araştırmanın Kapsamı ve Yöntemi

Araştırmamızda yalnızca Alaçam ilçesi halk kültürü ürünleri ve ilçede yaşayan halkın sahip olduğu kültürel değerler ele alınmaktadır. Derlememizi yaptığımız bölgedeki her yerleşim yerine ulaşamayacağından, önceden tespit edilmiş yerlere gidilerek çalışmanın buralarda sürdürülmesi planlanmış ve bu yerler belirlenirken nitel araştırmalarda kullanılan örneklem seçim metodundan yararlanılmıştır.

Bu metotla derleme yapılacak Alaçam ilçesine bağlı mahalleler belirlenirken bu mahallelerin, ilçenin dört bir yanından (ilçenin kuzey-güney, doğu-batı yönlerinden) olmasına dikkat edilmiştir. Bu şekilde örneklem seçim metodu olan “Maksimum Çeşitlilik Örnekleme” kullanılarak ilçenin farklı yerlerinden örneklem seçilmiş, elde edilen veriler arasındaki benzerlik ve farklılıklar belirlenmeye çalışılmıştır (Baltacı, 2018: 249).

Derleme yapılacak yerler belirlenip seçilen yerlere gidildiğinde kullanılan bir başka örneklem seçim metodu da “Kartopu veya Zincir Örnekleme” dir. Bu metot doğrultusunda çalışmanın amacını anlattığımız, bizlere katkıda bulunan kaynak kişilerimize araştırmamız ile ilgili başka kimlerle görüşülebileceği sorularak yeni kişilere ulaşılmaya çalışılmıştır. Anahtar kişi olarak da adlandırılan kaynak kişilerden aldığımız bilgilerle yeni kişilere ulaşmak ve yeni bilgiler edinmek daha kolay olmuştur. Çünkü kaynak kişi vasıtasıyla/referansıya, ulaştığımız yeni kişiyle tekrar güven ilişkisi kurmak için zaman kaybı yaşanmamıştır. Böylelikle ulaşılan yer ve kişi sayısı artmış ve bu durumda bilgilerin çoğalmasını sağlanmıştır (Baltacı, 2018: 253).

Bu bağlamda Alaçam ilçesinin örneklem olarak esas alınacak mahalleleri şu şekilde belirlenmiştir: Akbulut, Alidedebölmesi, Aşağıkoçlu, Aşağıırganlı, Bekiroğlu, Çeşme, Demirci deresi, Doğankent, Etyemez, Fatih, Göçkün, Gökçeboğaz, Kadıköy, Kapaklı, Kargalı, Karşiyaka, Kızlan, Pelitbükü, Pelitbüküsekecek, Şirinköy, Taşkelik, Tefekli, Tepebölmesi, Umutlu, Uzunkıraç, Vicikler, Yenicami, Yeniköy, Yukarı elma, Yukarı ısırganlı, Yukarısoğukçam. Bu mahallelerde yörenin yerlilerinin yanı sıra göç yoluyla ilçeye gelen Çerkez ve Mübadil aileler de bulunmaktadır. Bu ailelerin kültürüne ait unsurlara, yöredeki yerleşik ailelerin kültürüyle olan benzerlik ve farklılıkları bakımından gerekli yerlerde kısmen değinilse de kültürler arası birleşim ve etkileşim ayrı bir inceleme konusu olduğu için kapsamlı bir değerlendirme yapılmamıştır.

2019-2021 yılları arasında yapılan bu araştırma esnasında literatür taraması, gözlem ve görüşme yöntemleri bir arada kullanılarak veri toplama türleri çeşitlendirilmiş ve verilerin güvenilirliği arttırılmaya çalışılmıştır.

Literatür taramasında süreli ve süresiz yayınlar, YÖK Dokümantasyon Merkezi, OMÜ Merkez Kütüphane ve Eğitim Fakültesi Kütüphanesi, Atakum Belediyesi Halk Eğitim Merkezi Kütüphanesi ve elektronik ortamda bulunan kaynaklardan yararlanılmıştır. Yazılı ve elektronik kaynak taraması, çalışma tamamlanana kadar sürdürülmüştür.

Araştırmada kullanılan diğere bir yöntem gözlemdir. İlçeye ait folklor ürünlerinin ayrıntılı bir biçimde incelenmesi için bu yöntem tercih edilmiştir. Örneklem olarak seçilen bazı yerlerde bir müddet kalınarak yöre halkının yaşayışları, gelenek-görenekleri ve kültürü gözlem (pasif katılımcı) yöntemiyle incelenmiştir. Aynı şekilde bu yöntemle bazı kültürel unsurlar, icra ortamında (doğal ortam) gözlemlenmiş, elektronik aletlerden yararlanılarak kayda alınmıştır.

Araştırmada kullanılan bir başka yöntem de görüşmedir. Görüşme esnasında genellikle yarı yönlendirilmiş görüşme yöntemi kullanılmıştır. Görüşme yapılacak kişilere sorulan sorular hazırlanırken Erman Artun'un "Türk Halkbilimi" (2013: 473-509), Nail Tan'ın "Folklor (Halkbilimi) Genel Bilgiler" (1997: 79-114) ve Metin Ekici'nin "Halk Bilgisi (Folklor) Derleme ve İnceleme Yöntemleri" (2015: 149-238) adlı kitaplarından yararlanılmıştır. Görüşme yapılan kişilere sorulan açık uçlu sorulara verilen cevaplar yeni soruları da ortaya çıkarmıştır. Kaynak kişilere yönlendirilen sorularda kişinin öncelikle cinsiyeti belirleyici olurken bunun yanı sıra yaşı, mesleği ve ilgi alanları da soruların belirlenmesinde etkili olmuştur. Başlangıçta belirtildiği gibi, kültürel unsurlar küreselleşmenin etkisiyle kaybolmaya yüz tuttuğu için derleme yapılırken öncelikle yaşlı, köyünden hiç ayrılmamış veya ayrılrsa bile köyüyle irtibatı koparmamış kişilere müracaat edilmiştir.

Görüşmenin mümkün olabildiğince kaynak kişileri bunaltmadan, sohbet havasında gerçekleştirilmesi hedeflenmiş, böylelikle derlemenin verimliliği daha da arttırılmaya çalışılmıştır. Ayrıca derleme yapılan kişilerin cevaplarına olumlu geri dönüşler yapılmaya çalışılmıştır. Bu sayede derleyici ve kaynak kişi arasında daha sıcak bir ilişki kurulması, "Kaynak kişilerin acaba yanlış bir cevap verir miyim?" korkusuyla sorulara cevapsız kalma olasılıkları ortadan kaldırılmaya çalışılmıştır.

Derleme çalışması esnasında ses kayıt cihazı, kamera, akıllı cep telefonu gibi elektronik aletlerden yararlanılarak ulaşılan veriler kayıt altına alınmıştır. Sahadan döndükten sonra kayıt altına alınan veriler (ses kayıtları) deşifre edilmiş, kaynak kişilerin listesi ve onlardan alınan her bilgi, çeşitli başlıklar altında sınıflandırılarak incelenmiştir.

Elde edilen veriler sınıflandırılırken Sedat Veyis Örnek'in "Türk Halkbilimi" (2000: 17-20) adlı eserinde halk bilimi konularını tasnif ettiği yirmi beş maddelik çalışma, Özkul Çobanoğlu'nun "Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri

Tarihine Giriş” (2015: 58-61) adlı eserindeki tasnifi ve HAGEM “Halk Kültürü Belgeliği Kümeleme Kılavuzu”ndan (Kültür Bakanlığı, 2001: 24-146) yararlanılmıştır.

Dokuz bölümden oluşan bu çalışmanın birinci bölümünde, araştırma alanı ile ilgili genel bilgiler (tarihî, coğrafi, iklim özellikleri, sosyo-kültürel yaşam, nüfus ve ekonomik yapısı); ikinci bölümünde, sahada yapılan derleme çalışmaları neticesinde elde edilen halk edebiyatı ürünleri; üçüncü bölümünde yöre halkının geçiş dönemlerine (doğum, evlenme ve ölüm) ait geçmiş ve günümüzde uyguladıkları âdetler, pratikler ve inanışları; dördüncü bölümde, halk bilgisi ürünleri (halk hekimliği, halk veterinerliği, halk botaniği, halk takvimi, halk matematiği, halk mimarisi, halk zanaatları ve giyim-kuşam kültürü); beşinci bölümde, yöre halkının geçmiş ve günümüzdeki inanç ve pratikleri; altıncı bölümde, halk eğlencesi unsurları (çocuk oyun ve oyuncakları, yetişkin oyunları, seyirlik oyunlar, halk oyunları ve çalgı aletleri, geleneksel sporlar); yedinci bölümde yöre halkının mutfak kültürü ve yöresel yemekleri; sekizinci bölümde yörede kutlanan bayramlar ve törenler ele alınmıştır. Ayrıca elde edilen her veri İstanbul Türkçesiyle yazıya aktarılmış; ancak yörenin ağız özellikleriyle ilgili bilgiler göz ardı edilmemiştir. Bu konuyla ilgili yapılan bir çalışmadan¹ elde edilen bilgilerden de yararlanılarak derleme sırasında dikkatimizi çeken yöreye has ağız özellikleri ve kaynak kişilerden duyulan mahalli kelimelerden oluşan küçük bir sözlüğün olduğu dokuzuncu bölüm de (mahalli kelimeler ve adlandırmalar) çalışmaya eklenmiştir.

¹ Bu çalışma için bk. (Kemiksiz, 2019).

BİRİNCİ BÖLÜM

ARAŞTIRMA ALANI İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER

1.1. Tarihçesi

Samsun iline bağlı olan ilçenin tarihi hakkında elimizde bulunan belge ve yazılı kaynaklar sınırlı olmasına rağmen yapılan araştırmalar, ilçenin kuruluşunun MÖ 3000'lere dayandığını işaret etmektedir (Alaçam Belediyesi, 2016: 6).

İlçe sınırları içerisinde bulunan ve halk tarafından Alaçam Kalesi olarak adlandırılan Sivritepe'de yapılan araştırma ve kazılar sonucunda; çakmak taşından yapılmış bıçak, balta, içi kırmızı renge boyanmış çanak, çömlek, seramik parçaları ve tarihi bir su kuyusuna rastlanmıştır. Ayrıca ilçe sakinlerinden Halvacı oğlu olarak tanınan bir kişi tarlada çift sürerken boncuk şeklinde altın taneleri bulmuş, bu taneleri çevresindeki insanlara gösterdikten sonra Vasilaki Kuzucuk'a satmıştır. Bütün bu eser ve altınların benzerleri Çorum'un Alacahöyük Müzesi'nde de bulunduğu ve Alacahöyük eserlerinin çoğunun Hitit Uygarlığı'na ait olduğu araştırmacılar tarafından tespit edilmiştir (Anakök, 1953: 4-5). Bu uygarlığın Anadolu'ya geliş tarihleri göz önüne alındığında ilçenin kuruluşu MÖ 3000 yıllarında Hititlerle başlamıştır diyebiliriz.

Çok eski koloni merkezi ve liman kenti olan ilçe, stratejik konumu dolayısıyla çeşitli devlet ve imparatorluklara ev sahipliği yapmıştır. MÖ 2000'lerde Hitit hükümdarı II. Murşili döneminde ilçeye Hititler; ardından Frigler, Kimmerler, Lidyalılar ve Persler hâkim olmuşlardır. Bu dönemlerde Alaçam şehri henüz kurulmamış olduğu için uygarlıklar Kızılırmak çevresi ve Karadeniz kıyılarını ele geçirdiğinde Alaçam topraklarına da egemen olmuşlardır (Anakök, 1953: 5).

Alaçam şehrinin kurulması MÖ 5. asra denk gelmektedir: Yunanistan ve Milet devletleri tarafından Samsun ve çevresine akınlar düzenlenmiştir. İlk akınla Anne muhacirleri; Trabzonte (Trabzon), Amizos (Samsun), Kotye (Ordu), Amasi (Amasya), Giresunte (Giresun) ve Üne (Ünye)'yi kurmuşlardır. İkinci akınla; Milet şehrinden gelen Milezenler denizci bir kavim oldukları için Amizos'un batısında bulunan sahillerini (Bafra, Alaçam, Yakakent) almış ve şehir kurmuşlardır. Zalikus adını verdikleri bu şehir Alaçam'ın kurulduğu ilk yer olarak tarihe geçmiştir. Şehrin merkezi olarak bilinen yer, deniz kıyısında iken Uluçay'ın (Alaçam Çayı) getirdiği alüvyonların birikmesiyle burada alüvyon ovası oluşmuş ve merkez iki kilometre daha içeriye kaymıştır (Alaçam Belediyesi, 2016: 7).

Milezenlerden sonra yörenin hâkimiyeti Yunanlıların ardından İskender İmparatorluğu'nun eline geçmiştir. İskender'in ölümü üzerine sahip olduğu şehirler generalleri arasında taksim edilmiş ve Zalikus, Selositlere verilmiştir. Selositlerin ardından Türk olan Galatların hâkimiyetine giren şehir kısa bir süre sonra Pontus Rum Hükümeti'nin meşhur hükümdarı VII. Mitridat tarafından ele geçirilmiştir. Roma generali Lucullus'un Pontus hükümdarı Mitridat'ı yenmesiyle Roma İmparatorluğu topraklarına katılan Zalikus, IV. yüzyılın sonlarına kadar Roma İmparatorluğu'nun, IV. yüzyılın sonlarından X. yüzyıla kadar ise Bizans İmparatorluğu'nun egemenliğinde kalmıştır (Anakök, 1953: 7-8).

1071 yılında Malazgirt Zaferi ile Anadolu'nun kapıları Türklere açılmış, Anadolu Türkleşmeye başlamıştır. Samsun'un fethedilmesine yönelik ilk teşebbüs Danişmend Ahmed Gazi'ye aittir (Telliöglü, 2012: 100). Danişment Ahmed Gazi'nin kumandanlarından Süleyman Bey XI. yüzyılda Zalikus şehrini fethetmiştir. Yörenin ilk ismi olan Zalikus, Ahmed Gazi tarafından Tralköy olarak değiştirilmiştir (Anakök, 1953: 8). 1175 yılında Anadolu Selçuklu Devleti'nin Danişmentlileri ortadan kaldırmasıyla Alaçam ve civari Selçukluların egemenliğine girmiş ve Tralköy adı değiştirilerek şehir, Uluköy olarak adlandırılmıştır (Telliöglü, 2012: 133). Anadolu Selçuklu Devleti'nin 1308 yılında yıkılmasıyla yerine İlhanlı Devleti kurulmuş, İlhanlıların hükümdarı Bahadır Han, 1365 yılında şehrin adını Alaçam olarak değiştirmiştir (Anakök, 1953: 8). Bu ismin kaynağı olarak yörede sıklıkla yetişen çam ağaçları (Tokmakçioğlu, 2011: 35) ve Uluçay kenarında bulunan Uluçam ağaçları (Gökçen ve Yalçın, 1986: 66) gösterilmektedir.

Anadolu Beylikleri döneminde Kadı Burhanettin tarafından ele geçirilen ilçe, Anadolu'daki Türk birliğinin bozulmasıyla birlikte Candaroğullarının himayesine girmiştir. Ancak Çelebi Mehmed'in Canik'i topraklarına katmasıyla birlikte Candaroğlu Beyliği, Osmanlı'nın hâkimiyetine girmiş ve II. Murat döneminde bu hâkimiyet iyice sağlamlaştırılarak Alaçam, 1460-1922 yılları arasında Osmanlı Devleti idaresinde kalmıştır (Alaçam Belediyesi, 2016: 7).

Osmanlı Devleti'ne ait şirin bir Türk kasabası olan Alaçam, 1922 yılından itibaren Türkiye Cumhuriyeti'nin bir parçası olmuştur. İlçedeki tarlaların verimliliği ve ilçenin ticarete elverişli olması dolayısıyla yöre, civar köy ve kasabalardan çokça göç almıştır. İlçenin avantajlarından yararlanmak isteyen kişilerin istekleri doğrultusunda ilçeye yerleşmesinin yanı sıra Lozan Mübadele Antlaşması'nın icabına uyarak zorla

yerleşenler de olmuştur. Zorunlu göç şu şekilde gerçekleşmiştir: Lozan Antlaşmasının imzalanmasının ardından 30 Ocak 1923 tarihinde Türkiye ve Yunanistan arasında imzalanan mübadele sözleşmesine göre; Batı Trakya ve İstanbul haricindeki Türk topraklarında ikamet eden Ortodoks Rumlar ve Yunan topraklarında ikamet eden Türkler karşılıklı olarak zorunlu göçe tabi tutulmuşlardır. Bu göçe tabi tutulan kişiler Türk Hükümeti'nin izni olmadan Türkiye'ye; Yunan Hükümeti'nin izni olmadan Yunanistan'a dönüp yerleşemez. Mübadeleye tabii tutulan kişiler anlaşma gereğince birbirlerinin terk ettikleri yerlere yerleştirilmiştir. Türkiye'ye gelen kişilerden bir kısmı da Alaçam ve civarına yerleştirilmiştir (Güner, 2007: 1455).

1944 yılının Eylül ayında çıkarılan 4642 sayılı kanunla Alaçam, Bafra'dan ayrılarak Samsun iline ait sekizinci ilçe olmuştur (Gökçen ve Yalçın, 1986: 65).

1.2. Coğrafi Yapısı

1.2.1. Konumu ve Genel Özellikleri

Araştırma bölgemiz olan Alaçam, Karadeniz Bölgesi'nin Orta Karadeniz bölümünde yer alan Samsun'a bağlı bir ilçedir. İlçenin coğrafi konumu, başlangıç meridyenine yaklaşık 35. 36 doğu boylam ve 41. 37 kuzey enlem daireleri arasında yer almaktadır.

Samsun-Sinop karayolu üzerinde bulunan ilçe; Samsun'a 80, Sinop'a ise 85 kilometre uzaklıktadır. Samsun ili batısında bulunan Alaçam; kuzeyden Karadeniz, güneyden Vezirköprü, doğudan Bafra, batıdan ise Yakakent ile çevrilidir. 463 kilometre yüzölçümüne sahip ilçe; kuzey yönünde Karadeniz, doğu yönünde Bedeş Çayı ve Karaboğaz Gölü, batı yönünde ise Etyemez ve Kozköyü mahalleleriyle sınırlandırılmıştır (Alaçam Belediyesi, 2016: 21).

1.2.2. Yeryüzü Şekilleri

1.2.2.1. Ovalar

İlçenin ovalarını yani düzlük alanlarını Bafra Delta Ovası/ Kızılırmak Deltasının batı bölümü oluşturmaktadır. Delta ovasının oluşumundaki en büyük katkı Kızılırmak tarafından sağlanmıştır. Ancak ilçedeki diğer akarsuların (Uluçay, Yenice, Bedeş) delta ovası oluşumunda büyük bir etkisi olduğu da yadsınamaz bir gerçektir. Doğudan batıya doğru gidildikçe daralan ova, Yakakent'te bulunan Çayağazı civarında son bulmaktadır.

Ova üzerindeki yüksek taban suyu yörede sulu tarım ürünlerinin yetiştirilmesine olanak sağlamaktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 30).

1.2.2.2. Platolar ve Dağlık Alanlar

İlçenin ovalarından güneyine doğru gidildiğinde hafif eğimli yamaçlar karşımıza çıkmaktadır. Bu yamaçlar dış kuvvetlerin (rüzgârlar, akıntılar, yeraltı suları vs.) aşındırmasına uğradıkları için genellikle fazla dik değildir. Bu nedenle yerleşime ve tarıma elverişli alanlardır.

Yöredeki platolar 700-800 metre yükseklikten başlar, bu alanların ardından yüksek tepeliklere geçilir. Yörenin en yüksek tepesi Küre Dağlarının doğu noktasındaki Dürtmen'dir. 1670 metre yükseklikteki Dürtmen Tepesi'nin yanı sıra ilçe merkezine girildiği andan itibaren sahip olduğu Atatürk heykeliyle göze çarpan 700 metre yükseklikteki Sivritepe yörenin yüksek tepeliklerinden biridir. Ayrıca ilçede Armut Tepesi, Düztepe, Kayalık Dağ ve Kum Tepe gibi yükseltileri de bulunmaktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 30).

Denizden yüksekliği 15 metre olan ilçenin en yüksek yeri Katran ve Tingaz Dağlarıdır. Bu dağların etekleri yayla pozisyonundadır ve buralarda yazları küçükbaş hayvancılık yapılmaktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 21).

1.2.2.3. Akarsular

Bedeş Çayı: Alaçam ve Bafra ilçelerinin sınırını oluşturan bu çay birçok küçük derenin birleşmesiyle oluşmuştur. Uzunluğu 17 kilometredir (Alaçam Belediyesi, 2016: 31).

Mandıra/Yenice/Taşkelik Çayı: Gökçeagaçoymağı Mahallesi'nin güney sırtlarından doğan çay, Toplu Mahallesi'nin Funda ağzı mevkinden Karadeniz'e dökülmektedir. Uzunluğu 35 kilometredir (Alaçam Belediyesi, 2016: 31).

Uluçay (Alaçam Çayı): İlçenin en önemli akarsuyudur. Toplam uzunluğu 27 kilometredir. Dürtmen Tepesi eteklerindeki Urgancı mevkinden kaynağını alan bu çay yamaç eğimiyle akışa geçmekte ve ilçe merkezini ikiye bölerek Geyikkoşan'ın batısından Karadeniz'e dökülmektedir (Alaçam Belediyesi, 2016: 31).



Şekil 1. 1. Uluçay içerisinde geçen Acı su

Uluçay içerisinde bulunan kayaların arasından bir tür maden suyu çıkmaktadır. Şifalı olduğuna inanılan maden suyu akarsuyu önemli kılmaktadır. Acı su olarak adlandırılan bu maden suyu halk hekimliği sağaltmalarında kullanılmakta mide ağrılarına ve rahatsızlıklarına iyi geldiği söylenmektedir (K.k. 43, 44). Acı su ile ilgili olarak Osmanlı kayıtlarında şu bilgiler geçmektedir:

قضاى مذ كوره مربوط الاجام
ناحيه سنه بر ساءت مسافده چاي کنار نده قاربونا طعمنه مشابه
بر آجى صوا اولوب انسانك و چودينه نفعى مجرب اولديغيچون
اچلمكده در .

Şekil 1. 2. Trabzon Sancağı Salnamesi, Hicri 1309/ Miladi 1892: 248 (Yaldız, 2014).²

² “Kaza-i mezkure (zikredilen kaza/Bafra) merbut (bağlı) Alaçam Nahiyesinde bir saat mesafede çay kenarında karbonat taşmine (tadında) mesape (kaliteli) bir acı su olub insanın vücuduna nef’iyye-i mücribe (faydalı) olduğun için içilmektedir.”

1.2.2.4. Göller

Karaboğaz Gölü: Kıyı set gölü olan Karaboğaz, Bafra Ovası'nın batı kısmında oluşmuştur. Yaklaşık 160 hektar olan göl, geniş bataklık ve sazlıklarla kaplıdır. Burada yetişen kamış, saz ve kındıra bitkileri yöre halkına ekonomik gelir sağlamaktadır: Sazlardan hayvan barınaklarına örtü; kamış ve kındıra bitkilerinden ise hasır ve sepetler yapılmaktadır. Ayrıca kış mevsiminde su kuşlarına (yaban ördeği, kaz, karabatak vb.) tahaffuz alanı olan göl, yöre halkı için de iyi bir avlanma alanı olmaktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 32).

1.2.3. İklim Özellikleri

Samsun genel olarak ılıman bir iklime sahip olsa da sahil kesimi ve iç kesimlerdeki yerler farklı iklim özellikleri taşımaktadır. Sahil kesimindeki ilçelerde (İlkadım, Terme, Bafra, Alaçam, Ondokuz Mayıs ve Tekkeköy) Karadeniz ikliminin etkileri görülmektedir (Samsun Büyükşehir Belediyesi, 2018: 2). Buna bağlı olarak ilçenin kıyı kesimlerinde denizin etkisiyle ılıman bir iklim yaşanırken ilçenin güneyine doğru gidildiğinde yükseltinin artmasına bağlı olarak karasal iklim özellikleri görülmektedir (Alaçam Belediyesi, 2016: 22).

Genel olarak her mevsim yağışın hâkim olduğu ilçede yağışlar genellikle yağmur şeklindedir. Yıllık ortalama yağış miktarı 600-800 milimetre arasındadır (Yılmaz ve Zeybek, 2016: 69). İlçede en çok yağmur yağışı Aralık, en az yağış ise Temmuz ayında görülmektedir. Ayrıca kış aylarında ilçede kar yağışı görülmektedir. Kıyı kesimlerinde karlı gün sayısı bir, iki hafta ile sınırlıyken iç kesimlere doğru gittikçe (kuzeyden güneye) bu süre artmakta ve kışlar daha çetin geçmektedir.

Yörenin genelinde yıllık sıcaklık ortalaması 18 derecedir. En yüksek sıcaklık (23-25 °C) Temmuz, en düşük sıcaklık (-5 °C) ise Ocak ayında görülmektedir (Alaçam Belediyesi, 2016: 21).

1.2.4. Bitki Örtüsü

Samsun, bitki örtüsü bakımından oldukça zengin bir şehirdir. Şehirdeki bitki çeşitliliğini sağlayan faktörler; kıyı ve iç kesimler arasındaki iklim farklılıkları, yüksek kesimlerdeki bitki katlaşmaları/katmanlaşmaları, sulak alanlar, akarsu vadileri ve kıyı kumullarının varlığıdır (Yılmaz ve Zeybek, 2016: 134).

İlçenin bitki örtüsüne bakıldığında kıyı kesimlerinde kum bitkilerinin, göl çevresinde saz ve kamışlardan oluşan bataklık bitkilerinin var olduğu görülmektedir. Sahil kesiminde yetişmesi kolay olan ağaç (kavak, çınar, söğüt vb.) topluluklarına rastlanırken daha yükseklere (600-700 milimetre) çıkıldığında ise geniş yapraklı ağaçlar (gürgen, meşe, taflan vb.) görülmektedir. Sarıçam ve karaçam yöresinin hemen hemen her yerinde görülen ağaç türlerindedir. Amasya Orman Bölge Müdürlüğü verilerine göre yörede bulunan toplam orman varlığı 22. 540. 60 hektardır (T.C. Orman Genel Müdürlüğü, 2020).

1.3. Nüfus Yapısı

1.3.1. Nüfusun Genel Özellikleri

TÜİK tarafından açıklanan 2019 yılı Adrese Dayalı Nüfus Sayımı verilerine göre; Alaçam ilçesinin nüfusu 12. 655'i erkek, 12.778'i kadın olmak üzere toplam 25.430 kişidir.

Tablo 1. 1. Yıllara göre Alaçam'ın toplam nüfusu ve cinsiyete göre dağılımı (TÜİK, 2019).

Yıl	Alaçam Nüfusu	Erkek Nüfusu	Kadın Nüfusu
2019	25.430	12.652	12.778
2018	25.854	12.880	12.974
2017	25.577	12.812	12.765
2016	25.863	12.809	13.054
2015	26.301	12.961	13.340
2014	27.238	13.472	13.766
2013	28.162	13.932	14.230
2012	10.664	5.155	5.489
2011	10.828	5.221	5.607
2010	10.961	5.308	5.653
2009	11.037	5.309	5.728

Verilere bakıldığında 2013 yılından bu yana ilçe nüfusunun hızla azaldığı görülmekte ve bu azalmanın başlıca nedeninin büyükşehirlere göç olduğu düşünülmektedir. Büyükşehirlere göçün en önemli nedeni iş bulma umududur. Ayrıca

şehirlere göçe sebep olan diğer faktörler; arazi, hayvan alet ve edevat gibi imkânlarla yani yeterli geçim kaynağına sahip olamamaktır (Yulafcı ve Sayılı, 2016: 699).

1.3.2. Mübadele

30 Ocak 1923 yılında Türkiye ve Yunanistan arasında imzalanan anlaşma gereğince (İstanbul’da yaşayan Rumlar ve Batı Trakya’da yaşayan Türkler haricinde) Türkiye’deki Ortodokslarla, Yunanistan’daki Müslümanların karşılıklı olarak yer değiştirmesine karar verilmiştir (Yılmaz ve Zeybek, 2016: 180). Din esasına dayalı olan bu zorunlu göçe “mübadele”, mübadeleye tabi tutulan kişilere ise “mübadil” adı verilmiştir (Alaçam Belediyesi, 2016: 51).

Millî Mücadele sırasında Anadolu’nun işgal altında olmasından yararlanan Rumlar, şehirlerde Müslümanlara karşı her türlü eziyeti yapmaktan geri kalmamış, çeteler kurarak katliamlar yapmışlardır. Gözü dönmüş Rum çeteleri, yüzlerce insanı; yaşlı, çocuk, kadın demeden katletmiş; tarihe kanlı sayfalar bırakmışlardır. Bu konuyla ilgili şu ifadeleri burada aktarmak yerinde olacaktır:

Rusya zamanında nasıl Balkanlara adamlar göndererek Bulgarları, Sırpı ve Yunanlıları isyana teşvik ederek istiklallerini hazırlamışsa aynı siyaseti güderek Anadolu’da da Pontus Hükümeti kurma sevdasında idi. Bu amaç doğrultusunda her yöreye bir çete başı belirlenmiştir (Alaçam’ın idaresi Balcı oğlu Yörgi’ye verilmiştir.). Bu çete başları yanlarına aldıkları adamlarla birlikte köylere baskınlar düzenlemiş, hırsızlıklar yapmışlardır. Buldukları erkekleri öldürmüş, kadınların ırz ve namuslarına geçmişlerdir. (...) Çetelerin köylerine geldiğini duyanlar, işe yarayacak bazı eşyalarını alarak, feryatlar içerisinde kendilerini yollara vuruyor. Buldukları mağaralara sığınıyorlardı. Arada bir yiğit delikanlılar çıkıp Rum çetelerini hareketsiz bırakıyordu bırakmasına ama bu hareketsizlik kısa sürüyordu. Rumlar buralardan tehcir edilmedikçe Türklerin rahat yüzü göremeyeceği belliydi (Anakök, 1953: 20-22).

Rumlar, Millî Mücadele’nin başarıyla sonuçlanmasının ardından yaptıkları kötülükler neticesinde Samsun’da barınamayacaklarını anlamışlar, göç etmeye başlamışlardır. Mübadele Antlaşmasının imzalanmasıyla da bu göçler hızlanarak kitlesel boyut kazanmıştır (İpek, 2000: 7-8).

Mübadele sonucu 1 milyon 250 bin Ortodoks Rum Yunanistan’a, 500 bin Müslüman Türk ise Türkiye’ye göç ettirilmiştir. 1924 yılında Türkiye’den gidenlerin - Rumların- yerine bilhassa Yunanistan’ın Drama ve Kavala şehirlerinden 3 bin 908 kişi Samsun’a gelmiştir (Yılmaz ve Zeybek, 2016: 181). Samsun’a gelen mübadillerden bir kısmı Alaçam ve civarına yerleştirilmiştir. Mübadele sayesinde Alaçam topraklarında millî birlik sağlanmış olsa da kendi iradeleri dışında doğdukları yerlerden koparılan mübadillerde, bu göç silinmesi zor izler bırakmıştır.

1.4. Ekonomik Yapısı

Gelişmişlik açısından bakıldığında Alaçam, Samsun'un ilçeleri içinde dördüncü grupta yer almaktadır (OKA, 2014). İlçenin ekonomisi genel olarak tarıma dayalıdır. Yörede geçmişte ekimi en çok yapılan tarım ürünü tütündür. Günümüzde tütün işleme merkezlerinin kapatılması ve üretimine getirilen kotalar yüzünden eskisi kadar yoğun bir şekilde tütün ekimi yapılmamaktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 33). Günümüzde en çok buğday, çeltik ve mısır üretilmesinin yanı sıra her türlü sebze ve meyve üretimi de yapılmaktadır.



Şekil 1. 3. Tarımla uğraşan yöre halkı

Tarımın yanı sıra yörede büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliği ve balıkçılık yapılmaktadır. Ayrıca ilçenin bazı köylerinde (Umutlu, Kızlan vs.) sıcak ve soğuk demircilik yapılmaktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 23).

İlçede istihdam imkânı sağlayan büyük ölçekli sanayi tesisi bulunmamakla birlikte üç un fabrikası, bir kereste fabrikası, bir süt işleme tesisi, bir yumurta, piliç eti ve kanatlı yemi işletmesi, üç çeltik kurutma tesisi ve yüz yetmiş altı iş yerinden oluşan küçük sanayi sitesi mevcuttur. Ayrıca ilçede dört tekstil atölyesi ve yedi yüz civarında küçük esnaf, beş tarımsal kalkınma kooperatifi bulunmaktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 23).

1.4.1. Tarım

İlçe topraklarının 242.268 hektarı tarım arazisi olarak sulu ve kuru tarım yapılmak amacıyla kullanılmaktadır:

Tablo 1. 2. Alaçam'daki tarım alanlarının bitkisel üretim istatistiklerine göre kullanımı (TÜİK, 2019)

Tarım Alanı	Meyveler, İçecek ve Baharat Bitkileri Alanı-Dekar	2019	3.006
	Nadas Alanı-Dekar	2019	32.000
	Sebze Alanı- Dekar	2019	2.148
	Süs Bitkileri Alanı- Dekar	2019	0
	Tahıllar ve Diğer Bitkisel Ürünlerin Alanı- Dekar	2019	191.216

Yörede sıklıkla üretilen tarım ürünleri; silajlık mısır (152. 500 ton), fiğ (61. 600), çeltik (15.935 ton), buğday (13. 834 ton) ve arpa (2. 959 ton)'dır. Ayrıca erik, elma, armut, dut ve incir yörede yetiştirilen meyvelerden bazılarıdır. Sebze olarak ise salatalık, domates, pırasa, lahana, fasulye, soğan, turp, biber ve kabak yetiştirilmektedir (TÜİK, 2019).

1.4.2. Hayvancılık

İlçede kümes hayvancılığı başta olmak üzere hayvancılığa uygun ortamların bulunması dolayısıyla küçükbaş ve büyükbaş hayvancılık, arıcılık ve balıkçılık yapılmaktadır.

OKA, 2018 Alaçam İlçe Raporu verilerine göre yörede 23.086 büyükbaş hayvan, 16.038 küçükbaş hayvan, 481.210 kanatlı hayvan ve 4.144 kovan bulunmaktadır. Ayrıca ilçedeki Toplu Mahallesi sınırlarında su ürünleri satış alanları ve 150 kayık kapasiteli balıkçı barınağı mevcuttur. Bu barınaktan 2016 yılında 5. 277. 390 kilogramlık balık çıkarılmıştır. Yöredeki su ürünlerinden birkaçı şu şekildedir: Hamsi, kefal, tirsi, palamut, lüfer, kalkan (OKA, 2018: 8-11).

1.5. Sosyo-Kültürel Yaşam

Alaçam tarihiyle ilgili yukarıdaki veriler incelendiğinde yörenin tarihî süreç içerisinde pek çok kültür ve medeniyete ev sahipliği yaptığı anlaşılmaktadır. Yöre, bu ev sahipliği sırasında birçok kültürel değeri bünyesine almıştır.

Kültür, toplumların varlıklarını sürdürmelerini sağlayan ve onları diğer toplumlardan ayıran en önemli unsurdur. Halk mutfağı, sanat ve zanaatları, inanışları, oyunları, müziğı, eğlenceleri, geçiş dönemleri gibi folklorik unsurlar kültürü oluşturan değerlerden birkaçıdır. Folklorik unsurların yanı sıra toplumların sahip oldukları doğal güzellikler ve mimari yapıları da kültürü oluşturan değerlerdendir. Sahip olunan bu değerler toplum hakkında bize bilgi vermektedir.

1.5.1. Taşınmaz Kültür Varlıkları

Kültür varlıkları, halkın ortak değerlerini yansıtan, geçmişini aydınlatan, tarihini belgeleyen ürünlerdir. Taşınır ve taşınmaz olmak üzere ikiye ayrılan bu varlıkların; buldukları yerde korunması gereken, bir yerden başka yere nakledilmesi mümkün olmayanlarına taşınmaz kültür varlıkları adı verilmektedir (Demirtaş, 2009: 7-21).

Yörede bulunan dinî, tarihî ve kültürel taşınmaz kültür varlıkları şu şekildedir:

Türbeler: Alemet Türbesi, Çakır Hoca Türbesi, Geyikkoşan Türbesi, Hüseyin Dede Türbesi, Sivritepe Türbesi, Soğukçam Türbesi, Şahin Efendi Türbesi, Taşkelik Türbesi, Yarımdağ Dedesi Türbesi, Yol Evliyası Türbesi.

Camiler: Ahşap mimarisinin hâkim olduğu bu camilerin birçoğu günümüzde kullanılmasa da kültür varlıkları olarak korunmaktadır. Yörede koruma altına alınan camiler şu şekildedir: Aşağıkoçlu Cami, Ekleş Cami, Gökçeagaçoymağı Cami, Gümüşova Cami, Kalukdemirci Cami, Kalukkaracukur Cami, Pelitbükü Cami, Pelitbüküsekecek Cami, Şirinköy Cami, Uzunkıraç Cami, Yukarı Isırganlı Cami. Ayrıca Anadolu Beylerbeyi Şadi Bey tarafından yapılan Şadi Bey Cami ve Yeni/Çarşı Cami de dinî kültür varlıklarındandır (Alaçam Belediyesi, 2016: 46-47).

Höyükler: Arkeolojik sit alanları olan höyükler, Türkçe Sözlük'te şu şekilde tanımlanmaktadır:

1. Tarih boyunca türlü nedenlerle yıkılan yerleşme bölgelerinde, yıkıntıların üst üste birikmesiyle oluşan ve çoğu kez içinde yapı kalıntılarının gömülü bulunduğu yayvan tepe. 2. Toprak yığını, küçük tepe (2011: 1113).

Yörede tespit edilen üç tane höyük bulunmaktadır:

Ali Osman Tepe Höyüğü: Gökçeboğaz Mahallesi'nde yer alan bu höyük Gökçeboğaztepe olarak da bilinmektedir. Burada yapılan araştırmalar sonucu bulunan çanak ve çömlek parçalarının İlk Tunç ve Orta Tunç Çağı'na ait olduğu tespit edilmiştir (Dönmez, 1999: 515).

Dedetepe Höyüğü: Alaçam'ın Yenice Mahallesi'nde yer alan bu höyük, bir tepe üzerine kurulu olduğu için çevreye hâkimdir. Kaçak kazıları önlemek amacıyla çevresi tel örgü ile çevrili olan bu yerde yapılan araştırmalar sonucu İlk ve Orta Çağ'a ait buluntulara rastlanmıştır (Doğu Karadeniz Kültür Envanteri, 2020).

Sivritepe Höyüğü ve Kalesi: Adını bulunduğu mevkiden alan bu höyük, ilçenin Karşıyaka Mahallesi'ni yukarıdan görmektedir. Tepenin eteklerinde yer yer sur duvarlarının kalıntıları görülmektedir. Yapılan araştırmalarda çok fazla seramik buluntulara rastlandığı ve bu buluntuların Orta Tunç, Demir Çağı, Helenistik Çağ ve Ortaçağ'a ait olabileceği belirtilmektedir (Doğu Karadeniz Kültür Envanteri, 2020).



Şekil 1. 4. Sivritepe Höyüğü'nde bulunan tarihî sur kalıntıları

Tarihî Alaçam Konakları: Kentsel sit alanı içerisinde bulunan bu konaklar Çeşme, Karşıyaka ve Yenicami mahallelerinde yer almaktadır. Mübadeleden önce yörede yaşayan Rumların inşa ettikleri konaklar, yörede yaşanan mimari kültürün etkisinde kalmış olsa da Türk evlerinden farklı olarak daha gösterişlidir. Bu gösteriş, merdivenle doğrudan sokağa açılan evin giriş kapısından başlamaktadır. Giriş bir hole açılmakta buradan odalara geçilmektedir. Günün her saatinde, gün ışığının içeriye girmesini sağlamak amacıyla bu evler genellikle büyük ve çok pencerele inşa edilmiştir. Yüksek tavanlı bu konakların dış mekânlarında olan gösteriş iç mekânlarına da yansımıştır: Tavan işlemleri, ahşap kapıları ve çeşmesi bulunan bu konakların her bir detayında ince bir işçilik ve estetik anlayış bulunmaktadır. Ayrıca üst katta bulunan

odaların bir veya iki tanesinde cumba/ balkon bulunmakta ve etrafı demir konsollarla çevrelenmektedir (Alaçam Belediyesi, 2016: 43).

Kültür ve Turizm Bakanlığı, Samsun Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kurulu tarafından belirlenen 740 sayılı kararla tescil edilen yirmi yedi konağın on beş tanesi Çeşme Mahallesi sınırlarındadır (Tarım, 2006: 14). Safranbolu ve Beypazarı ilçelerindeki evlere benzeyen bu konaklar, bir bütünlük içerisinde olmasının yanı sıra aynı mahallelerde bulunmalarından dolayı, yapılacak yenileme çalışmalarıyla Samsun'un Safranbolu'su olabilecek potansiyele sahiptir (OKA, 2018: 11). Bu sayede ilçe hem ulusal hem de uluslararası turizme açılarak ekonomik anlamda kazanç sağlanabilir.



Şekil 1. 5. Çeşme Mahallesi'nde bulunan Alaçam Konağı

Alaçam Mübadele Müzesi: Çeşme Mahallesi, Şube Sokak'ta bulunan taşınmaz, 19. yüzyılın son çeyreğinde İptidai Mektebi olarak inşa edilmiş ve sonrasında kamu hizmetlerinde kullanılmıştır. 2010 yılında Samsun İl Özel İdaresi tarafından yapılan yenileme çalışmasıyla müzeye dönüştürülen bina 2012 yılında Kültür ve Turizm Bakanı Ertuğrul Günay tarafından resmi olarak ziyarete açılmıştır.

Atatürk'e ait "Mübadiller kaybedilmiş toprakların aziz hatıralarıdır." sözüyle ziyaretçilerini karşılayan müze, iki kattan oluşmaktadır. Giriş katı idari bölüm, dokümantasyon bölümü, lavabo ve depodan oluşmaktadır. Etnografik eserlerin yer aldığı ikinci katında ise Lozan Barış Antlaşmasıyla zorunlu göçe tabi tutulan

mübadillerin yanlarında getirdikleri eşya, belge ve fotoğraflar sergilenmektedir (Alaçam Belediyesi, 2016: 52).



Şekil 1. 6. Alaçam Mübadele Müzesi

Tarihi Alaçam Ambarları: Buğday, mısır ve farklı birçok tahılı saklamak amacıyla yapılan ambarlar, köylerin merkeze olan uzaklığı, çetin kış şartları gibi zorlu koşullar nedeniyle yörede sıkça tercih edilmiştir.

Genellikle çam ağacından imal edilen bu ambarlar, çiviye gerek duyulmaması için yontulmuş ağaç gövdelerinin birbirine geçirilmesi suretiyle (çantı tekniği) yapılmaktadır. Köşeler, tahtaların delinip birbiri içerisine yerleştirilmesiyle (kurt boğazı geçme) birbirine bağlanmaktadır. Kare formunda inşa edilen ambarlar, içerisindeki ürünlerin bozulmasını ve istenmeyen canlıların içine girmesine engellemek amacıyla tomruklardan oluşturulan platformlar üzerine oturtulmaktadır. Ambar kapıları, ahşap oyma tekniği ve ahşaba şekiller verilerek süslenmektedir (Alaçam Belediyesi, 2016: 49). Bu bilgilerden yola çıkarak ambarların sadece tahıl saklamak amacıyla yapılmadığı, doğanın sunmuş olduğu imkânlar neticesinde yöre halkının elinde birer sanat eserine dönüştüğü yorumu yapılabilir.

1.6. Derleme Yapılan Köyler Hakkında Genel Bilgiler

Alaçam'da bulunan elli üç köy, 2012 yılında yayımlanan 6360 sayılı Büyükşehir yasasıyla³ mahalle olarak adlandırılmaya başlanmış ve mahalle sayısı altmış beşe yükselmiştir (Alaçam Belediyesi, 2016: 16).

Sevinç tarafından yapılan “Alaçam Çerkes Halk Kültürü” yüksek lisans tezinde 1864 yılında zorunlu göç sonucu Kafkasya'dan gelen Çerkeslerin halk kültürüne ait yöresel ve folklorik durumları (2019: 2) incelendiği için yörede bulunan Karlı, Sarılık, Soğukçam, Yenice ve Zeytinköy mahalleleri çalışma kapsamına alınmamıştır. Bu mahalleler dışında derleme yapılan mahalleler şu şekildedir:

Aşağıkoçlu Mahallesi: Samsun il merkezine 96, Alaçam ilçe merkezine ise 16 kilometre uzaklıkta bulunan bu mahallenin ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 66).



Şekil 1. 7. Aşağıkoçlu Mahallesi'nden bir görünüm

Akbulut Mahallesi: Samsun il merkezine 79, Alaçam ilçe merkezine ise 10 kilometre uzaklıkta bulunan bu mahallenin ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayalıdır (Alaçam Belediyesi, 2016: 64). Mahallenin eski adı Sordan'dır (K.k. 62)

³ “On Dört İlde Büyükşehir Belediyesi ve Yirmi Yedi İlçe Kurulması ile Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun” ile köyler mahalle olarak bağlı buldukları ilçenin belediyesine katılmıştır (Resmî Gazete, 2012).

Alidedebölmesi Mahallesi: Samsun il merkezine 94, Alaçam ilçe merkezine 14 kilometre uzaklıkta bulunan bu mahalle Osmanlı devlet arşivlerinde “Alidede Yutası” ve “Alidede Yuvası” olarak geçmektedir. Kurucusu Zaviye Şeyhi Alidede’dir (Alaçam Belediyesi, 2016: 64).

Bekiroğlu Mahallesi: Samsun il merkezine 80, Alaçam ilçe merkezine 3 kilometre uzaklıkta bulunan bu mahallenin ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 66).

Çeşme Mahallesi: Samsun il merkezine 82, Alaçam ilçe merkezine 1 kilometre uzaklıkta bulunan bu mahalle ilçenin merkezindedir. Geçmişte genellikle Rumların ikamet ettiği bu mahalle, zorunlu göçle birlikte mübadillerin yerleşim alanı olmuştur. Mahalle sakinlerinin de katkılarıyla açılan Alaçam Mübadele Müzesi burada hizmet vermektedir (Alaçam Belediyesi, 2016: 66).

Demircideresi Mahallesi: Samsun il merkezine 98, Alaçam ilçe merkezine 18 kilometre uzaklıkta bulunan bu mahalle, adını geçmişte burada yaşayan demircilerden ve köyün yanından geçen derenin birleşiminden almıştır (Alaçam Belediyesi, 2016: 67).



Şekil 1. 8. Demircideresi Mahallesi’nden bir görünüm

Doyran Mahallesi: Samsun il merkezine 70, Alaçam ilçe merkezine 10 kilometre uzaklıkta bulunan bu mahalle, savaş yıllarında bir tabur askeri doyurdukları için Doyran (Doyuran) olarak adlandırılmıştır (K.k. 38). Yörede çeltik üretiminin yapıldığı mahallelerden biridir (Alaçam Belediyesi, 2016: 67).

Etyemez Mahallesi: Samsun il merkezine 90, Alaçam ilçe merkezine 2 kilometre uzaklıktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 68). Geçmişte bu mahallede yaşayan insanların yedikleri bir etten dolayı hastalığa kapıldıkları bu nedenle burada bir süre et yenmediği için mahallenin bu şekilde adlandırıldığı söylenmektedir (K.k.76). Mahallenin ekonomisi defne, çeltik, tütün üretimlerine ve hayvancılığa dayanmaktadır.



Şekil 1. 9. Etyemez Mahallesi'nden bir görünüm

Göçkün Mahallesi: Samsun il merkezine 80, Alaçam ilçe merkezine 3 kilometre uzaklıktadır. Mahallenin ekonomisi balıkçılığa, tarıma ve hayvancılığa dayanmaktadır. Mahalle sınırları içerisinde 1 adet kereste fabrikası bulunmaktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 68). Ayrıca geleneksel el sanatlarının yaşatılıp yaygınlaştırılması amacıyla “Ustalar kursiyerlerle buluşuyor” adlı proje kapsamında mahallede kurslar açılmaktadır. İŞKUR destekli bu kurslar sonunda kursiyerler yapmış oldukları ürünlerden sergi açarlar. Bu şekilde meslek sahibi olmaları sağlanan mahale sakinlerinin hem aile hem de yöre ekonomisine katkı sağlaması amaçlanmaktadır (Ustalar Kursiyerlerle Buluşuyor, 2020).

Gökçeboğaz Mahallesi: Samsun il merkezine 77, Alaçam ilçe merkezine 5 kilometre uzaklıktadır. İlçenin en büyük mahallesidir (Alaçam Belediyesi, 2016: 69). 4 Kasım 2018 tarihinde mahallenin anayol kenarında Köy Ürünleri Pazarı ve Tesisi kurulmuştur. Burada Alaçam ilçesi sakinlerinin yetiştirmiş olduğu sebze ve meyvelerin yanı sıra ekmek, gözleme, turşu, pekmez, reçel vb. yiyecek ve içecekler de satışa sunulmaktadır. Köy Ürünleri Pazarı haftada sadece bir gün (Pazar) kurulurken pazar

alanında bulunan tesis ise haftanın yedi günü (08:30-17:00 arasında) hizmet vermektedir. Tesiste yöreye özgü ürünler “alaçamdan” markası altında satışa sunulmaktadır.



Şekil 1. 10. Köy Ürünleri Pazarı'nda “alaçamdan” markasıyla satılan manda yoğurtları (Alaçam Belediyesi)

Kadıköy Mahallesi: Samsun il merkezine 85, Alaçam ilçe merkezine 3 kilometre uzaklıktadır. Gökmen köyü mevkiindeki Killik Barajı'nda toplanan suyun, bir kanal vasıtasıyla Kadıköy Mahallesi'ne getirilmesiyle kurulan elektrik santraliyle 23 Nisan 1948 yılında elektrik üretimine başlanmıştır. Böylece Alaçam tarihinde ilk elektrik burada üretilmiş ve yöre halkı ilk elektriğine kavuşmuştur (Alaçam Belediyesi, 2016: 31).

Kapaklı Mahallesi: Samsun il merkezine 85, Alaçam ilçe merkezine 5 kilometre uzaklıktadır. Mahalle sakinlerinin Çepni boyundan geldikleri söylenmektedir (Alaçam Belediyesi, 2016: 71). Kaşgarlı Mahmud, Dîvânu Lugâti't-Türk'te Çepnilerin kökeni hakkında şunları söylemektedir: Türkler, yirmi boydur. Bu boyların hepsi Hz.Nuh'un torunu Türk'e (Yafes'in oğlu) bağlıdır. Bu boylardan biri de Oğuzlar/Türkmenler'dir. Oğuzlar da kendi içlerinde yirmi iki kola ayrılmaktadır. Oğuz boyunun yirmi ikinci kolu Çepni'lerdir. Çepni boyun atasının adıdır (İnce, 2018: 93).

Karşıyaka Mahallesi: Samsun il merkezine 85 kilometre, Alaçam ilçe merkezine 500 metre uzaklıktadır. Mahalle sakinlerinin büyük bir çoğunluğu, Çeşme

Mahallesi'ndeki gibi Lozan Antlaşması gereği zorunlu göçle Yunanistan'dan gelen mübadillerdir (Alaçam Belediyesi, 2016: 72).

Kızlan Mahallesi: Samsun il merkezine 110, Alaçam ilçe merkezine 23 kilometre uzaklıktadır. Mahallenin ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Salı günleri mahallede halk pazarı kurulmakta mahalle sakinleri ve çevre mahalledekiler buraya gelerek haftalık ihtiyaçlarını görmektedirler. Pazarda genellikle hayvan alım satımı yapılsa da gıdadan, giyime birçok farklı alana ait ürün sergileri de açılmaktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 73).



Şekil 1. 11. Kızlan Mahallesi'nden bir görünüm

Ortaköy Mahallesi: Samsun il merkezine 93, Alaçam ilçe merkezine 12 kilometre uzaklıktadır. Örenli ve Kapaklı mahalleleri arasında bulunduğu için bu adı almıştır (Alaçam Belediyesi, 2016: 74).

Pelitbükü Mahallesi: Samsun il merkezine 111, Alaçam ilçe merkezine 31 kilometre uzaklıktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 74). Mahalle sakinleri Kafkas Türkmenleri ve Yörükler'dir (K.k. 85).

Pelitbüküsekecek Mahallesi: Samsun il merkezine 112, Alaçam ilçe merkezine 32 kilometre uzaklıktadır. Mahallenin rakımı yüksek olduğu için iklimi yayla niteliğindedir. Kışlar sert, karlı ve uzun sürer. Yazlar ise kısa ve serin geçer. Mahallede bol miktarda yer altı suları mevcuttur. Bu sular mahalle arazilerinin her yanından

yüzeye çıkmaktadır. Bu nedenle mahallede su problemi yoktur. Arazi günden güne kıraçlaştığı için mahalle yüksek miktarda göç vermiştir (Alaçam Belediyesi, 2016: 75).



Şekil 1. 12. Pelitbüküsekecek Mahallesi'nden bir görünüm

Şirinköy Mahallesi: Samsun il merkezine 110, Alaçam ilçe merkezine 30 kilometre uzaklıktadır. Mahallenin eski adı Sakarinek'tir (Alaçam Belediyesi, 2016: 76). Mahalle halkı koyunculığa büyük önem vermektedir. Yaz aylarında koyunlar yaylaya çıkarılarak bakılmaktadır. Ayrıca mahalle sınırları içerisinde kurtboğazi tekniğiyle inşa edilen ahşap cami bulunmaktadır.

Taşkelik Mahallesi: Samsun il merkezine 76, Alaçam ilçe merkezine 12 kilometre uzaklıktadır. Mahalle halkı tarım ve hayvancılıkla geçimini sağlamaktadır. Tarım arazileri diğer mahallelere göre daha verimli ve düz alanlarda bulunmaktadır. Mahallede çeltik ekimi yaygındır (Alaçam Belediyesi, 2016: 76).

Mahalle sınırları içerisinde Taşkelik/Sara Türbesi ve Yarımdağ Dedesi Türbesi bulunmaktadır. Sara hastalığı olan veya çeşitli hastalıklarından kurtulmak isteyen kişiler buraya gelerek tedavi olduklarını söylemektedir (K.k. 17).

Tefekli Mahallesi: Samsun il merkezine 78, Alaçam ilçe merkezine 7 kilometre uzaklıktadır. Mahallede çok fazla tefek bitkisi olduğu için Tefekli olarak adlandırıldığı söylenmektedir (K.k. 73). Mahalle sınırları içerisinde Tefekli Çayı bulunmaktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 76).

Umutlu Mahallesi: Samsun il merkezine 106, Alaçam ilçe merkezine 26 kilometre uzaklıktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 76). Mahallenin eski adı Alemete'dir. Mahalle isminin Ahmedyeri olarak değiştirilmesi önerilmiş ancak bu öneri kabul görmemiş ve mahalle uzun yıllar Alemet olarak adlandırılmıştır. Büyükşehir yasasıyla bu isim daha sonra Umutlu olarak değiştirilmişse de Alemet adı günümüzde hâlâ kullanılmaktadır (Özcan, 2018: 157).

Mahallenin ekonomisi daha çok demirciliğe ve hayvancılığa dayanmaktadır. Bunun nedeni arazi şartlarının tarıma elverişli olmamasından kaynaklanmaktadır.



Şekil 1. 13. Umutlu Mahallesi'nden bir görünüm

Uzunkıraç Mahallesi: Samsun il merkezine 115, Alaçam ilçe merkezine 35 kilometre uzaklıktadır. Mahallenin ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 77).

Yenicami Mahallesi: Samsun il merkezine 80, Alaçam ilçe merkezine 1 kilometre uzaklıktadır. İlçe merkezinde yer alan en büyük mahallelerden biri olan Yenicami sınırları içerisinde; Hükümet Konağı, Halk Kütüphanesi, Alaçam Gençlik ve Spor Müdürlüğü, banka şubeleri ve okullar bulunmaktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 78). Çarşamba günleri mahalle sınırları içerisinde halk pazarı kurulmaktadır. Bu pazarda Alaçam ilçesi sakinlerinin yetiştirmiş ve hazırlamış oldukları yiyecek ve içecek malzemeleri satışa sunulmaktadır.

Yukarı Elma Mahallesi: Samsun il merkezine 72, Alaçam ilçe merkezine 12 kilometre uzaklıktadır. Mahalle son yıllarda büyükşehirlere çok göç vermiştir. Mahalle sınırları içerisinde ilköğretim okulu vardır ancak kullanılmamaktadır. Bu mahallede yaşayan öğrenciler taşınmalı eğitimden yararlanmaktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 80).

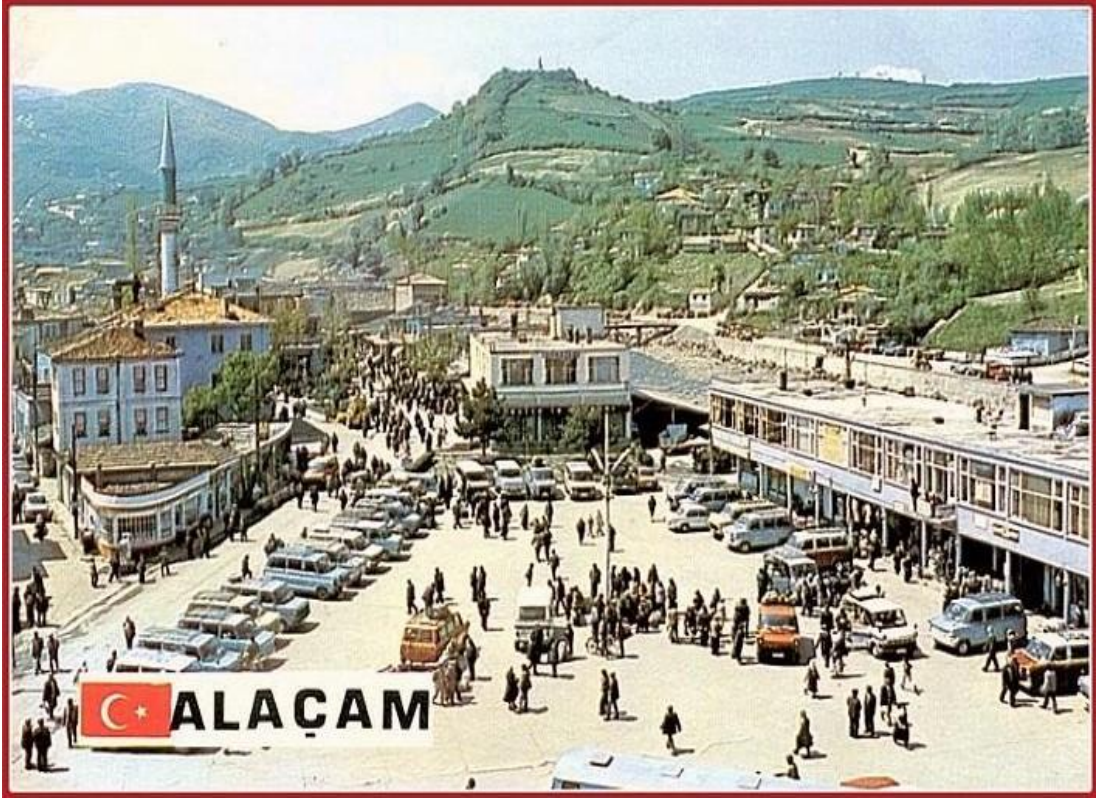
Yukarısoğukçam Mahallesi: Samsun il merkezine 70, Alaçam ilçe merkezine 20 kilometre uzaklıktadır. Mahallenin ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Mahalle genelinde tütün en çok ekilen tarım ürünüdür. Buğday, çeltik, fiğ ve mısır da yaygın şekilde üretilmektedir. Sonbahar aylarında ise üretimi en yoğun yapılan ürün turptur (Alaçam Belediyesi, 2016: 80).

Yukarı Isırganlı Mahallesi: Samsun il merkezine 107, Alaçam ilçe merkezine 27 kilometre uzaklıktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 80).

Mahalle sakinlerinden Sefer Uyar yöredeki sepetçilik ve beşikçilik geleneğini sürdüren zanaatkârlardandır.



Şekil 1. 14. Yukarı Isırganlı Mahallesi'nden bir görünüm



Şekil 1. 15. 1980'li yıllarda Alaçam ilçe merkezinden bir görünüm (Çetin Koşar'ın (K.k. 62) özel arşivinden alınmıştır.)



Şekil 1. 16. Alaçam ilçe merkezinden bir görünüm (Alaçam Belediyesi)

İKİNCİ BÖLÜM

HALK EDEBİYATI

Halk edebiyatı genellikle sözlü gelenek içerisinde sürdürülen, adından belli olduğu üzere halkın manzum-mensur eserlerini içeren, bu eserleri derleyen, tetkik eden, sentezleyen edebiyattır. Bu edebiyata ait ürünlerin bir kısmının sahibi belli değil iken bir kısmının ise sahibi bellidir. Sahibi belli olmayan ürünlerin oluşturduğu edebiyat “Anonim Edebiyat” olarak, sahibi belli olan ürünlerin oluşturduğu edebiyat ise “Ferdî Edebiyat” (Âşık Edebiyatı, Dinî Tasavvufî Türk Edebiyatı) olarak adlandırılmaktadır (Kaya, 2014: 377-378).

2.1. Anonim Halk Edebiyatı Ürünleri

Sözlü gelenek ortamı içerisinde oluşturulan, zamanla ilk yaratıcısının unutulmasıyla bağımsızlaşan, nesilden nesile aktarılırken yeniden üretilerek yaşatılan halk edebiyatını ve bu halk edebiyatı içerisindeki edebî metinleri ifade etmek için “Anonim Halk Edebiyatı” terimi kullanılır (Oğuz vd., 2017: 134).

Anonim halk edebiyatı ürünleri, günlük yaşam içerisindeki olay, durum, araç ve gereç gibi unsurları içerisinde barındırmasının yanı sıra halkın maddî ve manevî değerleri, duygu durumları, dünya görüşleri, âdetleri, inançları, gelenek ve görenekleri gibi birçok konuyu bünyesinde muhafaza eden edebî ürünlerdir. İçerisinde masal, efsane, fıkra, atasözü, deyimler ve bunun gibi pek çok edebî türü barındıran anonim halk edebiyatının ele alındığı bu bölümde Doğan Kaya’nın “Türk Dünyası Ansiklopedik Halk Edebiyatı Kavramları ve Terimleri Sözlüğü” adlı eserinde bulunan aşağıdaki tasnif şeması kullanılarak derlenen ürünler kayda geçirilmiştir:

Anonim Ürünler:

1. Konuşmalık Türler: Atasözü, Deyim, Dini Sözler, Yanıltmaca, Alkış, Kargış, Yakıştırma-Benzetme.
2. Anlatmalık Türler: Mit, Efsane, Destan, Masal, Halk Hikâyesi, Fıkra, Menkabe, Memorat.
3. Oynamalık/ Seyirlik Türler: Gölge Tiyatrosu (Karagöz- Hacivât), Meddah, Ortaoyunu, Kukla, Tuluat, Köy Seyirlik Oyunları.
4. Söylemelik Türler:
 - A. Manzum Ürünler: Mani, Türkü, Ağıt, Ninni, Düzgü
 - B. Manzum/Mensur Ürünler: Bilmece, Tekerleme (Kaya, 2014: 378).

2.1.1. Anlatmalık Türler

Sözlü gelenek içerisinde yaşatılan ve halk edebiyatının önemli bir bölümünü oluşturan anlatmalık türler, ait oldukları toplumların kültürel hafızalarının önemli

parçalarındandır. Anlatma esasına dayanan bu türler, içlerinde öyküleme barındırmakta yani bir durumu veya olayı bir düzene bağlı olarak baştan sonra aktarmaktadır (Boyraz, 2012: 44).

Günümüz kitle iletişim araçlarının bireyi ve toplumu yönlendirip şekillendirmesi gibi anlatmalık türler de bireye ve topluma yol göstermede büyük rol oynamaktadır. Örneğin ilk defa anne kucağında dinlenmeye başlanan masallar, çocuğun ve dolayısıyla bir ferdin gelişimine (bilişsel, duygusal, psikolojik, sosyal, dil, ahlak, cinsel) ve eğitimine katkılarının yanında toplum hakkında bilgilenmesi ve kültürel değerlerin aktarılmasına da olanak sağlamaktadır (Şahin, 2011: 210).

2.1.1.1. Masallar

Masallar halk edebiyatı ürünleri arasındaki önemli anlatı türlerindedir. İçerisindeki olağanüstü unsurlar nedeniyle okuyucusunu ve dinleyicisini inandırma gayesi gütmeyen masal terimi hakkında ülkemizde ve dünyada çeşitli tanımlamalar yapılmıştır. Bunlardan bazıları şu şekildedir:

Saim Sakaoğlu , “Gümüşhane ve Bayburt Masalları” adlı çalışmasında masal terimini, “Kahramanlardan bazıları hayvanlar ve tabiatüstü varlıklar olan, olayları masal ülkesinde cereyan eden, hayal mahsulü olduğu hâlde dinleyicileri inandırabilen bir anlatım türü.” (2002: 4) şeklinde tanımlarken Pertev Naili Boratav, “100 Soruda Türk Halk Edebiyatı” adlı çalışmasında “Masal, nesirle söylenmiş, dinlik ve büyüklük inanışlardan ve törelerden bağımsız, tamamıyla hayal ürünü, gerçeğe ilgisiz ve anlattıklarına inandırmak iddiası olmayan kısa bir anlatı.” (1969: 80) Ignács Kúnos, ise “Türk Halk Edebiyatı” adlı çalışmasında “Masal dediğimiz şey, her milletin âyine-i devrânıdır. Bu âyineye bakacak olursak hem eskilerin ibadetlerini hem de kadim vakitlerimizin âhlakını da görmüş oluruz.” (1978: 113) demektedir.

Kısacası masal; olağanüstü kuvvetlere sahip olan şahıs ve varlıkların bulunduğu, hayalî zaman ve mekânlarda geçmesine rağmen gerçek hayattan da izler taşıyan olayların anlatıldığı metinlerdir.

Teknolojinin günümüzdeki kadar gelişmediği ve hayatı esir almadığı dönemlerde hoş vakit geçirmek amacıyla sıklıkla anlatılan masallar, anlatıldığı toplumla ilgili bilgiler içeren kültür hazineleridir. Bu açıdan masallar, millî kültürümüzü bünyesinde barındırır ve anlatılarak gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlar. Günümüzde teknolojinin hızla gelişmesi, insanlar arasındaki sosyal paylaşımı azaltmıştır. Buna bağlı olarak

bütün sözlü ürünler gibi masalarda unutulmaya yüz tutmuştur. Sözlü ürünlerin unutulmasını engellemek ve gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlamak amacıyla kayıt altına alınmalarına önem vermek gerekir. Masal derlemeleri, masalın aslına uygun olarak yapıldığı takdirde derlendiği yörenin bütün özelliklerini yansıtır. Masal anlatan kişi yaşadığı yerin atasözü, deyim, alkış ve kargışlarını olduğu gibi aktarmasının (Günay, 1975: 3) yanı sıra kültürel birçok öğeyi de karşısındakine aktarır.

Derleme esnasında Alaçam ilçesinin birçok mahallesinde masal anlatacak kaynak kişiye ulaşmak güç olmuştur. Geçmişte hemen hemen herkesin masal anlattığı ancak günümüzde yalnızca yaşlıların (genellikle 65 yaş ve üzeri) masal bildikleri ve anlattıkları masaları büyüklerinden öğrendikleri tespit edilmiştir. Ayrıca masalların derlenmesi sırasında dikkat çeken bir nokta da kaynak kişilerimizin masaları anlatmaya başlamadan evvel bu masaları öğrendikleri kişilerle (genellikle büyüklerinden), dinledikleri yer ve zamanlarla (kış günleri evde soba başında, yazları tarlalarda iş yaparken veya molalarda) ilgili bilgileri muhakkak aktarmaya çalışması olmuştur.

Yöreden derlenen on masal şu şekildedir:

1. Masal:

Ah Kız Vah Kız

Bir varmış, bir yokmuş. Evvel zaman içinde, kalbur saman içinde iken köyün birinde güzelliği dillere destan bir kız yaşarmış. Kız çeşmeye gidip gelirken peşine bir kuş takılmış. Kız tam eve gireceği sırada dama konup “Ah kız, vah kız, yedi sene ölü başı bekleyen ah kız” der, pırlayıp gidermiş. Bir böyle, beş böyle, on böyle derken kız dayanamamış; anne ve babasına gidip onları anlatmış. Babası:

— “Kızım kuş defalarca gelip sana bunları söylüyorsa bir bildiği olabilir. Ama yedi sene ölü bekler mi, yedi sene ölü beklenir mi? Bir sorup soruşturalım.” demiş.

Yola koyulmuşlar. Az gitmişler uz gitmişler, dere tepe düz gitmişler derken çıkınlarındaki azıkları bitmiş, yürüyecek hâlleri de kalmamış. Soluklanmak için bir ağacın altına oturdukları sırada tepebaşında ışığı yanan bir ev görmüşler. Bu evdekilerden bir kap su alabileceklerini düşünerek eve doğru yol almışlar.

Tepeye varınca bir de bakmışlar ki ışığı yanan bir ev değil, kocaman bir saray. Kızın babası hemen sarayın kapısına varmış. Kapıya vurmuş vurmuş, açan olmamış. Anası:

— Bir de ben deneyeyim, demiş. O da kapıya vurmuş vurmuş, yine açan olmayınca kız:

— Bir de ben deneyeyim, demiş.

Kız, kapıya varınca daha elini uzatmadan kapı kendiliğinden açılıvermiş ve kız içeri girmiş. Kız, içeri girince annesiyle babasının girmesine zaman olmadan kapı kapanıvermiş. Ne kadar uğraşsalar da kapıyı bir türlü açamamışlar. Kız içeride, anne ve babası dışarıda kalmış.

Kız evde birileri var mı diye hızlıca odaları gezinmeye başlamış. Aşağı kattaki tüm odaları gezip kimseyi bulamayınca yukarı kata çıkmış. Yukarıdaki katta ilk girdiği oda tavana kadar altınla doluymuş. Şaşkınlıkla odadan çıkıp yan odaya girince yatakta boylu boyunca yatan bir delikanlı görmüş. Delikanlıya yaklaşip seslenmiş, uyandıramamış; dokunmuş, tepki alamamış. Koştura koştura pencerenin önüne gelip anne ve babasına seslenmiş:

— Anacağım, babacığım kuşun dediği ölü burada. Demek benim kaderim burada yedi sene beklemekmiş. Siz durmayın evimize dönün. Allah yolunuzu açık etsin, demiş.

Kız aylarca, yıllarca hiç ayrılmadan oğlanın başını beklemiş. Yedi seneye yedi dakika kalımı ihtiyaca sıkışmış. Delikanlının başını bırakmak istemiyormuş ama iyice sabırsızlanmış. Pencereden dışarı bakarken Çingen kervancılarının geçtiğini görmüş. Çingenelelere seslenip:

— Size bir sepet altın vereyim, bunun karşılığında siz de bana bir kız verin. Geri dönüşte kızınızı geri alırsınız, demiş.

Kervancılar bu teklifi kabul etmişler. Kız, aşağıya bir sepet dolusu altın salmış, onlar da sepeti boşaltıp içine kervandan bir kız koymuşlar. Ah Kız, sepetteki Çingene kızını saraya çekip içeri aldıktan sonra oğlanı, kıza emanet ederek ihtiyacını gidermeye gitmiş.

O sırada yedi dakika dolmuş ve delikanlı genleşip uyanmış. Meğer oğlan derin uykuya dalmadan önce, yaşlı bir kadın başına gelip yedi yıl boyunca uyuyacağını, gözünü ilk açtığında karşısında gördüğü kişiyle evlenmesi gerektiğini söylemiş. Oğlan, bunları hatırlayıp başındaki Çingene kıza dönüp:

— “Sen miydin yedi sene boyunca beni bekleyen? ” diye sormuş.

Çingene kız, hiç tereddüt etmeden sanki yıllardır oğlanın başını beklemişcesine:

— Evet, efendim bendim. Yedi sene boyunca bir saniye başını bırakmadım, demiş.

Tam lafı bittiği sırada Ah Kız odaya girivermiş. Oğlanın uyandığını görünce sevinçle delikanlıya doğru bir adım atmış, tam oğlana sarılacakken oğlan, kız, iteleyerek “Sen kimsin de kollarını açmış bana koşarsın?” demiş. Ah Kız’ın olanı biteni anlatmasına izin vermeden Çingene, bu kızın onların hizmetkârı olduğunu, iyileştigiğine sevindiği için böyle bir hareket yaptığını söylemiş. Kız bu söz karşısında donakalmış, bir şey diyememiş. Tabi bu sırada kitli kapılar açılmış. Delikanlı ve Çingene kırk gün, kırk gece süren bir düğünle evlenmiş, Ah Kız da onların yanında hizmetkâr olarak yaşamaya devam etmiş. Gel zaman git zaman, bir gün delikanlının başka bir şehre gitmesi gerekmiş. Evdekilere bir istekleri olup olmadığını sormuş. Karısının isteklerini öğrendikten sonra Ah Kız’a sormuş. Kız, önce bir şey istememiş ancak delikanlı çok ısrar edince:

— Bir hançer ve bir sabır taşı getirirseniz çok sevinirim. Ancak bu isteklerimi almadan yola çıkarsanız başınıza bir felaket gelir, demiş.

Delikanlı şehirdeki işini hallettikten sonra pazara gidip karısının isteklerini alarak gemiye binmiş. Gemi biraz yol aldıktan sonra bir fırtına kopmuş. Gemidekiler çığlık çığlığa, bir o yana bir bu yana savrulurken delikanlının aklına Ah Kız’ın söyledikleri gelmiş, hemen kaptanın yanına gidip:

— Benim eve götürmem gereken emanetler vardı, onları unuttum şimdi geri dönmezsek gemimiz bu suda yok olacak, demiş. Kaptan hemen gerisin geri limana dönmüş. Delikanlı, Ah Kız’ın istediklerini almaya gitmiş, bütün dükkânları gezmiş ama bir türlü sabır taşı bulamamış, tam ümidi kestiği sırada girdiği bir dükkânda taşı bulmuş. Satıcı:

— Bak oğlum, sana bunu veriyorum ama bunu verdiğin kişinin bu taşta ne anlattığını ve bu taşla ne yapacağını takip etmeni öneririm. Bu taş tehlikeli bir taştır, demiş.

Delikanlı bütün emanetleri aldıktan sonra limana dönüp gemiye binmiş ve evine dönmüş. Karısının istediklerini verdikten sonra Ah Kız’ın yanına gidip onun istediklerini vermiş. Odadan çıkar gibi yapıp dolabın içine gizlenmiş ve kız, izlemeye başlamış. Ah Kız önce abdest alıp namaz kılmış. Namazı bittikten sonra delikanlının

getirdiği sabır taşını seccadenin önüne, hançeri de yanına koyup derdini anlatmaya başlamış. Ey sabır taşı, ben anlatayım sen dinle diyerek başından geçenleri bir bir anlatmış. Anlattıkları bitince “Ey sabır taşı, şimdi sen söyle! Sen mi sabırlısın, ben mi?” demeye kalmadan taş paramparça olmuş. Kız, bu sefer “Ey sabır taşı, senin sabır taşı iken sabredemediğine ben nasıl sabredeyim?” diyerek hançeri eline almış, tam kalbine saplayacağı sırada oğlan dolaptan çıkıp kızını durdurmuş. Kıza dönüp:

— Demek sendin yedi sene benim kahrımı çeken o kız. Neden bir şey demedin? Ne olur affet beni, demiş.

Kızın bir şey söylemesini beklemeden karısını yanına çağırıp gerçekleri anlatmasını istemiş. Çingene, kocasının bakışından her şeyi bildiğini anlamış ve gerçekleri anlatmak zorunda kalmış. Delikanlı bütün bunların üzerine Çingene’ye:

— “Demek öyle, bu yaptığın cezasız kalmamalı. Söyle bana buradan giderken kırk katır mı istersin, kırk satır mı?” diye sormuş.

Çingene:

— Ne yapayım kırk satır, bana kırk katır ver çekip gideyim, demiş.

Delikanlı, “Madem kırk katır istiyorsun, dilediğin gibi olsun.” diyerek kırk katırın kuyruğuna Çingene’yi bağlayıp katırlara kamçıyı vurmuş. Katırların her biri bir yana kaçışınca Çingene paramparça olup yalanının cezasını bulmuş. Ah Kız ve delikanlı da evlenip bir ömür mutlu yaşamışlar.(K.k. 37, 38).

2. Masal:

Ali, Veli ve Deli

Bir varmış, bir yokmuş. Köyün birinde bir karı kocanın üçüz oğulları olmuş. Bunların adını ne koyalım diye düşünürlerken kadın demiş ki:

— Benim babamın adını verelim, birinin adı Ali olsun.

Adam demiş ki:

— Benim babamın adını verelim, birinin adı Veli olsun.

Sıra üçüncü oğlana isim bulmaya gelmiş; düşünmüşler, düşünmüşler ama bir türlü isim bulamamışlar. Adam en sonunda sinirlenmiş. Bunun da adı Deli oluversin, demiş.

Zaman geçmiş Ali, Veli ve Deli büyümüş. Köydeki topraklar kurak, iş yok, para yokmuş. Köylerindeki bütün gençler, çalışmak için başka şehirlere göç ediyormuş. Bu

üç kardeş de ana ve babalarına çalışmak için başka yere gitmek istediklerini söylemişler. Anası, yollarda aç kalmasınlar diye bunlara üç ayrı heybe hazırlamış, sırtlarına verip yolcu etmiş.

Ali, Veli ve Deli yola çıkmışlar. Uzunca bir yol aştıktan sonra Ali:

— Ben acıktım, demiş. Veli:

— Ben de acıktım, demiş. Deli'ye:

— Aç heybeni ilk senin ekmeğini yiyelim, demişler. Deli kabul etmemiş:

— İlk kim acıktıysa onun ekmeğini yiyelim, demiş.

Açmışlar Ali'nin heybesini ekmeğini yemişler, biraz dinlendikten sonra tekrar çıkmışlar yola. Gide gide gitmişler. Bir süre sonra bu sefer de Veli:

— Ben acıktım, demiş.

Oturmuşlar, Veli'nin heybesindekileri de yemişler. Yine düşmüşler yola bir süre sonra Ali ile Veli yine acıkmış ama heybelerinde erzak kalmadığı için Deli'nin acıktım demesini beklemeye başlamışlar. Deli, bir türlü acıktım, demiyormuş. Bir süre sonra dayanamayacak hâle gelince zar zor Deli'yi ikna edip onun heybesindekileri de yemişler. Karınları tıka basa doydugu için hiç acıkmayız zannederlermiş. Heybelerinde ne var ne yoksa bitirmişler bitirmesine ama kısa bir süre sonra tekrar acıkmışlar. Sağa sola bakınmışlar; etrafta ne ev ne çeşme ne de herhangi bir şey varmış.

Bir süre daha yürüdükten sonra karşılarına bir cami çıkmış. Deli'yi cami kapısının önüne yatırmışlar. Biz sana kalk deyinceye kadar buradan kalkma diyerek bir köşeye saklanmışlar. Namaz vakti gelince camiye gelenler Deli'nin dilenci olduğunu zannederek üzerine para atıp namaz kılmak için içeri girmeye başlamışlar. Adamların içeriye girdiğini gören Ali ile Veli saklandıkları kuytudan çıkıp Deli'nin üzerindeki parayı toplayıp kaçmışlar. Deli hâlâ kardeşlerinin kalk demesini beklerken namaz bitmiş, herkes bir bir evine dağılmış. Sağı solu derleyip toplamak için camide kalan imam, işini bitirip dışarı çıkınca kapının önünde boylu boyunca yatan Deli'yi görmüş. Deli'yi dürtüklemiş ancak bir türlü uyandıramamış. En sonunda burada bırakmak olmaz diyerek Deli'yi tutmuş evine götürüp erzak odasına yatırmış. İmam, her gün gidip gelip Deli'yi kontrol ediyor, Deli'den tek bir cevap alamıyormuş. Böyle neredeyse bir ay geçmiş derken imam bir gün yine Deli'yi kontrol etmek için odaya girince odadaki erzakların azaldığını fark etmiş. Bunun nasıl olduğuna bir türlü anlam verememiş, tam

odadan çıkacakken bir daha dönüp Deli'ye bakınca ağızında ve burnunda yemek artıkları olduğunu görmüş. Almış eline Deli'yi bir güzel dövdükten sonra:

— Çalışıp benim erzaklarımı yerine koymadan sana buradan gitmek yok, demiş.

Katmış önüne Deli'yi tarlaya götürmüş. Ali ile Veli de o gün Deli'nin ne durumda olduğunu görmek için köye gelmişler. Köyün içini gezerken Deli'nin bir tarlada olduğunu görmüşler. Yanına gidip olanı biteni öğrenince Deli'ye yardım edip hep birlikte tarlayı ekmişler. İşlerini bitirip tam kaçacakları sırada imamın geldiğini görünce bahçenin kenarındaki mezarlığa girip bir köşeye sinivermişler. O sırada meğer köyden biri ölmüş. Köylüler ve imam, ölüyü defnetmek için mezarlığa gelmişler. Ali, Veli ve Deli gizlendikleri yerden cenazeyi izlemeye başlamışlar. Bu köyün âdetlerine göre ölen kişi, değerli eşyalarıyla birlikte gömülürmüş. Bunu gören üç kardeş şaşırıp kalmış. Cenaze defin işlemleri bitip herkes mezarlığı terk edince bizimkilerde kimseye görünmeden köyden kaçmışlar. Düşmüşler yeniden yollara, iş aramaya. Aramışlar, taramışlar bir türlü iş bulamamışlar. Deli'nin aklına bir fikir gelmiş. Kardeşlerini alıp imamdaki saklandıkları mezarlığa götürmüş. Ali ile Veli ne olduğunu anlamamış. Deli'ye:

— Ne işimiz var burada, diye sormuşlar. Deli:

— Geçen gün gördüklerimiz aklımdan çıkmıyor. Burada yatanların artık parayla işi yok, akşam olup karanlık kısınca mezarları kazıp paraları alalım, demiş.

Bu fikir diğer iki kardeşin de hoşuna gitmiş. Akşamı beklemeye koyulmuşlar derken hava kararmış. Bu sırada iki tane adam mezarlığa gelip başlamışlar mezarları kazmaya. Tek tek bütün mezarları kazmış, içlerindeki değerli eşyaları aldıktan sonra mezarları kapatmışlar. Sıra mezardan topladıklarını bölüşmeye gelince bir türlü anlaşamamışlar ve tutuşmuşlar kavgaya. Bunu fırsat bilen Deli:

— Hey! Bana bakın siz ne oluyor orada, diye bağıırıp çağırmaya başlamış.

Adamlar ne olduğu anlayamadan ellerinde ne varsa bırakıp kaçmışlar. Bütün her şey üç kardeşe kalmış ama iş, eşyaları bölüşmeye gelince onlar da kavga etmeye başlamışlar. Deli'nin aklına adı gibi delice bir fikir daha gelmiş:

— Anlaşılan biz bu eşyaları bölüşemeyeceğiz. En iyisi bir yarışma düzenleyelim, hak eden bütün bunların sahibi olsun. Buraya getirilen ilk cenazeyi karanlık çökünce

çıkartalım. Kim bu cesedi ortadan ikiye eşit bir şekilde bölerse bütün eşyalar onun olsun, demiş.

Bu fikir hepsinin hoşuna gitmiş, tekrar beklemeye başlamışlar. Akşam olmuş, iki adam omuzlarında tabutla mezarlığa gelmiş. Tabutu gömüp gitmişler. Üç kardeş, herkesin el ayak çektiğine emin olduktan sonra hızlıca mezarı kazıp tabutu çıkarmışlar. Ali tabutun kapağını açmak için kapağa el attığı sırada içindeki adam ayağa kalkıverince Ali orada korkudan can vermiş. Veli de adamın canlandığını görünce arkasına bakmadan kaçmaya başlamış. Meğer tabuttaki adam ölü değil, geçen gece Deli'nin korkutup kaçırdığı hırsızlardan biriymiş. Deli, adamı görünce hemen tanımış. Adamı yakaladığı gibi ortadan ikiye böldükten sonra mezarlıkta ne var ne yoksa toplayıp sırta kadem basmış (K.k. 39).

3. Masal:

At ile Tilki

Günlerden bir gün karnı çok acıkan tilki gezintiye çıkmış. O sırada köylünün biri de atını yaylıma çıkarmış. Çok işi olduğu için atı bir ağaca bağlayıp işlerini görmeye gitmiş. Tilki gezerken bakmış bir at, sevinçten ne yapacağını şaşırılmış.

— Çok şükür, karnımı doyurabileceğim bir av buldum. Bunun sayesinde on gün tok gezerim, demiş.

Hızlıca atın yanına yaklaşıp:

— Hey at! O kadar açım ki şimdi seni bir lokmada yutup karnımı doyuracağım, demiş.

At bakmış, tilkinin gözü dönmüş bağlı olduğu için kaçamayacak da aklına bir fikir gelmiş:

— Tilki kardeş, iyice yaşlandım artık ayakta zor duruyorum. Sen beni ye karnın doysun, ben de bu bahaneyle bir işe yarayış olurum. Ama ondan önce ayağıma giren çividen beni kurtar giderayak daha fazla acı çekmeyeyim, demiş.

Tilki, bir yandan atın neresinden yemeye başlasam diye düşünürken zaman kaybetmemek için gelen bu teklifi hemen kabul etmiş. Atın ayağındaki çiviye çıkarmak için atın arka tarafına geçmiş. Bunu fırsat bilen at, tilkiye bir tepik koyuvermiş. Tilki o acıyla ağzı yüzü kan içinde yere yığılıvermiş. At:

— Tilki kardeş, aha da şimdi yere düştün işte, beni yemiş gibi midende şişer g.tünde demiş (K.k. 63).

4. Masal:

Deli Dumrul

Çok uzak memleketin birinde Dumrul adında bir adam yaşarmış. Bu adam, o kadar kendini bilmezmiş ki sürekli palavralar atarak kendini olduğundan farklı göstermeye çalışmış. İş anlatmaya gelince aslanlarla, kaplanlarla savaştığını iddia eden bu adam küçücük bir fare görünce korkudan nereye kaçacağını şaşarmış. Bu yaptıklarının akıllı insan işi olmadığını düşünen komşuları ona Deli lakabını takmışlar. Bu durum padişahın kulağına kadar ulaşınca vezirlerini huzuruna çağırıp:

— Varın gidin bu adamı benim yanıma çağırın, demiş.

Padişahın çağrı haberini alan Deli Dumrul karısına, padişahın kendisini çağırdığını söyleyerek yola çıkmış. Bir gün, bir gece yol gittikten sonra padişahın huzuruna varmış. Padişah:

— Benim bir elma ağacım var. Ağaca bir ayı dadandı. Kimi çağırdıysam ayının karşısına çıkmaya cesaret edemedi. Senin gözünün korkusuz olduğunu duydum. Eğer bu ağacımı ayıdan kurtarırsan sana bir kese altın veririm, demiş.

Altını duyan Dumrul'un ayı filan umrunda olmamış, hiç düşünmeden teklifi kabul etmiş. Ağacın bulunduğu bahçeye gitmiş, etrafı gezinirken ayının geldiğini duymuş ve hemen ağacın doruğuna çıkmış.

Ağaçtan elma yemeye gelen ayı, adamı görünce çok sinirlenmiş. Başlamış ağacı silkelemeye. Bir silkelemiş, Dumrul düşmemiş; iki silkelemiş, düşmemiş derken üçüncü silkelemesinde adam pattadak ayının sırtına düşüvermiş. Sırtına birdenbire adam düşen ayı korkmuş, başlamış koşmaya. Ayı, Dumrul'u sırtından atmak için zıpladıkça Dumrul daha çok ayıya yapışmış, en sonunda ayı yorgunluktan bayılmış. Ayının bayılmasını fırsat bilen Dumrul, cebinden bıçağı çıkardığı gibi ayının ciğerini söküp hemen padişaha koşmuş.

Padişah, Dumrul'un bunu başardığını görünce şaşkınlığını gizleyememiş ve nice yiğitlerin bunu başaramadığını, Dumrul'un bu ayıyı nasıl alt ettiğini sormuş. Dumrul yine her zamanki gibi bol keseden atarak ayı ile erkek gibi savaşarak onu yendiğini ve

ciğerini söküp padişahın huzuruna getirdiğini söylemiş. Padişah, Dumrul'a on keseye yakın altın vermiş. Altını alan Dumrul köyüne dönmüş.

Bir süre geçtikten sonra padişah, vezirlerini yollayıp tekrar Dumrul'u çağırılmış. Dumrul tekrar heybesini hazırlayıp yola düşmüş. Bir gün, bir gece yol gittikten sonra padişahın huzuruna varmış. Padişah bu sefer kümesine bir köpeğin dadandığını, bu köpekten kümesini kurtardığı takdirde kendisine bir kese altın vereceğini söylemiş. Dumrul böbürlenerek:

— Ben koskoca ayıyı yenmiş adamım köpek bana ne der efendim, diyerek padişahın huzurundan ayrılmış.

Padişah, bu sıksa adamın nasıl kocaman ayıyı alt ettiğini merak etmiş, bu işin içinde bir bit yeniği olduğunu düşündüğünden adamlarıyla birlikte Dumrul'un peşine takılmış. Dumrul önde, padişah ve adamları da arkasında kümesine varmışlar. Dumrul bir ağacın altına oturmuş, köpeği beklerken padişah ve adamları da bir köşeye gizlenmiş olanları izliyormuş. Bir süre sonra köpek gelmiş. Dumrul bakmış ki köpek bir hamlede onu yere serer, hemen aklına bir kurnazlık gelmiş. Karısının hazırladığı heybedeki eti çıkararak köpeğe atmış. Köpek ete dalmış, eti yerken köpeğin sırtına atlayıvermiş. Hayvancağızı koşturmuş da koşturmuş. Köpek de aynı ayı gibi bir süre sonra yorgunluktan baygın düşmüş. Köpeğin bayılmasını fırsat bilen Dumrul, ayı gibi onun da ciğerini sökmüş. Ciğeri, padişaha götürüp altınlarını almak üzere yola çıkmış. Olan biteni gören padişah ve adamları da saraya dönmüş. Bir süre sonra Dumrul elinde köpeğin ciğeriyle padişahın huzuruna çıkmış. Padişah hiçbir şeyden haberi yokmuşcasına:

— “Söyle bakalım Dumrul, kümesini kurtarabildin mi?” diye sormuş. Dumrul yine başlamış abarta abarta anlatmaya:

— Köpekle erkekçe dövüşerek kümesini kurtardım. Çok azgın hayvandı, ciğerini söktüğüm hâlde ölmedi. Defalarca kez bana saldırdı. Kümesinizin selameti için öldüğünden emin olmak istedim, o yüzden huzuruza geç geldim.

Bu sözler üzerine padişah yine söz verdiği bir kese altın yerine on kese altını Dumrul'a vermiş. Altını alan Dumrul, sevinçle köyüne dönmüş. Günler, aylar geçtikten sonra padişah tekrar Dumrul'u yanına çağırılmış: Bu defa bir tavuğun bahçesine dadandığını, hiçbir adamın bu tavukla baş edemediğini, bu tavuktan bahçesini kurtarırsa Dumrul'a bu zamana kadar verdiği altınların on katını vereceğini, söylemiş. Dumrul

yine böbürlenerek: “Ben koskoca bir ayı ve azgın bir köpeği yenmiş adamım tavuk bana ne yapabilir?” demeye kalmadan padişah sinirlenerek Dumrul’u bir kümese tıktırırvermiş.

Dumrul kümeste, karısının gözü yollarda günler, aylar geçmiş. Kim nereye gitse, geri gelmiş ancak Dumrul dönmemiş. Karısı en sonunda dayanamayıp Dumrul’u aramak üzere yola çıkmış. Sora sora kocasının padişahın kümesinde olduğunu öğrenmiş. Padişahın huzuruna varmış.

Padişah merhametiyle ün salmış, dürüstlüğü seven, hileli iş yapmanı pişman eden ve hakkı gözeten hükümdar gibi hükümdarmış. Huzuruna ağlayan birinin geldiğini duyunca derdi neymiş öğrenmek için hemen yanına çağırtmış. Kadının, Dumrul’un karısı olduğunu öğrenince:

— Kocan yalancının teki, köyün öteki ucundan yalanları bana ulaştı. Yiğitliğini bir de ben göreyim, dedim. Ayıyı nasıl alt etti bilmem, ben aslında ayının ona dersini vereceğini düşünmüştüm ama o ayıya dersini vermiş. Nice yiğitlerin alt edemediği azgınca köpeği gözümün önünde hileyle öldürdüğü hâlde bana erkekçe savaşılarak öldürdüğünü söyledi. Belki akıllanmıştır diye yine huzuruma çağırdım ama yine palavralar atmaya başlayınca kocanın yerinin tavukların yanı olduğuna karar verdim, demiş.

Kadın yalvarmış, yakarmış, gözlerindeki bütün yaşı dökmüş, kocası adına padişahı af dilemiş. Padişah, kadının yalvarmalarına dayanamayıp Dumrul’u yanına çağırtmış. Dumrul bir gelmiş ki saç baş ağarmış, kemikleri karnına geçmiş, karısını bile gözü görmemiş. Padişahın ayaklarına yapışmış, aman dilemiş, bir daha tövbeler tövbesi hileli iş yaparsam, yalan söylersem diye yeminler etmiş. Padişah bakmış, adam bin pişman affedip evine yollamış. Hikâye de burada bitmiş (K.k. 39).

5. Masal:

Geyik Oğlan

Zamanın birinde orman kenarında kızı ve oğluyla beraber yaşayan bir çiftçi varmış. Bu çiftçinin karısı, çocukları doğururken ölmüş. Çiftçi sürekli çalışmak zorunda olduğu için çocuklarıyla ilgilenemiyormuş. Gel zaman git zaman, bir kadınla karşılaşmış ve çocuklarına annelik, evine hanımlık yapsın diye bu kadınla evlenmiş. Kadın eve geldiği ilk günden itibaren çocuklara eziyet etmeye başlamış. Bir gün adam tarlaya gidince çocukların ellerine su testilerini verip:

— Gidin çeşmeden su alın da gelin sizi yıkayayım, demiş.

Hikâye bu ya kadın meğersem cadıymış ve bu çocukları yıkayıp yemeyi planlıyormuş. Çocuklar bundan habersiz testileri almış, çeşmenin yolunu tutmuşlar. Çeşmenin başına gelip su doldururlarken yanlarına bir kuş gelmiş. Kuş durmadan:

— Cık cık cık üvey ananız sizi yunup yiyecek cık cık cık der, dururmuş. Oğlan eline bir taş alıp kuşa doğru atmış ama kuş bir türlü gitmiyor aynı şeyleri tekrar edip duruyormuş. Kız:

— Kardeşim hele bir dur. Bu kuşun bir bildiği var herhalde, demiş ve kuşa seslenmiş:

— Güzeller güzeli kuş var herhal bir bildiğin bize deyiver hele, demiş.

Kuş, üvey analarının planını bir bir anlattıktan sonra çocukların eline bir sabun bir de orak vererek:

— Cadı ananız siz gelmeyince peşinize düşecek, size yaklaşınca arkanıza doğru orağı fırlatıverin. Orağın düştüğü yerde kocaman ağaçlar bitecek, bu ağaçları aşip da size yetişemeyecek. Şayet yetişecek olursa o zaman sabunu arkanıza fırlatıverin. Sabunun düştüğü yerden sular fişkirip okyanus olacak bu şekilde ondan tamamen kurtulursunuz, dedikten sonra uçup gitmiş.

Kız, kardeşinin kolundan tutmuş, testileri öylece bırakıp başlamışlar kaçmaya. Az gitmişler uz gitmişler, dere tepe düz gitmişler ama bir arpa boyu yol alamamışlar. Bu sırada cadı kadın çocuklar gelmeyince çeşmenin başına gelmiş, bakmış testiler öylece duruyor, çocukların kaçtığını anlayıp düşmüş peşlerine. Kısa bir süre sonra çocuklara yetişmiş tabi. Oğlan, hemen kuşun verdiği orağı arkalarına atıvermiş. Etraf birden bire ormana dönüvermiş. Cadı kadın ne olduğunu anlayana kadar gözden kayboluvermişler. Bir süre sonra cadı kadın tekrar bunlara yetişmiş. Bu sefer ellerindeki sabunu arkalarına atıvermişler, etraf sularla kaplanmış ve cadı kadın olduğu yerde kalakalmış. Çocuklar az gitmiş uz gitmiş derken bir çeşme başına gelmişler. Oğlan:

— Ablacığım çok yoruldum, çok da susadım. Nasıl olsa üvey anamıza izimizi kaybettirdik. Burada duralım, hem su içeriz hem de biraz dinleniriz, demiş.

Çeşmenin başına gelip musluğunu çevirmişler de çevirmişler ama bir türlü su gelmemiş. Çocuk susadım da susadım diyor başka bir şey demiyormuş. Yürümeye devam etmişler ama bir türlü su bulamamışlar. Çocuk susuzluktan bitap düşüp yere

çöktüğü sırada hayvanların ayak izlerinin içinde su dolu olduğunu görmüş. Tam eğilip içeceği sırada ablası durdurup:

— Hangi hayvanın ayak izinden su içersen o hayvana dönersin, sabret birazdan bir çeşme buluruz, demiş. Daha fazla yürüyecek hâli kalmayan oğlan:

— Ben geyiği çok severim abla, izin ver geyiğin ayak izinden su içeyim, demiş.

Kız yapma etme demeye kalmadan çocuk sudan bir yudum almış ve geyik oluvermiş. Kız, kardeşine ne yaptın diyemeden bir gürültü, patırtı kopunca Geyik Oğlan korkarak ormana doğru kaçmış, kız da üvey anasının geldiğini sandığı için ağacın birine tırmanıp dalları arasına iyice gizlenmiş.

Aslında o gürültünün sebebi ava çıkan padişahın oğlu ve yaverleriymiş. Padişahın oğlu önde yaverler arkada yollarına devam ederken oğlan hayvan izlerindeki suya yansımış güzel bir kız yüzü görmüş. Hemen yaverlerine dur emri verip kızını aramaya başlamış. Tam artık bulamayacağım diye düşünmeye başlamışken ağacın tepesindeki kızını fark etmiş. Hey güzeller güzeli ne yapıyorsun ağacın tepesinde in aşağı diye diller dökse de kız ne aşağı inmiş ne de şehzadeye cevap vermiş. Şehzade en sonunda ağacı kestirmeye karar vermiş. Yaverler bir olup başlamışlar ağacı kesmeye. Ağaç o kadar büyükmüş ki ağacın üçte birini kesmeden gece yarısı olmuş. Bakmışlar olacak gibi değil biraz dinlenip devam ederiz, demişler. Öyle yorulmuşlar öyle yorulmuşlar ki ağacın dibine oturur oturmaz uyku onları kolları arasına almış. Sabah tekrar ağacı kesmek için kalkınca bir de ne görsünler ağaçta hiç kesik yokmuş. Nasıl olduğuna anlam veremedikleri hâlde yine kesmeye devam etmişler. Ama geçen gün olduğu gibi ağacı kesmeyi bir türlü bitiremeden yine gece olmuş. Biraz dinlenmek için oturdukları sırada tekrar uyuyakalmışlar. Sabah uyanıp yine ağaçta kesik olmadığını görmüşler. Bu, böyle yedi gün sürmüş. Meğer Geyik Oğlan, her akşam şehzade ve yaverleri uykuya dalınca gelip ablasının olduğu ağacı yalıyor, ağacın eski hâline dönmesini sağlıyormuş. Artık ağacın kesilemeyeceğine kanaat getiren şehzade kıza dönüp son kez yalvarmış. Şehzadenin sözleri bu defa kızını derinden etkilemiş. Bir şartla buradan aşağıya inirim, demiş. Şehzade ne istersen kabulüm, demiş. Kız, kardeşinin geyiğin ayak izinden su içip geyik olduğunu onu da yanına almayı kabul ederlerse onlarla gideceğini söylemiş. Şehzade hemen bu isteği kabul etmiş. Kız, tepesinde oturduğu ağacı sıvazlayarak:

— Ey beni günlerce koruyan ulu ağaç artık ayrılma vakti eğil de ineyim, demiş. Ağaç eğilivermiş ve kız aşağı inmiş. Kız, kardeşine seslenerek yanına çağırmış, hep birlikte şehzadenin sarayına gitmişler.

Padişah kırk gün, kırk gece süren bir düğün düzenleyip oğlunu, bu kızla evlendirmiş. Bu süreçte Geyik Oğlan, gündüzleri kendisine zarar veren olmasın diye sarayın bir odasında saklanır, geceleri odadan çıkıp hızlıca ablasının odasına giderek ablasıyla hasret giderirmiş. Gel zaman git zaman, kız hamile kalmış. Bunu duyan kötü kalpli bir cadı, şehzadenin yanına gelip:

— Duyduğuma göre karın hamileymiş. Eğer çocuk doğana kadar karın yattığı yerden kalkar, gün ışığı görür, senden başkasıyla konuşur veya göz göze gelirse karın veya çocuğunuz ölecek bilmiş ol, demiş.

Duydukları karşısında dehşete kapılan şehzade hemen karısının odasını ışık girmeyecek şekilde yaptırdıktan sonra karısına yataktan kalkmaması, kimseyle konuşmaması ve göz göze gelmemesi gerektiğini tembihlemiş. Cadının niyeti kötü tabi, bu niyetini uygulamak için kılıf hazırladığını ne şehzade ne de kız bilirmiş. Cadı, şehzadenin sarayda olmadığı bir vakit kızın odasına girip onu kandırarak kendi evine götürmüştü. Kızın yerine de kendi kızını yatırmış.

Bütün bu yaşananlardan bihaber olan şehzade, gece karısının yanına gelmiş. Karısının hâlini hatırlarını sormuş ama karısından cevap gelmemiş. Karısının uyduğunu düşünerek o da yatmış, uyumuş. Her gece olduğu gibi sarayda ses soluk kesilince Geyik Oğlan, ablasını ziyarete gelmiş. Her gün onu kapıda bekleyen ablası bu defa ne yataktan kalkmış, ne de tek kelime laf etmiş. Oğlan da ablasının uyduğunu düşünerek yerine gitmiş. Bu böyle bir hafta sürmüştü. Geyik Oğlan, en sonunda bu işten şüphelenmiş; odaya girip ablasını ve eniştesini koklamış. Eniştesinin kokusunu tanımış ama abla diye kokladığı kişinin kokusu, ablasıninkine benzemiyormuş. Bu sefer ablasının ve eniştesinin başını, ellerini, ayaklarını ellemeye başlamış. Eniştesinin başını, ellerini, ayaklarını tanımış ama ablası olarak yatakta yatan kişi ablasından çok farklıymış. “Aha eniştemin başı, aha eniştemin ayakları burada. Hani ablamın başı, hani ablamın ayakları nerede?” diyerek ağlaya ağlaya odadan kaçmış. Bu böyle uzun bir süre devam edince şehzade şüphelenmiş. Hemen bir lamba alıp karısının odasına girmiş. Şehzade odaya ışıkla girince kız yorganın altına saklanıvermiş. Şehzade, yorganı açınca bir de ne görsün karısının yerinde çirkin mi çirkin bir kız yatıyormuş. Kızı öldürmek için hançerine sarıldığı sırada kız:

— Aman şehzadem yapma, etme benim bir suçum yok. Bütün her şey anamın suçudur, diyerek olanı biteni anlatmış.

Şehzade, kızı bir odaya kapattıktan sonra hemen cadıyı yakalatıp karısını kurtarmış. Cadıyı da getirip kızının yanına atmış. Karısıyla özlem giderdikten sonra cadı ve kızını karşısına almış:

— “Ceza olarak kırk satır mı istersiniz, kırk katır mı?” diye sormuş.

Cadı, hemen akıl yürütüp kendince kırk satır işimize yaramaz kırk katır alıp başımızın çaresine bakarız diye düşündüğünden “Kırk katır ver bize şehzadem.” demiş. Şehzade “Madem kırk katır istersin, istediğin gibi olsun.” diyerek kadını ve kızını kırk parçaya böldürdüktan sonra ikisinin de her bir parçasını bir katırın kuyruğuna bağlayıp ülkeden def etmiş. O günden sonra karısı, çocuğu ve Geyik Oğlan ile birlikte bir ömür mutlu yaşamışlar (K.k. 67).

6. Masal:

Kurt Masalı

Bir varmış, bir yokmuş. Köyün birinde bir anne ve üç yetimi yaşarmış. Kadın bir gün ormana mantar toplamaya gitmiş. Giderken çocuklarına kapıyı kimseye açmamalarını tembihlemiş. Kadın, bu tembihleri verirken açlıktan gözü dönmüş bir kurt ise evin arkasından onları gözetliyormuş. Kadın evden uzaklaşınca evin önüne gelip kapıyı çalmış. Evdeki çocuklar annelerinin tembihi üzere kapıyı açmadan “Kim o ?” diye sormuşlar. Kurt:

— Açın kapıyı, ananız geldi yavrularım, demiş. Çocuklar:

— Sen anamız olamazsın. Anamızın sesi inceciktir; seninki gart gart çıkıyor, demişler.

Çocuklara kapıyı açtıramayan kurt, kös kös bir köşeye çekilmiş. Bir süre burada planlar yaptıktan sonra tekrar evin önüne varıp kapıyı çalmış. Çocuklar tekrar “Kim o ?” diye sormuşlar. Kurt bu sefer sesini olabildiğince incelterek:

— Ananızım, açın kapıyı yavrularım, demiş.

Çocuklar tam kapıyı açacakları sırada büyük oğlan, pencereden beri kurdun ellerini görüp kardeşlerini durdurmuş. Kapının ardından beri bağırarak:

— Sen bizim anamız değilsin. Bizim anamızın elleri böyle kıllı ve kocaman değildi, demiş.

Kurt bakmış, bu çocukları kandıramayacak evin yan tarafına oturup havanın kararmasını beklemiş. Hava kararmış, çocukların anasının geliş vakti yaklaşmış. Kurt tekrar kapıya gidip kısık bir sesle:

—Yavrularım ben geldim. Hava öyle soğuktu ki boğazlarım şişti, sesim çıkmıyor. Kapıyı açıp bir an önce elimdekileri alın. Çok yoruldu, demiş.

Küçük çocuk, kardeşlerinin dur demesine kalmadan kapıyı açınca kurt içeri dalmış. Hiç zaman kaybetmeden çocukların ikisini ağzına atıvermiş. Karnı doyunca diğer çocuğu öylece bırakıp pınarın başına su içmeye gitmiş. Bu sırada çocukların annesi ormandan dönmüş. Evin önüne gelip kapıyı sonuna kadar açık görünce elindeki sepetleri bir kenara attığı gibi hemen yavrularını aramaya başlamış. Bir süre sonra korkudan yatağın altına sinen küçük çocuğu bulmuş. Küçük çocuk, olanları anasına bir çırpıda anlatıvermiş. Kadın, hemencek çocuğunu alıp kurdu aramak üzere yola çıkmış. Bütün bunlar olurken kurt, suyunu içmiş. Dinlenmek üzere pınarın kenarındaki çayırırlara kendini bırakıvermiş.

Kadın ve küçük çocuk uzun bir süre yürümüş ancak ortada ne kurt varmış ne de başka bir şey. Tam artık ümidi kestikleri sırada pınarın yanı başında boylu boyunca yatan kurdu görmüşler. Kadın usulca kurda yanaşmış bakmış ki soluksuz uyuyor, hiç vakit kaybetmeden belindeki bıçağı çıkarıp kurdun karnını deşmiş. Ardından yavrularını kurdun karnından çekip çıkarmış (K.k. 29).

7. Masal:

Neydim, Ne oldum, Neydim ki Ne Olacağım

Çok eski zamanlarda dünyanın başka bir ucunda bir padişah ve padişahın tek gözünün bebeği, güzeller güzeli kızı yaşarmış. Ama nazardan ama Allah'ın takdiri kimse bilmez, padişahın kızı bir hastalığa yakalanmış. Bir gün elleri, bir gün ayakları derken kızın vücudu yaralar açmaya başlamış ve kız elden ayaktan düşmüş. Padişah ne doktorlar ne hekimler ne hâkimler bulup getirdiyse de yavrusuna bir türlü çare bulamamış. Bir süre sonra kızın vücudu çürümeye ve kokmaya başlamış. Koku öyle keskin öyle rahatsız ediciymiş ki halk, padişaha sitem etmeye başlayınca kız, babasının kendisini buralardan götürmesini istemiş. Yavrusunun derdine derman bulamayan padişah, yapacak bir şey bulamadığı için bu teklifi kabul etmiş.

Bir dağ başına kızının yaşayabileceği bir ev yaptırıp bir akşam vakti kızını atının terkesine; kızının çalını çamaşırını, yatağını, yorganını kısacası bütün eşyasını da başka bir ata yükledikten sonra yaptırdığı eve getirmiş. Kızını eve yerleştirip helalleştikten sonra sarayına dönmüş. Bu sırada hava iyice kararmış, gece oluvermiş. Kız uyumak için yatağına yattığı sırada bir hayvan koklaya koklaya evin içine girerek kızın yanı başında bitivermiş. Rabbimden kıza bir güç gelmiş, kız elleriyle hayvanı iteleyip kendinden uzaklaştırmaya çalıştığı sırada hayvan, kızın ellerini yalamaya başlamış. Kız ellerini kendine doğru çektiğinde bir de ne görsün! Elleri pamuk gibi oluvermiş, yaraları kaybolmaya başlamış. Zifiri karanlık olduğu için hayvanı göremese de kendisine iyi geldiğini hisseden kız, bu defa kıyafetlerini çıkarıp hayvanın önüne yatıvermiş. Hayvan, kızın vücudunu yaladıkça kızın vücudundaki yaralar iyileşmeye başlamış. Bu sırada hava ışımaya başlamış, evin içi aydınlandığı esnada hayvan ortadan kayboluvermiş. Birden köpek havlamaları duyulmaya başlamış. Meğer bir çoban, koyunlarını otlatmak için her gün bu dağın başına gelirmiş ama köpeklerin daha önce hiç böyle havladığını duymamış. “Allah Allah, bu evde ne var ki köpekler böyle havlıyor, bir gidip bakmakta yarar var.” diyerek eve doğru yol almış. Eve bir girmiş, bakmış ki yatakta güzeller güzeli bir kız, kızını ürkütmemek için hafif bir sesle:

— “İn misin, cin misin? Yoksa sen cennetten düşen bir huri misin söyle bana?” demiş.

Çobanın sesiyle uyanan kız, gözlerini ovuşturduktan sonra çobana doğru dönerek:

— “Ne inim, ne cinim ne de cennetten düşen bir huriyim. Yalnızca bahtı kara bir prensesim. Ya sen kimsin?” demiş. Çoban:

— Ben ne bir kralım ne de bir prensim. Yalnız bahtı kara bir çobanım, demiş.

Prens ve çoban oturmuş; üç gün üç gece konuşmuşlar. Önce kız başlamış başından geçenleri anlatmaya ardından sıra Çoban’a gelmiş:

— Ben yedi senedir bir ağanın emrinde yaptığım bir günahın kefareti için çobanlık yapıyorum, demiş. Çoban, böyle deyince kız meraklanmış:

— “Ne yaptın ki bedelini ödemek için yedi senedir ağaya çalışıyorsun?” demiş. Çoban:

— Bir gün gezintiye çıkmıştım. Ağanın bahçesinden bir ayva koparıp yedim. Daha sonra pişman olup helallik almaya gittim. Ağa, bu ayvayı helal etmedi. Yedi sene

kapısında çobanlık yaparsam ancak öyle bana bu ayvanın suyunu helal edeceğini söyledi. Yarın, öbür gün yedinci senemi doldurup buralardan gideceğim, demiş.

Bu konuşmalar iki genci birbirine bağlamış, konuştuğca birbirlerine âşık olmuşlar. Dördüncü günün sabahı güneş doğmadan evlenmişler. Evdeki bütün eşyayı bir ata yükleyip koyunları da önlerine takıp soluğu ağanın evinde almışlar. Koyunu ağanın evinin önüne saldıktan sonra yollarına devam etmişler. Az gitmişler uz gitmişler, dere tepe düz gitmişler derken bir süre sonra yorulmuşlar. Dinlenmek için durdukları bu yer kızın çok hoşuna gitmiş. Kocasına:

— Yuvamızı buraya kuralım, demiş.

Bir saniye durmaksızın kırk gün, kırk gece çalışmışlar; kendilerine kocaman ağaçların arasında küçücük bir ev yapıvermişler. Ama o küçücük ev, koca saraylardan daha gösterişli olmuş.

Zaman bir türlü yorulmadan günler günleri, aylar ayları kovalamış. Prensesin ve çobanın güzelliği birbirleriyle yarışan üç evladı olmuş. Prenses, kocasına çocukların adlarını kendi koymak istediğini söylemiş. Kocası bu teklifi kabul etmiş ve çocuklarına; Neydim, Ne oldum ve Neydim ki Ne Olacağım adlarını vermişler. Derken çoban ve prensesin evinin methi padişaha kadar ulaşmış. Padişah, “Bir gidip kendi gözlerimle göreyim bu evin neyi varmış bu kadar.” diye düşünmüş. Kılık değiştirerek bu eve gitmek üzere yola çıkmış. At sırtında uzun bir yol aştıktan sonra eve ulaşmış. Evin anlatılanlardan daha güzel olduğunu görünce “Kim bu memlekette benden daha ihtişamlı bir yerde oturabilir, bir bakalım.” diyerek kapıyı çalmış. Kapıyı, çoban açmış. Padişah:

— “Oğlum, çok yorulduğum beni dinlenmek için birazcık evine buyur edebilir misin?” demiş. Çoban:

— Tabi amca, lafı bile olmaz. Gel, diyerek padişahı içeriye almış.

Bu sırada prenses, sofrayı kuruyormuş. İçeriye giren adamı görür görmez babası olduğunu anlamış ama hiç sesini çıkarmamış. Önce çocuklarını “Neydim, Ne Oldum ve Neydim ki Ne Olacağım haydi yemeğe gelin.” diyerek sofraya çağırmış. Ardından adam için ayrı bir sofrayı hazırlamış. Padişah, sofraya oturmuş, yemeğini yiyeceği vakit içeriden üç oğlan çocuğu çıkıvermiş. Misafirlerine hoş geldin dedikten sonra sofraya oturup yemeklerini yemeye başlamışlar. Herkes yemeğini bitirince hep birlikte oturup sohbete başlamışlar. Padişah:

— “Bu çocukların isimlerinin bir hikâyesi olmalı, bana anlatır mısınız? ” demiş. Prens başına gelenleri anlattıktan sonra:

— Başımından geçenleri hiçbir zaman unutmamak için çocuklarıma bu isimleri vermeyi istedim, demiş.

Padişah, hikâyeyi dinleyip kızın gözlerinin içine bakınca onun kendi kızı olduğunu anlamış ve kızın lafı biter bitmez “Yavrurum!” diyerek kızın başına basmış. Bir daha da hiç ayrılmamışlar (K.k. 37).

8. Masal:

Tın Tın Kabacığım, Hani Benim Babacığım

Ülkenin birinde, karısını genç yaşta kaybetmiş bir adam ile oğlu mutlu mesut yaşarmış. Adam her ne kadar oğluna hem analık hem babalık etse de komşuları bu işin böyle olamayacağını, yeniden evlenmesi gerektiğini söyleyip dururlarmış. Günün birinde adamı, kendisi gibi tek çocuğu olan dul bir kadınla baş göz etmişler. Günler günleri, aylar ayları kovalamış. Başlangıçta her şey güllük gülistanlık giderken, üvey ana zamanla adamın oğlunu hor görmeye, evde istememeye başlamış. İkide bir adama:

— Al şu oğlunu buradan götür. Ya birine ver ya da bir yere bırak. Benim güzel kızımın yanında bu çocuğun işi yok, der dururmuş.

Adam, bu sözleri kale almadıkça kadın kavga çıkarır; niza ve geçimsizlikle adamı canından bezdirirmiş. Baktı yine oğlanı evden gönderemiyor, bu defa adamın evde olmadığı zamanlarda oğlana eziyet edermiş. Sonunda oğlunun böyle dışlanmasına gönlü razı olmayan adam, biçare karısının dediğini yapmaya karar vermiş. Bir gün çocuğuna:

— Oğlum, yakacağımız iyice azaldı. Haydi, seninle dağa odun almaya gidelim, demiş.

Bir eline su kabağı, bir eline balta ve yanına da oğlunu aldığı gibi düşmüş yola. Sessiz sedasız yolda ilerlerken su kabağı, oğlanın dikkatini çekmiş. Babasının elindeki şeyin ne olduğunu sormuş. Babası da:

— Elimdeki bir su kabağıdır oğul, dağda iş yaparken çok susadığım da sen dereden bana su taşırsın ben de serin serin içerim diye bunu yanıma aldım, demiş.

Gitmişler de gitmişler derken uzunca bir yol aştıktan sonra dağa ulaşmışlar. Adam hemen işe koyulup yapraklı ağaç dallarını özenle bir araya getirip bir kelik inşa etmiş.

Çocuğu yaptığı bu keliğin içine oturtup yanlarında getirdikleri yiyecekleri de buraya bıraktıktan sonra oğluna buradan hiçbir yere ayrılmaması gerektiğini, kendisinin az ötede odun keseceğini, işi biter bitmez yanına geleceğini söylemiş.

Çocuğa gerekli tembihleri yaptıktan sonra ormanın içine doğru yürümeye başlamış. Kelikten biraz uzaklaşınca elindeki su kabağını bir ağacın gövdesine astığı gibi hızlı adımlarla yoluna devam etmiş. Rüzgâr estikçe ağacın gövdesine vuran su kabağı tın tın diye sesler çıkarırmış. Bu sesi duyan oğlan, “Babam ne güzel de ağaç kesiyor, baltasından gelen seslere bak hele” dermiş.

Gün bitip güneş karşı tepelerin ardından dulanmasına rağmen babasının gelmediğini fark eden oğlan, kelikten çıkıp sesin geldiği tarafa doğru bakınmaya gitmiş. Sesin geldiği yere varınca bir de ne görsün tın tın seslerinin sahibi babası değil, ağaca asılı su kabağıymış. Canından çok sevdiği babasının olmadığını fark eden oğlan paniklemiş, babasına seslenmeye başlamış. Ancak kabağın ve oğlanın sesinden başka ormanın derinliklerinden çıt çıkmıyormuş. Çaresizce ağaçtaki su kabağına dönüp “Tın tın kabacığım, hani benim babacığım?” diye ağlamaya başlamış. Ama ne gelen ne de giden olmuş. En sonunda ağlamaktan bitap düşen çocuğun aklına evdeki durumlar gelince, üvey anasının baskısına dayanamayan babasının onu ormana bırakıp köye döndüğünü anlamış. Korku içerisinde yürümeye başlamış, sağa sola bakınıp yol bulmaya çalışırken uzakta bir ışığın parladığını görmüş. O ışığa doğru gittiğinde karşısına bir cami çıkıvermiş. Çocuk hemen içeri girip eline aldığı süpürgeyle caminin içini köşe bucak süpürüp temizlemiş. Temizlik bittikten sonra abdest alıp namaz kılmış ve namazı bitince rahlenin başına oturup besmele çekmiş ve Kur’an-ı Kerim’i açıp sesli okumaya başlamış. Çocuğun sesi o kadar güzelmiş, o kadar içten Kuran okuyormuş ki sesini duyan cinler, periler camiye dolmuş, huşû içinde çocuğu dinlemeye başlamış. Dinleyenler arasında Peri Padişahı da varmış, çocuk camiye girdiği andan itibaren onu izleyen padişah, çocuğun davranışlarından çok memnun olmuş ve onu mükâfatlandırmaya karar vermiş. Çocuğa süslü kıyafetler, türlü hediyeler, çok sayıda altın ve para verilerek ailesinin yanına götürülmesi için yardımcılara emir vermiş. Padişahın emirlerini yerine getirmek üzere orada bulunan peri ordusu büyük bir sessizlik içinde oğlanı arabalarına bindirip armağanlarla birlikte evinin kapısına bırakmışlar.

Sabahın ilk ışıklarıyla gözlerini açan çocuk, kendini evlerinin önünde görünce çok sevinmiş ve hemen kapıyı çalmış. Oğlunun hasretiyle ve yaptığı şeyin pişmanlığıyla

sabaha kadar gözüne uyku girmeyen adam, kapıyı açtığında karşısında krallar gibi giyinmiş oğlunu görünce sevinç çığlıkları atmış. Bu sese uyanan üvey ana kızgınlıkla kapıya çıkmış ancak süslü kıyafetler içinde ve yanında bol miktarda altın ve para olan oğlanı görünce bütün kızgınlığını unutup o da sevinç çığlıkları atmaya başlamış. Üvey ana, çocuğu hemen içeriye alıp bu kadar altın ve parayı nereden bulduğunu anlatmasını istemiş. Oğlan başından geçenleri bir bir anlatmış. Bunun üzerine üvey ana hemen kocasına, kızını da götürüp ormana bırakmasını söylemiş. Karısının sözünden dışarı çıkamayan adamcağız, tıpkı oğluna yaptığı gibi kızını da ormana bırakıp dönmüş.

Üvey kardeşinden aldığı bilgilerle hareket eden kız, gece olunca camiye gitmiş. Ancak kardeşinin aksine hiçbir iş yapmadan caminin bir köşesine kıvrılıp uykuya dalmış. Bunu gören Peri Padişahı çok kızmış, yardımcılara bu kıza gereken cezayı vermelerini emretmiş. Yardımcıları kızını bir güzel dövdükten sonra üstünü başını yırtmış ve evlerinin önüne atmış. Sabah olup kızını perişan hâlde kapının önünde bulan kadının akli başına gelmiş. Oğlana, üvey evlat muamelesi yaptığı için bin pişman olup af dilemiş. Böylece hayatları yeniden normale dönen bu aile mutlu ve huzurlu bir şekilde yaşayıp gitmişler (K.k. 62).

9. Masal:

Yılan, Çiftçi ve Tilki Masalı

Zamanın birinde bir çiftçi yaşarmış. Bu çiftçi, kurak bir yaz mevsiminde kuru otları yok etmek için tarlasını ateşe vermiş. Tarla yanmaya başlayınca otların arasından ses gelmeye başlamış:

—Yandım anam, imdat! Kurtarın beni, ne olur kurtarın!

Çiftçi hemen sesin geldiği yöne gitmiş, bakmış ateşin ortasında bir yılan. Yılanın göz göre göre yanıp gitmesine gönlü razı gelmemiş. Hemen bir sırığın ucuna çuval bağlayıp yılanı uzatmış:

— Gir çuvalın içine de çekip alayım seni oradan, demiş.

Yılan çuvala girmiş. Adam da onu ateşin ortasından çekip almış. Tam çuvalı açıp yılanı salacağı sırada yılan, adamın boynuna dolanıvermiş. Çiftçi ne olduğunu anlayamadan yılanı:

— “Yılan kardeş, ben seni ölmekten kurtardım. Senin bu ettiğin nedir şimdi? ” demiş. Yılan:

— İnsanoğlundan bizlere fayda gelmez. Siz çıkarsız iş yapmazsınız hiçbir zaman. Ben seni sokacağım, demiş. Çiftçi:

— Öyle şey mi olur yılan kardeş, ben her zaman herkese yardım eder ve hayvanları korurum. İstersen gel gidip önümüze gelen canlılara soralım, eğer onlar da senin gibi düşünüp faydasız olduğumu söylerse o zaman beni öldürürsün, demiş.

Çiftçinin bu fikri yılanın hoşuna gitmiş. Çıkmışlar yola. Bir süre yürüdükten sonra karşılırlarına kocaman bir kavlağan çıkmış. Yılan kavlağana yaklaşıp:

— “Ey ulu kavlağan, söyle bana bu insanoğlu çıkarsız bir iş yapar mı?” diye sormuş. Kavlağan dile gelmiş:

— İnsanoğlundun çıkarsız işi olmaz. Acımadan bizim dalımızı, budağımızı kesip yakarlar. Bir teşekkürü çok gördükleri yetmez gibi yanımızdan geçip giderken Allah’ın selamını bile vermezler, demiş. Yılan, çiftçiye dönüp:

— Kavlağan da benim gibi düşünüyor. Ben seni öldüreceğim, demiş. Çiftçi:

— Dur hele yılan kardeş, hemen karar verme. Bir başkasına daha soralım, demiş.

Yılan bu teklifi de kabul etmiş. Çıkmışlar tekrar yola. Bir süre sonra karşılırlarına bir camış çıkmış. Yılan, camışa da aynı soruyu sormuş. Camış da:

— Bizim sütümüzü sağar; yiyip içerler ancak bize değer vermezler. Dahası kendi zevkleri uğruna bizleri kesmekten kaçınmazlar. Nankördürler, evlatlarımızı keser, zevk içinde yerler. İnsanoğlundu güvenilmez, demiş.

Yılan, “Artık sonun geldi insanoğlu.” diyerek dilini çıkarmış. Çiftçi için yaşamla ölüm arasındaki mesafe iyice daralmış, Azrail yanı başında bitmiş derken bir tilkinin oradan geçtiğini görmüş. Son bir ümitle yılan:

— Ne olur bir de tilkiye soralım ondan sonra öldür beni, demiş. Yılan, kavlağana ve camışa sorduğu soruyu bu sefer tilkiye sormuş. Tilki:

— “Haklısın yılan kardeş. İnsanoğlundan kimseciklere fayda gelmez. Helal olsun sana bu adamın boynuna sarılmakla iyi etmişsin. Cesaretine hayran kaldım doğrusu. Nasıl yaptın bunu bana da anlatır mısın?” demiş.

Yılan olan biteni bir nefeste anlatıvermiş tilkiye. Tilki kahkahalar atarak:

— Sen gerçekten cesur hayvanmışsın doğrusu yılan kardeş. Nasıl insanoğlundu güvenip o çuvala girdin? Görmeden inanmam buna, demiş.

Yılan cesaretini ispatlayacak ya böbürlene böbürlene “Göstereyim hemen de inan o zaman.” demiş. Adamın boynundan ayrılıp kenarda duran çuvala girivermiş.

Kargayı, sesin güzel diyerek kandırıp peynirini elinden alan tilki, bu defa da yılanı tongaya düşürmüştü. Yılanın bu saflığını fırsata çevirmiş ve çiftçiye dönüp hemen çuvalın ağzını bağlamasını, söylemiş. Çiftçi, çuvalın ağzını bağladıktan sonra, “Bu tilki durduk yere beni kurtarmaz, ne yapacak acaba bana?” diye düşünmeye dalmışken tilki adamı dürterek:

— Ne duruyorsun öylece yerden bir taş bul da ez şunun başını. Öldüğünden de emin ol. Eğer öldüremezsen vay hâline, dünyanın öbür ucuna gitsen bulur seni, yapışır boynuna öyle de kindar hayvandır bu yılanlar, demiş.

Çiftçi, tilkinin dediği gibi yerden bir taş alıp ezmiş yılanın kafasını. Yılanın öldüğünden emin olunca tilkiye dönüp yılanı öldürdüğünü söylemiş. Tilki:

— Sağ ol, insanoğlu. O insafsız hayvan ben olmadığım zamanlarda çocuklarımın yarısını zehirleyip öldürmüştü. Senin sayende ondan öcümü aldım. Ayrıca senin kümesteki tavuklar da pek lezzetli. Dün gece, iki tanesini daha yedik kalan yavrularıyla. Senin tavuklar sayesinde karnımız doydu, demiş.

Canını kurtaran adamın tavuklar filan umrunda olmamış. Tilkiye “Afiyet olsun.” diyerek arkasına bakmadan evinin yolunu tutmuş (K.k. 19).

10. Masal:

Veli Dede

Köyün birinde Veli Dede adında tembel mi tembel bir adam yaşarmış. Gündüz gezer, gece bulduğu yerde yemek yer, bulamazsa da kuru ekmeği suya banarak bir şekilde karnını doyururmuş. Komşuları yaşlı diye sürekli yardım edermiş ama adam yardım ettikçe hepten tembelliğe alışmış. Gel zaman, git zaman komşuları kış hazırlıklarına başlamış. Veli Dede’ye de kış için hazırlık yapmasını söylemişler ama Veli Dede hiç oralı olmamış.

“Yazın sonu güz, altı ay yaz ise altı ay kış.” demişler ama Veli Dede onlarla alay eder gibi:

— Ben kış babaya tembih ettim. Kış baba, bana geleceği zamanı söyleyecek. İşte o zaman odunumu, kömürü, yiyeceğimi, içeceğimi hazır edeceğim, der millet ekmeğim emek derken o gezmelere gidermiş.

Gel zaman git zaman bir gece Veli Dede yine gezmeden evine gelmiş, yatmış. Sabaha doğru bir üşüme gelmiş, pencereden kafasını bir uzatmış ki yağmur yağıyor. Kendi kendine:

— Yaz yağmuru zarar etmez birazdan duruverir, demiş. Gerisin geri yatmış.

Yağmur yağmış da yağmış sabaha kadar durmamış derken birden yağmur kara çevirmiş. Veli Dede iyice üşümeye başlamış. “Sobayı yakayım bari.” demiş. Kalkmış sobanın başına geçmiş ama odun yok. Çıkmış dışarı başlamış söylenmeye:

— “Ey kış baba, sen de mi yalansın artık?” demiş. Kış baba, dile gelmiş:

— Yağmur oldum yağdım, rüzgâr oldum estim. Ben sana çoktan haber verdim. Sen çekirgenin hesabı yazın sazını çaldın, şimdi de karıncaya hizmet vakti demiş (K.k. 38).

2.1.1.2. Efsaneler

Belirli kişiler, gerçek veya hayalî olaylar veyahut yerler hakkında anlatılan kısa halk anlatmalarına efsane denir. Sakaoğlu, “Anadolu-Türk Efsanelerinde Taş Kesilme Motifi ve Bu Efsanelerin Tip Kataloğu” adlı eserinde efsanelerin özellikleriyle ilgili olarak şunları söylemektedir: Şahıs, yer ve olaylar hakkında anlatılırlar. Anlatılanların inandırıcılık vasfı vardır. Anlatan ve dinleyen insanlar, hadise ne kadar gerçek dışı olursa olsun, gerçekte yaşanmış olduğuna inanır. Kişi ve olaylar genellikle olağanüstü özellikler taşımaktadır. Belirli bir şekilleri yoktur; konuşma diline yer veren kısa bir anlatım söz konusudur (1980: 6-7).

Efsanelerin belirli mekânlar etrafında oluşması halkın bu yerlerle bütünleşmesini ve bu yerlere derin manalar kazandırmasını sağlar. Halk, bu yerleri kutsal olarak benimser ve bu yer etrafında efsane yaratır. Böylece kutsal mekânlar senelerce bozulmadan muhafaza edilerek günümüze ulaşır. Ayrıca bu yerlerden şifa bulacağına inanan halk, çeşitli hastalıkların sağaltımı için bu mekânları ziyaret eder (Seyidoğlu, 1997: 272-273). Yöreden derlenen efsaneler incelendiğinde, genellikle mekân ve kişilerle ilgili efsanelerin ön plana çıktığı tespit edilmiştir.

Yörede derlenen on iki efsane şu şekildedir:

1. Efsane:

Yüzyıllar önce sık ağaçlıklarla kaplı bir orman olan Geyikkoşan mevkinde bir adam yaşarmış. Bu adam eskiden Arap ordusunun komutanıymış. Adamın şu an

Geyikkoşan türbesinin bulunduğu yerde küçücük bir tarlası varmış ve burayı ehlileştirdiği iki geyik yardımıyla herkesten gizlice sürermiş. Bu nedenle adama Geyik Baba lakabını takmışlar. Geyik Baba'nın tarlasını geyiklerle sürdüğünü görenler bu durumu başkasına söyler söylemez gözleri kör olurmuş. Yine bir gün Geyik Baba tarlasını sürerken birkaç kişi olanları izliyormuş. Bu kişileri fark eden geyikler ürkerken kontrolden çıkmış ve Meydancık Dağı'na kaçmış. O günden sonra bir daha geyikleri gören olmamış. Ancak boyunlarındaki altın boyunduruğun ve sabanın bugün bu dağda olduğuna inanılmaktadır (K.k. 17).



Şekil 2. 1. Geyikkoşan Baba Heykeli (Geyikkoşan Sahili)

Ayrıca Geyik Baba'nın baharın ilk günü tüm işlerini bırakarak günümüzde mezarının olduğu Geyikkoşan mevkinde büyükbaş ve küçükbaş hayvanlar kestirip fakirleri doyurduğu anlatılmaktadır. Bu nedenle yörede özellikle Hıdrellez'in bu mevkide kutlandığı bilinmektedir (K.k. 44, 83).

Başka bir rivayete göre ise Arap Komutanlarından Ebû Eyyûb el-Ensârî hazretleri komutasındaki ordu Alaçam'dan geçerken Geyik Baba ismindeki askerin 6 Mayıs tarihinde (günümüzde Geyikkoşan Türbesi'nin olduğu mevkide) şehit edildiği ve öldüğü yere gömüldüğü söylenir. Yöre halkı bu komutana saygısını belirtmek amacıyla öldüğü varsayılan koruluğa türbe yapmıştır (Alaçam Belediyesi, 2016: 37).



Şekil 2. 2. Geyikkoşan Baba Türbesi

2. Efsane:

Şimdiki adıyla Şirinköy olan mahallenin eski adıyla (Sakarinek) ilgili anlatılan rivayetler şöyledir:

Millî Mücadele yıllarında Rumlar, köyleri basıp evleri yağmalıyorlarmış. Bir gün Rumların köylerine doğru geldiğini duyan köy halkı, malını mülkünü alarak kaçmaya başlamış. Tam köyden çıkacakları sırada köylünün birinin ineği çamura batmış, ineği kurtarmak için ne yaptılarsa bir türlü hayvanı kurtaramamışlar. Yapacak bir şey bulamayınca ineği bırakıp kaçmaya devam etmişler. Bütün her şey bitip köy Rumlardan kurtulunca köylüler evlerine geri dönmeye başlamışlar. Köyün girişine geldiklerinde bakmışlar ki inek hâlâ aynı yerinde duruyor. O zaman köye Sakarinek köyü demişler (K.k. 17).

Anlatılan bir başka rivayete göre ise bu köyde eskiden doğan bütün ineklerin alnında beyazlık olurmuş. Bu beyazlığa sakar, bu beyazlığa sahip ineklere de sakar inek denilirmiş. Köyün adı da Sakarinekli köy iken Sakarinek olmuş. Zamanla bu isim kulağa hoş gelmediği için ismi değiştirme kararı verilmiş. Köy küçük ve halkı birbirine bağlı olduğu için Şirinköy olsun, demişler (K.k. 37).

3. Efsane:

Anadolu erenlerinden olduğu, Osmanlı Dönemi'nde irşat için Alaçam'a gönderildiği söylenen ve halk arasında Yanık Dede olarak adlandırılan Allah dostunun, Müslümanlığı yaymaya çalıştığı esnada gayrimüslimler tarafından şehit edildiği yerde - Dürtmen Tepesi'nin karşısındaki yüksek tepelikte- mezarı bulunmaktadır.

Pelitbükü Mahallesi sakinlerinin yaklaşık 350-400 yıldır bu zatın mezarı başında yağmur duası için Allah'a yalvardığı, mezarlıktan aşağı inmeden yağmurun başladığı söylenmektedir (K.k. 38).



Şekil 2. 3. Yanık Dede'nin mezarı

4. Efsane:

Gökçeboğaz Mahallesi'nde ortasında kocaman bir ağacın olduğu mezarda ulu bir zatın bulunduğu söylenmektedir. Kim olduğu hakkında herhangi bir rivayet bulunmamasına rağmen mezarın yakınındaki yollardan dikkatli geçilmesi gerektiği, aykırı hareket edenlerin başlarına kaza geleceği söylenir (K.k. 10).

Bir rivayete göre ana yolu genişletme çalışmaları sırasında Yol Evliyası adı verilen ulu zatın mezarı sökülmeye çalışılmış. Her sökme girişiminde iş makineleri arızalanmış ve mezar yerinden bir türlü kaldırılamamıştır. Bütün bu olaylardan sonra mahalle sakinleri, mezarın çevresindeki araziyi köy merasına bağışlamışlardır (Alaçam Belediyesi, 2016: 55).

5. Efsane:

Kızılan Mahallesi'nde türbesi bulunan Çakır Hoca ile ilgili anlatılan bir rivayet şöyledir:

Zamanın birinde kuraklık olmuş, köylü ne yaparsa yapsın bir türlü yağmur yağmıyormuş. Çakır Hoca, yağmur duasına çıkmış ve bulutların kendiliğinden dua yapılan alana geldiği, kısa bir süre sonra da yağmurun başlayıp toprağa can verdiği görülmüş. Ondan sonra Çakır Hoca, bulut iten yani bulutları hareket ettiren hoca olarak anılmaya başlanmış (K.k. 14).



Şekil 2. 4. Çakır Hoca Türbesi

6. Efsane:

Kadının birinin karnında çocuk durmuyor, sürekli düşüyormuş. Kayınvalidesi almış onu bir tekkeye götürmüş. Ulu zatın yüzü suyu hürmetine Allah'tan bir yavru istemişler. Allah bu isteklerini geri çevirmemiş, geline çocuk vermiş. Kayınvalidesi, bu çocuğun türbe çocuğu olduğunu bu yüzden kız olursa Satı, erkek olursa Satılmış adını vermeleri gerektiğini söylese de gelin bunu kabul etmemiş. Çocuk doğunca adını Çiğdem koymuşlar. Zaman geçmiş çocuk iki üç yaşlarına gelmiş gelin rüyasında beyaz sakallı, nur yüzlü bir adam görmüş. Adam geline yaklaşmış:

— Kızım sana bir gül verdim, adıyla çağırmasan onu elinden alırım, demiş. Gelin ilk başta rüyaya anlam verememiş. Ancak birkaç gün üst üste aynı rüyayı görünce

kayınvalidesine koşup durumu anlatmış. Kayınvalidesi rüyasındaki adamın gittikleri ulu zat olabileceğini söyleyince gelin hemen çocuğun ismini değiştirip Satı koymuş (K.k. 67).

7. Efsane:

Yörenin Tepebölmesi Mahallesi'nde türbesi bulunan Hüseyin Dede'nin, Peygamber Efendimizin soyundan gelen Evliyaoğulları'ndan olduğu söylenmektedir. Bir rivayete göre Hüseyin Dede üç kardeşiyle birlikte Orta Asya'dan önce Doğubayazıt'a gitmiş ardından Erzurum, Trabzon, Ordu derken Alaçam'a kadar gelmiştir. Alaçam'a gelen üç kardeşin, her biri ayrı yöne ellerindeki okları atarak gidecekleri yeri belirlemişlerdir. Hüseyin Dede'nin oku Tepebölmesi mevkinde düştüğü için buraya yerleşmiştir (Alaçam Belediyesi, 2016: 61).



Şekil 2. 5. Hüseyin Dede Türbesi

Allah dostu olan bu zatın mezarının bulunduğu türbeye girmek için karısının naaşının üzerinden geçildiği yörede anlatılan rivayetler arasındadır:

Hüseyin Dede, kalbi doğru bir insanmış. Buralara insanlara dini yaymak için gelmiş. Öyle kerametleri varmış ki Könezli'deki evinden -yakın zamanda çöken- iki boş çuvalla çıkar, değirmene gider un dolu çuvallarla eve geri dönermiş. Nereye gitse boş gider, dolu gelirmiş. Karısı bir gün dayanamayıp sormuş:

— Ya adam sen ekin götürmüyorsun, etmiyorsun bu un nereden geliyor? Sen her yerden dolu geliyorsun bu nasıl oluyor?

Hüseyin Dede bu sualler karşısında cevapsız kalınca kadını hepten merak salmış. Bir gece Hüseyin Dede evden değirmene çıkınca karısı da peşine düşüp değirmene gitmiş. Hüseyin Dede değirmene girip kapıyı kapatınca kapıya yaklaşıp içeriyi gözetlemeye başlamış. Gördüklerine bir türlü inanmamış, gözlerini ovuşturup tekrar içeri bakmış: Koskoca kara bir yılan değirmenin musluğuna oturmuş, ağzındaki ekinleri oluğa kusuyor, Dede de öğütülüp un hâline gelmiş buğdayları tekmeden alıp çuvallıyormuş. Yılan, kadının onları gözlediğini fark edince ortadan kayboluvermiş. (Meğer kadının yılan olarak gördüğü aslında yılan değilmiş; kadın şeytanlık yapıp kocasını takip ettiği için ona öyle görünmüş). Değirmenin taşı duruverince Dede ne oluyor diye kapıya yönelmiş. Kapıyı açmasıyla karısıyla burun buruna gelmişler. Karısının kolundan tutmuş, bir daha kendi işine karışmamasını tembihleye tembihleye evlerine götürmüştü.

Yine bir gün Dede elinde bir boyundurukla odun taşımaya gitmiş. Karısını yine almış bir merak. “Öküz yok, boyundurukla nasıl odun taşıyacak bu adam?” diye düşünmüş ve düşmüş kocasının peşine ormana gitmiş. Bir ağacın arkasına gizlenmiş, Dede’yi izlemeye başlamış. Bu sırada Dede’nin bir ıslığıyla yanında iki tane geyik belirivermiş. Dede, geyikleri boyunduruğa koşmuş, odunları taşımaya başlayacakken geyikler kadını fark edince boyunduruktan kurtulup kaçmaya başlamışlar. Dede neyin nesiydi bu şimdi diye etrafa bakınırken karısını görmüş. O günden sonra dedenin bütün sırrı bozulmuş, keramet gösteremez olmuş. O zaman karısına:

— Senin gözlerin kör olsun, Allah seni dört elli etsin, topaç ol. Seni, benim ayağı ucuma gömüversinler de gelen geçen çiğnesin, demiş (K.k. 11, 37, 78, 79).

Hüseyin Dede’nin buğday ve mısır öğütmeye gittiği söylenen değirmen günümüzde yıkılmışsa da değirmenden geriye kalan değirmen taşı ve değirmenin çalışmasını sağlayan hark (Şekil 2. 7.) aynı yerinde durmaktadır (K.k. 86).



Şekil 2. 6. Hüseyin Dede'nin kullandığı söylenen, günümüzde yıkılan Kozaklı değirmeni (Hasan Büyükkaya'nın (K.k. 14) özel arşivinden alınmıştır.)



Şekil 2. 7. Değirmenden geriye kalan su oluğu ve değirmen taşı (Bayram Yağız'ın (K.k. 86) özel arşivinden alınmıştır.)

8. Efsane:

Umutlu (Alemet) köyünde adı bilinmeyen bir Allah dostunun yaşadığı söylenmektedir. Bu zatın mezarının olduğu söylenen yerde herhangi bir türbe veya

mezarlık bulunmamasına rağmen halk orayı Kalkancı Tekkesi olarak adlandırmıştır (K.k. 81).

Kalkancı Tekkesi'nde adı bilinmeyen ama kerametleri anlatmakla bitmeyen ulu bir zat yatmaktadır. Bu zatın gayrimüslimlerle tek başına mücadele edip bu köyü kurtardığı söylenmektedir. İnsanlar her türlü dilekleri için bu tekkeye gelerek dua eder, kurban kesip evlerine dönerlermiş. Günlerden bir gün çocuk ateşiyle yanan ama bir türlü çocuğu olmayan bir kadın da bu zatın mezarı başına gelip derdini anlatmış. Kadın öyle içtenmiş ki zat bu kadına görünüp derdine derman bulması için şunları söylemiş:

— Köydeki yedi demirciye gidip demir topla. Bu demirlerden bir bilezik yaptır ve koluna tak. Bunları yaparsan nur topu gibi bir evlada kavuşacaksın. Ancak çocuğun kırkı çıkana kadar bu bileziği çıkarmaman gerekir, demiş. Kadın, bu zata dualar ederek dediğini yapmış ve çocuğu olmuş.

Bu efsane kulaktan kulağa yayılarak günümüze kadar gelmiş ve yörede çocuk sahibi olamayan herkes bu zatın dediklerini yaptıktan sonra mezarının olduğu varsayılan bahçeye giderek dualar okuyup adaklar adarlar ve çocuk sahibi olurlarmış (K.k. 67, 81).

9. Efsane:

Umutlu Mahallesi'nde anlatılan bir diğer efsane ise Kalkancı Tekkesi'nde yatan zatın kardeşiyle ilgilidir. Kalkancı Tekkesi'ndeki zatın, kardeşiyle birlikte buraya yerleştikten sonra insanlara Müslümanlığı yaydığı söylentiler arasındadır. Bu zatın kardeşinin öldükten sonra gömüldüğü yerde hazine olacağı düşüncesiyle insanlar tarafından mezarının kazıldığı ve kazan kişilerin önce kör olup ardından kahırlarından öldüğü anlatılmaktadır:

Ormanın içerisinden yukarı çıkınca taşlarla çevrili bir mezar var. Oranın evliya mezarı olduğunu söylerdi büyüklerimiz. Kendini bilmezler bu mezarda hazine olduğunu zannederek kazarlarmış, evliyanın vücudunu bütüncük görüverince gözleri kör olur, ne yaparlarsa yapsınlar bir daha ışık yüzü göremezlermiş. Evliya her gece rüyalarına girermiş, bunlar da kahırlarından ölürlermiş. Bu anlatıldığı, bilindiği hâlde günün birinde üç arkadaş bu hazineyi oradan çıkarmaya karar vermiş. Almışlar kazmayı küreği gitmişler evliyanın mezarına. İkisi, mezar başına gidince ürkmüş biz yapamayacağız, demişler. Gözü kara olan almış kazmayı küreği eline. Diğerleri uzaktan onu seyrederken başlamış mezarı kazmaya. Bir süre sonra “Vay anam!” diye bir feryat kopmuş ve mezarı kazan adam yere yığılmış. Diğerleri mezara doğru yaklaşınca adamın kazdığı toprağın gerisin geri mezarlığın üzerine kapadığını görmüşler. Arkadaşlarını oradan alıp apar topar eve dönmüşler. Mezarı kazan adam, o günden sonra güneş yüzü göremediği gibi arkadaşları da meczup olup kendilerine gelememişler (K.k. 81).



Şekil 2. 8. Kalkancı Tekkesi'ndeki zatın kardeşine ait olduğu söylenen mezar

10. Efsane:

Yörenin Taşkelik Mahallesi'nde Çırac Dede adıyla anılan ulu bir zat varmış. Mahalle sakinleri Dede'ye hürmetlerini göstermek amacıyla mezarının etrafını çevirecek şekilde türbe yaparlarmış. Ancak gece olunca bu türbe yıkılırmış. Bu olay birkaç kez bu şekilde tekrarlanınca yöre halkı Çırac Dede'nin türbe istemediğini düşünerek türbe yapmaktan vazgeçmişlerdir (K.k. 73).

11. Efsane:

Vicikler Mahallesi'nin adıyla ilgili anlatılan rivayet şu şekildedir:

Büyüklerimizden duyduğumuza göre burası eskiden diğer köylerden alçacukmuş. Her yer kırmızı sıvaşuk çamurmuş. Kervancılar bir yere gidecekleri zaman buradan geçip giderlermiş. Yine kervancıların geldiği bir gün kervancılar geçerken çamur ayakbıllarının içine dolmuş. Kervancılar buraya ne zaman gelsek ayaklarımız vıcık vıcık oluyor, demişler. Ondan sonra buraya Vicikler adı verilmiş (K.k. 37).

12. Efsane:

Türbesinin bulunduğu Esentepe Mahallesi sakinlerinden biri olduğuna inanılan Sahih Efendi'nin, hem Halep'ten gelen İmâm-ı Rabbânî hazretlerinin öğrencisinden on altı yıl boyunca ilim aldığı hem de güneş vasıtasıyla bizzat Allah'tan ilim aldığına

inanılmaktadır. Geçimini çiftçilik yaparak sağlayan Sahih Efendi'nin, kilometrelerce uzaktaki hayvana sesini duyurabildiği ve onlarla iletişime geçtiğine inanılmaktadır.⁴



Şekil 2. 9. Sahih Efendi Türbesi

2.1.1.3. Fıkralar

Günlük yaşantımızda en çok karşımıza çıkan halk anlatmaları türü fıkralardır, diyebiliriz. Fıkra denildiğinde genel olarak güldürme amacı güden metinler aklımıza gelse de fıkranın bunun ötesinde son derece önemli olan düşündürme ve ders verme amaçları da vardır. Fıkralar, bir durumu anlatmak, bir düşünceyi güçlendirmek ve karşısındakini ikna etmek için kullanılan kısa anlatılardır. Kuruluşları bakımından bir tez ve anti tezen oluşurlar. Giriş kısmında olaydan bahsedildikten sonra işlenmek istenen mesaj kısaca verilir. Ardından tez ve karşı teze yer verilir. Bu tezlerin oluşturduğu çatışma ise sonuç kısmındaki gülmeceyi ortaya çıkarır (Oğuz, vd., 2017: 203).

Türk kültürü, mizahi yönden oldukça zengindir. Zekânın mizah ile harmanlanması sonucunda ortaya çıkan fıkralar, insanların hayata ve olaylara nasıl baktığını anlamak açısından önemli ipuçları taşımasının yanı sıra ait olduğu toplumun insan ilişkileri, espri anlayışı, töresi, düşünce tarzı ve yaşam şekli gibi farklı birçok konu hakkında da bilgi içermektedir.

⁴ Bu bilgiler, türbenin üzerindeki kitabeden aynen alınmıştır.

Yöreden derlenen yedi fıkra şu şekildedir:

1. Fıkra:

İki arkadaş oturmuş, sohbet ediyorlarmış. Bu arkadaşlardan biri deve gibi uzun diğeri ise cüce kadar kısaymış. Kısa boylu adam, arkadaşına “Ne yapacağım hiç bilmiyorum. Gırtlığıma kadar borca battım.” demiş. Uzun olan adam, üzgün arkadaşını teselli etmek amacıyla “Şükret boyun kısa, ya benim kadar uzun olsaydın. Ne olacaktı?” demiş (K.k. 24).

2. Fıkra:

Adamın biri oğluna kız istemeye gitmiş. Allah’ın emri peygamberin kavliyle kızı istemiş. Kızın babası, kızı vermeden önce sormuş:

— “Oğlunuzun sigarası, içkisi, kumarı var mıdır? ”demiş. Oğlanın babası da:

— Hepsi var çok şükür bir karısı eksik. Onu da şimdi alacağız inşallah, demiş (K.k. 19).

3. Fıkra:

Köyün birinde iki komşu arasında alacak verecek davasından anlaşmazlık çıkmış. Komşusuna borç veren adam bir türlü borcunu alamayınca kadıya başvurmuş. Kadı her ikisini de yanına çağırıp sırasıyla dinlemiş. Kadı, borcu ödeyemeyen adama hak vermiş hak vermesine ama diğeri adama kendisinin de borcu olduğu için sen haksızsın dese başına gelecekleri bildiğinden adamın sinirinden nasibini almamak için “Bu davada alacaklı haklıdır.” demiş. Alacaklı sevinmiş, gülerek borçlu adama dönüp “Bak işte ben haklıyım, hadi ver artık paramı.” demiş. Adam mahzun mahzun bakmaya başlayınca, Kadı söze girmiş:

— Haklısın çok haklısın ona bir şey dediğim yok ama alacağın yok, o da ayrı bir dava, demiş (K.k. 66).

4. Fıkra:

Bir ailenin evinde yangın çıkmış. Komşularından hiçbiri yardıma gelmeyip evin önünde durmuş, seyretmeye başlayınca iş yangından ilk kurtulan babanın başına düşmüş. Baba, içeri girip önce oğlunu ardından kızını, karısını, köpeğini ve kedisini de çıkarıp dışarıya bırakmış. Daha sonra hiçbir şey getirmeden üç dört kere daha içeri girip çıkınca komşular meraklanmış:

— “Niçin yanan eve girip çıkıyorsun da bir şey getirmiyorsun?” demişler. Adam zaten komşularına öfkeli olduğu için tekrar içeri gireceği sırada:

— Kayınvalidem içeride. Arada bir girip onu çevirip çıkıyorum, demiş (K.k. 75).

5. Fıkra:

Günün birinde iki deli, tımarhaneden kaçmaya karar vermiş. Aralarında konuşmaya başlamışlar. Biri demiş ki:

— Git şu arka taraftaki duvara bak yüksekse altını kazar geçeriz. Alçaksa da üstünden atlar kaçarız.

Diğeri gidip arka tarafa bakmış ve koşa koşa arkadaşının yanına dönüp heyecanla arkadaşına:

— Biz buradan kaçamayız, demiş. Arkadaşı merakla sormuş:

— Niye kaçamayız?

— Çünkü arkada duvar yok, demiş (K.k. 18).

6. Fıkra:

Bir adamın iki tane eşi varmış. Bu eşlerinden küçük olanının yani küçük kumanın, çocukları büyümüş ve İstanbul'a gitmişler. Küçük kuma da çocuklarını ziyaret etmek amacıyla İstanbul'a gitmiş. Gitmeden evvel tavuk, horoz ve civcivlerini kumasına emanet etmiş.

Aradan bir süre geçtikten sonra küçük kuma köyüne dönmüş ve tavuklarından birinin eksik olduğunu fark etmiş. Kumasına “Püsküllü tavuk nerede?” diye sormuş.

Kuması da:

— Canım et istemişti. Hayvanlarına bakmanın karşılığı onu kestik, yedik, demiş. Bunu duyan küçük kuma sinirlenmiş:

—“ Sabah kapısını açtın, yemini verdin, akşam kapattın. Baktın da ne yaptın? Sofra kurup, elinle mi besledin? Başını mı taradın? Okula mı gönderdin? Kravat mı taktın? ” demiş (K.k. 67).

7. Fıkra:

Adamın biri kurban kesmek istiyormuş ama kurban hakkında bilgisi yokmuş. Kurbanlığını almış, köyde hoca diye bilinen kişiye gitmiş. Hocanın yardımıyla kurban

kesilmiş. Bir parçasını kavurup hocanın evinin önünde hep beraber yemişler. Et, hocanın çok hoşuna gitmiş. Oradaki insanlara dönerek:

— Durun hele efendiler! Kurban etinin nasıl dağıtılacağı konusunda bir yanlışlık yapmayalım. Bir de Kara Kaplı Kitap’a bakalım, demiş.

Meşhur kitabını açıp “Ey cemaatimüslimin” diye seslenerek insanları başına toplayıp:

— “Efendiler, kitap ne der bilir misiniz? ” diye sormuş.

Topluluk, ne der diye sormaya kalmadan “İnnellezi fil bacak. Kurbanın hepsi imamın olacak” diyerek kurbanın kalanına el koymuş (K.k. 62, 66).

2.1.1.4. Kara Hikâyeler

Halk hikâyeleri belirli bir olay örgüsü, kişi, zaman ve mekân unsurlarını içeren, temelde eğlendirme ve hoşça vakit geçirtme amacıyla anlatılan bunun yanı sıra bilgilendirme ve eğitime işlevlerini de üstlenen halk anlatmaları türüdür. Bu halk anlatmalarında genellikle yaşanan bazı sosyal olay ve toplumsal ilişkilerden hareketle, gelecek kuşaklara kıssadan hisse çıkarma niteliğindeki davranış kalıpları aktarılır (Hança, 2012: 697).

Halk hikâyeleri şekil özellikleri yönünden türkölü ve türküsüz hikâyeler olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Türkölü hikâyelerde asıl, olay ve serüvenler nesirle, karşılıklı söyleşmeler ise nazımla anlatılır. Türküsüz halk hikâyeleri ise adından anlaşılacağı üzere nesir olarak anlatılan hikâyelerdir. Erzurum ve çevresinde anlatılan tandır başı hikâyeleri, kara hikâyeler bu gruptadır (Oğuz vd., 2017: 186-187).

Yöreden derlenen hikâyelerin özellikleri incelendiğinde, içerisinde manzum parça bulunmaması, kısa ve günlük hayatta yaşanabilir konuları içermesi gibi özellikleri nedeniyle bu hikâyelerin kara hikâyeler⁵ olduğu düşünülmektedir. Hikâyede anlatılanların gerçekte meydana gelip gelmediği belli olmamakla birlikte, yöre halkı bunlara yaşanmış gözüyle bakmaktadır. Bu durum hikâyenin inandırıcılığı açısından son derece önem taşımaktadır (Özdemir, 2003: 84).

⁵ İçinde manzum parça bulunmayan, türküsüz, bayağı, sade hikâye (Albayrak, 2004: 300).

Yöreden derlenen iki hikâye⁶ şu şekildedir:

1. Hikâye:

Çoban ve Ağa Kızı

Köyün birinde bir ağa yaşarmış. Bu ağanın yedi oğlu ve gözünün nuru bir kızı varmış. Ağa çocukları ve karısıyla birlikte yörenin en lüks, en güzel evinde yaşadığı gibi hayvan sürüsünün ve malının haddi hesabı yokmuş. Kimi çoban olarak tutsa hayvanları zapt edemiyor, ya kurda, çakala kaptırıyor ya da bir türlü eve getiremiyormuş. Derken bir oğlan, ağanın evine gelip çoban olmak istediğini söylemiş. Sürüsü çobansız kalan ağa, “Bir de bu oğlanı deneyelim.” deyip onu işe almış. Çoban her gün sabah ezanıyla koyunları sayadan çıkarır, yazıya getirdikten sonra hayvanların başını beklerken kaval çalarmış.

Gel zaman git zaman bu kaval sesi, ağanın kızının dikkatini çekmiş. Sormuş, soruşturmuş bu sesin kendi çobanlarının kavalından geldiğini öğrenmiş. Böyle yanık yanık kaval çalan çobanı merak etmeye başlamış. Sabah ezanıyla sayadan hayvanları çıkaran çobanın eve geri dönüş yollarını gözler olmuş. Çobana azıklar hazırlıyor, evde pişen her şeyden çobana da yolluyormuş. Derken bu iki genç zamanla birbirlerine âşık olmuşlar. Ama kızın babasından ve ağabeylerinden korkularına bir türlü buluşup konuşamıyorlarmış. Tek anlaşma yolları çobanın kavalıymış.

Bu böyle sürüp giderken çobanın yazıda olduğu bir gün sürüyü eşkıyalar basmış. Çobanın kara bir köpeği varmış. Öyle azman bir köpekmiş ki sürüye yabancı yaklaştırmaz, yaklaşan olursa paramparça edermiş. Eşkilyalar, sürüye rahatça ulaşabilmek için hayvanı bir et parçasıyla kandırıp oracıkta öldürüvermişler. Ardından çobanı bir ağaca bağlayıp sürüdeki en etli ve çobanın en kıymetli hayvanı olan kara koyunu kesmiş, yüzdükten sonra ateşe koymuşlar. Kara koyun pişerken sürünün hepsini sorunsuzca almak için çobanı öldürmeye karar vermişler. Çoban, eşkıyaların niyetini anlayınca, adamlara dönüp:

— Kıymetli beyler, siz yemeğinizi yerken ben de hoş vakit geçirmenizi sağlamak için size kaval çalmak isterim. Yemeğiniz bitene kadar bana izin verin, sizi şenlendireyim sonra bana ne yaparsanız yapın, demiş.

⁶ Bu iki anlatıyı hikâye kısmına almamızın nedeni; halkın bunları “hikâye” olarak adlandırması ve bunların gerçekte yaşandığını belirtmesinden kaynaklanmaktadır.

Bu fikir eşkıyaların hoşuna gitmiş. Çobanı salıp “Çal haydi.” demişler. Çoban bir kaya üzerine oturup başlamış kavalını üflemeğe: “Kara köpek kanlar kustu. Kara koyun ocakta, ak koyun bıçakta, canım tehlikede. Ey ağam, kurtar beni.”

Bu sırada evin bahçesinde gezen kız çobanın çaldığı kavalı dinleyip mesajı almış. Koşa koşa babasına gidip durumu anlatmış. Babası “Gözümün nuru kızım olmaz öyle şey.” deyip bir türlü kıza inanmıyormuş. Babası inanmadıkça kız ısrar etmiş, kavalın sesi de durmayınca ağa, almış oğullarını yanına yola koyulmuş. Yazıya gelince bakmış, sürünün başında eşkıyalar. Tüfeğine sarılmış, bir tanesini yüzükoyun seriverince diğerleri arkalarına bakmadan kaçmışlar.

Çoban ve sürüsü kurtulmuş. Ağa bu işe şaşmış kalmış. Eve gidince kızını yanına çağırıp kavalın sesinden çobanın tehlikede olduğunu nasıl anladığını sormuş. Kız, babasına:

— Babacığım aşk söyletir, dert ağlatır. Kaval ise hem ağlatır hem de söyletir, demiş.

Durumun farkına varan ağa, çobanı yanına çağırıp kızıyla anlaştıklarını bildiğini söylemiş. Kızını çobana vermek için bir şart koşmuş:

— Bilirsin, bizim memleketin otunun tuzu yoktur. Koyuna ek tuz vermek gerekir. Şimdi koyunu alacaksın, yemem diyene kadar tuzlayacaksın. Hepsinin tuz yediklerinden emin olduktan sonra onları alıp Uluçay’dan karşıya geçireceksin. Ancak karşıya geçene kadar koyunun suya sunmasına yani su içmesine izin vermeyeceksin. Eğer bunu başarırısan Allah’ın emriyle kız senindir. Ama başaramazsan sana dünyayı dar ederim, bilesin. Şu kavalla tatlı canını bir kere kurtardın, yine başarabilecek misin bakalım, demiş.

Çoban hiç düşünmeden ağanın teklifini kabul etmiş. Ama kızı almış bir dert, (Tuz yiyen hayvan, su görür de içmeden durur mu hiç!) başlamış hüznünden mırıldanmaya:

— Çal kavalını ey çoban, bütün Alaçam inilesin. Aşk derdi ile yanmayan, derdi nereden bilsin?

Çoban ve koyunlar önde ağa ise arkada çıkmışlar yola. Uluçay’a varana kadar bine yakın koyun, kavalın sesiyle hiç duraksamadan yürümüş. Çaya gelince yine çoban önde kavalını üfleye üfleye sürüyü karşıya geçiriyor iken sürüdeki topal koyun çayın ortasında duruvermiş. Ağa:

— Çoban işte şimdi yandın sen, bu topal koyun bir su içmeye başlarsa daha hiçbiri kavalı duymaz, demiş.

Çoban istifini hiç bozmadan kavalını üflemeğe devam edince koyun bir süre sonra başlamış tekrar yürümeye. Çoban, bütün hayvanları tek damla su içirmeden karşıya geçirmiş. Ağa şaşmış kalmış bu işe. Allah'ın hikmetinden sual olmaz diyerek söz verdiği üzere kızını çobana vermiş (K.k. 24).

2. Hikâye:

Yüksek Yüksek Tepelere Ev Kurmasınlar

Yunanistan'ın bir köyünde şirin mi şirin, güzel mi güzel bir kız yaşarmış. Anne, babası ve iki kardeşiyle beraber yaşayan kız henüz dokuz on yaşlarındayken köyünü eşkıyalar basmış. Köyde ne kadar erkek varsa vurmuş, kadın varsa kesmişler. Eşkıyalardan biri kıza ve kardeşlerine yaklaşmış, tam kızını öldürmeye niyetlenmişken kızın yüzünü görünce vazgeçmiş. Kızın yüzüne pis pis bakarak çekiştire çekiştire atına attığı gibi kızını kaçırmış. Gece gündüz yol teptikten sonra yüksek duvarları olan bir hanın önünde durmuşlar. Eşkîya, hanın içindekilere seslenerek dışarı çağırılmış. Çok aç olduklarını, onlara hemen yemek çıkarmadıkları takdirde bu hanı başına yıkacaklarını söylemiş. İçeriden çıkan adam:

— Atalarımız, havlayan köpek ısırılmaz, der. Senden korkum yok ama kapıya gelen aç yollanmaz, demiş. Karısına yemek hazırlatıp eşkıyalara yemek verdirmiş.

Eşkîyalar yemeğe gömülmüş iken bir köşeye sinmiş küçük kız çocuğu dikkatini çekmiş. Eşkîyaların bu kızını alıkoyduğunu anlamış. Eşkîyalar yemeklerini yiyip yol havası vurmuşken onları durdurarak kızını kendisine verdikleri takdirde onlara istediklerini vereceğini söylemiş. Eşkîyalar istediklerini aldıktan sonra kızını bırakmışlar. Adam, kızını kendi çocuklarından ayırmadan besleyip büyütmüş. Kız, gelinlik çağa geldiği sıralarda mübadele haberi çıkmış. Türkiye'ye giden her Türk vatandaşına Yunanistan'daki malına karşılık bir ev ve tarla verileceği söylenmiş. Bunu duyan adam, hem kızın mürvetini görmek hem de bir evi barkı olsun diye kızını çok sevdiği hizmetçileriyle evlendirmiş. Mübadele zamanı gelmiş, devlet yetkilileri herkesi gideceği yere göre gemiye bindiriyorlarmış. Sıra aileye gelince; adam, karısı ve iki çocuğu Akdeniz'e giden gemiye bindirilirken kız ve kocası da Karadeniz'e giden gemiye bindirilmiş. Böylelikle yirmi yıllık hayatına bir acı daha eklenen kız, ikinci defa anne ve

babasından koparılmış, kardeşlerinin ise izini kaybetmiş. Bir daha onlarla görüşemeyen kız, hasretini türkülerle dile döküp gözyaşı akıtmış:

— Babamın bir atı olsa binse de gelse, annemin yelkeni olsa açsa da gelse, kardeşlerim yollarımı bilse de gelse (K.k. 4).

2.1.2. Söylemelik Türler

Söylemelik türler, icra bağlamlarında genellikle ezgiyle terennüm edildikleri ve söylemek fiiliyle (mani ve türkü söylemek gibi) ifade edildikleri için bu başlık altında ele alınmaktadır. Bu türlerden mâni, türkü, ağıt, ninni ve düzgüler manzum; bilmece ve tekerlemeler ise hem manzum hem de mensur örnekleri bulunan ürünlerdir (Boyras, 2012: 44).

2.1.2.1. Maniler

Anonim halk edebiyatının en yaygın ürünlerinden olan maniler, az sözle çok anlamın ifade edildiği, başlıca konusu sevda olmakla birlikte, bunun dışında hemen hemen her konuda söylenebilen, yedi heceli ve dört dizeden oluşan şiiirlerdir (Kaya, 2014: 511). Manilerin birinci, ikinci ve dördüncü dizesi kendi arasında uyaklı, üçüncü dizesi ise serbesttir. İlk iki dize genellikle okuyucuyu ve dinleyiciyi maniye hazırlamak, uyağı doldurmak veya temel düşünceye giriş yapmak amacıyla söylenirken üçüncü dize mani söyleyene kolaylık sağlaması için serbest yazılır. Son dizede ise söylenmek istenen mesaj verilir (Dilçin, 2013: 279).

Yöre halkının en fazla bilgi sahibi olduğu konu manilerdir. Yöre halkı daha önceki yıllarda (en az 30-35 yıl önce) icra ortamlarında (özellikle kına gecelerinde, düğün ve derneklerde, imece usulüyle yapılan işler esnasında vs.) doğrudan ifade edemedikleri duygu ve düşünceleri rahatlıkla anlatmak için maniye başvururlardı. Günümüzde tarımda makineleşmeye bağlı olarak imece usulü yapılan işlerin azalması, kına gecesi ve düğünlerin düğün salonlarında, çalgı eşliğinde yapılmasıyla bu geleneğin tamamen kaybolduğu ifade edilmektedir:

Şimdi çoğu kişi mani bilmez. Ancak koca karılar söylerse mani söyler. Çünkü bizim tek eğlencemiz maniydi. Düğüne davet edilecek kişilere okuntu dağıtılırken davulcu mani okurdu. Düğünden önce kıza bürük atma esnasında mani söylenerek gelin ağılatılırdı. Kız kinasında davul zurna olmaz, maniler söylenerek oyunlar oynanırdı. Düğünlerde erkekler sözlü halay çekerdi ve sözlü halayın en önemli özelliği atışma manilerdi. Çeşme başında su güğümlerinin dolmasını beklerken maniler söylerdik. Yine imece usulü yapılan (ekin ekme, biçme, kışlık hazırlıklar) işler hep mani söylenerek yapılırdı. Günümüzde bunların hiçbiri kalmadığı için gençler mani nedir bilmiyorlar (K.k. 67).

Derlenen elli sekiz mani, alfabetik sıralamaya uygun şekilde aşağıda verilmiştir:

1.

Ağustos'un dumanı
Döküyor yaprakları
Geleceksen gel yârim
Kesiyorum umutları (K.k. 81).

2.

Alaçam'ın çamları
Ne güzeldir kızları
Bir tane aldım ama
Çekilmiyor nazları (K.k. 66).

3.

Alaçam'ın üstünden
Karga geçiyor karga
Kız ben seni almıyorum
Dalga geçiyorum dalga (K.k. 37).

4.

Annem entari almış
İlvanı akşam güneşi
Dalgayı bırak yârim
Ciddi yapalım işi (K.k. 37).

5.

Arabam teker olsa
Yediğim şeker olsa
Askerlik iş değil
Sevdiğim bekâr kalsa (K.k. 36).

6.

Arabamın tekeri
Lastiktendir lastikten
Kurtar beni Yarabbi
Bu acayip işten (K.k. 36).

7.

Armudu budadım
Dallarını sakladım
Anasının yanında
Kızını kucakladım (K.k. 40, 75).

8.

Atma mani atarım
Yüreğini yakarım
Eski çarıklarımı
Boğazına takarım (K.k. 64).

9.

Ay bulutta, bulutta
Mendilim kaldı dutta
Kalırsa kalsın yârim
Yenisi var sandıkta (K.k. 26).

10.

Ay buluttan aşılıyor
Bizi görenler şaşıyor
Bizi gören evliler
Karısını boşuyor (K.k. 26).

11.

Basak altında yatarım

Horoz gibi öterim

Suya gelen kızları

Şapır şupur öperim (K.k. 40).

12.

Başındaki yazmadan

Bezdim ayrı gezmeden

Mürekkebim tükendi

Yâre mektup yazmadan (K.k. 36).

13.

Bir keçim var ayağı sekül

Yüzümden kestiler üç deste kâkül

Ben gidiyorum ama

Kız kardeşim yerime vekil (K.k. 63).

14.

Bucak yanında siniler

El vurmada iniler

Senin gibi güzeller

Ayda bir yâr yeniler (K.k. 81).

15.

Çekmecemi çekerim

Darıldın mı şekerim?

Bu dünyanın kahrını

Senin için çekerim (K.k. 67).

16.

Çıktım kızıl pelite

Kızın adı Feride

Asker oldum gidiyorum

Gözüm kaldı geride (K.k. 26).

17.

Davulumun ipi gevşek

İçi dolu yorgan döşek

Arkadaşım evleniyor

Sıra bana da gelecek (K.k. 15).

18.

Değirmenin bendine

Döner kendi kendine

Ahranım değildin

Ahran ettim kendime (K.k. 45).

19.

Deniz engin sudur

Gün gelir o da kurur

Arkadaşlık kutsaldır

Daima kalpte durur (K.k. 18).

20.

Denizin ortasında

Mum yanar sofrasında

Benim sevdiğim yârim

Radyo odasında (K.k. 39).

21.

Denizin üstü ayaz
Kız gerdanın ne beyaz
Orta boylucasından
Bir tane de bana yaz (K.k. 51).

22.

Dereler salkım saçak
Alçak boylusun alçak
Babam beni vermiyor
Bunun sonu ne olacak? (K.k. 37)

23.

Derelerde sarmaşık
Sarmadan oldum âşık
Yâr aklıma gelince
Elimden düştü kaşık (K.k. 51).

24.

Fındık serdim hırmana
Yuvalandı ormana
İkimizin dertleri
Yazılıyor fermana (K.k. 64).

25.

Gidiyorum, gidemiyorum
Yâr sensiz edemiyorum
Yârim cahil, ben cahil
Koyup da gidemiyorum (K.k. 37).

26.

Gidiyorum, gidemiyorum
Ben yârsız edemiyorum
Yârim hasta, ben sağlam
Bırakıp da gidemiyorum (K.k.63).

27.

Gökten bir sepet iniyor
İçinde sevdiğim uyuyor
Aman sakın uyandırmayın
Rüyasında beni görüyor (K.k. 18).

28.

Hamam taşı gümüşten
Ben anlamam bu işten
Beni yardan ayıran
Ablamla eniştem (K.k. 40).

29.

İn dereye, dereye
Kuru fındık bulursun
Seveceksen sev beni
Sonra pişman olursun (K.k. 66).

30.

Kara suda kestane
Yağmur yağar üstüne
Selam söylen dostuma
Evlenmesin üstüme (K.k.64).

31.

Karanfil eker misin?

Bal mısın, şeker misin?

Dünyada ettiğin nazı

Ahrette çeker misin? (K.k. 47)

32.

Kayalar kertilmesin

Yemenim yırtılmasın

Beni yardan ayıran

Can verip kurtulmasın (K.k. 51).

33.

Kayaların ışığı

Elinde bal kaşığı

Sen nereye gidiyorsun

Yanımmın yakışığı (K.k. 51).

34.

Kazan kazan ılıtma

Ye de beni unutma

Ben aklına geldikçe

Gözyaşını kurutma (K.k. 26).

35.

Kestaneyi budarlar

Fışkın sürmesin diye

Bizi de köyden kovarlar

Uçkur çözmesin diye (K.k. 64).

36.

Kibrit çektim kapıya

Elinden kan akıya

Kömür gözlü sevdiğim

Sevdan beni yakıya (K.k. 64).

37.

Koyun güderim koyun

Gideceğimiz yer düz olsa

Ben her yere giderim

Arkadaşım kız olsa (K.k. 37).

38.

Mani değil, beş değil

Bizim iş, iş değil

Bu yıl böyle geçerse

Deli olmak iş değil (K.k. 51, 63).

39.

Mani mani dedin

Başımın etini yedin

Al sana mani

Yesin seni gulyabani (K.k.18).

40.

Mısır ekdim azmasın

Gelen geçen kazmasın

Yâr üstüne yâr seven

Gençliğine doymasın (K.k. 36).

41.

Orak biçirim orak
Elliklere vurarak
Ben yârimi ararım
Herkeslere sorarak (K.k. 67).

42.

Orak biçirim orak
Elliklere vurarak
Ben kızları bulurum
Gelinlere sorarak (K.k. 45).

43.

Oy dereler dereler
Neler bilirim neler
Melez gömlek içinde
Terliyor sineler (K.k. 37).

44.

Portakalsın, limonsun
Sırrım burada kalsın
Benden sana vasiyet
Sevdiğim senin olsun (K.k. 39).

45.

Sandık üstünde keşan
Al da beline kuşan
Benden başka seversen
Kara toprağa döşen (K.k. 26).

46.

Sarı bostan soyulmaz
Sarı kıza doyulmaz
Sarı kızın koynunda
Sabah etsem duyulmaz (K.k. 81).

47.

Sudan geliyorum sudan
Elma soya soya
Kaldır yavrum yüzünü
Göreyim doya doya (K.k. 37).

48.

Şu değirmenin oluğu
Yeşil olur doruğu
Ben sana yârim derim
Hey Allah'ın vuruğu (K.k. 43).

49.

Taksi geliyor taksi
Arkası tenekeli
Şoförlere varmayın
Şoförler tehlikeli (K.k. 36).

50.

Tam üstünde boyunduruk
Gide gide yorulduk
Hani bizim hanım dünürşü
Acımızdan kırıldık (K.k. 63).

51.

Türkü söylerim türkü
Sesim kalın olmasa
Oyun oynarım oyun
Sakallılar olmasa (K.k. 36).

52.

Uzun uzun kamlşlar
Ucunu bağlamışlar
Benim yârim hasta idi
Gurbete yollamışlar (K.k. 64).

53.

Uzun uzun uzasın
Koyunlar kuzulasın
Sabredelim yârim
Altınlar ucuzlasın (K.k. 43).

54.

Vuracağım ananı
Vuracağım babanı
Bunda darılmak olmaz
Alacağım ablanı (K.k. 36).

55.

Yâri yolladım yola
Gözlerim dola dola
Bulutlara yalvardım
Üstüne gölge ola (K.k. 37).

56.

Yârimin adı Recep
Muradına erecek
Git babamın eline
Beni sana verecek (K.k.75).

57.

Yazı yazdım kış idi
Kalemim gümüş idi
Daha yazacak idim
Ellerim üşüdü (K.k. 47).

58.

Yola giderim yola
Yolları sora sora
Benim tatlı yârimi
Kimler almış koynuna (K.k. 8).

2.1.2.2. Türküler

Türküler halkın başına gelenleri, mutluluğunu, üzüntüsünü, ruh hâlini, inancını, dünya görüşünü aksettiren; genellikle hece ölçüsü kullanılarak ve ana bölümlere bağlantılar getirilerek söylenen manzum ve ezgili anonim ürünlerdir (Kaya, 2014: 798). Yapısı ve sözleri bakımından iki bölümden oluşan türkülerin, bent adı verilen birinci bölümünde asıl sözler yer alırken her bendin sonunda tekrarlanan; bağlama ya da kavuştak olarak adlandırılan nakaratlar ise ikinci bölümü oluşturur. Her iki bölüm kendi aralarında uyaklanır (Dilçin, 2013: 289).

Yörede türküler genellikle nişan, kına gecesi, düğün ve asker uğurlama törenleri esnasında söylenmektedir. Özellikle kına gecesi ve düğünlerde oyun havalarıyla davetliler eğlendirilirken yanık ezgilerle söylenen uzun havalarla ise misafirlere derin bir of çektirilmektir. Ayrıca gelini ağlatmak için söylenen duvak türküleri de yöredeki kına gecelerinin vazgeçilmezlerindedir (K.k. 62). Yörede türkü söylemeye “türkü dizme, türkü çığırma/çağırma veya türkü yakma” denilmektedir (K.k. 7, 62).

Yörede yapılan derleme ve literatür taraması sonucunda elde edilen türküler ve bu türkülerden bazılarının hikâyeleri şu şekildedir:

1. Türkü:

Gücek Sıçan

Yörede yaşayan fakir bir gencin evlenme isteğini ve evlendikten sonraki durumunu konu alan türkü şu şekildedir:

Gücek sıçan evlenecek
Parası yok dilenecek
Sivrisinek saz çalacak
Gücek sıçan, gücek sıçan.

Gücek sıçan evlenecek
Kasaplardan et çalacak
Sizin köyden kız alacak
Gücek sıçan, gücek sıçan.

Gücek sıçan evleri var
Eğri büğrü yolları var
Çıplak çıplak dölleri var
Gücek sıçan, gücek sıçan (K.k. 36).

2. Türkü:

Debreli Hasan

Adına türkü yakılan ve adını taşıyan bir halk oyunu bulunan Debreli Hasan, Yunanistan'ın Drama kentinde yetişmiş, gayrimüslim eşkiyaların zulümlerinin kol gezdiği dönemlerde Türklerin koruyucusu ve sesi olduğu söylenen bir halk kahramanıdır (K.k. 5, 48).

Yörenin büyük bir çoğunluğunu oluşturan mübadil halk, türküde adı geçen Debreli Hasan ve Drama köprüsüne büyük saygı göstermektedir. Doğdukları yerlerden koparılan mübadiller, bölgeye duydukları özlemi gidermek ve bunun yanı sıra Debreli Hasan'a olan saygılarını göstermek için belediyenin de desteğini alarak yörenin Karşıyaka Mahallesi'nden⁷ geçen Uluçay üzerine "Drama Köprüsü" adı verilen köprünün yapılmasını sağlamışlardır (K.k. 5, 28).



Şekil 2. 10. Uluçay üzerindeki Drama Köprüsü (Alaçam Belediyesi, 2011)

⁷ Yöredeki mübadil halkın büyük bir çoğunluğunun ikamet ettiği yer olduğu için köprünün özellikle buraya yapıldığı söylenmektedir (K.k. 28).

Yörenin meşhur türkülerinden olan ve mübadil düğünlerinde muhakkak söylenen türkünün sözleri şu şekildedir:

Drama köprüsünü (bre Hasan) gecemi geçtin
Ecel şerbetini (bre Hasan) ölmeden içtin
Anadan babadan (bre Hasan) nasıl vazgeçtin Hasan

At martinini (bre Hasan) dağlar inlesin
Drama mahpusunda Hasan namın yürüsün

Drama Köprüsü (bre Hasan) dardır geçilmez
Soğuktur suları (bre Hasan) bir tas içilmez
Anadan baban geçilir (bre Hasan) yardan geçilmez Hasan

At martinini (bre Hasan) dağlar inlesin
Drama mahpusunda Hasan namın yürüsün

Mezar taşlarını (bre Hasan) koyun mu sandın
Adam öldürmeyi (bre Hasan) oyun mu sandın
Drama mahpusunu (bre Hasan) evin mi sandın

At martinini (bre Hasan) dağlar inlesin
Drama mahpusunda Hasan namın yürüsün (TRT Türk Halk Müziği

Repertuvar Kitabı, Rep. Sıra No:1987).

3. Türkü:

Lillari⁸

Yöredeki düğünlerde halay çekilirken icra edilen bu türkünün sözleri söylenirken davul zurna tamamen susar, dörtlükler arasındaki boşluklarda ise davul zurna devreye girer (K.k. 62).

Samanlık dolu saman
Sallan sevdiğim sallan
Eller düğün ediyor da
Bizim düğün ne zaman

Hele hele güzelim bir tane de
Bir de ben iki tane
Seni seven çok olur da
Candan seven bir tane

⁸ “Geçmişte düğünlerde genellikle kadın ve genç kızlar ev içerisinde erkekler ise dışarıda eğlenirdi. Ev içinde bulunan genç kızlar kapı ve pencerelere çıkarak oynayanları izlerlerdi. Dışarıda oyun oynayan erkekler de genç kızları görünce Lillari türküsüyle genç kızlara mesaj gönderirdi.”(K.k. 66).

Pencerenin camına da
Boya vurarım boya
Pencereden bakana da
Sarılısam doya doya (K.k. 62, 66).

4. Türkü:

Kına (Duvak) Türküsü

Yörede düğünden bir gün önce damat tarafının geline kına yakmaya gelmesine “kına gecesi” denilmektedir. Kına gecesi esnasında gelin, toplanılan alanın orta yerine bir sandalyeye oturtularak başına kırmızı bir örtü örtülür. Ardından sesi güzel olan kadınlar tarafından, geçmişte olduğu gibi günümüzde de gelini ağlatmak amacıyla türkü söylenir (K.k. 67). Bu türküler “kına veya duvak türküsü” olarak adlandırılmaktadır.

Yörede geçmişte söylenen duvak türküleri şu şekildedir:

1.

Altın tas içinde anam kınam öğülür/ezilir.
Gümüş tarak ile anam, zülfüm çözülür.
Ağlama derler bana anam, nasıl ağlamayım
Ellerin evinde anam, nasıl durayım

Dut ağacına çıktım anam, dalından tuta tuta
Ellerin lafı sözü bitmez anam yuta yuta
Çam başına çıktım anam çıram kararı
Etrafıma bakındım, hiç kimsem kalmadı. (K.k. 26, 63).

2.

Çaktılar çakmak taşını
Kurdular gelin aşını
Ağlatmasınlar gelinin kardeşini

Şen anam, şen babam, evin şen olsun
İşte geldim, gidiyorum anam haberin olsun.

Al duvak ile gelin at üstünde
Gelin ettiler kızı çocuk yaşında
Gelin gider, ana ağlar peşinde.

Şen anam, şen babam, evin şen olsun
İşte geldim, gidiyorum anam haberin olsun. (K.k. 26, 67).

Günümüzde söylenen kına türküsü ise şu şekildedir:

Uzak uzak/Yüksek yüksek tepelere ev kurmasınlar
Aşrı aşrı memlekete kız vermesinler
Annesinin bir tanesini hor görmesinler

Uçan da kuşlara malum olsun
Ben annemi özledim
Hem annemi hem babamı ben köyümü özledim

Babamın bir atı olsa binse de gelse
Annemin yelkeni olsa açsa da gelse
Kardeşlerim yollarımı bilse de gelse

Uçan da kuşlara malum olsun
Ben annemi özledim
Hem annemi hem babamı ben köyümü özledim (K.k.19, 43).

2.1.2.3. Ağıtlar

Ağıtlar, ölüm başta olmak üzere ayrılığın veyahut üzüntünün meydana getirdiği keder sebebiyle ortaya konulan lirik ve manzum ürünlerdir (Kaya, 2014: 42). Eski Türk toplumlarında ölen kişilerin ardından yağ törenleri düzenlenir, bu törenler esnasında ölen kişinin sevilen yönleri, ölümünden duyulan üzüntü sagu adı verilen şiirlerle anlatılırdı. Ağıtlar geçmişte sagu olarak adlandırılan şiirlerin devamı niteliğindedir ve bu da bizlere ağıt söyleme âdetinin eski Türk geleneklerinden biri olduğunu gösterir (Tavukçu, 2009: 60).

Yörede yapılan derleme çalışmaları sırasında yaygın bir yas ve ağıt kültürünün olmadığı tespit edilmiştir. Böyle bir gelenek olmadığı için kültür ürünlerine rastlanmasa da ağıtlarla ilgili edinilen bilgiler şu şekildedir:

Ölenin ardından yas tutulur, ağıt yakılır. Ağıtlar bir insanın kaybindan duyulan acının sözlerle dışa vurumudur. Ölenin ardından tutulan yasin süresi kişiden kişiye değişmekle birlikte en yaygın süre kırk gündür. “Kırkı çıkmak” denilen bu süre zarfında gülmek, eğlenmek, ölü çıkan evi boş bırakmak, süslü püslü giyinmek gibi eylemden kaçınılır. Yörede ölen kişinin ardından iyilikleri, dünyada çektiği sıkıntılar, geride bıraktığı çoluğu çocuğuyla ilgili duygu ve düşünceler “şunu yapardın, bunu yapardın, şöyle derdin, böyle ederdin...” şeklinde ölüünün hayatından kesitler içeren durumlar belli bir ezgiyle dile getirilir. Anadolu’da ağıt yakma olarak adlandırılan bu dile getirme şekline yörede “gaydeli/ kaydeli ağlama” denilir (K.k. 62).

Anadolu’nun bazı yörelerinde olduğu gibi Alaçam’da ağıtçılık yapan yani cenazelere giden özel ağıtçılar yoktur. Ölen kişinin ardından genellikle annesi, kızı ve eşi -ölen kişinin erkek olduğu durumlarda- ağıt yakar. Yakılan bu ağıtların belirli bir kalıbı ve ezgisi yoktur. Ölen her kişi için ayrı ağıt yakılmakta ve ağıtı yakan kişi ezgisini kendisine göre belirlemektedir.

Yakın zamana kadar ölen kişinin peşinden ağlayan olmadığına “Vah vah ardından gözyaşı dökeni yok.” yorumu yapılarak aile kınanırken evde ağlama ve figan seslerinin çokluğunda ise “Ne kadar da seveni çokmuş.” denilerek hem ölen kişi hem de aile dolaylı yoldan övülürdü. Ancak günümüzde dinî telkinlerin tesiriyle (İslam dininde cenazelerde yüksek sesle ağlamanın, feryat etmenin, ağıt yakmanın bir nevi Allah’ın verdiği isyan olduğu söylendiği için) ağıt yakma geleneği azalmıştır (K.k. 67).

Ayrıca yörede ölenin ardından ağıt yakıldığı gibi gelin olacak kızın ardından da özellikle kına gecelerinde ve gelin çıkımlarında -gelinin baba evinden ayrıldığı esnada- ağıt yakılmaktadır. (K.k. 43).

2.1.2.4. Ninniler

Ninniler, çocukları severken veya uyutmaya çalışırken söylenen birtakım duygu ve düşünce, inanç, umut, hayal, sevinç ve üzüntüleri içinde barındıran; genellikle dört dizeli ve dize sonlarına bazı klişe sözlerin ilave edildiği ezgiyle söylenen manzumlardır (Kaya, 2014: 619).

Uzun yıllardır Türk kültüründe var olan ninniler, ilk bakışta kısa ve basit türler gibi görünse de aslında önemli birçok işleve sahiptir: Öncelikle bebeğin rahatça uykuya dalmasını, sakinleşmesini, kendisini güvende hissetmesini ve annesiyle iletişim kurmasını sağlar. Topluma ait kültürel değerleri içeren ve bunları çocuğa aşılayan ninniler bütün bunların yanı sıra ana dilin, akrabalık ilişkilerinin, dinî ve ahlakî değer yargılarının öğretilmesi, millî değerlerin tanıtılması ve bütün bunların ezgi eşliğinde söylenmesiyle çocuğa estetik bir kavrayış kazandırılması gibi niteliklere sahiptir. Genellikle kadınlar -özellikle bebeğin annesi ve bununla birlikte ninesi, ablası, teyzesi, halası vb. yakınları- tarafından söylenen ninniler, kadınların iç dünyasını yansıtmaları bakımından da dikkat çekicidir. Ninni söyleyen kadın, hazır ninni kalıplarını kullanmasının yanı sıra kendisine ait sözlerle ninni söyleyebilir. İrticalen söylenen bu ninniler, genellikle kadının psikolojik durumunu yansıtmaların yanı sıra onun dertlerini döküp rahatlamasına da olanak sağlar (Coşkun, 2013: 503-512).

Yörede yapmış olduğumuz bir görüşmede ninni ile ilgili olarak kaynak kişimiz şunları ifade etmiştir:

Eskiden bağ bahçe, tarla tapan işleri çoktu. Annenin bebeğini kucığına alıp veya başında durup da ninni söyleyecek vakti olmazdı. Bebek belli bir yaşa gelene kadar beşikten alınmaz, bütün işleri (emzirmesi, altının değiştirilmesi vs.) beşikten beri görülürdü. Bebeği uyutma işi de genellikle kendisinden birkaç yaş büyük ablaya düşerdi. Anne iş yaparken beşiğe bağlanan ip ablanın eline tutuşturulur ve bebek o şekilde uyutulurdu. Şimdiki nesil bilirse ninni bilir. Eskilerin ninni söyleyecek vakti bırak, çocuğunun yüzüne bakacak vakti olmazdı (K.k. 67).

Yöreden derlenen altı ninni şu şekildedir:

1.

Dandini dandini danalı bebek

Mini mini elleri kınalı bebek

Annesi onu çok sever

Uyusun da büyüsün güzel bebek. (K.k. 19)

2.

Dandini dandini dastana

Danalar girmiş bostana

Kov bostancı danayı

Yemesin pancarları/lahanayı

Eee eee ee...

PıŖŖ pıŖŖ pıŖŖ ...

Uyusun da büyüsün nenni

TıpıŖ tıpıŖ yürüsün nenni

Eeee eee eee ee uyu yavrum nenni. (K.k. 55,76)

3.

Dandini dandini danadan

Bir ay doğmuş anadan

BağıŖlasın yaradan

Mevlam korusun nazardan

PıŖŖŖ pıŖŖŖ pıŖŖ pıŖŖ... (K.k. 19, 43, 76)

Dandini dandini danalı bebek

Mini mini elleri kınalı bebek

Annesi onu çok sever

Uyusun da büyüsün güzel bebek. (K.k. 19)

4.

FıŖ fıŖ kayıkçı

Kayıkçının küreği

Hop hop eder yüreği

AkŖama fincan böreği

Benim de yavrum uyusun

Uyusun da büyüsün

Eeee eee eee ee... (K.k. 19, 40).

5.

Hu hu hu Allah

Sen uykular ver Allah

Benim yavrum uyusun

Uyusun da büyüsün,

Büyüsün de yürüsün, inŖallah. (K.k. 18, 76)

6.

Karanfil oylum oylum

Uyuyor canım yavrum

Eğer kuzum uyursa

Şen olur benim gönlüm. (K.k. 29)

2.1.2.5. Bilmeceler

Bilmeceler, tabiat unsurları ve bu unsurlara bağlı olayları; insan, hayvan ve bitki gibi birçok canlıyı; eşyayı, akıl, zekâ ve güzellik gibi soyut kavramların yanı sıra dini konu ve motifleri kapalı bir şekilde yakın, uzak münasebetler ve çağrışımlarla düşünce, muhakeme ve dikkatimize aksettirerek bulmayı hedefleyen kalıplaşmış sözlerdir (Elçin, 1989: 1).

Bütün sözlü kültür ürünlerinde olduğu gibi sözlü ortamlarda söylenerek nesilden nesile aktarılan bilmeceler, insanoğlunun keskin zekâsının önemli mahsullerinden biridir. Kültürel hafızanın oluşumu, geleceğin kurgulanması ve yönetilmesi gibi önemli işlemlere sahip olmasının yanı sıra insanların ve özellikle çocukların zihnini geliştirmek, çalıştırmak gibi rolleri de mevcuttur (Türkyılmaz, 2019: 156). Ayrıca bilmeceler, ait olduğu toplumun kültürel geçmişi başta olmak üzere günlük hayatta yaşadıkları, dini inanışları, geçiş dönemleri, halk bilgisi ürünleri (veterinerlik, hekimlik, ekonomisi, sanat ve zanaatları, teknolojisi vb.) gibi birçok konudan izler taşımakta ve bunların kuşaktan kuşağa aktarılmasına katkıda bulunmaktadır.

Yöreden derlenen kırk beş bilmece, alfabetik sıralamaya uygun şekilde aşağıda verilmiştir:

1.

Âdem yememiş

Âlem yemiş.

(Ana Sütü) (K.k. 25)

2.

Ak tavuk pinden bakar.

(Sümük) (K.k.37)

3.

Allah yapar yapısını

Kesgel açar kapısını.

(Karpuz) (K.k.27)

4.

Bakkalda satılmaz
Ateşte pişirilmez
İçmeyen olmaz.

(Anne Sütü) (K.k. 67)

5.

Ben giderim, o gider
Para kadar iz eder.

(Baston/Değnek) (K.k.24, 54)

6.

Ben giderim, o gider
Sağımda solumda lip lip eder.

(Gölge) (K.k. 58)

7.

Benim bir oğlum var
Gelenin geçenin eline iş.r.

(İbrik) (K.k.63)

8.

Benim bir oğlum var,
Gelenin geçenin g.tünü öper.

(Minder) (K.k. 63)

9.

Bil bilmece taşı
Bilmezsen arkanı kaşı.

(Lif) (K.k. 66)

10.

Bir oğlum var
Kat kat gömleği var.

(Soğan) (K.k. 54, 70)

11.

Buradan attım hızıyla
Karşıdan çıktı yıldızıyla.

(Tüfek) (K.k.44, 56)

12.

Buradan baktım az görünür
Yanına vardım çok görünür.

(Karınca sürüsü) (K.k.31)

13.

Cennetten çıkmaz
Cehennemden korkmaz.

(Bebek) (K.k. 57)

14.

Çarşıdan alınmaz
Mendile koyulmaz
Elle tutulmaz
Gözle görülmez.

(Uyku) (K.k.53)

15.

Dağdan gelir, taştan gelir
Beş bıyıklı eniştem gelir.

(Töngel) (K.k. 49)

16.

Dağdan gelir, taştan gelir
Kükremiş bir aslan gelir.

(Sel) (K.k. 49)

17.

Dağdan gelir dak gibi
Kolları budak gibi
Eğilmiş su içer
Bağırır oğlak gibi.

(Öküz Arabası) (K.k. 56, 64)

18.

Dal ucunda ışık yanar.

(Kiraz) (K.k. 37)

19.

Dal ucunda siyah boncuk.

(Böğürtlen) (K.k. 37)

20.

Dal üstünde beş bıyık.

(Töngel) (K.k. 64)

21.

Dal üstünde kitli sandık.

(Ceviz) (K.k.37)

22.

Dişi yok, insan ısırır.

(Isırgan) (K.k.66)

23.

Dolu gider, boş gelir

Ağzıma hoş gelir.

(Kaşık) (K.k. 19)

24.

Ete leyli, beri leyli

Bir ayak üstünde durur leyli.

(Kapı) (K.k. 24)

25.

Ev önünde ağzı kara.

(Fırın) (K.k. 20, 63, 64)

26.

Evde kara kutu, içi insan dolu.

(Televiyon) (K.k. 57)

27.

Gelin içerde, saç dışarıda.

(Mısır) (K.k. 37)

28.

Gündüz kan yalar, gece yıldız sayar.

(Öndüre) (K.k.63, 66)

29.

İki çatal zıp k.çıma.

(Pantolon) (K.k. 66)

30.

Kıllı ağzını açtı, çıplak içine kaçtı.

(Çorap) (K.k. 24)

31.

Kırk kavak yaprağı

Sultan Süleyman toprağı.

(Kur'an-ı Kerim) (K.k. 63)

32.

Köy içinde tak tuk.

(Mengenüz)⁹ (K.k.58)

33.

Met metice, burnu biraz eğrice.

(Nohut) (K.k. 63)

34.

Sarı öküz yattı, kalkmadı

Kara öküz gitti, gelmedi.

(Köz-Duman) (K.k. 64)

35.

Sarıdır sarkar, düşerim diye korkar.

(Ayva) (K.k. 37)

36.

Tam altında teke bağlı

Boynuzu köke bağlı.

(Kabak) (K.k. 64)

37.

Tepede iki kartal, biri kalkar, biri oturur.

(Terazi) (K.k. 37)

⁹ Mengenüz (Kendir Dokumacılığı) için bk. s. 253.

38.

Yer altında bulgur kaynar.

(Karıncı) (K.k. 37)

39.

Yer altında cücüklü tavuk.

(Patates) (K.k. 15)

40.

Yer altında kitli sandık.

(Mezar) (K.k. 17, 64)

41.

Yer altında sakallı dede.

(Pırasa) (K.k. 66)

42.

Yer altından keçi geçer

Boynuzu köke geçer.

(Saban) (K.k.67)

43.

Yerim yerim karnım doymaz.

(Sakız) (K.k. 18)

44.

Yük üstünde yumalak.

(Kedi) (K.k. 43)

45.

Zengin elinde, fakarın dilinde.

(Para) (K.k.66)

2.1.2.6. Tekerlemeler

Tekerlemeler, hem konu ve içerikleri hem de şekil ve işlevleri dolayısıyla sınırları kesin olarak belirlenemeyen halk edebiyatı mahsulleridir. Genellikle halk edebiyatının masal, halk hikâyesi, ninni gibi diğer türlerine bağlı olarak ortaya konulsa da bağımsız bir şekilde meydana getirilen tekerlemeler (oyun tekerlemeleri, tören-inanç tekerlemeleri) de mevcuttur (Oğuz, vd., 2017: 252-253).

Çocuk zihninin ve dünyasının ürettiği ilk şiir örnekleri olarak anılan ve daha çok çocuklar tarafından ortaya konulan tekerlemeler, soyut ve kafiyeli kelimelerden oluşmaktadır. Çocuklar için bir eğitim aracı olan tekerlemeler özellikle dil gelişimine katkıda bulunmasının yanı sıra anlatmalık türlerin girişinde söylenerek dinleyicilerin dikkatini çekmek ve anlatılacaklara hazırlamak amacıyla kullanılmaktadır. Ayrıca çocukların bütün gelişim alanları üzerinde büyük öneme sahip olan oyunların oynanması (takım arkadaşı ve ebe seçimlerinde) sırasında tekerlemelerden yararlanılmaktadır (Kayabaşı ve Günindi, 2016: 19).

Yörede tespit edilen on bir tekerleme örneği; masal tekerlemeleri, oyun tekerlemeleri/sayısmacalar ve yanıtmacalar olmak üzere üç gruba ayrılmıştır:

Masal Tekerlemeleri:

1.

Bir varmış, bir yokmuş. Evvel zaman içinde, kalbur saman içinde, develer tellal, pireler berber iken; ben dedemin beşiğini tıngır mıngır sallar iken dedem düştü beşikten, nenem düştü eşikten derken biri kaptı maşayı, diğeri kaptı meşeyi, döndürdüler dört köşeyi. Dar attım kendimi sokağa, az gittim, uz gittim. Altı ay, bir güz gittim. Bir de dönüp baktım ki bir arpa boyu yol almışım. Bu macera bitmez uzatmayalım en iyisi... (K.k. 18).

Oyun Tekerlemeleri/Sayısmacalar:

1.

Gel köyüm gel
Eti yanına geçeyim
Beri yanına geçeyim
Bir bardak suyunu içeyim
Anam bir tavuk kessin
Ben etini yiyeyim
Sen de eşeğin koca k.çını ye. (K.k. 75)

2.

İngili mingili kokoli kokoli
Yes mi no mu
No mani no mani

Yes mi, no mu?

(Yes: Kaleciyi kes)

(No: Em no pinokyo). (K.k. 18).

3.

Ooo Allah'tan başlıyorum

Şeytanı taşıyorum

Kim çıkacak bilmiyorum

Rum rum rum

Kırmızı mum

Dolapta pekmez

Yala yala bitmez

Ayşecik cik cik cik

Fatmacık cık cık cık

Sen bu oyundan çık

Çıka çıka çık. (K.k. 47)

4.

Ooo piti piti

Karamela sepeti

Terazi lastik jimnastik

Biz size geldik, bitlendik

Hamama gittik, temizlendik

Dik dik dik

İlk dersimiz matematik. (K.k. 47).

5.

Üşüdüm üşüdüm

Daldan elma düşürdüm

Elmamı yediler

Bana cüce dediler

Cücelikten çıktım

Bey oğluna gittim

Bey oğlu hasta

Çorbası tasta

Et yemez, süt içmez.

Hastalığı hiç geçmez. (K.k. 51)

Yanıltmacalar:

1. Al bu takatukaları, takatukacıya takatukatmaya götür. Takatukacı, takatukaları takatukalayamam derse takatukaları takatukatmadan geri getir (K.k. 62).

2. Bir berber bir berbere: Bre berber, gel beraber bir berber dükkânı açak, demiş (K.k.18).

3. Eller bir ala dana aldı da ala danalandı, biz dana alıp da ala danalanamadık (K.k. 18).

4. Keşkekçinin keşkeklenmemiş keşkek keşkesini keşkeklemek gerek (K.k. 9).

5. Sarımsağı saklasakta mı yesek, saklamasakta mı yesek (K.k. 43).

2.1.3. Konuşmalık Türler

Konuşmalık türler, günlük hayatta diğer insanlarla iletişime geçmek, kısa yoldan meramı anlatmak, bir kişi veya topluluk hakkında iyi ve kötü dilekleri dile getirmek gibi amaçlarla kullanılan kalıp sözleri içermektedir. Her zaman belirli bir biçimde kullanılmaları yani kalıplaşmış olmaları nedeniyle zihinde kolayca tutulan bu sözler yeri ve zamanı geldiğinde kullanıldığı ve konuşma dilinin bir parçası olduğu için bu başlık altında yer almaktadır (Boyraz, 2012: 44).

Yörede icra edilen konuşmalık türler içerisindeki atasözleri, deyimler, dualar ve beddualar bu bölümde ele alınmıştır.

2.1.3.1. Atasözleri

Atasözleri, ataların asırlarca karşılaştıkları olay ve deneyimlerden aldıkları dersleri, düşünce ya da öğütleri, değer yargılarını kaideleştirerek sonraki kuşaklara aktardıkları ve herkesçe benimsenmiş özlü sözlerdir (Kaya, 2014: 121).

Atasözleri milletlerin varoluşlarının ve kendisini kendi yapan özellikleri olan benliklerinin aynası gibidir. Bilinmeyen bir tarihte bilge kişiler tarafından söylenen atasözlerinin daha sonra söyleyenleri unutulmasına rağmen halk tarafından benimsendiği için nesilden nesile aktararak milletlere mal olur. Her milletin

kendine özgü atasözleri vardır. Milletin zekâsını, ideallerini, yaşayış biçimlerini, düşüncelerini, gelenek ve göreneklerini ihtiva eden atasözleri kısacası halkın portresini çizerek gözler önüne serer (Sarıtaş, 2012: 176).

Yörede derlenen yetmiş yedi atasözü, alfabetik sıralamaya uygun şekilde aşağıda verilmiştir:

Abaya yük denmez, ataya öf denmez.

Abdesti yel gibi alacaksın, namazı yıl gibi kılacaksın.

Acı acıyı, su sancıyı keser.

Adam olacak çocuk bakışından belli olur.

Ağız var inci döker, ağız var zehir söker.

Ağlamayan bebeğe cicik verilmez.

Ağrısız baş mezarda gerek.

Ağzı olanın g.tüde olur.

Alay etme kimseyle alay edilecek olursun.

Aptalın yağı bol olunca münasip yerlerine çalarmış.

Aslandan aslan, itten it çıkar.

At b.kuna gölge düşünce tembellere gayret düşer.

Atasız uşak, yularsız eşeğe benzer.

Ateşe ateşle gidilmez.

Bağın taşlısı, kızın saçlısı.

Bahşiş atın dişine bakılmaz.

Bakmakla öğrenilse it kasap olurdu.

Balcının bal taşı, oduncunun baltası olur.

Bebekler uyuya uyuya büyür, yaşlılar uyuya uyuya ölür.

Bir huysuz dana, bir ahır dananın ipini kırdırır.

Bir insanın ebesi çok olunca doğumu ters olur.

Boş ambara sıçan düşmez.

Bozuk mal sahibine döner.
Canı kaymak isteyen camışı yanında taşır.
Çanağına ne doğrarsan kaşığına o çıkar.
Çarşı iti ev beklemez.
Çobanın gönlü olursa tekeden yağ çıkarır.
Çoluğu çocuğu olan her şeyi görür.
Değirmenden gelenden ekmek umarlar.
Deli desen bağlanmaz, ölü desen ağlanmaz.
Doğmamış çocuğa don biçilmez.
Dut giyindi soyun, dut soyundu giyin.
Eceline susamış yılan yol ortasına çıkar.
Eden bulur, inleyen ölür.
Ekmek buldun giriş, iş buldun sıvış.
El eliyle yılan tutup yılana da yazık etme.
Elden kalan elli gün kalır.
Erken kalkan yol, erken evlenen döl alır.
Eşeğini dövmeyen semerini döver.
Ev danasından öküz olmaz.
Evi yuva eden kadındır.
Fare deliğe sığmamış bir de kuyruğuna teneke bağlamış.
Gelin eşikte, oğlan beşikte.
Göle düşen ıslanır.
Güneş açtı yaz, kapadı kış.
Güzelliğe doyulur da güzel huya doyulmaz.
Her evin soğan doğraması ayrıdır.
Isırarak it dişini göstermez.

İki fakir bir kilimde olur da iki kral bir ÷lkede olmaz.
İş başa düşünce paşa dağa düşer.
İtle dalaşmaktansa yolu dolaşmak daha iyidir.
Kalp sızlamadan gözden yaş gelmez.
Kaşıkçının evinde kaşık bulamamışlar.
Kem göz insanı mezara, öküzü kazana kor.
Kem göz taş çatlatır, insan yıkar.
Kız kundakta, çeyiz sandıkta.
Kimse ayranım ekşi demez.
Kork Aprul'un beşinden öküzü ayırır eşinden.
Koyuna çoban, tarlaya saban gerek.
Körün değneği gözünün önünde gerekli.
Köy yanar, deli taranır.
Kurt yavrusu büyüğünden ne görürse onu eder.
Mart martlar, kapı baca çatlar.
Maşa kadar kocası olanın paşa kadar hükmü olur.
Öküz çift olunca düz gidilmez.
Ölüsü olan bir gün, delisi olan her gün ağlar.
Pahalıysa vardır bir hikmeti, ucuzsa vardır bir illeti.
Sabanın koluna yapışan el, aç kalmaz.
Sen ağa, ben ağa, bizim ineği kim sağa.
Sıçandan doğan iplik keser.
Tarlayı taşlı yerden kızı kardeşli yerden al.
Taş altına giden gelmez.
Uyku kırk kantar, uyudukça artar.
Üç gün yatak, dördüncü gün toprak.

Vakitsiz öten horozun boynunu keserler.

Yâr ölmeden kıymeti bilinmez.

Yazın başı pişenin, kışın aşı pişer.

(K.k. 3, 8, 11, 15, 20, 22, 24, 25, 29, 31, 34, 35, 41, 45, 47, 50, 55, 60, 61, 65, 67, 71, 73, 74, 81).

2.1.3.2. Deyimler

Deyimler bir olayı, durumu veya düşünceyi en az iki kelimeyle özetleyen, gerçek anlamının dışında anlamlar içeren kalıplaşmış sözlerdir (Kaya, 2014: 255).

Atasözleri gibi deyimler de kısa ve özlü anlatım vasıtalarıdır. Atasözleri genel olarak kendisine ulaşana yol göstermek amacı güderken deyimler anlatıma estetik katmak ve çekici hâle getirmek için kullanılır.

Yöreden derlenen kırk üç deyim, alfabetik sıralamaya uygun şekilde aşağıda verilmiştir:

Açlıktan kırılmak

Alkuru geçmek

Alt tekneye oturmak

Altın adını bakır etmek

Ata et, ite ot yedirmek

Ateş almaya gelmek

Başına kakmak

Başını bağlamak

Çala çala bir havaya dönmek

Çene yarıştırmak

Çömlekçi katırını ürkütmek

Dara getirmek

Dede b.ku yemek

Dibinin üstüne oturmak

Dikine gitmek
Dil uzatmak
Dolusunu devirmek
Dünyaya kazık çakmak
Ebesinin yıkadığıyla durmak
Eğreti vermek
Eli cebine varmamak
Eşiğine yüz sürmek
Et bağlamak
Etek silmek
Fitne sokmak
Gözleri ışıkmak
Gözünü bölertmek/ belertmek
Harama bakmak
İnciğini cıncığını çıkarmak
İpliği pazara çıkmak
Kabak tadı vermek
Kaşını karartmak
Mantar gibi bitmek
Molla Davud'un köftesi hesabı¹⁰
Nalları dikmek
Suyu çekilmiş değirmen gibi olmak

¹⁰ Yörede sıklıkla kullanılan bu deyimle ilgili şöyle bir hikâye anlatılmaktadır: “Köyün birinde Molla Davut adında biri yaşarmış. Bu adam yedirmeyi ve içirmeyi çok severmiş. Bir gün karısı akşam yemeği için köfte pişirmiş. Adam da o gece karısından habersiz akşam yemeğine misafir getirmiş. Kadın ne yapacağını şaşırması köfte ancak ev ahalisine yetecek miktardaymış. Ne yapayım ne yapayım derken bir de yağlı edeyim bunun yanına yettiği kadar artık, demiş. Hep birlikte sofraya oturmuşlar, yemek o kadar bereketliymiş ki herkes tika basa doymuş. Sofrada ne köfte ne de yağlı ekmek kalmış. İkisi de aynı anda bitmiş. O günden sonra birbirine denk gelen, yolunda giden; her iş için yörede bu deyim kullanılır olmuş.” (K.k. 66).

Taban patlatmak

Tereciye tere satmak

Tin tin akıllı, ince fikirli olmak

Yaş peştamal gibi sarmak

Yaşmak tutmak

Yatak yorgan yatmak

Yellendiğini s.çtım diye haber etmek

(K.k. 3, 9, 18, 19, 22, 25, 29, 31, 36, 37, 43, 46, 50, 56, 62, 69, 71, 74, 76, 81).

2.1.3.3. Dua ve Beddualar (Alkış ve Kargışlar)

Türk halk edebiyatında ve kültüründe mühim bir yere sahip olan dua ve beddualar, toplumda sevincin ve üzüntünün dışı vurumu olarak yerini almıştır. Eski Türkçede alkış terimiyle karşılanan dualar, insanların sevdikleri, yakınları ve iyilik gördükleri kişiler için iyi dileklerini içeren kalıplaşmış sözlerdir. Duaların aksine, çaresizlik, acı ve üzüntü içinde olan kötülüğe uğramış kişinin rahatlamak, teskin olmak amacıyla söylediği, kötü dilekleri içeren kalıplaşmış sözlere ise beddua, kargış denir (Kaya, 2014: 161-282).

Yörede kullanıldığı tespit edilen otuz yedi dua ve kırk beddua, alfabetik sıralamaya uygun şekilde aşağıda verilmiştir:

Dualar (Alkışlar):

Adıyla yaşasın.

Ağzınızın tadı bozulmasın.

Allah acı yüzü göstermesin.

Allah analı babalı büyütsün.

Allah az verip aratmasın, çok verip azdırmamasın.

Allah bir yastıkta kocatsın.

Allah bugünümüzü aratmasın.

Allah damatlığını da gösterson.

Allah dert verip derman aratmasın.

Allah dertsiz derman vermesin.
Allah dinden, imandan ayırmasın.
Allah elden ayaktan düşürmesin
Allah iki iyilikten birini versin.
Allah kavuştursun.
Allah kazadan, beladan esirgesin.
Allah kimseyi açlıkla, susuzlukla terbiye etmesin.
Allah kuru iftiradan saklasın.
Allah muhabbetinizi arttırsın.
Allah şaşırtmasın.
Allah tuttuğunu altın etsin.
Allah yatak ömrü vermesin.
Allah yavrularına bağışlasın.
Allah zihin açıklığı versin.
Bereketini gör.
Berhudar olasın.
Biz yedik birini, Allah versin binini.
El öpenlerin çok olsun.
Geçmişlerinin canına değsin.
Göğsünde ak kıllar göresin.
Hayırlıysa beri, hayırsızsa geri gitsin.
Kem gözlerden irak olasın.
Ömrün uzun, düğünün güzün olsun.
Rabbim yoluna taş çıkarmasın.
Su gibi git gel.
Su verenlerin çok olsun.

Toprağı bol olsun.

Uğurlar olsun.

(K.k. 3, 4, 9, 15, 19, 23, 26, 29, 33, 38, 39, 44, 46, 55, 63, 64, 69, 75, 81, 98)

Beddualar (Kargışlar):

Ağzı yamulasıca.

Ağzında yenürce çıkasıca.

Allah ağız tadıyla yedirmesin.

Allah belanı, imam selanı versin.

Allah elime baktırsın.

Allah gözünü kör ede.

Allah'ından bulasıca.

Anneni it/eşek tepsin.

Bacasına baykuş tüneyesice

Basireti bağlanasıca.

Belini doğrultamayasıca.

Boynu altında kalasıca.

Boyun posun devrilsin.

Canı çıkasıca.

Çenesi bağlanasıca.

Çoluğunun çocuğunun hayrını göremeyesin.

Damarı kuruyasıca.

Eli kırılasıca.

Emdiğin süt burnundan gelsin.

Eştiği kuyuya düşesice.

Evine ateşler düşesice.

Evlat yüzü göremeyesice.

Gözünü toprak doyursun.

Gözünün yaşı kurumayasıca.

Hayrını göremeyesice.

İki yakan bir araya gelmesin.

Kanı içine akasıca.

Kanlar kusasıca.

Kanlı gömleği gelesice.

Kör şeytanından bulasıca.

Mezarında kemikleri sızlayasıca.

Ninemın yanına gidesice.

Ocağı sönesice.

Sabaha çıkamayasıca.

Sandalı boylayasıca.

Soyun sopun kurusun.

Sürüm sürüm sürünesin.

Teneşirlere gelesice.

Yediği içtiği zehir zıkkım olasıca.

Yüzü gülmeyesice.

(K.k.4, 9, 16, 18, 20, 24, 31,33, 37, 43, 51, 55, 58, 60, 62, 63, 67, 76, 81, 87).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GEÇİŞ DÖNEMLERİ

Bütün canlılar doğar, büyür ve ölür. Her canlı, kendisi için belirlenmiş bir zamana sahiptir. İnsan yaşamında doğum, evlilik ve ölüm gibi hayatın akışını değiştiren önemli evreler vardır. Bu evreler geçiş dönemi olarak adlandırılır. İnsanlar için bir durumdan diğerine geçişin sembolü olan bu dönemlerin her biri kendi içerisinde topluma ait birçok kültürel kod, inanç, dinsel- büyüsel işlem ve pratikler içerir (Yeşil, 2014: 118).

Yaşamın devamlılığını sağlayan doğum hadisesi ile birlikte hayat başlar. İnsan bebeklikten çocukluğa, çocukluktan ergenliğe geçer. Toplum içerisinde belli bir yaşa ve olgunluğa erişen insanın evlenmesi beklenir. Hemen hemen her toplumda evlilik törenleri kutlanmaktadır. Günay, kişilerin bir konumdan veya bir hâlden diğerine geçişlerinde geçiş törenleri düzenlendiğini, bu törenlerin eşik basamağında gerçekleştiğini belirtmektedir. Eşik basamağı, kişinin ait olduğu konumdan diğerine geçmeden önceki arada kalmışlığını simgelemektedir (1995:2). Bu durumda bir kişinin sahip olacağı yeni konumuna ulaşması için eşikten geçmesi gerekmektedir. Geçmişten günümüze toplumumuzda eşikte bulunma hâli sakıncalı olarak adlandırılmış ve bu durum halk inançlarında da “Eşikte duran iftiraya uğrar.”, “Eşikte duranı üç harfliler çarpar.”, “Eşikte duran kuma/eş üstüne gider.” kendini göstermiştir (K.k. 33, 37, 67). Kısacası eşik, kişi için tehlike içermektedir. Geçiş dönemleri için eşik kelimesinin kullanılmasının nedeni de bununla ilgilidir. Eşikte olan kişi hayatta bir konumu olmayan, bir bakıma hiçbir yerde olamayan kişidir. Bu nedenle eşikteki kişi, yeni bir konuma dâhil edilirken geçiş töreni olarak adlandırılan törenler düzenlenerek yalnız kalmaması, yeni konumunun bu törenlerle kutlanması ve çevreye duyurulması hedeflenmektedir. Ayrıca geçiş törenlerinin bireyin belirgin bir durumdan bir başkasına geçişinde yardımcı olmak, bireyin hayatını belirginleştirmek gibi amaçları da bulunmaktadır (Çobanoğlu, 2015: 205) .

Evlenen iki kişi düzenlenen geçiş töreniyle –düğün- toplumda artık aile olarak adlandırılmaya başlanır. Ailenin kurulmasıyla bireyler bir önceki konumları olan bekârlıktan başka bir konum olan eşliğe yani karı kocalığa geçer. Geçiş dönemlerinin ilki olan doğum ile toplumu meydana getiren aile kurumu birbirine sıkı sıkıya bağlıdır. Evlilik, çocuk ile tamamlanmaktadır. Anne ve baba olan bireylerin toplum

içerisindeki saygınlığı artar ve bu sayede yeni bir konuma da geçmiş olurlar. Toplum tarafından kişilerin yeni konumlarına ait rolleri taşıması beklenmektedir. Evlenen çiftlerin eş, anne ve baba gibi adlar ve rolleri taşıması; sünnet olan bireyin erkekliğe adım atması, âdet gören genç bir kızın artık çocukluktan çıkmış olması ve buna uygun davranması bu duruma örnektir. Geçiş dönemleri ve insan hayatı kaçınılmaz bir son olan ölümle biter.

Bu bölümde Alaçam yöresinde hayatın geçiş dönemleri olarak adlandırılan doğum, sünnet, evlilik ve ölüm konuları incelenmiştir. Yörede geçiş dönemlerinin özü tam anlamıyla değişirse de hayatın akışıyla uyumlu olarak, geçmişten günümüze geçiş dönemleri âdet ve pratiklerinde değişim olduğu, bu değişimin nedenlerinin okuma yazma oranının artması, teknolojinin gelişmesi, ekonomik şartların değişmesi ve göçler olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Kaynak kişilerden elde edilen bilgiler doğrultusunda geçmişe ve günümüze ait geçiş dönemi âdetleri, bu dönemler etrafında kümelenen tören, inanç, pratik ve uygulamalar tespit edilmiş ve her geçiş dönemi kendi içerisinde alt başlıklar altında ele alınarak yazıya geçirilmiştir.

3.1. Doğum

Doğum, yaşamın devamlılığını sağlayan olağanüstü bir olaydır. Her zaman mutlu bir olay olarak görülen doğum hadisesi güzellikleri beraberinde getirmektedir. Bitkilerin doğumu bereketi, canlılığı; hayvanların doğumu zenginliği; insanların doğumu ise soyun devamlılığını sağlamaktadır.

Çocuk sahibi olan fertler, toplum içerisinde aile olarak değerlendirilmeye başlanır. Türk kültüründe kutsal kabul edilen annelik vasfına erişen kadın, besleyen ve büyüten olarak görülmeye başlanır. Bu nedenle aile ve toplum içerisinde önemli bir konuma yükselir. Aynı şekilde erkek de babalık vasfına eriştiğinde ailenin ihtiyaçlarını gideren olarak görülmeye başlanarak aile ve toplum içinde daha saygın bir konuma yükselmektedir. Halk bilimi açısından birçok folklorik malzemeyi içinde barındıran doğum hadisesi; doğum öncesi, doğum sırası ve doğum sonrası olmak üzere üç başlık altında incelenmektedir (Artun, 2013: 150).

3.1.1. Doğum Öncesi

Doğum öncesi dönem, çiftlerin çocuk sahibi olmaya karar vermesiyle başlar ve doğum hadisesinin gerçekleşmesiyle son bulur. Bu bölümde, doğum öncesi

dönemi kapsayan; kısırlık, gebe kalma, gebelikten korunma, istenmeyen gebelik, aşırme, gebe kadının kaçınması gereken durumlar, cinsiyet tahmini ve doğum hazırlığı gibi alt başlıklarla ilgili yöreden derlenen bilgiler ele alınacaktır.

3.1.1.1. Kısırlığın Giderilmesi ve Gebe Kalma

Evlenmeleri üzerinden belirli bir süre geçmiş fakat çocuğu olmamış olan kadına ve erkeğe yörede “kısır” denilmektedir. Eskiden kısırlık, kadına ait bir kusur olarak görülmekteyken günümüzde bu görüşün tamamıyla yanlış olduğu belirtilmektedir (K.k. 20, 67, 81).

Günümüzde aileler çocuk sahibi olmak için genellikle doktora gitmeyi tercih etmesine rağmen, doktordan çare bulamadıklarında veya ek bir tedavi yöntemi aradıkları durumlarda bazı uygulamalara başvurmaktadır. Bu uygulamalar şu şekildedir:

Alaçam’da birçok adak, dilek ve ziyaret yeri bulunmaktadır. Yöre halkı tarafından bu yerler kutsal olarak kabul edildiğinden orada bulunan kişilerden hayır duası kazanıldığında çocuk sahibi olunabileceğine inanılmaktadır (K.k. 15, 19, 33, 67, 81). Çocuğu olmayan kadınlar başta Hüseyin/Iseyn Dede türbesi olmak üzere yöredeki çeşitli türbeleri ziyaret ederek adaklar adayıp dilekler dilerler. Adaktan ayrı olarak çocuk sahibi olmak isteyen aileler, Hüseyin Dede türbesinde kurban keserek fakir fukaraya dağıtır. Ayrıca yörede demircilik zanaatıyla ünlenen Alemet (Umutlu) Mahallesi’ndeki Kalkancı Tekkesi’ne giderek adaklar adanır. Burada mezarı bulunan zatın, çocuk ateşiyile yanan bir kadına gösterdiği yol sayesinde kadının çocuk sahibi olduğuna inanılmaktadır.¹¹ Yöredeki diğer ziyaret yerlerinden farklı olarak bu tekkeye gitmeden evvel zatın çocuk sahibi olmak isteyen bir kadına verdiği inanan öneriler doğrultusunda; kadınların yedi demirciden demir alıp bilezik yaptırdıkları edinilen bilgiler arasındadır (K.k. 19, 20, 67, 81)

... şimdi bu tekkeyi yeniler bilmez. Eskiler hep anlatırdı, ben oradan biliyorum. Evliyanın dediği gibi yedi demirciden alınan demirlerle bilezik yaptırıp bu evliya mezarına adak adayan kadınların çocukları kesin olurmuş. Kadınların bu bileziği, çocuklarının kırkı çıkana kadar kollarından çıkartmamaları gerekirmiş. Çocuğun kırkı dolduktan sonra çıkardıklarında da atmamaları, muhafaza etmeleri gerekirmiş (K.k. 19).

Bunların yanı sıra çocuğu olmayan kadınlar, köy ebelerinin ve halk hekimliği yapan kişilerin yaptığı ilaçları da kullanmaktadırlar. Umutlu köyünde ebelik yapan

¹¹ Kalkancı Tekkesi (Sekizinci efsane) için bk. 59-60.

Topal Döndü lakaplı bir kadının ilaç yaptığı ve birçok kişinin bu sayede çocuk sahibi olduğu söylenmektedir (K.k. 67). Yine çocuk sahibi olmak isteyen kadınların uyguladıkları bazı pratikler de söz konusudur: “Çocuğu olmayan kadınların tüplerinin kapalı olduğu o yüzden çocuk sahibi olamadığı söylenirdi. Tüpleri açılın da hamileliğı kolaylaşsın diye kadınları su ve süt buğusuna oturturlardı.” (K.k. 67).

Eskiden gebelik belli bir süre saklanır, fizyolojik olarak gebelik belli oluncaya kadar, özellikle kaynana ve kaynata gibi evin büyüklerinden gizlenirdi. Günümüzde ise hamilelik gizlenmez ve müjdeli bir haber olarak çevreye duyurulur (K.k. 15, 39, 63).

3.1.1.2. Gebelikten Korunma ve İstenmeyen Gebeliklerin Sonlandırılması

Her toplumda çocuk sahibi olmak için çaba harcayan çiftler olduğu gibi gebelikten kaçınan çiftler de bulunmaktadır. Günümüzde genellikle istenmeyen gebelikleri önlemek için modern doğum kontrol yöntemleri kullanılmasına rağmen eskiden kullanılan geleneksel yöntemlere de başvurulduğu edinilen bilgiler arasındadır. Bu yöntemler şu şekildedir:

Çocuğu olup bir daha hamile kalmak istemeyen kadınların uzun süre bebeklerini emzirdikleri, emzirmenin tekrar hamile kalmayı engellediğı düşünülmektedir. Bu düşünce “süt koruması” şeklinde ifade edilmektedir (K.k. 20, 37). Doğum yaptıktan sonra bir daha doğum yapmak istemeyen kadınların, doğum esnasından çocuktan sonra gelen “eş”i ayak basmayacak bir yere gömmeleri gerektiğı söylenmektedir. Buna uygun olarak genellikle dere kenarları tercih edilmektedir (K.k. 20, 64, 67). Ayrıca son doğan çocuklara verilen isimlerle (çocuk kız ise Yeter, erkek ise Dursun vb.) de hamilelik engellenmeye çalışılmaktadır (K.k. 33, 59, 63).

İstenmeyen gebeliklerin sonlandırılmasında eskiden tıbbi imkânlarla kolay erişilememesi, ayıplanma ve kınanma gibi toplumsal baskılardan çekinilmesi nedeniyle kadınlar hamileliklerine son vermek için de geleneksel yöntemlere başvurmuşlardır: Ağır yük taşıma, halı silkeleme ve yüksek bir yerden atlama bu yöntemlerdendir (K.k. 37). Günümüzde ise istenmeyen hamileliklerin sonlandırılmasında kadınlar artık geleneksel yöntemlere değil, hastanelere başvurmaktadırlar.

3.1.1.3. Aşerme

Kadının gebeliğinin ilk aylarında, bazen de gebelik boyunca bazı yiyecek ve içecekleri canının çekmesi veya bunlardan tiksinesine “aşerme” adı verilmektedir. Yörede aşerme ile ilgili olarak bazı inanışlar vardır: Aşerdiği için yemek yiyemeyen kadına, köpeğin yemek yediği çanaktan yemek yedirilirse kadının artık aşermeyeceğine, köpek iştahlı olup her şeyi yiyebileceğine inanılır (K.k. 67). Aşeren kadın tavşana bakarsa çocuğun yarık dudaklı doğacağı söylenir (K.k. 81). Hamile kadın canının istediği şeyi yiyemezse çocuğunun bir yerinin eksik olacağı düşünülür (K.k. 37). Kadının aşerdiği yiyeceği yemediği ya da yedirilmediği takdirde doğacak çocuğun vücudunda kadının aşerdiği şeye benzeyen bir iz olacağına inanılır (K.k. 67).

3.1.1.4. Gebe Kadının Kaçınmaları

Hamile kadının bebeğine gelebilecek tehlikelerden onu koruması, kaçınma olarak adlandırılmaktadır. Yörede hamile kadının kaçınması gereken durumlarla ilgili şunlar söylenmektedir: Hamile kadının ağır kaldırmaması, kendini yoracak hareketlerde bulunmaması, bir yerlere atlayıp zıplamaması, canının istediği şeyleri yemesi gerekmektedir. Aksi takdirde bebeğine bir zarar geleceği düşünülür (K.k. 26, 67).

Annenin bebek daha doğmadan bazı davranışlarıyla bebeğini olumlu veya olumsuz yönde etkileyebileceğine inanılır: Çocuğun güzel olması için kendince çirkin olan kişilerle karşılaşmamaya çalışır: “Güzele bak ki bebeğin güzel olsun.” denir (K.k. 19). Çocuğu kime benzesin istiyorsa ona bakar (K.k. 76). Hayvanlara çok bakan kişinin çocuğunun hayvana benzeyeceğine inanılır. Bu nedenle anne hayvanlara çok bakmamaya çalışır (K.k. 67). Birinin elinden iğne almaz. İğneyi yerden almaya dikkat eder. Eğer birinin elinden iğne alırsa çocuğa bir zarar geleceği ve sağlıksız olacağı söylenir (K.k. 40).

3.1.1.5. Cinsiyet Tahmini

Hamileliğin kesinleşmesiyle birlikte bebek için bazı hazırlıklara girilir. Günümüzde teknolojinin gelişmesiyle birlikte bebeğin cinsiyeti hemen belli olup ona göre hazırlık yapılırken önceden hamile kadının görüntüsünden, mide bulantılarından, aşerdiği şeylerden bebeğin cinsiyeti hakkında çıkarımlar yapılmaya çalışılırdı. Yörede bebeğin cinsiyetiyle ilgili tahminler şu şekildedir:

Hamile kadının karnı sivriyse çocuğun erkek, düz yani yana doğru yayılmışsa kız olacağı söylenir (K.k. 67). Erkek çocuğunun hamilelik sürecinde annesine güzellik verdiği, kız çocuğunun ise annesinin güzelliğini aldığı söylenir. Kadın güzelleşirse erkek, çirkinleşirse kız çocuğu doğuracağına inanılır (K.k. 19). Hamileliğin ilk dönemlerinde -ilk üç ay- kadının bulantısı çok ise kız, az ise erkek çocuğu olacağı yorumu yapılır (K.k.76). Kadının aşerdiği yiyeceğe göre de bebeğin cinsiyeti tahmin edilir. Annenin aşerdiği yiyecek ekşi ise kız, tatlı ise erkek bebek doğuracağı yorumu yapılır: “Ye tatlıyı doğur Hakkı’yı, ye ekşiyi doğur Ayşe’yi” (K.k. 37).

3.1.1.6. Doğum Hazırlığı

Günümüzde doğum hazırlığı, bebeğin cinsiyetinin öğrenilmesiyle başlar. Öncelikle bebeğin kendine özel odası olacaksa bu oda, bebeğin cinsiyetine göre düzenlenir. Bebeğin kıyafetleri ve bebek bakımı için lazım olan araç gereç alınıp hazırlanır. Doğumlar günümüzde genellikle hastanede yapıldığı için anne ve bebek için lazım olan eşyalar belirlenerek bir hastane çantası hazırlanır (K.k. 76). Geçmişte ise doğum hazırlığına öncelikle tahta beşik alınarak veya yapılarak başlanırdı. Beşik, bebek ve annenin ihtiyaçları göz önünde bulundurularak bebeğin düşmesini engellemek amacıyla iki tarafı yüksek, bebeğin kalça kısmının geleceği kısım delik olacak şekilde yapılır ve delik olan kısma “havruz”¹² konulurdu. Bu işlemlerin yanı sıra beşiğin içine konulacak olan “tılar” (ortası delik yün döşek), “yörek” (bebeğin kımıldadığında düşmesini engellemek için kullanılan beşik bağları), “çaput” (bebeğin üzerine örtülen yün örtü), “kol ve diz kuşakları” özenle hazırlanırdı. Ayrıca bebeğin giyeceği kıyafetler ve kundağı da bebek doğmadan hazırlanırdı (K.k. 33, 63, 67).

Eskiden kadınlar genellikle evlerde doğum yaptığı için doğum zamanı yaklaşınca doğum odası hazırlıklarına başlanırdı. Doğum, genellikle kadının yatak odasında gerçekleşirdi. Ancak doğum kış aylarına denk gelir ve havalar çok soğuk olursa sobanın olduğu odada da doğum yaptırılabilirdi (K.k. 33). Doğum odasında öncelikle annenin yatağı hazırlanırdı. Yeni doğum yapan kadının yüksekte yatmaması gerektiği söylendiği için genellikle yer yatağı yapılırdı. Annenin yatağı yanına bebeğin beşiği konulurdu. Yine bu odada doğum sırasında kullanılacak olan sıcak su, leğen, leğene sermek için bez ya da çarşaf, jilet ve kalın yorgan ipliği bulundurulurdu (K.k. 33, 37, 63)

¹² Detaylı bilgi için bk. s. 111-114.

3.1.2. Doğum Sırası

Günümüzde doğumlar genellikle hastanelerde yapılırken eskiden evlerde “köy ebesi” adı verilen kadın veya kadınlar tarafından yaptırılırdı (K.k. 37, 67). Hamile kadının sancılarının artmasıyla birlikte her an doğumun gerçekleşebileceği bilinir ve hızlıca hazırlıklara başlanırdı. Sancısının artmasıyla ve “doğum nişanı” olarak adlandırılan sıvının gelmesiyle anne, önceden hazırlanan doğum odasına alınırdı. Ebe ve ebeye yardımcı olabilecek kişilere haber verilirdi. Ebe doğumu yaptırırken odada bulunan diğer kadınlar, annenin sancısı arttığı zaman anneye destek olur -özellikle anne, doğum esnasında bu kadınlara tutunarak güç alırdı- ve ebenin ihtiyacı olan malzemelerin teminini sağlardı. Odaya bu kişiler haricinde kimse alınmazdı ancak bazen doğumlar zor olurdu. Kadınların gücünün anneyi tutmaya yetmediği durumlarda eşi de odaya alınabilirdi (K.k. 67).

Doğumun zor olduğu, kadının doğum yapamadığı durumlarda annenin bir avazda bu acıdan kurtulması için bazı pratikler uygulanırdı: Kadın yüksek bir yerden hoplatılırdı (K.k. 29). Battaniyenin veya sağlam bir çarşafın içine konularak sallanırdı (K.k. 33). Sobadan alınan sıcak kül, su ile hafifçe ıslatılıp bir çarşafa dökülerek kadının karnına bağlanırdı (K.k. 67).

3.1.3. Doğum Sonrası

3.1.3.1. Göbek Bağı Kesme ve Bebek Eşi

Göbek bağı çocuk ve anneyi birbirine bağlayan, bebeğin anne karnındaki yaşam kaynağıdır. Çocuk doğduktan sonra ilk işlem olarak göbek bağı kesilmektedir. Geçmişte doğum evde gerçekleştiği için bu bağ doğumu yaptıran köy ebesi tarafından tek bir getirilerek kesilirdi. Bebeğin göbek deliğine bağlı olan bu bağ, göbekten üç veya dört parmak ölçüldükten sonra kalın bir yorgan ipi ile bağlanır. Bağın içindeki sıvı bebeğe doğru sıvazlandıktan sonra temiz bir jilet yardımıyla kesilir ve dibinden tekrar bağlanır (K.k. 33, 45, 67).

Eskiden bir yanda bebeğin göbek bağı kesilirken bir yanda da boş bir tava sobada ısıtırdı. El büyüklüğündeki temiz bir beze biraz tereyağı alınırdı. Bez önceden ısıtılan tavanın altına sürülerek içerisindeki tereyağı eritilirdi. Tereyağı iyice eriyince bez tavanın altından kaldırılır, bebeği yakmayacak bir sıcaklığa ulaştığında kesilen göbeğin üzerine yerleştirilirdi. Tereyağı orayı yumuşak tuttuğu için bebeğin göbek bağı daha tez düşerdi. (K.k. 67).

Göbek bağı ortalama bir hafta içerisinde düşer. Düşen parçanın bebeğin gelecekteki yaşamına yön verdiğine inanılır. Düşen göbek bağı kurutulduktan sonra

çeşitli yerlere atılmakta veya gömülmektedir: Çocuklarının okumasını isteyen anneler, düşen göbek bağınyı kurutup okul bahçesine gömerler. Dinine bağıly olsun isteyenler, cami duvarına koyar veya cami bahçesine gömer. Ayrıca yörede çocuğun her zaman evine bağıly biri olması, dışarı bağıly olmaması istendiğinde bu bağıly ya evin damına atılır ya da bebeğiny beşige bağılyanır. (K.k. 20, 77).

Kayınvalidem en küçük oğlum evine, ocağına bağıly olsun diye göbek bağıny beşige bağılyamıştı. Bir gün ben oğlanı alıp bahçede çalışanlara yemek götürmek için evden çıktım. İşlerimi bitirip eve varınca kedinin birinin kapının önünde bir şeyi eşelediğini gördüm. Kedi beni görünce eşelediğı şeyi aldığı gibi ortalıktan kayboldu. Eve girdim, oğlanı beşige yatıracağımy sırada göbek bağınyın olmadığımy, kedinin eşelediğı şeyin göbek bağıly olduğuymu fark ettim. Oğlum büyüdüy ve turizm okudu. Hep o kedinin yüzünden belde belde geziyor (K.k. ?)

Çocuktan sonra gelen parça “eş” olarak adlandırılır. Her doğumdan sonra eş gelir. Eğer eş, annenin vücudundan dışarı atılmazsa anneyi zehirler ve ölümüne neden olur. Köy ebesi eş gelmeden annenin başını bırakmaz. Eşiny kolaylıkla gelmesi için bazı pratikler uygulanır: Bebek gibi eşinyin de sancı olmadan gelmeyeceğine inanılır. Eş gelmeden sancı kesilirse hemen bir tencere su ısıtılır ve kadın bu suyun buharına oturtulur. Doğum odası içinde gezdirilir veya hoplatılır (K.k. 33, 64, 67).

Bebeğiny eşi, düştükten sonra yıkanarak bir beze sarılır. Çocuğa bir zarar gelmesin, kırk basmasın diye temiz ve ayak basmayacak bir yere, göbek bağınyın kesildiğı jilette birlikte gömülür. Ayrıca kadın bir daha doğum yapmak istemiyorsa da bu eşi ayak basmayacak bir yere genellikle de dere kenarlarına gömer (K.k. 20, 64, 67).

3.1.3.2. Tuzlama, Şekerleme ve Yıkama

Göbek bağıly kesilen bebek tuzlanır ve yıkanır. Tuzlama işlemy, bebeğiny cildinin sağılylıklı olması amacıyla yapıldığında bebeğiny bütün vücuduna, ileride terinin kokmaması için ise yalnızca koltuk altı ve kasık kenarlarına uygulanır (K.k. 8, 39). Ayrıca yörede geçmişte tuzlama yapılmadan evvel bebeğiny vücudunda tüy olmaması için yapılan bir pratik mevcuttur:

...önceleri evler korunaklı olmadığı için ne yapılırsa yapılsın (kediler, tuzaklar vs.) faresiz ev yoktu. Fareler yirmi günde bir doğum yapardı. Yirmi gün önce anasından çıkan yavrular, yaklaşık kırk-kırk beş gün geçince doğum yapmaya başlardı. Böylelikle kısa sürede sürü olurlardı. Bu nedenle her taraf fare kaynardı desek abartmış olmayız. Büyüklerimiz, bebeğiny ileride tüysüz olması için yeni doğmuş bir fare bulup bebeğiny vücudunda tüy olmasını istemedikleri bölgeye (koltuk altı, kasık, kol ve bacak gibi) fareyi sürerlerdi. Bunu deneyenler gerçekten işe yaradığını söylese de bu yöntem insanların bilinçlenmesiyle birlikte yeni doğan çocuğun vücudunun her türlü tehlikeye açık yani savunmasız olduğu öğrenildiğinden günümüzde tercih edilmiyor (K.k. 67).

Yörede tuzlamanın yanı sıra kız çocukları doğar doğmaz vücutlarına şeker serpilmiştir. Yapılan bu işleme “şekerleme” adı verilmektedir. Bu işlemin yapılmasındaki amaç kızın büyüdüğünde gelin gideceği evde ballı, kıymetli olması içindir (K.k. 4). Çocuğun tuzlama ve şekerleme işlemini genellikle çocuğu yıkayan kişi yapar. Ayrıca yörede bebeğin yıkandıkça büyüyeceğine dair bir inanış hâkimdir. Yaz aylarında doğan çocukların daha çabuk serpilmesi de bu inanışa örnek olarak gösterilmektedir (K.k. 20).

3.1.3.3. Kundaklama

Yıkanıp tuzlanan bebek, giydirilir ve kundaklanır. Eskiden kundaklanmayan bebeğin bacaklarının çarpık olacağı düşünüldüğü için bebek kundaklanırdı (K.k. 63). Yörede eskiden çocuklar iki şekilde kundaklanırdı: Tahta beşikte yatacak bebek için kundaklama beşikte yapılırdı. Buna “beşik kundağı” veya “beşiğe belemek” denirdi (K.k. 67).



Şekil 3. 1. Beşik kundağı, beşiğe belenmiş bebek.

Bebek, beşiğe belenirken tuvaletini havruza yapacağı için kalça kısmı açık bırakılırdı. Sıçrayıp kendini uyandırmasın diye kolları kol kuşağıyla, dizleri ise çarpık olmasın diye diz kuşağıyla bağlanırdı. Eğer mevsim kış ise kol ve diz kuşaklarının yanı sıra bebeğin dizden aşağısına çaput adı verilen yünden örtü sarılırdı. Yörek adı verilen bezlerle bebek beşiğe bağlanarak kundaklama tamamlanmış olurdu. Ayrıca kış aylarında bebek üşümesin, vücudu sıcak kalsın diye

tuğla ısıtılıp beze sarılarak ayakucuna koyulurdu (K.k. 33, 39, 67).

Geçmişte makineler yoktu, kadının işi çoktu. Ev, tarla ve tamdaki işler kadını beklerdi. Kadının iş görebilmesi için eskiden çocuk doğar doğmaz beşiğe belendir, kucağa alıştırılmazdı. Beşiğin üzerine havanın durumuna göre çarşaf veya yorgan örtülürdü. Çocuğa ışık göstermezlerdi. Işıklı yerde büyüyen çocuğun azgın olacağı söylenirdi. Çocuk beşikten alınmadan emzirilir, havruz olduğu için altını değiştirmek de gerekmez sadece üstünü değiştirmek için beşikten alınır. Bu şekilde hem ele alışıp annesini işten geri koymaz hem de üşütüp gazlanmazdı. Ayrıca bu beşikler sayesinde kadınlar eve bağlanmaz, tarlada tapanda işlerini hallederdi. Tarlaya giderken beşiği yanına alır, bir ağaç gölgesine beşiği bırakır, çocuk ağlarsa gider, beşikten çıkarmadan çocuğun ihtiyacını görürdü (K.k. 67).

Geçmişte bezin yaygınlaşıp havruzun bırakıldığı dönemlerde ise bebeklere “tam kundak” yapılmaktaydı. Tam kundak, bebeğin kollarının ve bacaklarının kundak bezi olarak kullanılan çarşafı sıkıca sarılması şeklinde yapılırdı. Ancak bebeğin alt kısmının sıkı sarılmasına bağlı olarak bu kundak şeklinin kalça çıkığına neden olduğu söylendiği için günümüzde tam kundak yerini yarım kundağa bırakmıştır.



Şekil 3. 2. Günümüzde yapılan yarım kundak (Satı Kurt'un (K.k. 67) özel arşivinden alınmıştır.)

Yarım kundak, bebeğin üst kısmının yani kollarının kundak beziyle sıkıca sarılması, kalça kısmının ise serbest bırakılmasına dayanır. Bu şekilde bebeğin uyku esnasında kollarının hareketiyle kendini uyandırması engellenir (K.k. 19, 76).

3.1.3.4. Havruz

Höllük, Anadolu'da bebek bezi yerine kullanılan, bebeğin derisine yapışmayan, pişik yapmayan, emiciliği sayesinde bebeğin altının ıslak kalmasını

engelleyen mercimek büyüklüğündeki ince kuma veya toprağa verilen addır. Günümüzde çok görülmemekle birlikte düşük sosyoekonomik değerlere sahip kırsal bölgelerde bu gelenek halen devam ettirilmektedir (Özen ve Özgör, 2006: 131).

Anadolu’da doğumun yaklaşmasıyla beraber tecrübeli kişiler tarafından höllük toprağı yerden çıkarılır, çuvalanarak evde depolanır. Depolanan toprak eleklerden geçirilerek büyük parçalardan ayrılır. Doğum hadisenin gerçekleşmesiyle önceden hazırlanan höllük, metal veya kilden bir kap içerisinde, tandır külünde veya ocakta bebeğin tenine zarar vermeyecek ısıya getirilir. Kundak bezi üzerine bir bez konularak bebeğin belden aşağısına temas edecek şekilde höllük toprağı yayılır ve hazırlanan höllüklü kundak üzerine bebek yatırılarak kundaklama yapılır. Kundaklanan bebek, höllüklü kundak sayesinde üşümez, idrarından kaynaklanan ıslaklık nedeniyle rahatsız olmaz ve bu sayede pişik tehlikesinin de önüne geçilir (Sümbüllü, 2011: 1803-1804).

Alaçam’da höllük için uygun bir toprak, kum bulunmadığı için yöre halkı bez sıkıntısı yaşanan dönemlerde “havruz” yaparak bebeklerinin ıslakta kalmasını ve pişik olmasını engellemişlerdir. Havruz, bebeklerin tuvaletlerini yapmaları için beşiğin altına yerleştirilen kaba verilen addır. Yörede havruz olarak genellikle beşiğin altına sığacak boyutta kesilmiş zeytinyağı tenekesi veya toprak çömlek kullanılır.



Şekil 3. 3. Teneke havruzlu tahta beşik

İdrarı direkt havruza giden bebeğin, büyük tuvaleti için ise yörede kavlağan ağacı yapraklarından yararlanılmıştır. Beşiğin içerisine konulan tıların kenarlarına bu yapraklar huni şeklinde döşenerek hem yatak korunmuş hem de bez ihtiyacı giderilmiştir (K.k. 33, 62, 67).

... her birimiz çocuklarımızı havuzlarla büyüttük. Havruz olarak genellikle bir litrelik eski zeytinyağı tenekelerini kullanırdık. Bazı çocukların çişleri asitli mi olurdu bilmem teneke çok çabuk eskirdi. İşte o zaman toprak çömlleklerimiz birine kıyar, havruz yapardık. Çocuk, elde yapılan tahta beşiklerde yatırırdı. Bu beşiklere ortası delik döşek yapılırdı. Beşiğin alt kısmına tam deliğin olduğu yere de havruz konulurdu. Çocuğun çiş havruza giderdi ama kakası havruza gitmezdi. Bunun için de kavlağan yaprağı kullanırdı. Küçük çocuğu olan komşularla yaprakların döküldüğü sonbahar mevsiminde yerlerden kavlağan yapraklarını toplar, döşeğin kenarlarına döşerdik. Sonbahar da toplanan kavlağanlar kuru olurdu, yazın toplanan kavlağanlar ise ıslak olur, kurutulup öyle kullanılırdı (K.k. 33).



Şekil 3. 4. Kavlağan yaprağı döşenmiş havruzlu beşik

Havruzun kokusunu engellemek amacıyla tıların altına yani beşiğin tabanına, taflan ağacının yaprağından yapılan, ortasında havruz deliği bulunan ikinci bir yatak serilmiştir:

Bizim için hiçbir kıymeti olmayan taflan ağacı yaprakları annelerimiz için çok değerliydi. Bebeklerin belendiği beşiklerin altına koyulan yataklar taflan yaprağından yapılırdı. Bebeğin büyük ve küçük abdestlerinin toplandığı çömlek deliği olan bu yataklar, beşiğin altına serilir. Ayrıca çocuğun rahat etmesi için tavuk, kaz ya da ördek tüyünden yapılmış ikinci bir yatak ve yastık da kullanılırdı. Bu yatak sayesinde beşiklerin altlarında lazımlık olmasına rağmen pis değil mis gibi kokardı (K.k. 62).

Ayrıca beşiğe belenmeyen yani beşikte durmayan çocuklar için de yörede kavlağan yaprağından bebek bezi olarak yararlanılmıştır:

Kavlağan yaprağı bugünkü hazır bebek bezleri gibi kullanılırdı. Beşiğe çölmek/çömlek bağlanmadığı zamanlarda -havruz konulmadığı zamanlarda- bebeğin altına, kalça kısmına, kuru kavlağan yaprakları hafif yumuşatılarak tek kullanımlık olarak serilir ve temizlik esnasında çöpe atılırdı. Bu kavlağan yaprağı kullanımı beşikten ziyade biraz daha gelişmiş çocukların altını bezlemek için kullanılırdı. Bunun için en dışa bir laylon/naylon serilirdi. Bu laylon genellikle tuz ya da gübre çuvalından kesilip yapılır, onun üstüne kavlağan yaprakları serilirdi. Ayrıca imkânı olanlar kavlağan yaprağının üstüne bebeğin cildini tahriş etmesin diye ince bir bez parçası daha sererdi. Sıvıyı emen yapraklar, temizlik esnasında atılır, bez ve naylon yıkanıp tekrar kullanılırdı (K.k. 62).

Günümüzde yerini bebek bezlerine bırakan havruz, fakirliğin had safhada olduğu, bebek bezlerinin bulunmadığı zamanlarda, bebeğin nemli ve ıslak kalmaması, pişikten korunması amaçlarıyla yörenin çoğunluğunda tercih edilmiştir.

3.1.3.5. Müjdeleme

Bebeğin sağlıklı bir şekilde dünyaya geldiğini babaya haber verme işlemine “müjdeleme” adı verilmektedir. Bebeğin doğduğunun müjdesi genellikle doğumu yaptıran ebe tarafından verilir. Bunun karşılığında baba, ebeye “müjde bağışı” verir. Müjde bağışı, ailenin maddi durumuna göre değişmekle birlikte genellikle para, etek veya çemberdir (K.k. 59).

3.1.3.6. Süt Verme

Bebek yıkanıp kundaklanırken orada bulunan diğer kadınlar tarafından annenin beli ince uzun bir bezle veya çarşafla sıkı bir şekilde sarıldıktan sonra yatağına yatırılır. Kundaklanan bebek annenin kucağına verilerek annenin bebeği emzirmesi istenir. Annenin sütünün çoğalması için şekerli meyve çalkalaması, şeker şerbeti, süt gibi içecekler ılık olarak içirilir (K.k. 67). Bebeğin emzirilmesi ne kadar erken yapılırsa anne ve bebeğe o kadar yararı olacağı söylenir (K.k. 63).

Yörede bebeğe ilk süt emzirilmeden önce hayatı boyunca iştahlı olması için yapılan bir pratik mevcuttur: “Geçmişte çocuk doğunca süt verilmeden evvel yemek yemeyi seven yani iştahlı bir tanıdık tarafından ağzına tükürülürdü. Bu şekilde çocuğun hayatı boyunca iştahlı olacağı söylenirdi.” (K.k. 15).

3.1.3.7. Ad Verme

Ad verme işlemi, çocuğun kulağına üç defa ezan okunarak ve konulacak olan isim tekrar edilerek yapılmaktadır (K.k. 2, 36).

Yörede çocuğun adını geçmişte büyükbaba ve büyükanne verirdi. Dede ve büyükanneler dururken anne ve babanın çocuğuna ad vermesi, adına müdahale etmesi ayıplanırdı (K.k. 67). Günümüzde ise aile büyükleri çocuğa ad verilirken pek karışmamaktadır. Ayrıca günümüzde çocuklar genellikle çift isimlidir. Bunun nedeni de anne ve babanın büyüklerinin gönlünü hoş tutmak amacıyla çocuklarına onların istedikleri isimleri vermesinden kaynaklanır. Böyle durumlarda ilk isim dede ve büyükanne istediği, ikinci isim ise anne ve babanın uygun gördüğü isimler olur (K.k. 76).

3.1.3.8. Lohusa Kadın ve Al Basması

Kadın doğum yaptıktan sonra kırk gün “lohusa” olarak adlandırılmaktadır. Yörede “Lohusanın mezarı kırk gün açıktır.” söylemi sıkça kullanılmakta ve bu söylemle kadının her türlü hastalığa ve tehlikeye açık olduğu anlatılmaktadır (K.k. 4). Doğum yapan kadının kanaması olmaması için bir süre kımıldatılmaz. Karnı sarkmaması için beli sıkı bir şekilde sarılarak yatağa yatırılır. Doğum gündüz vakitlerinde olmuşsa banyosu akşam, akşam vakitlerinde olmuşsa da ertesi sabah yaptırılır (K.k. 33, 67). Doğum zor geçmemişse lohusa kadın iki üç günde ayaklanır. Doğum zor geçmişse ayağa kalkma süresi biraz daha uzar ve bu süreçte anne ve bebeğe genellikle kayınvalide veya lohusanın annesi bakar (K.k. 39).

Yörede lohusaya musallat olan kötü ruh, “alkarısı” ve “alkarısı”, musallat olması ise “al basması” olarak adlandırılır. Al karısının anneye musallat olarak onu öldürmek istediğine inanılır (K.k. 20, 33, 39, 45, 67).

Al karısının lohusaya ve bebeğe zarar vermesini önlemek için birtakım önlemler alınır: Öncelikle anne ve bebek yalnız bırakılmamaya çalışılır. Yalnız bırakılması gerekirse yanlarına su, buldukları odanın kapısının arkasına darı süpürgesi, annenin ve bebeğin yastıkları altına da bıçak veya makas gibi kesici aletler konulur (K.k. 45, 67). Anne ve bebeğin başlarına kırmızı renkte çember veya bez bağlanır. Al karısının kırmızı renge yaklaşamayacağı düşünülür (K.k. 33).

3.1.3.9. Kırklı Bebek ve Kırk Basması

Henüz kırkı çıkmamış, kırklanmamış olan bebeğe “kırklı bebek” denir (K.k. 67). Lohusa kadın gibi kırklı bebek de her türlü hastalık ve tehlikelere açıktır. Bebeğin doğumunun ardından kırk gün geçmeden sebepsiz yere hastalanması, yürüme yaşına geldiğinde yürüyememesi, zayıf ve çelimsiz olması gibi durumlarda

bebeğe kırk bastığına inanılır (K.k. 2, 33, 67).

Kırk basması ile al basmasının hemen hemen aynı şeyler olduğu söylenir. Her iki olay karşısında da anne ve bebeğin zarar gördüğü, her ikisine de al karısının neden olduğu, aralarındaki tek farkın isimlendiriliş olduğu edinilen bilgiler arasındadır: “Bebeği kırk basar, anneyi ise al basar.” (K.k. 67).

Kırkklı bebeği hastalık ve tehlikelerden korumak için bazı pratikler uygulanmaktadır: Lohusa kadın gibi kırklı bebek de yalnız bırakılmaz. Yalnız bırakmak zorunda kalınırsa beşiğinin altına bir tas su, bulunduğu odanın kapısının arkasına darı süpürgesi ve beşiğinin yakınına babasının bir kıyafeti konulur (K.k. 45, 67). Kırkı çıkana kadar bebeğin beşiği boş iken sallanmaz. Sallanırsa bebeğin sürekli karnının ağrıyacağına inanılır (K.k. 29). Kırkklı bebeğin çamaşırları ikindi vaktinden sonra dışarıya serilmez (K.k. 20). Aynı dönemde doğum yapanların kırkının birbirine karışacağına inanılır. Bu nedenle anne ve çocuk kırk gün boyunca dışarıya çıkarılmaz. Anne ve bebeğin dışarı çıkması gerekirse, bebeğin kundağı içerisine ekmek veya Kur'an konulur (K.k. 59).

3.1.3.10. Yarı Kırklama

Doğumunun üzerinden yirmi gün geçtikten sonra bebeğin, diğer günlerden daha farklı şekilde yıkanmasına “yarı kırklama” adı verilmektedir. Yörede geçmişte bu işlem hemen herkes tarafından uygulanırken günümüzde unutulmaya yüz tuttuğu tespit edilmiştir.

Yarı kırklama genellikle babaanne veya anne tarafından yapılmaktadır. Bu işlem için yirmi kaşık su sayılıp kapının kolundan akıtılarak bir kaba konulur. Küçük bir çocuğa veya abdestli birine yirmi küçük taş toplatılır. Yirmi küçük taş, yirmi kaşık su, bir toplu iğne, annenin yüzüğü ve sarımsak hazırlanıp bebeğin yıkanacağı suya atılır. Hazırlanan bu suda önce bebek ve bebeğin üzerinden çıkarılan çamaşırlar ardından anne yıkanır (K.k. 4, 20, 26, 67).

3.1.3.11. Kırklama, Kırk Uçurma ve Kırk Mevlidi

Kırklama işlemi aynı yarı kırklamada olduğu gibi yapılır. Bu sefer tek fark bebeğin yıkanacağı suyun içine yirmi küçük taş değil, kırk küçük taş ve kırk kaşık su konulur (K.k. 20). Ayrıca günümüzde bebekler kırklanırken hazırlanan yıkama suyunun içerisine kırk taş, kırk kaşık su, toplu iğne, annenin yüzüğü ve sarımsak

dışında; gül yaprağı veya çeşitli çiçekler, kırk adet buğday veya pirinç, bir tutam tuz ve şeker, nazar boncuğu, anahtar, altın ve bozuk para konulduğu görülmüştür.



Şekil 3. 5. Kırklamaya hazırlık (Vahide Tıngır'ın (K.k. 76) özel arşivinden alınmıştır.)

Dualar eşliğinde sırasıyla önce bebek, bebeğin çamaşırları ve anne bu suda yıkanır. Kalan su evin içine serpilir. Yıkama işlemi bittikten sonra bebeğin başının üzerine ilistir tutulur. Yıkama suyudan ayrılan kırk kaşık su ilistirden geçirilir ve “Su gibi bereketli ömrün, tertemiz alnın olsun” denilerek bebeğin başından aşağı dökülür. Böylece çocuk yeni bir döneme başlamış olur (K.k. 20, 67).



Şekil 3. 6. Kırklama esnasında (Satı Kurt'un (K.k. 67) özel arşivinden alınmıştır.)

Çocuk kırklandıktan sonra yeni kıyafetler giydirilerek ilk kez sokağa çıkarılır ve buna “kırk uçurma” adı verilir. Mevsim kış ise yakında oturan, sevilen bir kişiye gidilir. Mevsim yaz ise önce babaanne ardından anneanneye gidilerek büyüklerin eli öpülür. Kırk uçurmaya gidilen evlerden çocuğa hediye olarak yumurta verilir (K.k. 76).

Günümüzde bebeğin kırkı çıktıktan sonra bebek için “kırk mevlidi” düzenlenmektedir. Kırk günlük tehlikeli dönem sorunsuzca atlatıldığı için şükretme amaçlı mevlit okutulur. Mevlit sonunda bebek, misafirler arasında elden ele verilerek annesine ulaştırılır. Bebek annesine ulaştıktan sonra misafirler tarafından bebek için getirilen hediyeler takdim edilir. Ardından misafirlere yiyecek ikramına geçilir. İkrâm olarak genellikle tavuklu pilav, yaprak sarması, tulumba tatlısı ve ayran servis edilir. Ayrıca mevlide gelen kişilere mevlit şekeri, tespih ve Yasin-i Şerif kitapları gibi küçük hediyeler verilir (K.k. 19, 40, 76).

3.1.3.12. Çocukta İlkler

Bebeğin çocukluğa geçişini simgeleyen ilk dişini çıkarması, konuşması ve yürümesi aileler tarafından sevinçle karşılanmakta ve kutlamalar yapılmaktadır.

İlk Diş: Gelişimi normal olan bir bebek altı aylık olunca diş çıkarmaya başlar. Bebeğin çıkardığı dişi ilk gören kişi bebeğe hediye alır. Bu hediye genellikle yürüteç olur. Bebek ilk dişini çıkardığında, bebeğin annesi buğdayı haşlar. Üzerine kuru üzüm, fındık, fıstık, ceviz, toz şeker ekleyerek karıştırır ve “diş hediği” yapar. Diş hediği, bebeğin diğer dişlerinin daha kolay çıkması ve sağlam olması için yapılır (K.k. 19, 76). Anne, akraba ve komşularını çağırıp eğlence düzenler. Hep birlikte hedik yerler. Ayrıca diş hediği toplantılarında bebeğin önüne bir tepsi getirilir. Bu tepsiye makas, tarak, kalem, çivi gibi çeşitli mesleklere ait eşyalar konulur. Çocuk bu eşyalardan hangisini eline alırsa ileride bu eşyalarla ilgili mesleği seçeceğine inanılır (K.k. 19).

İlk Kelime: Bebekler doğdukları andan itibaren çeşitli şekillerde çevresiyle iletişim kurar. Ağlayarak, gülümseyerek ve çeşitli hareketlerde bulunarak öncelikle yakın çevresiyle sessiz iletişim kuran bebeklerin zamanla sözlü iletişime geçmesi beklenir. Bebekler önce ses çıkarmaya ardından yavaş yavaş kelimeleri söyleyerek konuşmaya başlar. Anne ve babalar bu dönemde çocuğun ağzından çıkan ses ve kelimelere dikkat ederler. Bazen çocuklar, konuşma yaşına gelmesine rağmen

konusamaz. Aileler böyle bir durumla karşılaşmamak için birtakım önlemler alır: Bir yaşından önce çocuk, ahır ve kümes gibi hayvanların yaşam alanlarına sokulmaz. Hayvansal ürünlerle beslenmez. (K.k. 33, 37, 39). Aynaya baktırmaz: “Aynaya baktığında bunalıp konuşamayacağına inanılır.” (K.k. 67).

Her türlü önlem alınmasına rağmen çocuğun konuşmasında bir problem olduğunda birtakım pratikler uygulanarak çocuğun konuşmaya başlaması sağlanır: Çocuk türbelere götürülür. Türbenin etrafında dolaştırılır ve adaklar adanır (K.k. 43). Cuma günü, imam caminin kapısını açmadan evvel caminin anahtarı alınarak çocuğun ağız çevresinde üç defa çevrilirse çocuğun konuşacağına inanılır (K.k. 81). Çocuğun yaşadığı evin penceresi önüne bir tas su -kuşların su içebileceği bir tas- konulur. Birkaç gün geçince bu tasın içerisindeki sudan çocuğa içirilir. Bu uygulama çocuk kuş gibi şakısın yani konuşsun diye yapılır (K.k. 15).

Yörede belirli bir yaşa geldiği hâlde konuşamayan çocuk için uygulanan bir pratik ise şu şekildedir: Konuşamayan çocuk, dama veya kümese sokularak “Hayvan isen gıdakra/möle, insan isen söyle” denilirse konuşmaya başlayacağına inanılır (K.k. 37, 47).

Bebeklerin hayvan tamına ve kümesine sokulmaması gerekir. Sokulursa konuşmasının gecikeceği söylenir. Ancak büyüklerimiz belirli bir yaşı geçtiği hâlde konuşamayan çocuğun tama götürülmesi gerektiğini söylerdi. Benim küçük torunum iki buçuk yaşına geldiği hâlde tek bir kelime laf etmedi. Bu durum benim canımı çok sıkıyordu. Bir gün arkadaşına bu durumdan bahsederken o da bana büyüklerimizin yaptığı şeyi hatırlattı. Hemen eve gidip torunumu kaptığım gibi tama indim. O sırada hayvanlar yazıdaydı. Büyüklerimizden öğrendiğim gibi besleme çekerek ineğin yularını torunumun başından geçirdim. Üç defa “Hayvan isen möle, insan isen söyle.” dedim ve yuları çıkardım. Birkaç gün geçince torunum konuşmaya başladı. İlk kelimesi “mö nene” oldu ve o günden sonra hep güzel güzel konuştu (K.k. 47).

Ayrıca çocukların pelteklik yaşamaması için yörede şöyle bir uygulamanın yapıldığı anlatılmaktadır:

Eskiden annem her çocuğun ağızına hamur artuğunun suyunu verirdi. Hamur artuğu, hamur yoğurulurken elde kalan parçalara denilir. Eskiden musluklardan su akmadığı için eldeki hamur yoku, bir kaba doldurulan suyun içerisinde yıkanır. Bu sudan bir kaşık çocuğun ağızına döküldüğünde çocuğun ileride peltek olmayacağı ve güzel konuşacağı söylenirdi (K.k. 37).

İlk Adım: Yedi sekiz aylıkken emeklemeye başlayan bebek bir yaşına geldiğinde artık bir yerlere tutunarak ayağa kalkmaya ve yürümeye başlar. Yürüme yaşına geldiği hâlde yürüyemeyen veya yürürken ayakları dolaşıp düşen çocuğa birtakım pratikler uygulanır:

Cuma günü, çocuk evin yakınındaki bir camiye götürülür. Ayağına ip bağlanarak ayakta söveltilir/bekletilir. Bebeğin bir yakını da eline bir tas su alarak bebeğin yanında bekler. Cuma namazından ilk çıkan kişiye bebeğin ayağındaki ip, demir bir eşya (makas, bıçak, anahtar vb.) ile kestirilir. İpi kesen kişi kaçmaya başlar. Çocuğun yakını da suyu bu kişiye dökmeye çalışır. Su, kaçan kişiye değerse çocuğun yakın zamanda yürüyeceğine inanılır. Bu yapılan işleme de “köstek kesme” adı verilir (K.k. 20).

Yürüyemeyen, bacakları güçsüz olan çocuklar Yukarısoğukçam Mahallesi’nde bulunan “Basık Taşı”na götürülmektedir. Bu yerde bulunan ocağın içindeki küle bastırılan çocukların bacaklarının güçlenip yürümeye başladıkları söylenir (K.k. 39, 88).



Şekil 3. 7. Basık taşı

Ayrıca yürüyemeyen bebek ailesi tarafından Hüseyin Dede türbesine götürülüp yıkanır da yürüyeceğine inanılır (K.k. 10).

3.1.3.13. Yaşamayan Çocuk

Bebek canlı olarak doğduktan hemen sonra yani ses çıkardıktan veya hareket ettikten sonra vefat ederse tıpkı büyük insan vefat etmiş gibi muamele edilir. Öncelikle isim verilir, yıkanıp bir beze sarılır. Ardından selası verilir, cenaze namazı kılınarak mezarlığa defnedilir. Ancak doğan çocuk canlılık belirtileri göstermemişse yani ölü olarak doğmuşsa yıkanıp bir beze sarılır ancak cenaze töreni yapılmadan ve namazı kılınmadan mezarlığa veya ayak basmayacak bir yere defnedilir (K.k. 20, 83).

3.1.4. Sünnet

Sünnet, erkek çocuklarının üreme organının uç tarafını kaplayan deri parçasının kesilmesi işlemidir ve erkeklığe ilk adım olarak yorumlanmaktadır.

Sünnet görünüşte bir erkeğin cinsel organından bir miktar derinin cerrahî müdahale sonucu alınması gibi görülmektedir. Fakat işin bir de dinî ve bilimsel yönü vardır. Sünnet her şeyden önce Hz. Muhammed'in buyruklarıyla Müslümanların uyguladığı bir dinî vecibedir. Sünnet olmak, tüm Müslümanlar için terk edilmez bir sünnettir (Yani Hz. Muhammed'in uyguladığı ve uygulattığı fiillerden biridir) (Şişman, 2001: 453).

3.1.4.1. Sünnet Yaşı ve Dönemi

Çocukların sünnet edilmesiyle ilgili kesin belirlenen bir yaş olmasa da günümüzde çocuklar en erken birkaç günlükken en geç ise altı yedi yaşlarına ermeden sünnet ettirilir. Çocukların birkaç günlükken sünnet ettirilmelerinin altında yatan neden çocuğun daha az acı çekeceği, yarasının daha çabuk iyileşeceği düşüncesinden kaynaklanır (K.k. 76).

Geçmişte yörede sünnet genellikle Ağustos ayı sonuna doğru yapılırdı. Bununla ilgili olarak "Yivdinler kararınca çocuk sünnet edilir." denilirdi.¹³ Yivdin/yügdün adı verilen bitkinin kararmasıyla çocukların sünnet edilmesi arasındaki bağlantıyla ilgili olarak sünnetçilerin genellikle bu dönemlerde köylere geldiği, sıcak havalarda yaranın daha çabuk iyileştiği ve yaz işlerinin ancak bu dönemlerde azaldığı söylenir (K.k. 66, 67). Günümüzde ise çocuklar genellikle okullar tatil olduğunda sünnet ettirilir (K.k. 19).

Köy yerinde sosyal faaliyetler, yaz işleri bitiminde yapılır: Düğünler, nişanlar... Hem tıbben hem de çalışma hayatı açısından. "Kazın cücüğü güzün sayılır." diye de bir deyim vardır. Geçmişte köyde iş gücü çok önemliydi. Okullarda tam kapasite eğitime neredeyse bir ay geç başladığı gibi bir ayda erkenden bitirilirdi. Çünkü köylüye eleman lazım, ya çocuğu okula hiç göndermeyecek ya da sık sık izin alarak çocuğu çalıştıracaktı (K.k. 62).

3.1.4.2. Sünnet Hazırlıkları ve Sünnet İşlemi

Günümüzde aileler çocuklarını genellikle hastanelerde sünnet ettirmektedir. Sünnet hazırlığı olarak öncelikle hastanelerden randevu alınır, çocuğun sünnet olduktan sonra giyeceği kıyafetler (geniş gecelik biçimde bir giysi, sünnet külodu vb.) hazırlanır (K.k. 19, 58, 76).

¹³ Bu bitkinin kararması genellikle ağustos ayına denk gelmektedir.

Sünnet hazırlıklarının ve sünnet işleminin geçmişte günümüzdeki gibi olmadığı anlatılmaktadır:

Yörede 1960-1980 yıllarında her sene belli zamanlarda köylere sünnetçi gelirdi. Sünnet olabilecek yaştaki çocukları, belirlenen bir evde veya ev bahçesinde sünnet ederdi. Çocuklar için sünnet hazırlığı olarak özel bir şey yapılmaz: Çocuklar sünnet olduktan sonra rahat olsunlar, yaraları acımasın diye babalarının gömleği elbise gibi giydirilirdi (K.k. 66, 83).

1990'lı yıllara gelindiğinde yörede aileler, bireysel olarak sünnetçiyi evlerine davet ederek çocuklarını sünnet ettirmeye başlamıştır. Çocukların bireysel olarak sünnet ettirilmesiyle birlikte "kirve"lik kavramı ortaya çıkmıştır (K.k. 75). Aile tarafından sevilen sayılan bir kişi kirve olarak seçilirdi. Kirve, çocuğun her şeyiyle ilgilenmesinin yanı sıra sünnet işlemi esnasında çocuğu tutarak sünnetçiye de yardım ederdi (K.k.16). Sünnet işlemi genellikle evin salonunda masa üzerinde yapılırdı. Akrabalar ve yakın aile dostları da eve davet edilerek çocuğun oyalanması, acısını unutması ve korkusunu yenmesi sağlanırdı. Sünnet işlemi esnasında çocuğu oyalamak amacıyla çocuğa "Yumurtanın sarısı, gitti p.pinin yarısı" tekerlemesi söylenilirdi. Çocuğun ilgisini çekecek komik fıkra ve olaylar anlatılarak ilgisi farklı yerlere çekilmeye çalışılırdı (K.k. 75). Sünnet işlemi bittikten sonra çocuk, kirvesi tarafından kucağa alınarak belirlenen sünnet yatağına yatırılırdı. Sünnet işlemine gelen misafirler aile ve çocuğun yanına giderek çocuğa hediyeler -genellikle oyuncak, kıyafet ve para- verir; aileye de güzel dileklerde (Damatlığını da görürsünüz inşallah vb.) bulunurlardı (K.k. 36, 79, 82).

Yörede kesilen parçanın saklanması veya gömülmesi günümüze kadar değişmeden gelen sünnet geleneğidir. Çocuklar hastanede sünnet olsa dahi o parça aileye teslim edilir. Aileler genellikle o parçayı saklar veya (cami, okul ve ev bahçesi gibi yerlere) gömer (K.k. 40, 76).

3.1.4.3. Sünnet Töreni

Günümüzde sünnet olan çocuğun erkekliğe adım atmasını kutlamak amacıyla eğlence düzenlenmektedir. Ancak eskiden köylere sünnetçi gelip sünnet olacak yaştaki çocukları toplu şekilde sünnet ettiği için ayrıca bir eğlence düzenlenmezdi (K.k. 66, 83).

Toplu sünnet işleminin geride kalmasıyla sünnet dönemlerinde de değişim olduğunu görmekteyiz: Eskiden sünnet için yivdinlerin kararması yani bağ bahçe işlerinin azalması beklenirken günümüzde çocuklar kendileri için düzenlenecek sünnet eğlencesinden keyif alabilsin, o zamana kadar yarası iyileşsin diyerek törenden önce sünnet ettirilir (K.k. 66, 75).

Yörede çocukların bireysel olarak sünnet ettirilmesiyle birlikte sünnet törenleri yapılmaya başlanmıştır. Sünnet törenlerinin yapılmaya başlandığı ilk dönemlerde (1985-1990) törenler genellikle mevlitli olurdu (K.k. 67). Evin küçük çocuğu evin yakınındaki komşulara yollanarak veya camiden anons ettirilerek mevlit haber verilirdi. Uzaktaki eş dost ve akrabalar ise baba tarafından aranarak veya evlerine gidilerek mevlide davet edilirdi (K.k. 39, 67).

Günümüzde ise sünnet töreni ailenin maddi durumuna ve görüşüne göre mevlitli veya davullu zurnalı yapılır. Tören davullu zurnalı yapıldığında düğün olarak adlandırılır. Törene davet genellikle davetiyeye yapılır. Sünnet töreni nasıl olursa olsun -mevlitli veya düğün- çocuk için özel sünnet kıyafetleri alınır, sünnet kıyafetleri giydirilen çocuk süslenen bir araba içerisinde konvoy düzenlenerek gezdirilir (K.k. 16, 75). Sünnet töreni mevlitli olduğunda belirlenen bir saatte, genellikle öğle namazından sonra, mevlit okutulup misafirlere yemek ikram edilir. Yemek olarak genellikle keşkek veya etli pilav, yaprak sarması, kıymalı pide, tulumba tatlısı ve ayran verilir. Gelen misafirler çocuğa hediye getirir, takı veya para takarlar. Sünnet töreni düğün şeklinde yapıldığında ise davul zurna eşliğinde oyunlar oynanır. Ailenin maddi durumuna göre yemek veya pasta ikramları yapılır. Mevlitli törende olduğu gibi gelen misafirler törenden ayrılırken çocuğa hediye verir, takı veya para takarlar (K.k. 40, 76).

3.2. Evlenme

İnsan hayatında önemli bir dönüm noktası olan evlilik, bir kadın ve erkeğin aileyi oluşturmak için attıkları ilk adıma denir. Bir ailenin oluşmasını sağlayan evlilik milletlerin, nesillerin ve kültürün devamlılığını sağlaması açısından oldukça önemlidir. Aile kavramına Türk toplulukları tarafından her zaman önem verilmiş ve aile toplumun temeli olarak nitelendirilmiştir.

Alaçam'da evlilik müessesesi için “ev bark olmak, yuva kurmak, ocak tütürmek” gibi tabirler kullanılır (K.k. 59, 67, 71, 75). Evlenme insan hayatının

önemli ikinci geçiş dönemlerindedir. Evlenme, diğer geçiş dönemlerinde olduğu gibi belli gelenek, âdet ve pratikler etrafında şekillenir.

Çalışmamızın bu bölümünde yöre halkının evlilik öncesi, evlilik sırası ve evlilik sonrası âdetleri, uyguladıkları bazı pratik ve ritüeller incelenecektir. Bunlar incelenirken geçmişten günümüze çok fazla kayıp vermeden ulaşabilenler, yalnızca yöredeki yaşlı insanların hafızasında günümüze ulaşabilen ancak uygulama alanı bulamayanlar ve geçmişte olmayıp günümüzde yeni ortaya çıkan âdet, pratik ve ritüellere de değinilecektir.

3.2.1. Evlenme Biçimleri ve Evlilik Yaşı

Alaşam'da evlenme biçimleri incelendiğinde geçmişte en yaygın evlenme biçiminin görücü usulü ve kız kaçırarak evlenme olduğu görülür (K.k. 66). Bunun yanı sıra anlaşarak evlenme ve akraba evlilikleri -genellikle kardeş çocuklarının evliliği- de vardır (K.k. 19, 40). Kaynak kişilerden edinilen bilgilere göre kız kaçırarak evlenmenin en önemli nedeni başlık parasıdır (K.k. 66). Kız kaçırarak evlenme, genellikle kızın da rızasıyla gerçekleşir. Kız, oğlanı istediği hâlde ailesi kızını vermediğinde kız ile oğlan anlaşarak kaçar veya oğlan bazı iş birlikçi aile üyeleri ya da arkadaşları yardımıyla kızını kaçıtır.

Eşimle biz komşu evlerde büyüdük. Çocuk yaştan beri birbirimize sevdalıydık. Bunu ailelerimiz de biliyordu ama kardeş gibi büyüdüğümüzü öne sürerek bu işin olmasını istemiyorlardı. Eskiden şimdiki gibi değildi. Aileler kimi gelin olarak seçtiyse oğlan ona razı gelmek durumundaydı. Eşim askere gidince ailesi, benim ondan vazgeçmem için karşı köyden bir kız buldular ve eşim dönmeden kıza nişan taktılar. Hatta ben de bu nişan merasimine katıldım ve bu durum öyle zoruma gitti ki beni isteyenlere haber gönderdim. Geldiler ve beni istediler. Babam da onlara beni verdi. Zaman geçip aile, düğün iznine gelince beni bir panik sardı. Eşime bütün durumu anlatan bir mektup yazdım. Gelip beni kaçırmazsa her şey için çok geç olacağı haberini de mektuba ekledim. Mektup eşime ulaşır ulaşmaz eşim komutanına durumu anlatmış: Ya beni yolla ya da ben bir şekilde buradan kaçırım deyince komutan eşime bir hafta süre vermiş. Eşim kimselere görünmeden köye döndü, arkadaşının kardeşiyle bana haber yolladı ve biz kaçtık (K.k. ?)

Eskiden kız ve oğlanlar birbirlerini düğün, bayram ve çoğunlukla Hıdırellez toplanmalarında görürlerdi. Kız ve oğlanların yan yana olmaları münasip görülmediği için tarladan, çeşme veya komşudan dönen bir kız yaşıtı bir oğlan görünce yolunu değiştirip karşılaşmamak için kaçırdı. Oğlan beğendiği kızını ailesini yollatıp istetirdi. Aile kızını verse de evlenene kadar kız ve oğlanın bir araya gelmesi münasip görülmez ve ancak düğün günü yan yana gelirlerdi (K.k. 20, 67). Günümüzde teknolojinin gelişmesi, toplum yapısı ve düşüncelerinin değişmesi

neticesinde görücü usulü evliliğin yerini daha çok anlayarak evlenme almıştır (K.k. 76).

Alaçam'da evlilik biçiminin yanı sıra evlilik yaşı da değişmiştir. Eskiden evlilik için uygun yaş aralığı olarak 15-18 yaşları gösterilirdi. Bu yaş aralığını geçen kızlara evde kalmış manasına gelen “galuk”, askerden gelmiş ve evlenememiş olan erkeklere de “gart”denirdi (K.k. 20, 33, 67). Günümüzde ise evlilik yaşı giderek büyümektedir. Eğitim süresinin uzaması buna bağlı olarak okul bitmeden ve iş sahibi olmadan evlenmeye kız ve erkek tarafının sıcak bakmaması, değişen aile yaşamları (eskiden gelinler, kayınvalideleri ile yaşarken günümüzde gençlerin aynı evde bulunmak istememeleri), askerliğini yapmayan ve mesleği olmayan oğlana kız verilmemesi gibi sebepler evlilik yaşını etkilemiştir.

3.2.2. Evlenme İsteğini Gösteren Davranışlar

Eskiden gençler evlenmek istediklerinde ailelerinden çekinir ve davranışlarıyla bunu belli ederlerdi. Bununla ilgili olarak yörede şu hikâye sıkça anlatılmaktadır:

Bir ailenin iki oğlu varmış. Büyük oğlan Hasan, askerliğini bitirip gelmiş ama bir türlü ev bark olamamış. Çok utangaç bir oğlan olduğu için bir türlü evlilikten bahsedememiş. Bu durumu anlayan anne ve babası ikide bir Hasan'a:

— Ee oğul senin yaşındakilerin ellerinde kollarında bebeler var. Biz ne zaman nene, dede olacağız, derlermiş.

Hasan, anne ve babası böyle konuşmaya başlayınca utanır, odadan kaçarmış. Bu durum bir süre böyle devam etmiş. Sonunda anne ve babası Hasan'ın utangaçlıktan ses çıkaramadığını fark edip başka bir çözüm düşünmüşler. Hasan'ı karşılarına alıp:

— Oğul, ne kadar efendi olduğunu, büyüğünün yanında ne konuşulacağını, ne yapılacağını bildiğini, asla saygıda kusur edecek bir davranışta bulunmayacağını bütün köy bilir. Anan ve baban olarak senin artık mürvetini görmek istiyoruz. Eğer ki utancından bize evlilik lafı edemiyorsan başka türlü anlaşalım. Eğer evlenmek istiyorsan sürekli genleş, biz anlar ve sana birini buluruz, demişler.

Anne ve babasının lafı biterken Hasan genleşmeye başlamış. Öyle bir genleşmiş öyle bir genleşmiş ki... Anne ve babası hiç zaman kaybetmeden çevreye haber salmış. Oğullarına uygun bir kız bulup yuvasını kurmuş ve mürvetini görmüşler.

Kısa bir süre sonra Hasan'ın küçük kardeşi de askerliğini yapıp köye dönmüş. Günler günleri, aylar ayları kovalamış ama oğlanın ne anası ne de babası Hasan'a dedikleri gibi küçük oğlana “Seni de baş göz edip mürvetini görelim.” diyorlarmış. Bir gün oğlanın canına tak etmiş. Bir akşam vakti anne ve babasının karşısındaki divana oturup başlamış genleşmeye... Bir yandan da bağıra bağıra “Hasan gibi oluyorum. Hasan gibi oluyorum.” diyormuş. Anne ve babası durumu anlayıp bu oğlanı da evlendirmişler (K.k. 66, 67).

Kaynak kişilerimize evlilik isteğini belli eden davranışları sordüğümüzda aldığımız yanıtlar şu şekildedir: Oğlan evde asabi tavır sergiler, devamlı of çeker,

ayakkabılarını ters çevirirse; kız bardak ve çanak kırar, elindeki eşyaları yerlere atarsa bu davranışlar evlenme isteği olarak algılanırdı (K.k. 17, 66). Günümüzde ise bu davranışlara rastlanmaz. Evlenmek isteyen gençler bu isteklerini annelerine ya kendileri söyler ya da aile yakınlarından birine söyletirler (K.k. 19).

3.2.3. Evlilik Öncesi

3.2.3.1. Kız Bakma/Görücü Gitme ve Kül Çöreği Geleneği

Yörede geçmişte aileler, çocuklarına sormadan kız seçer veya kızlarını verirlerdi: “Askere giden oğluna, oğlanın haberi olmadan kız isteyen, oğlu askerden dönmeden kıza nişan takan aileler bile vardı. Kız ile oğlana evlenmek isteyip istemedikleri sorulmazdı. Hatta nişanları yapıldıktan sonra nikâhları kıyılıp aynı eve girene kadar birbirleriyle görüştürülmezlerdi.” (K.k. 67).

Yörede geçmişte erkek tarafı oğullarına uygun bir kız bulduklarında kızın ailesine haber yollar, kızını ve ailesini yakından tanımak amacıyla kızın evine oturmaya giderlerdi. Buna yörede “kız bakma” veya “görücü gitme” adı verilmektedir. Kız bakma, genellikle oğlanın yakın kadın akrabaları tarafından gerçekleştirilirdi (K.k. 67, 69).

Kız bakmaya gitmeden evvel oğlanın annesi kül çöreği¹⁴ yapardı. Erkek tarafı, oğullarına uygun gördükleri kızın evine oturmaya giderken bu çöreği götürürdü. Oturma esnasında kızın başka birine sözü olup olmadığı veya birini sevip sevmediği araştırılırdı (K.k. 63). Kız bakmaya giden kadınlar genellikle kızın endamı, yürüyüşü, oturup kalkması ve davranışlarını incelerlerdi (K.k. 20). Bunun yanı sıra evin temizliği ve düzeni önceden genç kızlardan bilindiği için evin tertibine bakılarak kızın becerisi ve titizliğini ölçme fırsatı da bulmuş olurlardı: “Eskiden evde genç kız varsa evin bütün işi ondan sorulurdu. Ev derli topluysa kızın temiz ve düzenli olduğu dağınık ise pasaklı olduğu söylenirdi.” (K.k. 29).

Kızın herhangi bir bağlantısı -sevdiği, söz verdiği- yoksa oğlanın annesi yapmış olduğu kül çöreğini kızın annesine verirdi. Kızın annesine kül çöreği vermek, erkek tarafının kızını beğendiklerini ve söz kesmeye gelmek istediklerini bildirmenin bir yoluydu. Oğlanın ailesi, kızın ailesine geleceğini daha önceden bildirdiği için aile eğer bu teklife olumlu bakmıyorsa kızın annesi kül çöreğini, oturdukları odanın kapısını önüne koyardı. Kül çöreğinin kapı önüne konulmasıyla “Biz sizinle dünür

¹⁴ Kül çöreği için bk. s. 332-333.

olmak istemiyoruz. Giderken çöreğimizi de alın.” mesajı verilirdi. Ailenin teklife olumlu baktığı durumlarda da kızın annesi kül çöreğini tabaklara koyup gelenlere ikram ederek dünür olmayı kabul ettiklerini belli ederdi (K.k. 39, 67, 69).

Günümüzde bu gelenekler kalmamakla birlikte evlilik yaşı gelen oğlana, ailesi beğendiği bir kız olup olmadığını sorar. Oğlanın beğendiği bir kız yoksa aile çevrelerine oğulları için münasip bir kız aradıkları haberini verir. Erkek tarafı, kendilerine uygun bir gelin adayı bulsa da oğullarının onayını almadan harekete geçmez. Gençler tanıştırılır. Anlaşırlarsa erkek tarafı kıza görücü gider (K.k. 19, 67).

3.2.3.2. Söz Kesme ve Başlık

Geçmişte erkek tarafının kız bakmaya giderken götürdüğü kül çöreğinin geri çevrilmeyip ikram edilmesinin ardından sıra “kız isteme”ye gelirdi. Belirlenen bir tarihte erkek tarafındaki aile büyükleri Allah’ın emriyle kız istemeye ve söz kesmeye giderdi. Damat adayı ise kız istemeye gitmezdi. Cuma gecesi -perşembe akşamı- mübarek bir gün olarak kabul edildiği için genellikle kız isteme bu geceye denk getirilmeye çalışılırdı (K.k. 62).

Kız evine gelen misafirler, kızın annesi tarafından karşılanırdı. Kız, nişan gününe kadar damat tarafından olan erkeklerin karşısına çıkmazdı. Ayrıca günümüzdeki gibi gelenlere kahve sunulmaz, çay ve yemek ikram edilirdi (K.k. 39, 67, 69). Misafirler biraz oturduktan sonra çay içilip yemek yenilirdi. Ardından erkek tarafından gelen bir aile büyüğü “Ziyaret sebabımız belli. Allah’ın emri, Peygamberin kavli ile kızınız ...’yı/ yi, oğlumuz ...’ya/ ye istiyoruz.” derdi. Buna karşılık kızın babası veya aile büyüklerinden bir erkek de “Allah’ın emri, Peygamberin kavli ile kızımız ...’yı/yi, oğlunuz ...’ya/ ye veriyoruz. Allah tamamına erdiresin.” derdi. Kız isteme merasimi kararın bildirilmesinden çok tanışma ve kaynaşma amacı taşırdı. Çünkü karar, kız isteme merasiminden önce erkek tarafının getirmiş olduğu kül çöreğinin kızın annesi tarafından gelenlere ikramıyla bildirilmiş olurdu (K.k. 67). Bu merasimle aileler, kararlarını söze döktükleri için bu tören “söz kesme” olarak adlandırılırdı (K.k. 39).

Söz verildikten sonra “başlık”, “ata hakkı” konuşılmaya geçilirdi. Yörede başlık hem kızın babasına hem de erkek kardeşine verilirdi. Erkek kardeşe verilen başlık babaya verilenin beşte biri oranındaydı (K.k. 66). Başlık verilmesinin temelinde düğün masraflarına yardım etme, evlenme yoluyla evden ayrılan kızın iş

gücünü karşılama gibi amaçlar yatmaktadır (Şişman, 2017: 33).

Günümüzde yörenin genelinde başlık verme âdetinin bulunmadığı ancak bazı köylerde -Uzunkıraç köyünde elli bin, Sakarinek'te ise otuz ve elli bin civarında- başlık parası istendiği tespit edilmiştir. Bu âdetin az da olsa hâlâ sürdürüldüğü kaynak kişilerden edinilen bilgiler arasındadır (K.k. 16, 20).

3.2.3.3. Nişan Bohçası ve Nişan

Geçmişte söz kesildikten sonra erkek tarafı, gelin olacak kız için bohça hazırlamaya başlardı. Bohça içerisine iç çamaşırı, elbise, çorap, yazma ve elbiselik kumaşların yanı sıra kızın nişanda giyeceği elbise konulurdu. Nişan bohçası, nişandan evvel kız evine götürülerek nişan günü belirlenirdi (K.k. 67).

Nişan, kız evinde yapılırdı. Nişana aile büyükleri, oğlanın anne babası, yakın akraba ve komşular davet edilirdi. Kız isteme ve söz merasimlerinde olduğu gibi damat nişana gelmezdi. Nişana gelenler, gelin olacak kız tarafından karşılanır, elleri öpülerek içeri davet edilirdi. Eskiden pasta kesme âdeti olmadığı için nişanlar genellikle yemekli olurdu (K.k. 67). Yemek yenilip sohbet edildikten sonra erkek tarafından belirlenen bir kişi, kıza nişan yüzüğünü takardı. Bu şekilde kız ve oğlan nişanlanmış olurdu (K.k. 17). Yüzük takıldıktan sonra damadın kız kardeşi veya yengesi tarafından nişandan önce getirilen bohçadakiler bir tepsiye dizilir ve gelen misafirler görsün diye ortada gezdirilirdi. Gelen misafirler de gezdirilen bu tepsiye takı, para veya hediye koyarlardı. Böylelikle takı merasimi de tamamlanmış olurdu (K.k. 47, 67).

Yörede günümüzde söz kesme ve nişan merasimleri kız evinde ve çoğunlukla aynı gün içerisinde yapılmaktadır. Söz ve nişan merasimleri arasına belirli bir zaman koyan aileler de vardır. Bu aileler genellikle sözü kız evinde ve aile arasında, nişanı ise belirlenen başka bir mekânda yapar. Nişan masrafları kız tarafına aittir (K.k. 40). Nişandan önce genellikle söz kesilir. Söz kesmek üzere erkek tarafı kız evine gider. Allah'ın emriyle kız istendikten sonra gelin adayını gelenlere Türk kahvesi ikram eder. Diğer misafirlerden ayrı olarak damadın kahvesine tuz, karabiber, kırmızıbiber gibi çeşitli baharatlar eklenir. Bunun amacı damat adayının, evleneceği kız için katlanması gereken zorluklara katlanıp katlanamayacağını test etmektir (K.k. 76). Kahveler içildikten sonra damat ve gelin adayına birbirine kurdeleyle bağlı olan alyansları takılır. Yüzüğü takan aile büyüğü tarafından kurdelenin kesilmesiyle kız

ve oğlan nişanlanmış olur. Ayrıca günümüzde nişan yüzüğünün yanı sıra kıza söz yüzüğü olarak damat tarafından tek taş takılır. Yüzük takma merasimini, pasta kesme ve takı merasimleri takip eder. Bütün bunlar tamamlandıktan sonra nişan merasiminin sonuna gelindiğinde kız ve oğlan tarafının birbirine hazırladığı bohçaların değişimi yapılır. Bu bohçaların içerisinde genellikle gelin ve damadın ihtiyaçları konulur. Nişanın ardından evlere götürülen bohçalar açılıp akrabalar tarafından incelenir (K.k. 26).

Yörenin bazı kesimlerinde nişan merasimi “şeker yeme” olarak adlandırılmaktadır. Nişan sahiplerinin düzenlenecek merasimde tatsızlık olmaması için “Tatlı yiyelim, tatlı konuşalım.” diyerek gelenlere şeker ikram etmesiyle tören şeker yeme olarak adlandırılmıştır (K.k. 23).

Günümüzde nişanlılık süresi, nişan ve düğün arası, genellikle çok uzun tutulmamaya çalışılmaktadır. Ancak ailelerin maddi durumuna bağlı olarak bu süre uzayıp kısalabilmektedir. Eskiden nişanlıların birbirlerini görmeleri ve görüşmeleri uygun görülmezken günümüzde böyle bir engelleme yoktur (K.k. 19).

3.2.3.4. Nişan Üstü

Geçmişte nişan takıldıktan bir hafta sonra damadın babasının gelinin ailesini ziyarete giderek geline hediye götürmesine “nişan üstü” adı verilmekteydi. Nişan üstü olarak genellikle geline nişan bohçası gibi bir bohça hazırlanırdı. Ayrıca erkek tarafı maddi durumuna göre geline bilezik, kolye gibi ziynet eşyaları takardı (K.k. 67).

Nişanlılık döneminin Ramazan ve Kurban Bayramı'na denk geldiği zamanlarda erkek tarafı, kız tarafına bayram eksikliği görürdü. “Bayramlık götürme” olarak adlandırılan bu âdet gereğince dini bayramlarda erkek tarafı, kız tarafına bayramda gelenleri ağırlaması için gıda malzemeleri götürürdü. Bunun yanı sıra Kurban Bayramı'nda kız evine kurbanlık koç götürülmesi âdettendi. Bu koç âdeti bir gelin gibi süslenirdi (K.k. 39).

Buğdayların biçileceği aylar, çiftlerin nişanlılık dönemine denk geldiğinde erkek tarafı davul zurna eşliğinde kız tarafına yardıma giderdi. Bu âdete “cilim imecesi” adı verilirdi. Günümüzde biçerdöverle kısa sürede biçilen ekinler, geçmişte orakla biçilirdi ve bu işlem günler alırdı. Cilim imecesi sayesinde hem kız tarafının bu işleri kısa sürede bitirmesine katkıda bulunulur hem de iki aile arasındaki bağlar kuvvetlendirilirdi (K.k. 27).

Yörede nişan üstü ve bayramlık götürme âdetleri günümüzde de devam etmektedir. Erkek tarafı hediye olarak geline; bilezik, kolye gibi ziynet eşyaları almaktadır (K.k. 20).

3.2.3.5. Düğün İzni ve Çeyiz Düzme

Yörede değişmeyen tek evlilik öncesi gelenek düğün iznidir. Erkek tarafının kız tarafına gidip düğünün ne zaman yapılacağını kararlaştırmasına “düğün izni alma” denilir. Düğün günü, geçmişte aile büyüklerinin düşünceleri göz önüne alınarak kararlaştırılırken günümüzde düğün izni için erkek tarafı, kız evine geldiğinde evlenecek çift ve aileleri hep birlikte düğünün yapılacağı tarihi kararlaştırırlar (K.k. 15,19).

Geçmişte düğün izni alınıp düğün gününün belirlenmesiyle gelin, çeyiz düzmeye çıkarılırdı. Çeyiz düzmeye, gelin ve gelinin yakın kadın akrabaları, damadın annesi ve damat haricinde bir erkek-genellikle damadın ağabeyi yoksa da babası- ile çıkılırdı. Bu alışveriş esnasında kıza gelinlik, kardeşlerine ve annesine elbise, babasına ise takım alınırdı. Daha eski zamanlarda bunlar hazır satılmadığı için bu eşyaların yapılabileceği kumaşlar satın alınıp ya evde becerisi olan biri tarafından dikilir ya da terzide diktirilirdi (K.k. 67). Ayrıca çeyiz düzme sırasında yatak, yorgan, dikiş makinesi ve elbiselik kumaş gibi eşyalar da alınırdı. Yeni evlenen çiftler genellikle damadın ailesi ile yaşayacağı için ayrıca bir ev eşyası alınmazdı (K.k. 37, 39).

Yörede geçmişte olduğu günümüzde de düğün izninin alınması yani düğün gününün kararlaştırılmasıyla çeyiz düzmeye gidilir. Günümüzde çeyiz düzme âdeti birtakım değişikliklere uğramıştır: Çeyiz düzmeye; gelin, damat, gelinin ve damadın anneleri, hala ve teyzeler de katılmaktadır. Çeyiz düzmeye gelinlik ve damatlık alınarak başlanır. Erkek tarafı kıza gelinlik, kız tarafı oğlana damatlık alır. Günümüzde geniş aile tipinden çekirdek aileye geçildiği için çiftler ayrı bir eve yerleşmektedir. Bu yüzden eskiden evlenecek çiftler için sadece yatak odası düzülürken günümüzde oturma, misafir ve yatak odası takımları, beyaz eşya, perde, halı, mutfak araç ve gereçleri, yorgan, yastık vb. eşyalar da alınmaktadır. Alınacak ev eşyalarının masrafı genellikle aileler arasında pay edilmektedir. Oturma ve misafir odası, beyaz eşyalar damadın ailesi tarafından; yatak odası ve diğer eksikler de kızın aile tarafından alınmaktadır (K.k. 76).

3.2.3.6. Düğüne Davet/Okuntu

Eskiden yörede düğüne davet, düğüne bir hafta kala ve düğün günü olmak üzere iki kere yapılırdı. Davetler “okuntu” adı verilen hediyeler dağıtılarak gerçekleştirilirdi. Davet sırasında düğün ile ilgili genel bilgiler (bayrağın ne zaman dikileceği, bürük atmaya ne zaman gidileceği, ne zaman kına yakılacağı) davetlilere bildirildikten sonra okuntu olarak sabun, mendil ve havlu dağıtılırdı (K.k. 17). Okuntu dağıtma görevi, düğün sahibinin belirlediği “okuyucu” adı verilen kişilerce yapılırdı. Okuyucular genellikle düğün sahiplerinin erkek akrabalarından biri olurdu: “Belirli yaştan üzerindeki erkekler okuyuculuk yapardı. Yaşlıların köydeki bütün evleri tek tek gezemeyeceği, yeni yetmelerin ise tam manasıyla bu görevi yerine getiremeyeceği düşünülürdü.” (K.k. 66).

Düğüne davet etmek, kişiye kıymet verildiğini gösterir. Davet için tanıdık ve akrabalara verilen okuntuların belirli bir değeri olurdu. Bunlar yakından uzak olana veyahut sosyal statüsü yüksek olandan düşük olanlara doğru bir hiyerarşi takip edilerek verilirdi (Boyraz, 2009: 90). Yörede ilk okuntu dağıtımı, düğüne bir hafta kala gerçekleştirilirdi. Köyün muhtarına, zengin ve itibarlı kişilerine okuntu olarak havluya sarılmış bir kalıp sabun verilirdi. Havlu ve tam kalıp sabunla düğüne okunan kişiler, bu okuntuya yakışır şekilde düğüne giderlerken yanlarında koyun veya keçi gibi küçükbaş hayvan götürürdü. Götürülen hayvanlar düğün günü dikilen bayrak direğine bağlanırdı. Köyün diğer kalanları ise mendile sarılmış yarım kalıp sabun verilerek düğüne okunurdu (K.k. 67). İkinci davet ise düğün günü gerçekleştirilirdi. Bu davet esnasında herhangi bir şey dağıtılmazdı.

Düğün sabahı davul zurna eşliğinde komşular düğüne davet edilirdi. Düğün sahibi düğünü okuyacak kişiye “Köy atlasanız bile ev atlamayın” derdi. Bu söze mukabil köyün bütün evleri gezilerek herkes düğüne buyur edilirdi. Bu sayede küslük ve kırgınlıklar biter, düğünler aynı zamanda barışmaya vesile olurdu (K.k. 7).

Düğün sahibiyle birlikte evleri gezen davulcular kapısına gittikleri evlerden bahşiş almadan o evin önünü terk etmez, maniler söyleyerek bahşiş isterlerdi:

Davulumun içi pekmez
Çalarım fakat ötmez
Bir bahşiş vermez iseniz
Davulcu buradan gitmez.(K.k. 37).

Yörede günümüzde okuntu dağıtma âdeti yerini “davetiye gönderme”ye bırakmıştır. Geçmişte sosyal statüsü yüksek olan kişilere okuntu olarak tam kalıp

sabun ve havlu diğer kişilere ise yarım kalıp sabun ve mendil dağıtılması davet edilenlere ayrı değerler verildiği anlamına gelir. Okuntunun yerini davetiyeye bırakmasıyla bu hiyerarşi belirli oranda ortadan kaldırılarak davetliler eşitlenmiş ve olası gönül kırgınlıklarının da önüne geçilmiştir. Ayrıca düğün davetiyeleri, okuntu geleneğindeki maddî külfeti nispeten ortadan kaldırarak düğün sahibinin yükünü de bir anlamda hafifletmiştir (Boyraz, 2009: 90).

3.2.4. Evlilik Sırası

Yörede geçmişte düğünler; düğün bayrağın dikilmesiyle başlar, kız evine aş boğaz götürülmesi, kıza bürük atılmaya gidilmesi, kız ve oğlana kına yakılması, düğün yemeği verilmesiyle devam eder ve gelinin güvey evine getirilmesiyle sona ererdi. Bütün bu âdetler düğün içerisinde gerçekleştirilirdi. Günümüzde ise düğünler birkaç saatlik merasimlerden ibarettir:

Düğünler genellikle cumartesi günü başlardı. Sabahın erken saatlerinde güvey evinde düğün bayrağının dikilmesiyle düğün başlamış sayılırdı. Aynı gün içerisinde bayrağın altında kurban kesilirdi. Bu kurban hem düğünün sorunsuz geçmesi hem de düğünde verilecek yemek için kesilirdi. Kurban kesildikten sonra gelin için hazırlanan çeyiz ve düğün erzağı (aş boğaz) kız evine götürülürdü. Aş boğaz götürüldükten sonra (ikinci ezanın ardından) kayınvalide geline bürük atmaya giderdi. Her düğünde bürük atma yapılmazdı. Erkek tarafı kıza bürük attıktan sonra kayınvalide ve erkek tarafından kız evine gidenler, erkek evine geri gelirdi. O akşam erkek evinde ayrı, kız evinde ayrı eğlenceler yapılırdı. Bu eğlenceler esnasında gelin ve damada kına yakıldığı için bu merasim, kına gecesi olarak adlandırılırdı. Erkek tarafı damada kına yaptıktan sonra kız evine gelip geline kına yakardı. Ardından herkes evine dağılırdı. Ertesi sabah (pazar günü) güvey tıraşıyla birlikte düğün devam ederdi. Tıraş sırasında çeşitli eğlenceler düzenlenirdi. Tıraşın ardından damat evinde düğün yemeği verilir ve gelin almaya gidilirdi. Gelinin alınıp güvey evine getirilmesinden sonra gelin sofrası adı altında tekrar misafirler doyurulur ve düğün biterdi. Günümüzde bunların hiçbiri kalmadı. Cumartesi günü kız evinde toplanılıyor; kıza ve oğlana kına yakıldıktan sonra iki pıtık oynayıp eğlence bitiriliyor. Pazar günü de gelin konuyla gezdirildikten sonra salonda iki pıtık oynayıp düğün yapılmış oluyor (K.k. 67).

Kaynak kişimizin de belirttiği gibi yörede geçmişte düğünler günümüzdeki gibi sadece kına ve düğün merasimlerinden ibaret değildi. Erkek tarafında bayrağın dikilmesiyle düğün başlardı. Düğün boyunca gelin ve damat bir arada olmaz ancak gelin, dünürşüleri tarafından alınıp güvey evine getirildiğinde bir araya gelirlerdi. Günümüzde ise böyle bir durum söz konusu değildir. Gelin ve damat kendileri için düzenlenen bütün törenlerde -söz, nişan, düğün- beraberdir (K.k. 19).

Günümüzde düğün törenleri, genellikle ilçe merkezinde bulunan Geyikkoşan mevkindeki düğün salonunda, ev veya okul bahçesinde gerçekleştirilir. Düğünden önce erkek tarafı, kız evine konvoyla gelin almaya gider. Gelin alındıktan sonra aynı

konvoyla düğünün yapılacağı mekâna gidilir. Düğünler genellikle gelin ve damadın dansıyla başlar. Yöresel ve modern oyunlarla devam eder. Geçmişte iki gün süren düğünler günümüzde birkaç saat içinde bitirilir. Resmî ve dinî nikâhı önceden kıyılan gelin ve damat düğünün ardından “balayı” adı verilen tatile çıkarlar.



Şekil 3. 8. Günümüzde okul bahçesinde düzenlenen düğün töreninden bir kesit

Yukarıdaki bilgilerden de anlaşıldığı üzere geçmişten günümüze yörede görülen evlilik âdetleri arasında en unutulunanlar, düğün sırasında icra edilen gelenekler arasından olmuştur. Geçmişte görülen bayrak dikme, aş boğaz, bürük atma ve dünürşülük gibi gelenekler günümüzde yalnızca belirli kaynak kişilerin hafızasında yer alırken kına gecesi, damat tıraşı, düğün yemeği gibi âdetler değişerek de olsa varlıklarını korumuşlardır.

3.2.4.1. Bayrak Dikme Geleneği

Geçmişte düğünün başladığını sembolize eden bayrak dikme geleneği günümüzde kaybolan evlenme âdetlerindedir. Cumartesi günü bayrağın dikilmesiyle düğün başlamış olur, gelin almaya gidene kadar bayrak yerinden kaldırılmazdı. Uzun bir sıraya bağlanan bayrak, davul zurna eşliğinde damat evi önüne dikilirdi. Dikilen bayrağa “düğün bayrağı” adı verilirdi. Düğün bayrağı olarak genellikle ay yıldızlı Türk bayrağı tercih edilirdi. Dikilen bayrağın altında kurban kesilip düğün yemeği yapılırdı (K.k. 66, 67). Düğüne gelen kişiler maddi imkânlarına göre bayrak direğine gelin ve damat için hediyeler asarlardı. Bu hediyeler; koyun,

kuzu, kap kakak, kumaş, havlu, tül bent gibi çeşitli eşyalardan oluşurdu. Gelin almaya gidilene kadar bu hediyeler oradan alınmazdı. Gelin almaya giderken sağdıç direğe asılı hediyeleri damadın annesine verir, bayrağı alıp gelin evinde doğru yola çıkardı (K.k. 66, 67).

3.2.4.2. Aş Boğaz Geleneği ve Çeyiz Serme

Geçmişte yörede Cumartesi sabahı düğün bayrağı altında kurban kesildikten sonra erkek tarafının gelin için yaptığı çeyizi, traktöre veya at arabalarına yükleyerek kız evine götürmesine ve gelenlere göstermesine “aş boğaz geleneği” denilirdi (K.k. 14, 33,67).



Şekil 3. 9. Gelin evine aş boğaz götürülürken (Hasan Büyükkaya'nın (K.k. 14) özel arşivinden alınmıştır.)

Çeyizin yanı sıra kınaya gelen misafirlere ikram edilecek yemeklerin yapılacağı erzak, gelinin kınada giyeceği kıyafet ve yakılacak kına da aş boğazda götürülenler arasındaydı (K.k. 33, 39,67). Götürülen çeyiz, gelin alma vakti gelene kadar kız evinde durur, misafirler erkek tarafının kız için hazırladığı çeyizi inceleme fırsatı bulurdu (K.k. 67).

Değişen şartlar nedeniyle günümüzde genel olarak unutulmuş aş boğaz geleneği yörenin bazı kesimlerinde yerini “çuval ağzı” adı verilen geleneğe bırakmıştır. Bu gelenek gereğince erkek tarafı, kız tarafına çuvala erzak götürür. Kız tarafındaki kadınlar, türkü ve maniler eşliğinde bu çuvalı açarlar. Bu çuvaldaki malzemeler

kullanılarak düğün yemeği hazırlanır (K.k. 23). Ayrıca günümüzde gelin ve damat ayrı eve çıktığı için aş boğazda görülen çeyiz serme âdetinde de değişimler olmuştur:

Eskiden gelinler kaynanalarıyla birlikte otururdu. Bu yüzden geline çeyiz olarak yalnızca yatak odası yapılırdı. Çeyiz için hazırlanan bohçalar, aş boğaz günü kız evine götürülüp serilirdi ki gelen giden görsün. Günümüzde gelinler ayrı eve çıktığı için çeyiz, gelinin baba evine serilmez. Kızın çeyizleri, hayatını sürdüreceği yeni evine götürülüp serilir. Çeyizi merak eden yakın akrabaları kızın kendi evine gidip bunlara bakar (K.k. 67).

3.2.4.3. Bürük Atma

Bürük atma geleneği, yalnızca erkek ve kız tarafının evleri birbirine yakın olduğunda uygulanırdı. Aş boğaz götürüldükten sonra erkek tarafından damadın anne babası ve yakınları, gelinin evine gelirdi. Gelin, evin salonuna oturtularak üzerine bürük yani çarşaf atılır, sesi güzel olan kadınlar türkü ve maniler söyleyerek gelini ağlatırlardı (K.k. 39, 67).

“Erkek ve kız tarafının evleri yakınsa yani bir evden diğerine vesait kullanmadan gidilebilecek yakınlıktaki ise geline bürük atılmaya gidilirdi. Eğer evler yakın değilse kıza bürük atılmaya gidilmezdi. Ancak imkânı olanlar yani gidebilecek vesaiti olanlar evleri uzak dahi olsa bürük atmaya giderdi.” (K.k. 67).

3.2.4.4. Kına Gecesi

Yörede geçmişte kına gecesi; oğlan kınası ve gelin kınası olmak üzere kız ve erkek tarafında ayrı ayrı yapılırdı. İkinci vakti geline bürük atan erkek tarafı gelini ağlattıktan sonra evine dönerek davul zurna eşliğinde eğlence yapardı. Bu eğlenceye “oğlan kınası” adı verilirdi. Bu kına, damada annesinin kına yakmasıyla -sağ elin serçe parmağına- sona ererdi (K.k. 33). Bu sırada kız tarafında da kadınlar toplanıp eğlence yaparlardı. Bu eğlence sırasında kadınlar dare eşliğinde birbirlerine maniler söyleyerek ve türküler çağırarak eğlenirdi. Oğlan kınası bittikten sonra erkek tarafı toplanıp geline kına yakmaya giderdi. “Kız kınası”na gelen kadın ve erkekler önce ayrı mekânlarda -genellikle kadınlar içeride, erkekler dışarıda- kadınlar dare, erkekler davul zurna eşliğinde oyunlar oynarlardı. Bu eğlence “gece düğünü” olarak adlandırılırdı (K.k. 14). Kadın ve erkek meclisinden bazı kişiler kılık değiştirerek gelenleri eğlendirirdi. Kadınlar yüzlerine sakal, bıyık çizerek üstlerine erkek kıyafetleri giyerek; erkekler kadın kıyafetleri giyerek ve başörtüsü takarak oyunlar oynarlardı. Bu kişilere “köçek ve soytarı” adı verilirdi (K.k. 65, 66). Bu oyunların

yanı sıra erkek meclisinde Ayı Oyunu¹⁵ ve Ehtiyar/İhtiyar Oyunu¹⁶ da sıklıkla icra edilirdi.

Kına gecelerinde çoğunlukla kadınlar erkek kılığına girip taklit ve danslar yaparlardı. Erkeklerden kılık değiştiren çok olmazdı. Bu işe genellikle karakter meselesi olarak bakılırdı. Binde bir, biri çıkıp kadın kılığına girer ve kadın gibi oynayarak insanları güldürürdü. (K.k. 28).



Şekil 3. 10. Gece düğününe ait bir fotoğraf (Hasan Büyükkaya'nın (K.k. 14) özel arşivinden alınmıştır.)

Eğlence bittikten sonra sıra gelince kına yakmaya gelirdi. Gelin bir sandalyeye oturtulur, başına al bir örtü örtülürdü. Bu sırada sesi güzel olan kadınlar, kızını ağlatmak amacıyla kına türküsü söylerlerdi. Bu sırada gelin ağlamaya başlardı. Eğer ağlamazsa kınanırdı (K.k. 67). Geline kınayı yakacak kadının evli olmasına dikkat edilirdi. Eşinden ayrılmış veya eşini kaybetmiş bir kadının uğursuzluk getireceği ve yeni gelinin yuvasında huzuru olmayacağına inanılırdı (K.k. 20). Gelin, kına yakacak kişiye elini açmak istemezdi. Kayınvalide gelip geline bahşiş verdikten sonra kına yakılırdı. Kına yakıldıktan sonra erkek tarafı getirmiş olduğu davul zurna ile eğlence yapar, isteyenlere geline yakılan kınadan dağıtırdı. Ayrıca erkek tarafının aş boğazda getirdiği erzaktan yemek yapıp misafirlere ikram edilirdi (K.k. 40).

Günümüzde düzenlenen kına gecelerinde geçmişteki gibi kadın erkek ayrı yerlerde değil, bir arada bulunur. Genellikle kına mekânı olarak kızın evinin önü

¹⁵ Bu oyun için bk. s. 298.

¹⁶ Bu oyun için bk. s. 299.

seçilse de düğün salonlarında da kına törenleri düzenlenmektedir. Belirlenen mekân içerisinde gelin ve damat ortaya alınıp gelinin üstüne kırmızı şal, damadın omzuna da yeşil örtü örtülür (K.k. 18, 19).



Şekil 3. 11. Kına gecesi (Seher Büyükköskün'in (K.k. 18) özel arşivinden alınmıştır.

Genç kızlar tepsi içerisinde önceden hazırlanmış kınayı getirir. Gelin ve damadın etrafında dönerek türküler söyleyip gelini ağlatmaya çalışırlar. Kınayı kız veya erkek tarafından belirlenen herhangi bir kişi yakar. Kız, damat tarafından hediye almadan avucunu açmaz. Gelinin eline kına yakıldıktan sonra damadın da serçe parmağına kına yakılır ve kına yakma işlemi bitirilir. Günümüzde kınalar yemekli olmamakla birlikte kına gecesine gelenlere mutlaka çerez ve kuru kına dağıtılır (K.k. 76).

Yörenin bazı köylerinde -Alidedebölmesi- oğlan kınası geleneğinin değişerek de olsa varlığını sürdürdüğü derleme sırasında tespit edilmiştir. Geçmişte önce damada kına yakıldıktan sonra erkek tarafı hep birlikte geline kına yakmaya giderken günümüzde önce geline kına yakılmaya gidilmektedir. Damadın yakın akrabalarından birkaçı -özellikle amcası veya erkek kardeşi- erkek evinde bekleyip gelenleri karşılar. Damat, damadın anne babası ve yakın akrabaları kız evine kına yakmaya giderler. Damat, kız tarafında olsa da erkek tarafının evi önünde damat dönene kadar davul zurna çalınır eğlenilir. Kına genellikle yemekli olur. Kız kınasının bitimiyle damat evine döner ve kınası yakılarak eğlenilir.

3.2.4.5. Güvey Tıraşı

Düğün, güvey/damat tıraşıyla devam ederdi. Pazar sabahı, evin harman yerine masa ve sandalye konularak buraya damat ve sağdıç oturtulurdu. Berber gelip damadın omzuna havlu atar ve “Makas kesmiyor.” diyerek bahşiş beklerdi. Bahşiş alındıktan sonra damat tıraşına başlanırdı. Damat tıraşına gelen misafirler genellikle havlu getirir ve damadın omzuna asarlardı. Havlu getiremeyenler de masa da bulunan bir tas içine para koyarlardı (K.k. 66). Damat tıraşı sonunda damadın boynu havluyla dolu olurdu: “Eskiden nerede şimdiki gibi damatlıklar filan düğünlerde bir oğlanın damat olduğu boynundaki havlulardan anlaşılırdı.” (K.k. 33).

Damat tıraşı esnasında seyirlik oyunlardan olan Berber Oyunu¹⁷ sergilenerek ve güreşler yapılarak gelenler eğlendirilirdi:

Damat tıraşı denilince berber oyunu ve güreş akla gelir. Tıraş sandalyesine oturtulan damadın arkadaşlarından biri süpürge fırçası, keser ve balta ile damadı tıraşa girişirdi. Süpürge fırçasıyla yüzü sabunlanan damattan bahşiş koparmak için baltayla tıraşa başlanırdı. Bahşiş alındıktan sonra damat bırakılır ve sıra güreşe gelirdi. Damadın arkadaşları ve köyün delikanlıları güreşe tutuşur, güçlerini gösterirdi. (K.k. 66).

Damat tıraşı bittikten sonra da erkek tarafında çeşitli eğlenceler yapılırdı. Kaynak kişilerden edinilen bilgilere göre; düzlük köylerde güreş müsabakaları yapılırken dağlık köylere uygun olarak da çeşitli etkinlikler düzenlenirdi:

Koğuz köyü Alaçam'ın dağ köylerindedir. Köyün kurulu olduğu mevki ağaçsız ve yer yer kayalıktır. Buralardaki düğün törenlerinde yapılan “Yamaç Koşu” ları meşhurdur. Düğün sahiplerinden biri eline bir horoz alarak 500-600 metrelik bir tepeye çıkar ve beklemeye başlar. Başla komutuyla birlikte kendine güvenen kişiler koşarak bu tepeye tırmanmaya başlarlar. Tepeye ilk varan yani yarışmayı kazanan kişinin ödülü horoz olur (K.k. 62).

Günümüzde ise damat tıraşı genellikle berberlerde yapıldığı için bu âdetin değiştiğini görmekteyiz.

3.2.4.6. Düğün Yemeği

Yörede geçmişte damat tıraşı bittikten sonra damat evinde düğün yemeği verilirdi. Düğün yemeğine damat tıraşına gelen misafirler ve gelin evinden getirilen erkekler katılırdı: “Düğün yemeği için gelin evinden gelinmesine ‘ciis görme’ adı verilirdi. Gelin evinden gelen davetlilere verilen yemek sırasında gelinin erkek kardeşi veya yakın akrabalarından biri küslük çıkarır, yemek yemezdi. Yemek yesin diye ona bahşiş verilirdi.” (K.k. 7).

¹⁷ Bu oyun için bk. s. 298-299.



Şekil 3. 12. Düğün yemeği hazırlıkları esnasında (Hasan Büyükkaya'nın (K.k. 14) özel arşivinden alınmıştır.)

Düğün yemeği olarak düğün bayrağı altında kesilen koyundan yahni, keşkek -düğünlerin olmazsa olmazı-, etli kuru fasulye, etli patates yemeği, pirinç pilavı, ayran, ekşi çalkaması yapılırdı (K.k. 33,67). Sağdıcin düğün bayrağını yerinden kaldırmasıyla düğün yemeği biter ve gelin almaya gidilirdi (K.k. 79).

Günümüzde düğünler genellikle salonda olduğu için düğün yemeği âdeti de yerini pasta ve meyve suyuna bırakmıştır. Ancak ev önünde yapılan düğünlerde, düğün yemeği dağıtmaya devam edilir (K.k. 19).



Şekil 3. 13. Düğün yemeği dağıtımı esnasında

3.2.4.7. Dünürşü Geleneği ve Gelin Alma

Dünürşü geleneği, yörede kaybolan düğün âdetlerindedir. Yörede geçmişte erkek tarafından kız evine gelin almaya “dünürşü” adı verilen kadınlar giderdi. Bu kadınlar -en az beş, en çok yedi kişi- toplanıp gelin gibi süslendikten sonra atlarla gelin almaya giderlerdi (K.k. 44, 67). Dünürşülerin peşi sıra damadın babası ve diğer yakınları da gelin almak üzere kız evine doğru yola çıkardı. Damat ve annesi ise evde beklerlerdi (K.k. 67).

Dünürşülerin gelin almak için yola çıktıkları sırada kız tarafında da gelin çıkarma hazırlıklarına başlanırdı. Gelin evden çıkarılmadan önce gittiği evde kıymetli olması için yapılan bir pratik mevcuttur:

Baba evinden çıkarılmadan önce gelinin abdest alması gerektiği söylenirdi. Kızın abdest alacağı suya mutlaka bir tutam şeker atılırdı. Bu işlem aynı şekerlemede olduğu gibi kızın gittiği evde kıymetli olması, ağız tatlarının hiç bozulmaması ve el üstünde tutulması istendiği için yapılırdı. Ayrıca şekerli suyla abdest alan kızın gittiği eve tat götüreceği de söylenirdi (K.k. 4).

Gelin evden çıkmadan gelinliğini giyer, aile büyüğü olan bir erkek tarafından beline “şal kuşağı”¹⁸ bağlanırdı (K.k. 67). Ayrıca gelin, baba evinden çıkmadan önce duvağı üzerine bir başörtüsü atılırdı. Gelin tam evden çıkacağı sırada bu örtü yengesi tarafından “Her bir kötülüğü bu evde kalsın, kötü huyları burada kalsın.” denilerek alınır, gelinin başı üzerinde üç defa döndürülüp evin kapısına asılırdı (K.k. 26, 59). Dünürşüler, gelin evine geldiklerinde içeri alınmazdı. Gelinin yakın akrabalarından biri kapıyı tutar, bahşiş almadan kimseyi içeri sokmazdı. Damadın babası gerekli bahşişi verdikten sonra dünürşüler içeriye alınırdı (K.k. 67). Kız evinden, gelinden önce aş boğazda getirilen çeyiz ve gelin sandığı çıkarılırdı. Bahşiş verip içeri girmeye hak kazanan erkek tarafını bu defa çeyiz sandığı üzerine oturan gelinin kardeşi beklerdi. Kardeşe de bir miktar bahşiş verildikten sonra gelinin çeyizleri ve sandığı kız evinden çıkarılırdı. Bütün bunlardan sonra sıra gelinin evden çıkarılmasına gelirdi. Gelin evden çıkmadan önce büyüklerinin ellerini öper ve helallik alırdı.

Gelin, damat evine götürülürken mutlaka farklı bir güzergâh kullanılırdı. Kaynak kişilerden edinilen bilgilere göre kızın baba evinin yolunu unutup gelin olacağı eve daha bağlı olması için böyle bir uygulama yapıldığı tespit edilmiştir (K.k. 33, 67).

¹⁸ “Şal kuşak genellikle püsküllü ve rengârenk olmaktadır.”(K.k. 67).



Şekil 3. 14. Gelin çıkımı esnasında dua edilirken (Hasan Büyükkaya'nın (K.k. 14) özel arşivinden alınmıştır.)

Günümüzde dünürşü geleneği yerini “gelin alma” ya bırakmıştır. Gelin alma genellikle düğün merasiminden önce yapılmaktadır. Eskiden olduğu gibi günümüzde de gelin, evden çıkmadan gelinliğini giyer, babası veya erkek kardeşi tarafından beline kırmızı kuşağı üç defa çözülüp bağlanır (K.k. 20, 26, 76).



Şekil 3. 15. Geline kırmızı kuşak bağlanırken (Hasan Büyükkaya (K.k. 14) özel arşivinden alınmıştır.)

Dünürşü geleneğinde gelin almaya öncelikle dünürşü adı verilen kadınlar giderken günümüzde gelin almaya damat, ailesi ve yakınlarıyla hep birlikte gider. Kız tarafı geçmişte olduğu gibi günümüzde de bahşiş almadan erkek tarafına kapıyı açmaz. Günümüzde çeyiz çıkarma âdeti kalmadığı için çeyiz sandığına oturma âdeti de ortadan kalkmıştır. Gelin alındıktan sonra düğünün yapılacağı mekâna gidilmektedir (K.k. 19).

3.2.4.8. Gelin Müjdesi

Geçmişte gelin alındıktan sonra dünürşülerden biri erkek tarafına haber vermek için hızlanarak diğer dünürşülerden ve “gelin alayı”ndan ayrılırdı. Bu dünürşüyü erkek evinde damadın annesi beklerdi. Dünürşüden sorunsuz bir şekilde gelinin alındığı haberini alan kayınvalide, dünürşü kadına “gelin müjdesi” olarak adlandırılan hediyeyi verirdi. Gelin müjdesi ailenin maddi durumuna bağlı olarak; tavuk, horoz, tülbent, çetrik gibi hediyeler olurdu.(K.k. 67).

Günümüzde dünürşü geleneği kaybolduğu için gelin müjdesi âdeti de ona bağlı olarak ortadan kalkmıştır.

3.2.4.9. Gelin İndirme Bahşişi ve Gelin Sofrası

Geçmişte dünürşüler eşliğinde yeni yuvasına gelen geline birtakım pratikler uygulanırdı: Gelin genellikle atla güvey evine gelirdi. Bu yüzden attan indirilmeden kucağına erkek çocuğu verilirdi. Gelin bu çocuğa baba evinden getirdiği bozuk parayı verirdi. Gelin ve damadın ilk çocuğu erkek olsun diye böyle bir pratik uygulanırdı (K.k. 37, 63). Yine gelin attan indirilmeden evvel, damadın yengelerinden biri tarafından gelinin başına üzüm, şeker, arpa, bozuk para veya pirinç serpilirdi. Buna “gelin saçısı” adı verilirdi. Gelin ve damadın bereketli bir ömür ve evlilik geçirmeleri için bu pratik yapılırdı (K.k. 20).

Gelin, oğlan evine getirildikten sonra geldiği araçtan bir türlü inmezdi. Kayınpeder ve kayınvalide gelip geline eve girmek için ne istediğini sorardı. Buna “gelin indirme bahşişi” denilirdi. Gelin indirme bahşişi olarak geline; at, tarla, horoz, tavuk ve ziynet eşyası teklif edilirdi (K.k. 67). Güvey evine girmeye ikna edilen geline eve girmeden evvel de birtakım pratikler uygulanırdı: Gelinin eline nar verilip yere atması istenirdi. Bu, gelinin eve bereket getirmesi ve nar taneleri kadar çok çocuğu olsun diye yapılan bir uygulamaydı(K.k. 4). Gelin, koyun gibi uysal olsun diye evin kapısı önüne koyun postu serilir, gelin buna bastırılarak eve alınırdı (K.k.

51). Ayrıca gelin eve girerken damadın annesi, evlerinin ve ağızlarının tadı hiç bozulmasın, hep yağlı ballı olsunlar diye kapıya yağ ve bal sürerdi (K.k. 63). Bu pratiklerin ardından gelinin içeri girmesiyle düğün dağılırdı. Yalnızca yakın akrabalar, köyün ileri gelenleri ve damadın arkadaşları düğün evinde kalırdı. Düğün evinde kalan misafirler için sofralar kurulurdu. Kadınlar gelinle, erkekler ise damatla akşam yemeği yerlerdi. Bu yemeğe “gelin sofrası” adı verilirdi (K.k. 5, 28).

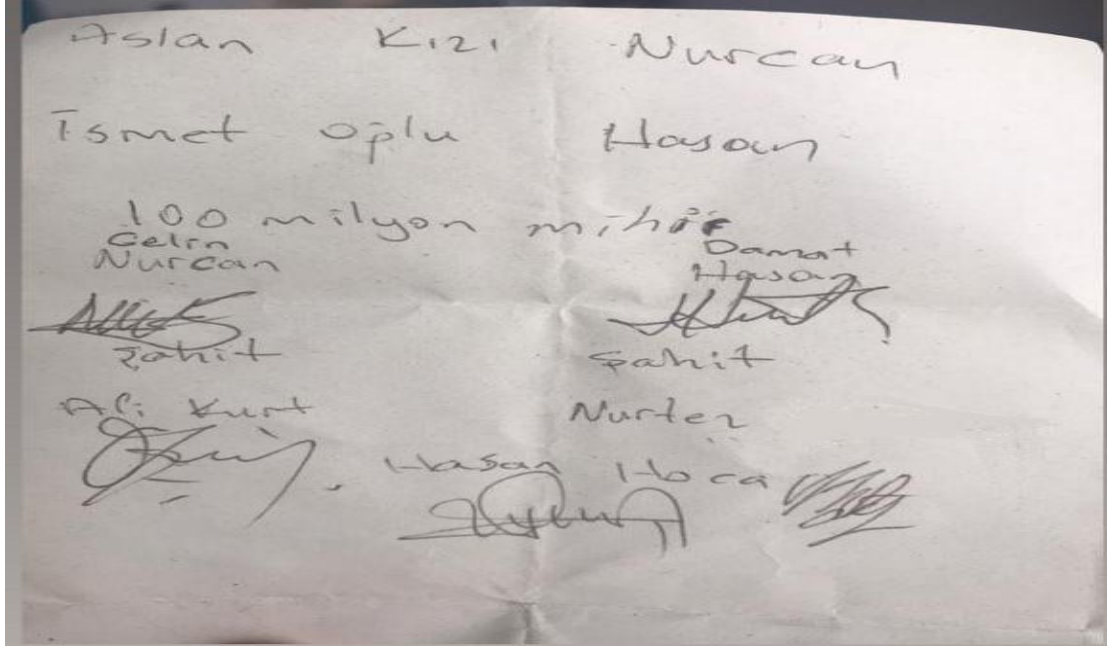
Gelin sofrasına yalnızca aile tarafından davet edilen kişiler katılırdı. Gelin sofrasında damadın ailesi çeşit çeşit yemek yapardı. Evin içinde veya kapısı önüne bir sürü sofralar kurulur, her sofrada bir tepsi baklava mutlaka olurdu. Yokluk zamanları insanlar sadece düğünlerde baklava görürlerdi. Ben de tatlıya çok düşkündüm. Sırf baklava için nerede gelin sofrası olsa gitmek isterdim. On iki on üç yaşlarımda iken komşumuzun oğlu evlenmişti. Rahmetli babamdan izin aldım onun yerine komşumuzun gelin sofrasına katıldım. Masalar kurulup yemekler yendikten sonra sıra tatlılara geldi. Benden büyük amca oğlum da davet etmişlerdi. Amca oğlu herkesin içinde “Bizim Ahmet hiç tatlı sevmez.” dedi. Bunu duyunca benim yüzüm kıpkırmızı oldu, vücudumdan terler çıkmaya başladı. Çocukluk işte onun öyle demesinden utanmış, elimdeki çatalı masaya bırakıp tatlıyı yiyememişim. Moralim bozuk bir şekilde eve dönünce annem ne olduğunu sordu. Anneme olanları bir bir anlatınca kalktı ve mutfağa gitti. Bir süre sonra elinde nişasta helvasıyla yanıma gelip “Madem baklava yiyemedin bunu ye.” dedi. Ertesi gün cebime taşları doldurup evin önünde amca oğlunu beklemeye başladım. Sokağın başında amca oğlunu görüp olanca gücümle taşları kafasına atmaya başlayınca feryat figan içinde “Dur Ahmet dur ben sana şaka yaptım. Utanacağını bilsem yapar mıydım? Seni en iyi baklavacıya götürüp baklava yedireceğim.” deyince elimdeki bütün taşları yere salıverdim. Rahmetli oldu hâlâ beni baklavacıya götürecektir (K.k. 28).

Gelin, güvey evine girip yemekler yendikten sonra damat birden ortadan kaybolurdu. Buna “damat saklanması” denirdi. Davul zurna eşliğinde damadın babası ve gelin sofrasına katılan diğer erkekler damadı aramaya başlardı. Damat genellikle evin yakınındaki bir ağaç tepesine veya kuytu köşe bir yere saklanırdı. Damadın nerede olduğunu sağdıcı bilirdi. Saklanan damat, sağdıcının yardımıyla bulunurdu ancak bir türlü saklandığı yerden çıkarılamazdı. Babası çıkması için ne istediğini sorardı. İsteddiği şey her neyse o verildikten sonra damat saklandığı yerden çıkardı. Bu şekilde damat bulunmuş olurdu (K.k. 66).

3.2.4.10. İmam Nikâhı

Damat bulunduktan sonra gelinin yanına getirilerek imam nikâhı kıyılırdı. İmam nikâhı, geçmişten günümüze değişmeyen evlilik uygulamalarındandır. İmam nikâhı genellikle evde kıyılır. İki şahit, imam, gelin ve damat bir odaya alınır. Nikâhtan evvel imam, damadın geline vereceği mihri/mehiri öğrenir. Bazı köylerde gelin, hocanın yanına çıkmaz, yerine bir vekil bulunur. İki şahit, bir vekil ve damadın bulunduğu odada nikâh kıyılır. Nikâh kıyıldıktan sonra mehire ait bilgiler bir kâğıda

yazılır ve odada bulunan kişiler tarafından imzalanır ve böylelikle imam nikâhı tamamlanmış olur. (K.k. 37, 66, 67).



Şekil 3. 16. Mehir/mehir senedi örneği (Ali Kurt'un (K.k. 66) özel arşivinden alınmıştır.)

Günümüzde imam nikâhının aynı şekilde kıyıldığı ancak nikâh tarihlerinde değişim olduğu tespit edilmiştir. Geçmişte gelin, güvey evine getirildikten sonra imam nikâhı kıyılırken günümüzde kız ve erkeğin görüşmesini meşru kılmak amacıyla nişan merasiminin ardından imam nikâhının kıyılmaya başlandığı söylenmektedir (K.k. 48, 76).

Nikâh süresince en fazla dikkat edilen husus damadın bağlanması meselesidir. Gelin ve damadın evliliklerine mâni olmak isteyen kötü niyetli insanların yaptıkları veya yaptırdıkları büyü neticesinde evlenen çiftin ilişkiye girememesine bağlanma denilmektedir (Şişman, 2017: 170). Yörede her türlü ihtimale karşı düğün sahipleri gelin ve damadı kendileri bağlar. Böylelikle başkalarının yapacağı kötülük önceden engellenmiş olur. Bu bağlama şu şekilde yapılmaktadır:

Bir kız on kişi ister ancak bir kişi alır, demişler. Kızı isteyip de alamayan bir kişi gelin alayı geçerken elinde bulunan bir bıçakla bile büyü yaparak o yuvayı bozabilirmiş. Gelin geçerken bıçağı gınısından çıkarıp bıçağı bir yana gınıyı bir yana atarsa damat ile gelin bağlanırmış. Bunu engellemek için gelin, baba evinden çıkmadan yengesi tarafından iç çamaşırına küçük bir kilit takılır. Oğlan evine girip imam nikâhı kıyıldıktan sonra o kilit yine yenge tarafından açılır ve açık bir şekilde geline saklanması için verilir. Bu şekilde damadın ve gelinin başkası tarafından bağlanması engellenir (K.k. 59).

Yörede gelin ve damadın bağlanması, “kitleme” veya “kitlenme” olarak da adlandırılmaktadır. Kötü niyetli insanlar tarafından çeşitli şekillerde bağlanan çiftlerle ilgili yörede anlatılan bir anı da şu şekildedir:

Başkası anlatsa inanmazdım ama bizzat başıma geldi bu durum. Bizim gelini başkası istiyormuş. Oğlumla evleneceğini duyunca büyü yaptırmış. Düğün gayet güzel geçti. Düğün bitti çocuklara bir hâl oldu. Oğlum bir yerde alev alev yanıyor, gelin bir yerde. Sabaha sabah başlarını bekledik ama bir türlü kendilerine gelemediler. Gelini köyden başkasının istediğini de biliyorduk. Ablam bana gelip bu çocuklara büyü yapıp kitlemiş olmasınlar. Bu hâl hiç normal değil, dedi. Beni aldı bir telaş. Hemen bir hoca bulduk. Hoca eve gelip çocukları ve beni bir odaya aldı. Çocukları karşılıklı oturtup ortalarına bir tencere su koydu. Suya bir şeyler okuyup üfledikten sonra çantasından nacak ve bıçak çıkarıp sağa sola savurarak okumaya devam etti. Bir süre sonra bize dönüp düğünü yaptığımız evin eşik taşının altında bir muska gördüğünü söyledi. Gelin ve damat bu muskanın üzerinden bir kere geçtiği için kitlenmiş, bir defa daha geçmiş olsalardı ikisinden birinin canına zarar gelmiş olacaktı, dedi. Düğünü bizim evin önünde yapmıştık hemen kızımı arayıp eşik taşının altına bakın, dedim. Baktılar, hocanın dediği gibi muska çıktı. Hoca muskanın oradan alınmasını, ayak değmeyecek bir yere götürülüp beze dolandıktan sonra yakılmasını ve küllerinin gömülmesi gerektiğini bu şekilde sorunun ortadan kalkacağını söyledi. Denilenleri harfiyen yaptıktan sonra aralarında konulan suyu oğlum ve gelinime verip bunu yıkama suyunuzun içine katın ve yıkanın. Ondan sonra sorun ortadan kalkacak, dedi. Bunun üzerinden beş gün geçince oğlum ve gelinim, karı koca olabildiler (K.k. ?)

Günümüzde yöredeki gelinler genellikle Bafra’da bulunan Kızılırmak üzerindeki Çetinkaya Köprüsü’nden geçirilmektedir. Bir gelenek haline getirilen gelin konvoyunun Kızılırmak üzerinden geçirilmesinin nedeni de yine kötü büyülerin bozulması içindir. Eğer gelin ve damat bağlanmışsa büyük bir su olan Kızılırmak’tan geçildiğinde bu büyüünün ortadan kalkacağına inanılır (K.k. 26). Ayrıca yanlışlıkla bir bağlama yapılmaması için; imam nikâhı sırasında orada bulunanların dizleri üstüne oturmaları, ellerini de dizlerine koymaları tembihlenir (K.k. 67).

3.2.4.11. Oda Gecesi

Resmî veya dini nikâhın ardından gelin ve damadın bir araya gelmesine gerdek denir. Böylelikle gelin ve damadın evliliği yasa, din ve bağlı oldukları toplum üyelerinin onayıyla geçerli sayılmış olur (Örnek, 2000: 197).

Yörede gerdek “oda gecesi” olarak adlandırılmaktadır. Günümüzde olduğu gibi geçmişte de düğünde damadın yanında bulunan, onu bilgilendiren, damadın evli bir akrabası veya arkadaşı bulunurdu. Bu kişilere “sağdıç” adı verilmektedir (K.k. 21, 66). Nikâhtan önce sağdıç tarafından damada, “yenge” veya “eci” -sağdıcin eşi- tarafından da geline oda gecesi hakkında öğüt verilirdi (K.k. 67).

Bizim buralarda sağdıçlık ve ecilik geleneği vardır. Sağdıç damadın, eci de gelinin yanında bulunan ona yol gösteren kişiye denilmektedir. Damatlar genellikle sağdıç olarak kendine yakın evli bir arkadaşını tercih etmektedir. Düğün günü damat ve sağdıç kibleye doğru döner. Beraber namaz kılarak dua ederler ve birbirlerini kardeş olarak gördüklerini ilan ederler. Bu ilana “kible kardaşı” olmak adı verilir ve kardeşlik ömür boyu sürer. Kible kardaşlarının çocukları da kardeş olur, kız alıp vermezler. Annelerini kendi anneleri gibi benimseyerek “analık” diye hitap ederler. Yani sağdıçlık ömür boyu sürecek bir yol arkadaşlığıdır (K.k. 14).



Şekil 3. 17. Gelin ve damadın yanında bulunan sağdıç ve eci (Hasan Büyükkaya'nın (K.k.14) özel arşivinden alınmıştır.)

Nikâhın ardından damat, gelinin yanına gönderilirdi. Damat gelin odasına arkadaşları tarafından sırtı yumruklanarak sokulduktan sonra topluluk dağılırdı (K.k. 37). Damat odaya girdiğinde gelinin yüzü kapalı olurdu. Damat gelinin yüzünü açmadan önce ona “yüz görümlüğü” adı verilen hediye verirdi. Bu hediye kolye veya yüzük olabilirdi (K.k. 37). Ardından gelin ve damat abdest alıp iki rekât namaz kılarlardı (K.k. 67).

Günümüzde çiftler evlendikten sonra genellikle balayı olarak adlandırılan tatil çıkmaları neticesinde bu geleneklerin değiştiği görülmektedir. Ayrıca düğünlerin genellikle düğün salonlarında yapılması, düğündeki işlerin salondaki kişiler tarafından halledilmesi, gençlerin cinsellikle ilgili bilgileri öğrenebilecekleri kaynakların çoğalması gibi etkenler sağdıçlık ve ecilik geleneğinin de yavaş yavaş kaybolmasına neden olmuştur.

3.2.5. Evlilik Sonrası

3.2.5.1. Silah Atma, Çarşaf Görme, Çarşaf Serme

Silah atma âdeti damadın kendisi veya sağdıç tarafından gerçekleştirilmektedir. Gerdek gecesinde sağdıç evin yakınlarında damattan haber bekler. Herhangi bir sorun çıkmadığında damadın kendisi veya sağdıç gerdek evi önünde havaya üç el ateş ederek köye haber verir (K.k. 37). Silah atma âdetinin yörenin köylerinde hâlâ sürdürüldüğü söylenmektedir.

Çarşaf görme eskiden gelinin yengesinin görevi olarak bilinirdi. Gerdek gecesinin sabahı damat odadan çıktıktan sonra yenge gelip çarşafa bakarak damadın anne babasına haber verirdi. Bu haber karşısında yenge, damadın annesinden müjde olarak takı, para veya çember gibi hediyeler alırdı (K.k. 67).

Çarşaf serme ise gerdek gecesinin sabahında gelin ve damat odadan çıktıktan sonra damadın annesi veya yengesi tarafından çarşafın alınıp çamaşır ipine asılması şeklinde gerçekleştirilmekteydi. Bu çarşaf duvağa ilk gelen kadın tarafından ipten alınır ve geline bahşiş verilirdi (K.k. 53, 67). Ayrıca bazı köylerde gerdek çarşafı duvak günü kadın topluluklarında da sergilenirdi:

“Bizim köyde duvak günü çarşaf gösterilmekteydi. Ben yedi sekiz yaşlarındayken ablamın duvağı oldu. Duvakta kadınlar çarşafı gördükten sonra hep bir ağızdan “Yukarı köyden kuzu geldi, aşağı köyde kurt yedi.” demişlerdi.” (K.k. ?).

Günümüzde çarşaf görme ve serme uygulamaları tamamen ortadan kalkmıştır. Gelin ve damadın balayına çıkması, bu uygulamaların geline aşırı rahatsızlık vermesi ve toplumun bilinçlenmesi değişimin yaşanmasına neden olmuştur.

3.2.5.2. Duvak

Eskiden düğünün ertesi sabahına “duvak” adı verilmekteydi. Duvağa önem verilir, mutlaka katılmaya özen gösterilirdi: “Bizim buralarda kadınlara gökyüzünde duvak var, demişler. Kadınlar merdiven nerde diye sormuş.” (K.k. 62).

Duvak günü kadınlar sabahtan gelin ve çeyizini görmek için toplanırdı. Geçmişte gelinin çeyizi düğün öncesinde baba, düğünden sonra ise koca evine serilerek sergilenirdi. Düğünden önce, erkek tarafı aş boğazda gelinin baba evine çeyizini götürürdü. Götürülen çeyiz, gelin alma vakti gelene kadar kız evinde durur, gelenler erkek tarafının kız için hazırladığı çeyizi inceleme fırsatı bulurdu (K.k. 67).

Duvağa gelen kadınlar öğlene kadar eğlenirlerdi. Eğlence bittikten sonra gelinin çeyizine bakıp çeyize para takarlardı. (Daha sonra gelin bu parayla kendine “harenni” alırdı.) Buna “duvak parası” denilirdi. Gelin gelinliğini giyer, duvağını takar, misafirleri öyle karşılardı (K.k. 67).

“Duvak günü kadınlar toplanırdı. Eskiden teypler filan olmadığı için tef çalıp oyunlar oynarlardı ve düğün gibi duvak da yemekli olurdu.” (K.k. 7).

Eğlence bittikten sonra kayınvalide ve kadınlar gelini alıp birtakım pratikler yaparlardı: “Gelinin bereketli olması, yeni evine bereket getirmesi için bahçeye götürülüp buğday ektirilirdi. Eli ekmekli olsun, ekmek etmeyi sevsin diye başındaki duvak çıkarılır, oklavaya sarılıp üç kere geline öptürülürdü. En sonunda da ilk çocuğu oğlan olsun diye eline erkek çocuğu verilirdi.”(K.k. 67). Bu pratikler yapıldıktan sonra duvağa gelen kadınlar yavaş yavaş dağılırdı.

Günümüzde yörede duvak âdeti kalmamıştır. Duvak sadece gelinin başında yer alan, beyaz tül olarak varlığını korumaktadır.

3.2.5.3. El Öpme ve Damat Küsmesi

Düğünden üç dört gün sonra gelin ve damadın gelinin ailesini ziyarete gitmesine “el öpme” denir.

Damadının ve kızının geleceğini bilen anne, sofraya hazırlardı. Düğünde çok bahşış veren damat, bunun acısını çıkarmak için bahaneyle sofraya oturmaz, sofraya oturmak için bahşış isterdi. Buna “damat küsmesi” adı verilirdi. Kayınpederinden bahşış aldıktan sonra ancak yemek yerdi. Kız tarafından biri de -genellikle gelinin kardeşleri- damadın ayakkabılarını saklayarak ona verilen bahşışın iki katı bahşış karşılığında ayakkabılarını geri verirdi (K.k. 66).

Bazı damatlar bu geleneğe mizah katmak amacıyla gelinin anne babasının evine giderken eski ayakkabılarını giyip yenilerini de yanına alırdı. Küslük çıkarıp bahşış alan damattan bahşışı geri almak isteyen kız tarafı damadın ayakkabılarını saklardı. Damat evden çıkarken ayakkabılarını göremeyince torbasındaki yenilerini çıkarıp giyerek ayakkabı için bahşış ödemek zorunda kalmazdı (K.k. 67).

Bu gelenek Alaçam’ın bazı köylerinde hâlen devam etmektedir. Merkezde ve merkeze yakın köylerde ise gençler balayına çıktığı için el öpme geleneği, balayından gelen çiftlerin anne baba ziyaretlerine dönüşmüştür.

3.2.5.4. Gelin Gezdirme ve Dürü Götürme

Yörede düğün sonu geleneklerinin son halkası ise “gelin gezdirme”dir. Günümüzde düğünden önce, gelin ve ailesi tarafından damadın yakın akrabalarına, cinsiyetlerine göre elbiselik kumaş, seccade, tespih, başörtüsü, patik, nevresim takımı, havlu gibi eşyalardan hediye paketi hazırlanmaktadır. Düğünden bir hafta on gün sonra damat ve gelin, hazırlanan bu paketleri de yanlarına alarak damadın yakın akrabalarını ziyarete gitmektedirler. Bu ziyaretle birlikte ailenin yeni üyesi akrabalarla kaynaştırılmaktadır (K.k. 20, 39).

Günümüzde gelin gezdirme olarak adlandırılan bu âdete geçmişte “dürü götürme” adı verilmekteydi:

Geçmişten bu yana düğünü yakın olan her genç kız ve ailesi, damadın yakın akrabalarına vermek üzere hediye hazırlamaktadır. Geçmişte maddi imkânsızlıklardan dolayı hediyeler sadece damadın yakın erkek akrabalarına verilmekteydi. Günümüzde hazırlanan hediyelerin hem hacmi hem de verildikleri akraba çevresi genişlemiştir. Hediyelerin içerisine geçmişte sadece erkeklerin atlet niyetine giydikleri göynek adı verilen iç giyimi konulmaktaydı. Göynek, kendir adı verilen bitkinin biçilerek suya yatırıldıktan sonra manculuk adı verilen alet yardımıyla bitkinin lifinden çıkarılan kendir ipliğinden yapılmaktaydı. Bu iplik gelinin akrabalarına, arkadaşlarına dağıtılırdı. Bu ipliği alan kişiler dokuyarak geline verirdi. Gelin bu parçaları birleştirerek göynek haline getirirdi. Göyneğin her parçasında kız tarafının emeği olurdu. Eskiden hediye paketi ve poşet gibi malzemeler olmadığı için hazırlanan bu göynekler, katlanarak bohçalara konulurdu. Düğünden beş on gün sonra gelin, kayınvalidesi ile damadın akrabalarını gezer, akrabaların ellerini öperek göyneklerini verirdi. Göynekler katlı hâlde sahiplerine verildiği için bu âdete dürü götürme denilirdi. Kendisine dürü getirilen akraba, geline bir miktar para verirdi (K.k. 47).

3.3. Ölüm

İnsan yaşamındaki geçiş dönemlerinin sonuncusu ölümdür. Ölüm insanlığın yaşadığı ortak olaylardan biridir. Vücudumuzdaki organların tümünün biyolojik fonksiyonlarındaki işlevleri yitirmesiyle hayatın sona ermesi ölüm olarak adlandırılır. Bütün canlılar için ölüm kaçınılmazdır. Ölen bir insanın tekrar dünyaya gelmesi mümkün olmadığı için ölümün mahiyeti ve şekli hakkında pek bilgi sahibi olunamamaktadır. Bu konu hakkında ilahi dinler ve din adamları sayesinde bilgiler edinilmektedir (Şişman, 2001: 460).

Ölüm insanlar için bir son olarak görülse de gerek eski Türk dinlerinde gerekse İslamiyet’te bir yok oluş olarak nitelendirilmemiş; ölümlerle birlikte fâni dünyadan esas dünyaya geçildiğine, yeni bir hayatın başladığına inanılmıştır (Coşkun, 2002: 606). Bu nedenle ölümü anlatmak için de genellikle; “Hakk’a yürüdü.”, “Hakk’ın rahmetine kavuştu.”, “Emanetini teslim etti.”, “Ebediyete uğurladık.” gibi cümleler

kullanmaktadır. Ölüm her ne kadar bir yok oluş olmasa da insanların bu dünyadan ve sevdiklerinden ayrılmaları her zaman üzüntü veren bir hadise olarak görülmüştür. “Ölüm, Allah’ın emri amma şu ayrılık olmasaydı.” (K.k. 81).

Hayatın önemli geçiş dönemlerinden olan ölüm olayıyla birlikte geride kalanlar tarafından hissedilenler ve bilinmezlik, bütün toplumlarda çeşitli inanma, âdet ve pratikleri beraberinde getirerek bazı kalıp davranışlar oluşturmuştur. Bu bölümde ölüm; ölüm öncesi, ölüm sırası ve ölüm sonrası olmak üzere üç başlık altında ele alınmıştır.

3.3.1. Ölüm Öncesi

Ölümün ne zaman geleceği belli olmamakla birlikte yörede hasta ve yaşlıların her an ölebileceği düşüncesi vardır. Bu nedenle hasta ve yaşlılar sık sık ziyaret edilip gönülleri hoş tutulmaya çalışılır. Ziyaretin kıyasının makbul olduğu düşüncesiyle ziyaret yerinde çok fazla durulmaz. Hasta ile kısa bir sohbet edilip moral verildikten sonra dinlenmesi için yalnız bırakılır (K.k. 67). Ayrıca evde güzel bir yemek pişirildiğinde mutlaka hasta ve yaşlı komşulara götürülüp tattırılır (K.k. 19, 67).

3.3.1.1. Ölümü Düşündüren Ön Belirtiler

Ölüm üzüntü veren, insanı korkutan, çaresiz bırakan ve sırlarla dolu bir geçiş dönemidir. İnsan hayatında meydana gelen alışılmışın dışındaki bazı olaylar, görülen rüyalar, hasta ve yaşlılarda görülen birtakım değişiklikler ve hayvanların sergilemiş olduğu bazı davranışlar veya çıkardıkları sesler ölümün ön belirtisi olarak nitelendirilmektedir (Örnek, 2000: 208).

3.3.1.1.1. Hayvanlarla İlgili Olanlar

Yörede hayvanların bazı davranışları ve çıkardıkları seslerin ölüme işaret olduğuna inanılır:

Bir evin çatısında baykuş ötmesi uğursuzluktur. Baykuş hangi evin çatısında ötüyorsa o eve ölüm getireceğine inanılır (K.k. 27, 43). Yine bir karganın evin çatısında, önünde veya evin önünde bulunan bir ağaç üzerinde ötmesi de uğursuzluk olarak görülür. Karganın o eve ölüm getireceği söylenir (K.k. 81).

Horozun vakitsiz ötmesiyle de kötü haber geleceğine, evden ölü çıkacağına inanılır. Bir horoz vakitsiz öterse evden ölü çıkmaması için horozun kesilmesi gerektiği söylenir. “Vakitsiz öten horozun boynunu keserler.” (K.k. 19, 67).

Evde bulunan veya dışarıdan gelen bir köpeğin evin önünde gece vakti acı acı ve sürekli uluması da kötü haber olarak ifade edilir. Yine köpeklerin ezan okunurken uluması evde hasta veya yaşlı varsa kötü haber geleceği şeklinde yorumlanırken evde hasta veya yaşlı yoksa hayvanın Allah'a şükürü olarak değerlendirilir (K.k. 74).

3.3.1.1.2. Rüyalarla İlgili Olanlar

Rüyada yaşlı birinin dişinin çıktığını görmek, o kişinin ölümünün yakın olduğuna yorumlanır (K.k. 74).

Rüyada bir kız çocuğunu çıplak görmek, rüya sahibinin sevdiği birinin ölüm haberini alacağına işarettir (K.k. 67).

Rüyada toprak veya toprakla uğraşıldığını görmek ölüm haberi olarak ifade edilir (K.k. 19).

Rüyada ölmüş bir insanla konuşmak veya ölmüş insandan bir ikram almak iyiye yorulmaz: “Ölü seni yanına istiyor.” denilir (K.k. 67).

Rüyada ayakkabı görmek, ayakkabının tekini ayağına giyip tekini bulamamak da rüyayı gören kişinin eşini kaybedeceği şeklinde yorumlanır (K.k. 8).

Yörede görülen kötü rüyaların başkalarına anlatıldığı takdirde gerçekleşeceğine inanılır. Bu nedenle ölümle ilişkisi olduğu düşünülen rüyaların kimseye anlatılmaması gerektiği söylenir. Görülen kötü rüyanın etkisi ortadan kalsın diye “Rüyanı suya anlat, kötülükler su gibi akıp gitsin.” denilir (K.k. 19, 63). Bunun yanı sıra kötü rüya gördüğünü söyleyen kişiye, hiçbir şekilde rüyasını dillendirmemesi gerektiği tembihlenir. “Hayra yorulursa hayır çıkar.”, “Rüyalar tersine çıkar.” denilerek kişi rahatlatılmaya çalışılır (K.k. 45).

3.3.1.1.3. Kişideki Fizyolojik ve Psikolojik Durumlarla İlgili Olanlar

Hastalarda durduk yere ayakta üşüme, ayağın soğuk olması, ayak parmak ucu ve tırnaklarının mor olması durumlarında kişinin ölümünün yakın olduğu söylenir (K.k. 67). Yine aynı şekilde hasta ve yaşlı kişilerin ayaklarında veya vücutlarında anormal şişlikler oluştuğunda da kişinin ölümünün yakın olduğu düşünülür (K.k. 69)

Bir kişinin burun ucunun sararması ve aşağıya doğru eğilmesi de kişinin ölümünün yakın olduğuna işarettir: “Akşama, sabaha çıkmaz.” denilir (K.k. 45).

Hasta ayağa kalkamaz hâlde olmasına rağmen bir yerlere gitmek ister, kendi kendine konuşur, ölmüş insanları rüyasında görür ve olmamış şeyleri olmuş gibi anlatırsa da ölümünün yakın olduğu söylenir (K.k. 8, 81).

Yaşlı birinin sürekli uyuması, uykudan uyanmak istememesi hâli de ölümünün yakın olduğu şeklinde yorumlanır ve “Bebekler uyuya uyuya büyür, yaşlılar uyuya uyuya ölür.” denilir (K.k. 67).

Ayrıca ölümü yaklaşan hasta veya yaşlının yüzüne bir güzellik gelir, iştahı açılır, iyileşir gibi olursa da ölümünün yaklaştığı düşünülerek bu duruma “Ölüm iyiliği geldi.” denilir (K.k. 53, 67).

3.3.1.1.4. Diğer

Bir kişinin çok gülmesi veya ağlaması hayra yorulmaz: “Gülme, ağlama sonunda ölüm getireceksin.” denir (K.k. 19).

Gökyüzünde herkesin bir yıldızı olduğuna inanılır. Yıldız kaydığı görüldüğünde “Yıldızı kaydı/ yıldızı söndü.” ifadeleri kullanılarak birinin öldüğü söylenir (K.k. 45).

Mezar kazılırken veya kapatılırken kullanılan kazma ve kürek elden ele verilmez. Bu aletlerin elden ele verildiğinde ölüm getireceğine inanıldığı için kazma ve kürekle işi biten kişi bunları yere koyar. Diğer kişiler yerden alarak işlerine devam eder (K.k. 66). Ayrıca mezarlıkta kullanılan aletler eve sokulmaz. Sokulduğu takdirde ölüm getireceğine inanılır (K.k. 16).

Evde pişirilen ilk ekmeği yiyen kişinin eşinin öleceğine inanılır. Bu nedenle evde pişirilen ilk ekmekten eşi olmayan birine bir parça verilip sonra ekmeğin yenilmeye başlanır (K.k. 67).

3.3.1.2. Ölümünden Kaçınma İşlemleri

Hayvanların bazı hareket ve davranışları, görülen rüyalar ve kişilerde meydana gelen bazı bedensel ve ruhsal değişiklikler bize ölümü düşündüren ön belirtilerdir. Bütün bunların yanı sıra yerine getirilmediği takdirde ölümle sonuçlanacağı düşünülen birtakım inanış ve davranışlar bulunur (Örnek, 1971: 37). Bütün bunlardan sakınmak, ölümü uzaklaştırmak ve etkisiz bırakmak adına yapılan uygulamaların tümüne ölümünden kaçınma işlemleri adı verilir.

Ölen kişinin üzerindeki kıyafetler yırtılarak çıkarıldıktan sonra yıkanır ve yakılır. Bu şekilde evden bir daha ölü çıkması engellenmeye çalışılır. Ayrıca kıyafetlerin yakıldığı yerde bir gece boyunca ya ışık açık bırakılmalı ya da ateş yakılarak etraf aydınlatılmalıdır (K.k. 45). Ölen kişinin üzerindeki kıyafetler dışında kullanılabilir durumdaki kıyafet ve eşyaları fakir fukaraya dağıtılır. (K.k. 43).

Ölüyü yıkamak için su ısıtılan kazan bir daha bu niyetle kullanılması gerekmesin diye ters çevrilir. Ayrıca suyun ısıtıldığı ateş söndürülmez. Kendiliğinden sönmesi beklenir (K.k. 45).

Ölü çıkan evde yemek pişirilmez. Ölü çıkmadan önce yapılan yemekler yenmez. Ölümün bulaşmış olacağı düşünüldüğü için bu yemekler dökülür (K.k. 19).

Cam bir eşya düşüp kırılmadıysa tekrar kullanılmaz ve kırılması için yere atılır. Bu şekilde ölümün uzaklaştırılacağı düşünülür (K.k. 46).

Mezarlık ziyareti sonrası, mezarlığa dönüp bakmadan yürünür. Mezarlığa bakılırsa ölen kişinin gelip birini daha yanına alacağına inanılır (K.k. 67).

3.3.2. Ölüm Sırası

Hasta veya yaşlı birinin konuşurken birden konuşmada zorluk yaşamaya başlaması, kendi kendine konuşması, gözlerini bir noktaya sabitlemesi gibi durumlarda ölümünün yakın olduğu, kişinin her an can verebileceği düşünülür. Ölüm döşeginde yatan kişi yalnız bırakılmaz. Yakın komşu ve akrabaları yanına toplanıp kişiyi ve ailesini yalnız bırakmamaya çalışır. Başında Yasin suresi okunmaya başlanır. Evde zezem suyu varsa ağzına pamukla bu sudan sürülür. Zezem suyu yoksa normal su sürülür. Bunun nedeni ölüm anında şeytanın gelip kişinin imanını su ile alacağına inanılmasındandır. Kişinin ağzına su verilirse şeytana kanıp imanını satmayacağına inanılır. Ayrıca kişinin dili dönüyorsa tövbe ettirilip kelime-i şehadet getirtilmeye çalışılır. Helallik alınır (K.k. 46).

Ölüm anında Allah Teâlâ melekleri vasıtasıyla insanlara ahiretteki mekânlarını gösterirmiş. Ölen kimsenin amel-i sâlihi iyiyse o gülermiş. Mesela rahmetli dedem çok yardımsever, dinine düşkün bir adamdı. Ölürken ben yanındaydım. Yüzü hep gülüyordu ve eliyle birilerine “gel gel” işareti yapıyordu. Amel-i salihî iyi olmayan biri öldüğünde ise yüzünü ekşitip bir tarafa çevirmiş. “Beni bırakın, benim yerim rahat burada.” dermiş (K.k. 9).

Gurbette bir yakını olan kişinin uzun süre can çekiştiği söylenir. Onları özlediği düşünülerek yakınlarının fotoğrafları yanına getirilir. Fotoğrafları yoksa

isimleri sayılır. Böylece can çekişen kişinin canını kolayca teslim edeceği düşünülür (K.k. 37). Ayrıca günahı çok olan kişilerin de uzun süre can çekiştiği söylenir. Allah'ın o kişinin günahlarını bağışlamak için ölümünü zorlaştırdığı düşünülerek kişinin kolayca can verebilmesi için yanında Yasin suresi okunur (K.k. 46). Kişi can çekişirken yakınları yanından uzaklaştırılır. Bunun nedeni feryat, figan olursa insanın can vermesinin zorlaşacağına inanılmasındandır (K.k. 67).

Ölüm gerçekleşince genel itibariyle şu işlemler uygulanır: Kişi öldüğü zaman yatağından alınıp yere yatırılır. Üzerindeki kıyafetler yırtılarak çıkarılır. Üzerine temiz bir çarşaf serilir. Baş kible yönüne çevrildikten sonra çenesi bağlanır. Elleri yanlarına konulur ve ayakları yan yana getirilerek başparmaklarından bağlanır. Vücudu şişmesin diye üzerine bıçak veya makas gibi metal eşyalar konulur. Gözleri açıksa gözleri kapatılır (K.k. 20, 43, 46). Bir kişi gözleri açık öldüğünde gurbette yakını varsa yakınlarıyla özlem gidermeden öldüğü, yakını yoksa da dünyaya doyamadığı o yüzden gözleri açık gittiği söylenir (K.k. 67). Gurbetteki yakınına olan özlemi nedeniyle gözleri açık öldüğüne inanılan kişinin gözleri sıvazlanarak ve “Benim elim değil, hasretliğinin eli” denilerek kapatılır (K.k. 24, 51, 80).

Biri ölür ölmez onu düzeltmek gerekir ki soğuyunca odundan farkı kalmaz. Aşağı köyden bir adam otururken ölmüş, kimse fark etmemiş adamı oturur vaziyette yıkayıp gömmüşler. Böyle bir durumla karşılaşmamak için ölü tezesiyle yıkanmalı, elleri yanı başlarına konulmalı ve ayakları bağlanmalı. Ölünce çene boşlayıp aşağıya doğru düştüğü için hemen yaşamak ile bağlanmalı. Ağzında yapma diş varsa parmağında yüzük varsa çıkarılmalı. Hemen çıkarılmazsa bir daha çıkarılmaz. Bunlarla da ölüyü gömmek doğru değildir. Allah'ın verdiğiinden fazlasıyla Allah'a gidilmez. Dünya malı dünyada kalmalıdır (K.k. 45).

Ölüm gün içinde olmuşsa ve ölen kişinin gurbetten gelecek bir yakını yoksa öğle veya ikindi namazlarından sonra defnedilir. “Topraktan geldi, toprağa gidecek, bir an evvel yerine kavuşsun.” denilir. Ölüm gece olmuşsa ölen kişi, ertesi gün öğle ezanına kadar evinde bekletilir. Bu sırada ölü defnedilene kadar başında beklenir ve bulunduğu odada sabaha kadar ışık yakılır (K.k. 36).

Geçmişte her şey şimdiki gibi kolay değildi. Yazın biri öldü diyelim hemen gömülmesi gerekirdi. Gömülmediği takdirde ölen kişinin kokma riski çok yüksekti. Bunu da kimse istemezdi. Ölüyü en güzel şekilde yeni mekânına uğurlamak gerekirdi. Günümüzde belediyeler tarafından soğutmalı tabutlar yardımıyla böyle bir risk olmadan ölüyü uzaktaki yakınları gelene kadar bekletebiliyoruz (K.k. 20).

Yörede ölümün verdiği acının bir an evvel evden uzaklaştırılması için öncelikle ölen kişinin ayakkabıları evden dışarıya çıkarılır. Ya fakir birine verilir ya da ihtiyacı

olan biri alsın diye bahçe kapısı önüne konulur. Bunu görenler evde ölü olduğunu anlar. Kapı önüne konulan ayakkabı biri alıncaya kadar yerinde durur ve ev halkı tarafından kaldırılmaz (K.k. 43).

3.3.3. Ölüm Sonrası

3.3.3.1. Ölümün Duyurulması

Yörede ölüm günümüzde camilerde sela ile duyurulur. Ölenin ismi, kimin annesi/babası, oğlu/kızı ya da eşi olduğu, hangi camide ve hangi vakit namazının ardından cenaze namazının kılınacağı, nereye defnedileceği sela okunduktan sonra verilen bilgilerdendir. Ayrıca telefon ve gazete gibi kitle iletişim araçlarıyla da ölüm duyurulmaktadır. Yine teknolojik gelişmelere paralel olarak günümüzde sosyal medya üzerinden de ölümün duyurulduğu görülür (K.k. 14).

Geçmişte ise Alaçam'da ölümün duyurulması görevi en yakın komşuya düşerdi. Komşu, köyü dolaşarak cenaze haberini verirdi. Camilerde anons cihazı olmadığı için köyün imamı köyün meydanında sela okuyarak ölümü duyururdu. Daha sonra camilere anons cihazı takıldı ve oradan sela verilmeye başlandı (K.k. 17, 81).

3.3.3.2. Ölünün Defnedilmeye Hazırlanışı

Ölen kişi defnedilmeden evvel gerek dinsel gerekse de geleneksel bakımdan yakınları tarafından yapılması icap eden bazı hazırlıklar vardır. Örnek, bu hazırlıkları yıkama, kefenleme ve cenaze namazı olmak üzere üçe ayırır (1971: 48).

3.3.3.2.1. Yıkama

İslâm dinine göre ölüm bir yok oluş yani son değildir. Vefat eden kimse bu dünyadan göçüp gitse de bir başka âlemde yeniden var olacaktır. Ölenin tıpkı yeni doğmuş bir bebek gibi yıkanması, bir nevi yeniden doğuşunu sembolize etmesinin yanı sıra insanın fani yolculuğunun sonuna ulaştığında dünya hayatının kendisinde bıraktığı kirden kurtulmasını da temsil etmektedir (Karagöz ve Altuntaş, 2011: 355).

Yörede günümüzde ölümler, belediyeye ait gasilhanelerde ya da cenaze yıkama araçlarında yıkanır. Bu araçlarda ölünün kokmasını önlemek için seyyar morg bulunur. Belediyeye ait cenaze yıkama araçları yörenin köylerinde kullanılır. Köydeki cami avlusunda duran bu araçlar genellikle römorklu olup motorlu bir taşıtın arkasına takılarak cenazenin olduğu yere götürülür (K.k. 37, 38).



Şekil 3. 18. Vicikler Mahallesi'nde bulunan cenaze yıkama aracı ve morg



Şekil 3. 19. Cenaze yıkama aracının içten görünümü

Günümüzde ölümler gassihanelerde görevli kadın ve erkek gassallar tarafından yıkanırken geçmişte genellikle köylerde bu işin nasıl yapıldığını bilen herkesin bu görevi üstlendiği ancak genellikle hoca olarak adlandırılan kişilerin ölü yıkadığı anlatılmaktadır:

Günümüzde olduğu gibi erkeği erkek, kadını kadın yıkardı. Cenaze evde yıkanmaz, evin avlusuna götürülürdü. Yıkanacak yerin etrafı dışarıdan

görünmemesi için çul ile kapatılırdı. Her köyün camisinde teneşir denen sedire benzeyen tahta masa bulunurdu. Ölen olunca o tahta masa alınarak ölü bu tahta masa üzerine yatırılıp yıkanırdu. Ölü yıkamaya iki kişi girerdi. Bunlardan biri ölüyü yıkar, diğeri de su dökerdi. Yıkama işlemi bitince isteyen yakınları çağrılarak ölünün üzerine bir tas su döktürülürdü. Kadın kocasına, kocası karısına mahrem sayıldığından su dökmeye giremezdi (K.k. 37)

Derleme sırasında kendisinin de geçmişte ölü yıkadığını ifade eden kaynak kişimiz Hamide Gün'ün (K.k. 45) anlattığına göre yıkama hazırlıkları ve işlemi şu şekilde gerçekleştirilirdi:

Ölünün yıkanacağı su ve suyu ısıtmak için yakılacak ateşin odunu komşulardan temin edilirdi. Bu malzemeler ölü evinden alınmazdı. Ayrıca ölü yıkarken kullanılacak olan gül suyu, sabun, susak, sır örtüsü, pöşkür ve lif hazırlandıktan sonra ölü yıkamaya geçilirdi. Ölü, ayakları kibleye gelecek şekilde teneşire sırt üstü yatırılırdı. Üzerine sır örtüsü adı verilen sadece baş ve ayakları açıkta bırakan örtü örtülerek yıkama işlemine başlanırdı. Yıkama işlemi bu örtünün altından beri vücut görülmeyecek şekilde yapılırdı. Yıkamaya başlamadan evvel ölünün ağzına ve burnuna pamuk yerleştirilirdi. Ölü kokusu çıksın diye ısıtılan yıkama suyu içerisine gül suyu dökülürdü. Ölünün önce avret yerleri, ardından bütün vücudu sabun ve bez yardımıyla yıkanırdu. Yıkama sırasında vücudun her yerine üç defa su dökülürdü. Vücutta su değmedik yer kalmaması önemlidir. Vücut yıkanırken vücuttan çıkacak olan varsa çıksın diye ölünün karnı sıvazlanırdı. Bir şey çıkarsa su ile akıtılıp ölüye gusül abdesti aldırılırdı. Yıkama işlemi bitince ölü pöşkür ile kurulanırdı. Ölünün yıkanması bittikten sonra su artarsa ölünün üzerinden çıkarılanlar yıkanırdu. Yıkanan bu çamaşırlar ölünün kabre konulduğu ilk gece yakılırdı. Ayrıca ölü yıkanan yerde üç gece ya idare ya da çıra yakılır, ortam aydınlatılırdı (K.k. 45).

“Bir kişinin öldüğünde ameli iyiyse yıkandıkça güzelleşir. Ruhü bedenindeymiş, sanki hiç ölmemiş gibi yüzü gülümser hâl almış. Böyle kişilere “mertebesine ermiş, ondan yüzü gülüyor” derler. Kimisi de yıkandıkça suratını ekşitir, çirkinleşirmiş. Ona da “Allah günahlarını affetsin.” derler.” (K.k. 52)

3.3.3.2.2. Kefenleme

İnsanoğlunun bu dünyadan geçerken yanında götürdüğü tek giysi kefenidir. (Saraç, 2017: 190). Yöredeki yaşlılar ya kefenini önceden hazırlar ya da bir kenarına kefen parası saklarlar. Bunun nedeni öldüklerinde her şeyleri hazır olsun, kimseye yük olmasınlar ve kefenleri helal parayla alınmış olsun diyedir (K.k. 17, 81).

Ölen kişi yıkandıktan sonra sıra kefenlemeye gelir. Günümüzde yıkama işleminde olduğu gibi ölünün kefenlenmesi de belediyeye ait gasilhanelerde gerçekleştirilir. Geçmişte ise bu hizmetlere ulaşmak günümüzdeki kadar kolay olmadığı için ölünün yıkanması gibi kefenlenmesinin de bu işi bilen kişiler tarafından yapıldığı anlatılır. Kefenleme genellikle yıkama işlemi yapan kişiler tarafından yapılırdı. Kefen olarak beyaz yumuşak bez seçilirdi. Bu beze “kefenlik

hasse” adı verilirdi (K.k. 9, 67).

Yıkama cinsiyete göre olmasa da kefenleme cinsiyete göre farklılık göstermektedir. Erkekler için kefen üç parçadan oluşur ve kefenleme şu şekilde yapılır:

Kefenin ölçüsünü ayarlamak için öncelikle ölen kişinin baş hizasından ayak parmağı ucuna kadar bir tel yardımıyla boyunun ölçüsü alınır. Kefen ya el ile yırtılır ya da bıçak ile kesilirdi. Kefene makas veya herhangi bir kesici alet sürülmezdi. Öncelikle en dışa sarılacak kefen parçası ayarlanırdı. Bu parçanın uzunluğu, ölünün boy ölçüsünün alındığı telden beş altı karış fazla olacak şekilde kesilirdi. Ölü baş ve ayak kısımlarında boşluk olacak şekilde bu bezin tam ortasına yatırılırdı ki kefene sarıldığında baş ve ayak kısmında bırakılan bu boşluklar bağlanarak hem kefenin açılması engellenir hem de mevta mezarlığa indirilirken buralardan tutulurdu. İlk parçanın üzerine telin tam ölçüsündeki yani ölünün boyundaki ikinci parça serildikten sonra ölü bu parçaların üzerine yatırılırdı. Üçüncü parçanın ortası, ölünün kafasının geçebileceği şekilde bir bıçak yardımıyla kesilirdi. Ölünün kafasından geçirilen ve ayaklarına kadar uzanan bu üçüncü parça âdeta kolsuz bir atleti anımsatırdı. Bu işlemden sonra sıra ölünün tam boy ölçüsünde alınan ikinci parçanın sarılmasına gelirdi. Bu parça ölünün önce sol ardından sağ tarafına dürülürdü. Bu işlemin ardından en dışa sarılacak olan kefen parçası da kundak gibi sarılıp ayak ve baş uçlarından bağlanırdı (K.k. 9).

Kadınlar için ise beş parçadan oluşur. Kadınlar da fazlalıktan başörtüsü ve göğüs örtüsü vardır:

Kadınlar için de aynı işlemler yapılır. Ancak kadınlar kefenlenirken erkeklerden ayrı olarak göğüs kısımlarına kefenden parça konur. Başları da alınlarını kapatacak şekilde başörtüsüyle bağlanır. Son olarak kadın ve erkeklerde kefenin açılmaması için baş, bel ve ayak kısımları kuşaklarla bağlanır. Bu kuşaklar cenaze kabre indirildiğinde çözülür. (K.k. 45).

Kefenlenen kişi tabuta konularak evinin önüne getirilir. Ölünün tanıdıkları ve imam evin önüne gelir. İmam ölen kişi için helallik ister. Orada bulunanlar da helalliklerini verirler. Ayrıca imam ölüm ile ilgili konuşmalar yaparak cenaze yakınlarına teselli edici şeyler söyler. Daha sonra ölen kişi, cenaze namazı kılınmak üzere camiye götürülür (K.k. 66).

Eskiden köylerde tabut olmadığı için eli yakışan kişiler, cenazeyi taşımak için iki cereğe urganla tahta sarark “sal” adı verilen düzeneği yaparlardı. Ölen kişiyi bu salın içine yatırıp mezarlığa götürürlerdi. Kişinin defnedileceği mezarlık, öldüğü yerden uzaktaysa salın iki yanına ikişer at konulur, sal bu atlara sabitlenerek mezarlığa gidilirdi (K.k. 17, 81).

Günümüzde ölen kişiler tahtadan yapılmış tabutla taşınır. Tabutlar köy camilerinde hazır bulunur ve herkes bunları kullanır. Hocanın evin önünde almış olduğu helallikten sonra tabut ön ve arka kısımlarından uzatılan iki saptan tutularak

orada bulunan erkekler tarafından omuzlara alınıp taşınır (K.k. 17, 66).



Şekil 3. 20. Şadibey Camisi'nde bulunan tabutlar

Tabut üzerine günümüzde ayetler yazılı yeşil bir örtü örtülür. Ayrıca günümüzde kadın cenazelerinde tabutun baş kısmına üçgen şekilde yapılmış “yaşmak” konulur. Kadın hiç evlenmemişse bu yaşmağın rengi beyaz seçilir. Nişanlı bir kadın öldüyse de gelinliği tabut üzerine konulur. Erkek cenazelerinde ise tabut üzerine genellikle hiçbir şey konulmaz. Bir şey konulmak istenirse de havlu konulur (K.k. 45, 46). Geçmişte ise tabut olarak kullanılan sallarin üzerine genellikle ölen kişinin ölmeden önce bir kenarında hazır ettiği halısı veya kilimi örtülürdü. Bu halı veya kilim kişinin defnedilmesinden sonra köy camisine bağışlanırdı (K.k. 62).

3.3.3.2.3.Cenaze Namazı

Ölen kişi için evinin önünde helallik alındıktan sonra tabutu erkekler tarafından alınıp camiye getirilir ve musalla taşına konulur. Vakit namazlarının ardından cenaze namazı kılınmaya geçilir. Cenaze namazı erkekler tarafından kılınır. Kadınlar cenaze namazına katılmaz (K.k. 66).

Namaz kılındıktan sonra hoca tekrar helallik alır. “Merhumu/merhumeyi nasıl bilirsiniz, hakkınızı helal eder misiniz?” diye sorar. Cemaatte “İyi biliriz, hakkımızı helal ederiz.”der. Bu üç defa soru cevap şeklinde tekrarlanır. İmam kısa bir konuşma yaptıktan sonra dua eder ve cenaze gömülmek üzere musalla taşından alınarak mezarlığa götürülür (K.k. 66).



Şekil 3. 21. Cenaze namazı (Hasan Büyükkaya'nın (K.k. 14) özel arşivinden alınmıştır.)

3.3.3.3. Defin ve Talkun

Musalladan omuzlara alınan tabut, şehir merkezinde cenaze arabasına konularak köylerde ise omuzlarda taşınarak mezarlığa götürülür. Tabutun taşınmasında belli bir düzen vardır. Tabutu taşımak isteyen kişi öne geçerek tabuta omuz verir. Ölüyü taşımamanın sevabının çok olduğuna inanılır (K.k. 17).



Şekil 3. 22. Cenazenin taşınması (Hasan Büyükkaya'nın (K.k. 14) özel arşivinden alınmıştır.)

Alaçam'da kadınların cenaze namazına katılması ve ölü gömülürken mezarlığa gelmesi hoş karşılanmaz. Bunun nedeni kadınların duygularını bastıramaması ve ağlayıp feryat ederek cenazeyi rahatsız edeceği düşünülmesindedir (K.k. 45, 66).

Alaçam'da ölen kişi tabutsuz olarak gömülmektedir: “Topraktan geldik, toprağa gideceğiz. Tabut toprağa kavuşmaya engeldir.” (K.k. 83)

Mezarın derinliği cinsiyete göre değişmektedir: Namaz kılarken erkeğin ve kadının ellerini bağladıkları yer derinlik olarak seçilir. Ölen kişi erkekse mezarın derinliği göbek hizasında, kadın ise göğüs hizasında kazılmaktadır. Bununla ilgili yörede şöyle bir inanış vardır: “Kadınların günahı erkeklerden çok olduğu için kadınlar daha derine gömülür.” (K.k. 46).

Cenazeyi mezara en yakını indirir. Ancak ölen kadınsa dinen nikâh düşmeyen kişilerin cenazeyi mezara indirmesi gerekmektedir. Daha öncede belirtildiği üzere kadının eşi de artık mahrem olduğu için cenazeyi mezara indirme işleminde yer alamaz. (K.k. 45). Mezara indirilen cenazenin yüzü kibleye çevrilerek başının altına toprak serilir. Sağ tarafa meyilli şekilde yatırılarak altına toprak doldurulur. Ölen kişinin yanına sorgu meleklerinin geleceğine ve kişiye sorular soracağına inanılır. Bu nedenle ayak, bel ve baş kısmına bağlanan bağlar rahatlıkla cevap verebilsin ve bunalmasın diye çözülür (K.k. 45). Önceden hazırlanan veya cami deposunda hazır bulunan tahtalar ölünün üzerini kapatacak biçimde mezara çapraz şekilde konulur. Tahtalar konulduktan sonra mezar kazılırken çıkarılan toprak mezara geri doldurulur. Cenazenin ilk toprağını yakınları atar, daha sonra konu komşu toprak atmak için kabre yaklaşır. Kürek elden ele verilmez, yere bırakılır. Bu sırada hoca Kur'an okumaya başlar ve mezar kapatılana kadar devam eder (K.k. 9, 17, 66).

Cenaze gömüldükten sonra cemaat mezarlıktan ayrılmadan önce namazı kıldıran kişiye ölenin yakınları tarafından para verilir. Bu paraya “namaz hakkı” adı verilmektedir. Oraya gelen yoksul kişilere de cenazenin yaşarken kılamadığı namazlar ve tutamadığı oruçların affi için para dağıtılır. Buna “iskat” adı verilmektedir. (K.k. 66).

Yörede yaşayan mübadiller iskat kavramı yerine “kefaret” kavramını kullanır. Kişinin günahlarının affi için mezarlıkta yoksullara dağıtılan kefarete parasının yanı sıra bir de “çiş kefareti” dağıtıldığı söylenir:

Eşimin ailesi Selanik'te yaşıyormuş mübadeleyle Alaçam'a gönderilmişler. Öyle apar topar göç etmişler ki buralara birkaç parça eşya ve geleneklerinden başka bir şey getirememişler. Bundan sekiz sene önce kaynımı kaybettik. Defnedilene kadar bizim geleneklerimizde ne varsa o işlemleri yerine getirdik. Defnedilmek üzere kaynım evden çıkarılırken kayınvalidem eşimi tutarak bir miktar para verdi. Bunu al fakir fukaraya dağıt, kardeşinin kefareti dedi. Eşim o parayı alıp cebine koyduktan sonra kayınvalidem bir miktar daha para çıkarıp bu da çiş parası bunu da vermeyi unutm, dedi. Bizler de ölünün ardından, ölünün yerine getiremediği vazifeler için para dağıtmak vardı ama çiş parasını ilk defa duymuştum. Biraz zaman geçince çiş parasının ne olduğunu kayınvalideme sordum. O da bana idrarın çok büyük kabir azabına neden olduğunu, farkında olmadan üzerine idrar gelmişse veya idrarını kaçırmışsa azap çekmesin diye bu paranın muhakkak verilmesi gerektiğini söyledi. Dedelerinden böyle öğrenmişler (K.k. 6).

Cenaze gömüldükten sonra cemaat dağılır. Başında sadece hoca kalır. Hocanın kalmasının sebebi cenazenin yanına sorgu melekleri gelince yardım etmektir (K.k. 45, 67). Buna yörede "talkun verme" denilmektedir. Talkun vermeyele ilgili şu anlatılmaktadır:

Ölen kişi, öldüğünü anlamaz. Mezarlığa götürülürken başka birinin cenaze merasiminde olduğunu hisseder ama ölenin kim olduğunu bir türlü bilemez. Gömüldükten sonra cemaat mezarlıktan ayrılırken onların peşinden gidip evine dönmek ister. Kafasını kaldırıp başını tahtalara çarpınca öldüğünü anlar. Eyvah der, çırpınmaya başlar. İşte o zaman sorgu melekleri yanına gelir (K.k. 45).

"Hoca talkun verdikten sonra cenazenin ameli, yani dünya hayatında yaptıkları iyi ise kabrinden kelime-i şehadet getirdiği duyulmuş. Ameli iyi değilse kabrinden anlamsız ve korkunç sesler gelirmiş." (K.k. 53).

3.3.3.4. Taziye ve Ölü Yemeği

Ölünün defnedilmesinin ardından cemaat, cenaze evine gelir. Genellikle kadın ve erkekler ayrı yerlerde otururlar. Evde yeterli yer yoksa ve hava koşulları iyiye evin önüne konulan sandalye, tabure ve kilimlere gelenler oturur. Ölünün ruhunu rahatlatmak için Kur'an okunur (K.k. 19).

Cenaze sahibinin acılarını hafifletmek için teselli ve başsağlığı dileklerinde bulunulur. Başsağlığı dileği olarak "Allah rahmet eylesin. Mekâni cennet olsun. Nur içinde yatsın. Toprağı bol, kabri geniş olsun. Allah yattığı yerde dinlendirisin. Allah geride kalanlarına sabır versin. Allah geride kalanlara uzun ömür versin. Allah başka acı göstermesin. Son acınız olsun." gibi ifadeler kullanılmaktadır (K.k. 67).

Ölenin yakınları üzgün olduğu için cenaze evinin yönetimini komşular üstlenerek hem onları teselli eder hem de geleni gideni ağırlandar (K.k. 62). Cenaze evine gelenler doyurulmadan yollanmaz. Eğer biri o evden aç giderse ölünün ruhu sızlaacağına inanılır (K.k. 45). Ölünün ruhu için dağıtılan bu yemeğe "ölü yemeği"

denir. Ölü yemeği cenaze evinde pişirilmez. Komşular tarafından pişirilip gelenlere ikram edilir (K.k. 67). Günümüzde bu işlem belediyeler tarafından yürütülür. Belediye, cenaze evlerine cenaze yemeği -pide ve ayran- hizmeti vermektedir (K.k. 9). Ayrıca yörenin bazı köylerinde (Kızlan, Vicikler, Gökçeboğaz) aşevi olarak adlandırılan mekânlar bulunmaktadır. Aşevleri cenaze, mevlit ve toplantılarda köy ahalisi tarafından kullanılır. Cenaze olduğunda burada köyün kadınları tarafından yemek hazırlanıp cenaze evine götürülür veya cenaze evine gelenler buraya alınıp doyurulur (K.k. 37).



Şekil 3. 23. Kızlan Mahallesi'nde bulunan aşevi



Şekil 3. 24. Vicikler Mahallesi'nde bulunan aşevi

Ayrıca cenaze evden çıkarılıp gömülmeye götürüldüğünde ölünün ruhu için evde un helvası yapılır. Un helvasının yapılmadığı yerlerde de ekmek arası hazır helva dağıtılır (K.k. 19).

Köylerde cenazenin çıktığı evde üç gün boyunca yemek pişirilmez. Komşular evlerinde yemek hazırlayıp cenaze evine getirirerek oradakileri doyurur. Bu suretle kederli aile, yemek pişirme külfetinden kurtarılmış olur. (K.k. 33).

3.3.3.5. Ölünün Belirli Günleri

Ölünün defnedildiği günün ilk gecesi akşam ve yatsı namazları arası cenaze sahipleri tarafından cenaze evinde Yasin suresi okunur. Ölünün ardından Yasin suresi okunduğunda kabrinde rahat edeceğine inanılır:

Büyüklerimiz bizlere ölünün ardından Yasin okunmasının ölü için en büyük iyilik olduğunu söyler ve bir hikâye anlatırlardı. Zamanın birinde dinine düşkün bir adam yaşarmış. Adamın bir oğlundan başka kimsesi yokmuş. Adam bütün zamanını oğluna iyi şeyler ve dualar öğreterek geçirmiş. Bir gün adam gerçek âleme göç etmiş. O âlemde de yaşadığımız âlemdeki gibi ruhlar birbirlerini ziyaret eder, birlikte zaman geçirirlermiş. Bir gün kabir komşuları bu adamı ziyarete gitmiş ve adamı dolu bir sofranın önünde otururken bulmuşlar. Bu böyle baya bir süre devam etmiş. Bu sırada diğer ruhlar adamın bu sofrayı nasıl temin ettiğini merak etmeye başlamışlar. Bir gün yine adamın ziyaretine gitmişler ama her zamankinden farklı olarak adamın sofrası boşmuş. Adamın yanına oturarak neden bugün sofrasının boş olduğunu sormuşlar. Adam da onlara durumu şu şekilde anlatmış. Benim dünyada bir oğlum vardı. Her gün benim ardından Yasin okurdu. Bu sayede kabrim ışıklar içinde olur ve önüme bin bir çeşit yemeğin bulunduğu sofralar kurulurdu. Bugün oğlum öldü artık ardından Yasin okuyanım kalmadı. Benim sofram bundan sonra boştur dostlar, demiş (K.k. 55).

Tevhit çekilir ve ölünün ruhuna armağan edilir. Yedi gün boyunca bu devam eder. Ayrıca yörede geçmişte ölünün kabre konulduğu ilk gece dünyada iken herhangi bir günahı olduysa bunların affı için “devir” yapıldığı anlatılır:

Eskiden biri ölünce, gömüldüğünün ilk gecesi evinde devir yapılırdı. Ölünün yakınları tarafından ölünün varsa günahlarının affı ve yerine getiremediği dini vecibeler için belirli bir para toplanarak bir keseye konulurdu. Üç veya dört tane hoca ölü evine gelerek bir odada toplanıp dua eder parayı elden ele dolaştırırlardı. Dualar edildikten sonra da hocalar kendi aralarında parayı taksim ederlerdi (K.k. 66).

Ölünün defnedilmesinin ardından üç gün geçince cenaze sahipleri tarafından hoca çağrılıp “üçü” okutulur. Gelenlere yemek ikram edilir (K.k. 67).

Ölü için yakınları yedi gün boyunca toplam yetmiş bin Kelime-i tevhit çeker. Yedinci günün akşamı “yedisi/haftası” yapılır. Yedisinde mevlit okutulur, çekilen tespih sayıları toplanır, dualanır ve ölünün ruhuna armağan edilir. Mevlide katılanlara üçüncü gecesinde olduğu gibi tekrar yemek ikram edilir. Yedinci günün

sonunda ölünün giyilebilecek ve kullanılabilecek eşyaları fakir fukaraya dağıtılır (K.k. 67). Bütün bu işlemlerin yanı sıra kırk mevlidi için hazırlıklara başlanır. Ölünün yakınları, Kur'an'ı kırk güne taksim ederek ölünün gömüldüğü ilk günden başlayarak kırkıncı gecesine kadar hatim indirirler. Kırkıncı gece mevlit okutulup hatim duası yapılır. Diğer mevlitler gibi bu mevlit de yemekli olur (K.k. 67).



Şekil 3. 25. Mevlit yemeği

Ölünün defnedilmesinin üzerinden elli iki gün geçince ölünün etinin kemiğinden ayrıldığına inanılır. Bu esnada ölünün çok acı çektiği, bu acısını hafifletmek için mevlit okutulması gerektiği söylenir: “Mevlit okutulup yemek verildiğinde ölü bunu görüp sevinirmiş ve sevincinden acısını unutmuş.” (K.k. 45).

Yörede genellikle ölünün defnedilmesinin üzerinden bir yıl geçince mezarlığı yapılır. Bunun nedeni olarak toprağın bir yılda oturacağı ve mezarın şeklini ancak alacağı, daha erken yapıldığı takdirde çökeceği söylenir (K.k. 66). Ayrıca ölümün birinci yıl dönümünde ve diğer sene-i devriyelerinde ölünün ruhu için yine mevlit okutulur, yemek dağıtılır ve bu mevlitten sonraki günlerde ölünün mezarı yaptırılır (K.k. 67).

Ölünün üçü, yedisi, kırkı, elli ikisi ve senesinin ardından yine ölümlerin ruhlarını memnun etmek için yörede bazı uygulamalar yapılır:

Ölülerimizin pazartesi ve cuma günleri evlerini ziyaret ettiği söylenirdi. Ruhları geldiğinde evlerinden güzel kokular alıp mutlu olsunlar diye küle tereyağı atılırdı. Yine ölümlerimizin hayrı için kandillerde un helvası yapıp konu komşuya dağıtırdık (K.k. 33).

Ölülerimizin ruhları kandil gecelerinde evlerimize gelirmiş. Bizi hatırlayıp dua eden var mı diye kontrol ederlermiş. Evde dua eden kimseyi bulamazlarsa o evi viran hâlde görüp üzülecek geri giderlermiş. O nedenle büyüklerimiz kandil gecelerini evde dua ederek geçirirlerdi. Biz de onlardan gördüğümüz gibi devam ediyoruz (K.k. 9).

3.3.3.6. Mezar Ziyaretleri

İlk mezar ziyareti, günümüzde ölünün gömülmesinin hemen ardından yapılmasına rağmen geçmişte cenaze defnedildikten bir gün sonra yapılırdı. Ölenin yakınları, ertesi sabah genellikle güneş doğmadan mezarlığa giderdi:

Mezarlığa gitmek için ertesi gün beklenirdi. Ertesi gün sabah namazı kılındıktan sonra güneş doğmadan mezarlığa gidilirdi. Sabah erkenden mezarlığa gidilmesinin nedeni büyüklerimizin anlattığına göre mezarlığı kontrol etmekmiş. Bazıları çok günahkâr olurmuş. Toprak onları kabul etmez, geri atarmış. Ailesi de böyle olduğunu kimse görmesin diye sabah erkenden mezarlığa gidip ölülerini yeniden gömerlermiş (K.k. 45).

Mezar ziyaretlerinin yapıldığı diğer zamanlar ise pazartesi ve perşembe günleri, dinî bayram arifeleri, bayram günleri ve kandillerdir. Yine ölünün belirli günlerinde ziyaretler yapılır (K.k. 67). Mezar ziyaretlerine gidilirken eli boş gidilmez. Mutlaka su götürülerek mezarlığa dikilen ağaç ve çiçekler sulanır, etraf temizlenir. Mezar başında Yasin suresi okunur. Böylece ölen kişinin ruhunun rahatladığına inanılır. Mezarlığa gidince yapılması gereken bazı şeyler olduğu söylenir:

Mezar ziyaretlerine ikindi vakti çıkmadan gitmek gerekir. Ölülerin de bizler gibi uyku saatleri olurmuş. Eğer ikindi vaktinden sonra gidersen ölü uykuya geçermiş, senin geldiğinden haberi olmazmış. Ziyaret sırasında mezarlığın ayak kısmında durmak gerekirmiş. Ayak kısmında durursan kabirdeki seni daha rahat görürmüş. Ayrıca mezar ziyaretleri sırasında on bir İhlas, bir Fatıha sureleri okunup mezarlıktakilerin ruhlarına bağışlanırsa oradaki ölü sayısı kadar sevap kazanılmış (K.k. 67).

3.3.3.7. Mezarlık ve Mezar Taşları

Mezarlıklar, insanların fani hayatta sahip olduğu mevki, maddi durum ve cinsiyet gibi unsurlar arasındaki farklılıkların sona erdiği, içinde bulunan herkesin eşit şartlarda aynı toprağı paylaştığı mekânlardır.

Yörenin merkezinde Şehir Mezarlığı, köylerinde ise köyün ismiyle veya çeşitli isimlerle anılan birçok mezarlık bulunur. Bu mezarlıklara ilaveten köylerde, aile büyüklerinin vasiyetleri üzerine aile mezarlıklarının da oluşmaya başladığı görülür (K.k. 62). Köylerdeki mezarlıklar genellikle ya köy girişlerinde ya da çıkışlarında bulunur. Mezarlıkların hemen hemen hepsinin yanında cami vardır. Mezarlıklarda

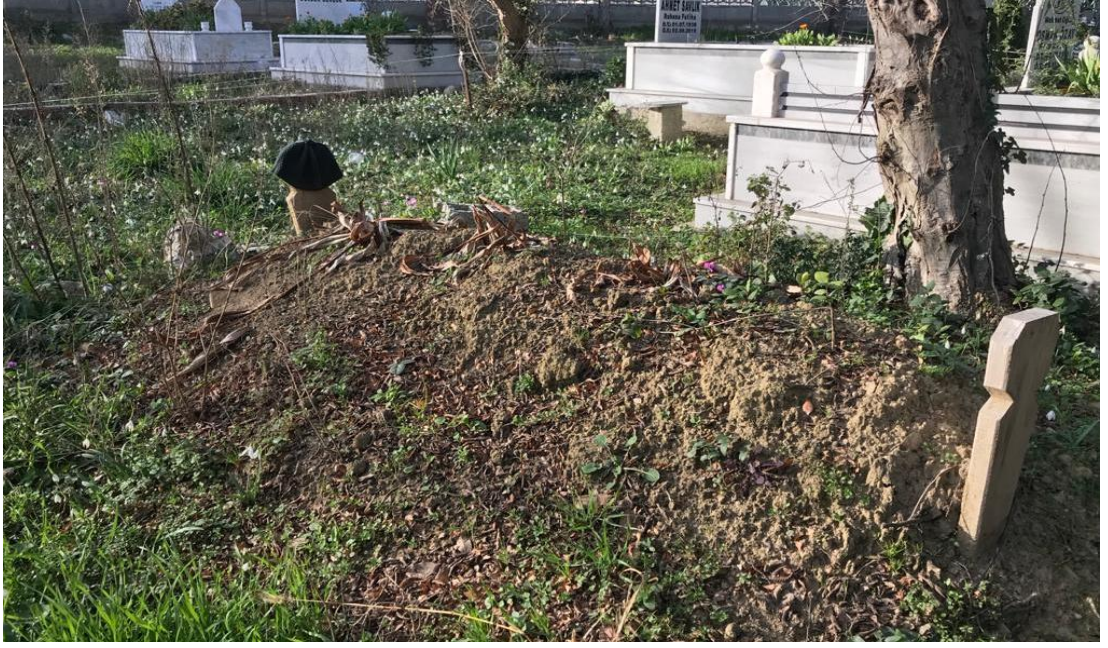
bekçi bulunmaz ve kapıları açık bırakılır. Mezarların başına genellikle ölünün yakınları tarafından meyve vermeyen bir ağaç üzerine ise çiçekler dikilir. Ağaç yeşilliğini korudukça mezardaki kişinin kabir azabının hafifleyeceğine inanılır (K.k. 67). Bu inanişaya paralel olarak mezar başlarına genellikle yaz kış yeşil kalan çam ağaçları dikilir. Meyvesiz ağaç dikilmesinin nedeni ise ağaç kökünün ölü toprağından beslendiğı inancından kaynaklanır (K.k. 66).

Yörenin mezarlıklarında çeşitli zamanlardan kalma mezar taşları dikkat çekmektedir. Osmanlı döneminden kalma mezar taşlarının ölenin cinsiyetine göre farklılıklar gösterdiği tespit edilmiştir. Mezardaki kişi erkek ise baş kısmındaki taşın fes biçiminde; kadın ise baş kısmındaki taşın çiçek oymalı olduğu görülür.



Şekil 3. 26. Osmanlı dönemine ait kadın ve erkek mezar taşları

Günümüzde ölen kişinin defnedilmesinin üzerinden bir sene geçtikten sonra mezarı yapılır. Mezar yapılmadan önce yani ölen kişi mezara konulduğunda öncelikle toprak aşağıya doğru kaymasın diye çevresi taşlarla çevrilir, baş tarafının belli olması için bu kısma tahta dikilerek ölen kişiye ait bilgiler yazılır. Bu tahtanın ucuna ölen kişi eğer kadınsa ona ait bir tülbent veya herhangi bir tülbent bağlanır. Erkek ise genellikle herhangi bir şey bağlanmaz ancak bazı köylerde havlu, merhumun kullandığı şapka, papak veya takkesinin yanı sıra tespihinin de baş kısmındaki tahtaya asıldığı tespit edilmiştir



Şekil 3. 27. Merhumun kabir baş tahtasına asılan takkesi

Bir sene geçtikten sonra mezarlar genellikle mermer sanduka içine aldırılır. Geçmişte mezar taşları genellikle kare formda ve sadeyken günümüzde çeşitli biçimlerde yapıldığı ve üzerilerinin çiçek, ağaç, ay ve yıldız resimleriyle süslediği görülmüştür. Ayrıca bazı mezar taşlarında merhumlara ait fotoğrafların bulunduğu tespit edilmiştir.



Şekil 3. 28. Günümüzdeki mezarlıklardan bir görünüm

Yöredeki mezar taşlarının çoğunda “Ruhuna El Fatiha”, “Hüvelbaki”, “Allah Baki” yazıları, ölen kişinin adı-soyadı, doğum-ölüm tarihleri haricinde yazı bulunmamaktayken bazılarında ise ölünün lakabı, mesleği, eşinin, babasının, çocuklarının ve mezarı yaptıran kişinin adlarının yazıldığı görülmüştür. Ayrıca bazı mezar taşları üzerine işlenmiş şiirsel söyleyişlere rastlanmıştır. Bu söyleyişler ölüye ve mezarı yaptıran kişilere ait çeşitli bilgiler içermektedir:

Şehir Mezarlığında bulunan Mösyö lakaplı Şerafettin Birel’in (1944- 2004) mezar taşında yazan şu ifadeler bize kişinin mesleğiyle ilgili bilgiler vermektedir:

Bize pek değer verdin
Can kattın dünyamıza
Ne olur özleyince gel
Bekleriz rüyamıza
Cevherin ayarını
Usta kuyumcular anlar
Seni unutmayacak
Büyüttüğün fidanlar

Mezar taşında yalnızca Topal Mıstık lakabının yer aldığı merhumun dünyaki yaşamına ait bilgiler, arkadaşları Eczacı Hasan ve Kemal Uslu (1997) tarafından mezar taşında şu şekilde ifade edilmektedir:

Seni aradık
Ve bulduk şimdi
Geyikkoşan yalnız
Hani o küçük evin var ya
Yok, oldu mekânsız
Çok soğuk bir gecede
Veda ettin
Sessiz sedasız
Âlem hep böyle
Zaten vefasız
Olsun be
Topal Mıstık
Dün üç dosttuk
Bugün ikimiz seni andık
Ve sana yazdık

Genç yaşta tutulduğu hastalık nedeniyle hayatını kaybeden Ali oğlu Kemal Tuncay’a (1949-1992) ait mezar taşı üzerindeki ifadeler şu şekildedir:

Ah yazık oldu bana
Gençliğime doyamadım
Çaresiz derde düştüm
Bir ilacını bulamadım
Hasret-i fani cihanda
Türlü ömür süremedim
Ne yapalım kardeşlerim
Allah’tan geldi

Ayrıca mezar taşlarındaki söyleyişler genellikle ölenin ardında bıraktığı kişilerin ölene ait özlemlerini içermektedir. Kasap Ziya oğlu Duran Karaca'ya (1937-2017) ait mezar taşında evlatlarının baba özlemini içeren şu ifadeler bunu kanıtlar niteliktedir:

Babam;
Sevgini taşımak değil,
Hasretini çekmek zor,
Gülmeni özlemek değil,
Ağlamamaya çalışmak zor,
Sevmek ya da ölmek değil,
Özleyince görememek zor.

Ruhi Sönmez'e (1925-1975) ait mezar taşında kardeşlerinin ona olan özlemini içeren ifadeler ise şu şekildedir:

Üç kız kardeşin
Hasretinle yanyor
Hepimizin küçüğüsün
İçimiz kan ağlıyor
Tanrının şefkati üstüne olsun
Ruhuna Fatiha.

Mezar taşlarındaki bazı söyleyişlerin ise ölen kişinin dilinden yazıldığı görülmüştür. Merhum Hasan Mahdumu Şefik Karaca'ya (1921-1944) ait mezar taşındaki ifadeler şu şekildedir:

Bir gonca gül idim
Açılmadan sarardım
Annemi, babamı terk edip
Cennet-i âlâyı buldum

Ekrem eşi, Tekel emeklisi (Hacı Elfide) Elfide Yılmaz'a (1949-2016) ait mezar taşındaki ifadeler ise şu şekildedir:

Dur Yolcu!
Ben de senin gibiydim
Bir gün sen de
Benim gibi olacaksın
Okuduğun Fatihayı
Toprakta bulacaksın

Mecit oğlu Vural Topal'a (1942-1999) ait mezar taşındaki ifadeler ise şu şekildedir:

Ben bir "Eylül çiçeğiydim"
Kopartıldım dalımdan bir akşamüstü
Yorgundum belki
Oysa yeni sürgünlerim vardı
Yeni goncaları.
Yine gülümserim
Gözümün bebekleri, gözlerinizde.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

HALK BİLGİSİ

Halk bilgisinin özü halktır. Bu söylemi daha iyi anlamak için öncelikle halk teriminin ne olduğunu bilmemiz gerekir. Dundes'e göre "halk en az bir ortak faktörü paylaşan insan grubudur. Bu grubu birbirine bağlayan faktör meslek, dil, din ya da herhangi bir şeydir. Kısacası ne olduğu önemli değildir. Önemli olan herhangi nedene bağlı olarak oluşan insan grubunun kendilerine ait kabul ettiği gelenek ve göreneklere sahip olmasıdır." (1998: 10).

Halk bilim, halk ile ilgilenen, halkın kültürel yaşamını inceleyen ve ait olduğu toplumun özünü yansıtan bir bilimdir. Artun, "halk bilimin; insanların doğumundan ölümüne kadar yaşamlarında yer alan maddi ve manevi kültür öğelerini bilimsel olarak araştıran, derleyen, değerlendiren ve açıklamasını yaparak insanlığın kültür tarihinin ve genel halk kültürünün gelişmesine katkı sağlayan, kültürler arasındaki benzerlik ve farklılıkları ortaya koyan bu bilimsel verileri gerektiğinde halka aktaran bilim dalı." olduğunu söyler (2013: 3).

Halk biliminin en temel konusu halk bilgisidir. Bu bölümde halk bilgisinin alt kollarına ait bilgiler ve derleme sonuçlarına yer verilecektir.

4.1. Halk Hekimliği

Halkın profesyonel bir yardım almadan geleneksel yöntemler kullanarak hazırladıkları ilaçlarla hastalıkları sağaltma yöntemlerine halk hekimliği adı verilmektedir. Halk hekimliği uygulamalarında kullanılan sağaltma yöntemleri büyük ölçüde gözleme dayanmasının yanı sıra deneme yanılma yoluyla elde edilmiş ve nesilden nesile aktararak günümüze kadar ulaşmıştır (Artun, 2013: 240). Günümüzde tıbbın ve teknolojinin gelişmesiyle hastalık durumunda insanlar halk hekimliği uygulamalarından önce hastanelere başvurmaktadır. Bundan dolayı halk ilaçlarının kullanımının azaldığı düşünülse de gelenek göreneklerine bağlı ve daha çok doktora ulaşamayan kişiler halk hekimliği uygulamalarından yararlanır.

4.1.1. Halk Hekimliği Korunma ve Sağaltma Yöntemleri

Halk hekimliği, halkın olanaksızlıkları dolayısıyla doktora gidememesi veya gitmek istememesi nedeniyle hastalıkları tanımak ve sağaltmak için başvurduğu

uygulamalardır (Boratav, 1994: 122). Artun, Türk halk hekimliğine ait uygulamaların korunma ve sağaltma yöntemlerini şu şekilde sınıflandırmaktadır:

1. Büyü Niteliği Taşıyan Halk İlaçları, Korunma ve Sağaltma Yöntemleri
 - A. Yatırlar
 - B. Ocaklar
 - C. Üfürük, afsun, urasa
 - D. Kutlu Yerler
 - E. Hızır
2. Büyüsel ve Gerçekçi Nitelik Taşıyan Halk İlaçları, Korunma ve Sağaltma Yöntemleri
 - A. Irvasa Yoluyla Yapılan Sağaltmalar
 - B. Parpılama Yoluyla Yapılan Sağaltmalar
 - C. Dinsel Yolla Yapılan Sağaltmalar
 - D. Bitki Kökenli Emlerle Yapılan Sağaltmalar
 - E. Hayvan Kökenli Emlerle Yapılan Sağaltmalar
 - F. Maden Kökenli Emlerle Yapılan Sağaltmalar (2013: 243-248).

Günümüzde yöre halkının büyük çoğunluğu bir rahatsızlık geçirdiğinde öncelikle doktora gitse de genellikle kışın çetin geçtiği köylerde doktora gitmeden önce atalardan görülen halk hekimliği uygulamalarına başvurulmaktadır. Yöredeki korunma ve sağaltma yöntemleri Erman Artun'un yaptığı –yukarıdaki- tasnife göre ele alınmıştır:

1. Alaçam'da Büyü Niteliği Taşıyan Halk İlaçları, Korunma ve Sağaltma Yöntemleri

A. Yatırlar: Anadolu'da halk hekimliği uygulamalarının bazılarında atalar kültü ve tabiat kültü arasında bağ kurulmaktadır. Atalar kültü, ataların kutsallaştırılmasına dayanır. Atanın öldükten sonra ruhunun bazı üstün güçlere sahip olacağı ve bu sayede geride kalanlarına yardım edeceği inancı vardır. Türklerin eski inanç sistemi olan Şamanizm'de atalar kültürüne bağlı olarak ataların eşyaları ve mezarları kutsal kabul edilir ve ruhlarına kurban sunulurdu. İslamiyet'in kabulünden sonra atalar kültü Anadolu'da veli kültürünün oluşumunda etkili olmuştur. Velinin ait olduğu toplumun her yönden temsilcisi olduğuna inanılır (Ocak, 1984: 3).

Alaçam'da da tedavi amacıyla ermişlere başvurulur, yatırlara gidilir. Ziyaretlerde atalar kültürünün devamı olan veli kültü inancıyla yapılan halk hekimliği uygulamaları sürdürülmektedir. Hastalıklara iyi gelen ziyaret yerleri şunlardır:

Her Türlü Hastalığa Şifa Aramak İçin Gidilen Ziyaret Yerleri: Geyikkoşan Türbesi, Sivritepe Türbesi, Yukarısoğukçam Türbesi (Tekkeşlerin Tekkesi), Hüseyin Dede Türbesi, Çakır Hoca Türbesi, Yarımdağ Türbesi.

Bedeş'te (Yukarısoğukçam köyü) halk arasında Tekkeşlerin Tekkesi denilen bir yer vardır. Tekkeyle ve tekkeyi ziyarete gelenlerle Tekkeş lakaplı aile ilgilendiği için buraya Tekkeşlerin Tekkesi denirmiş. Büyüklerimiz bütün hastalıkları için bu tekkeye gidermiş. Bizler de onlardan öğrendiğimiz gibi bu türbeye gidiyoruz. Benim migrenim olduğu için sürekli başım ağrıyordu. Bu türbeye gidip namaz kıldım, dua ettim. Ardından bir yazmamı türbenin içerisindeki Soğukçam Şeyhi'nin kabri üzerindeki sarığa doladım. O günden sonra baş ağrısı nedir bilmem (K.k. 15).



Şekil 4. 1. Soğukçam Türbesi



Şekil 4. 2. Hastalıklardan kurtulmak için Soğukçam Türbesi içerisindeki mezar üzerine serilen eşyalar

Çocuk Sahibi Olmak İçin Gidilen Ziyaret Yerleri: Hüseyin Dede Türbesi, Çakır Hoca Türbesi, Şahin Efendi Türbesi, Sivritepe Türbesi, Kalkancı Tekkesi, Alemet Türbesi.

Sinir Hastalıkları İçin Gidilen Ziyaret Yerleri: Şahin Efendi Türbesi, Hüseyin Dede Türbesi, Taşkelik Türbesi.

B. Ocaklar: Belirli bir ya da birkaç hastalığı sağaltma gücünde olan ve bu işin yöntemlerini bilerek uzmanlık edinmiş kimselere “ocaklı” denir. Ocak ve ocaklı kelimeleri genellikle birbirini yerine kullanılır. Ocaklıların hastaları iyileştirmek için kullandıkları yöntemler çoğu kez büyüklük işlemler içermesine rağmen bunların yanı sıra belirli şeyler yedirip içirmek, vücudun ağrıyan kısmına şu ya da bu maddeleri sürmek veya bağlamak gibi ilaç olarak gördükleri araç gereçleri de kullandıkları görülür (Boratav, 1994: 113). Ocaklı kişi erkek veya kadın olabilir. Ocaklı olmak soydan gelen bir bilgi olmakla birlikte ocaklı kendi soyundan olmayan birine de el vererek bilgisini aktarabilir (K.k. 42).

Derleme esnasında yörede ocak, ocaklı kavramları ve bunların uyguladıkları tedavi yöntemleri ile ilgili bilgilerin belirli yaşın (50-60) üstündeki kişiler tarafından bilindiği görülmüştür. Ayrıca yörede ocaklı olarak tabir edilen kişilere geçmişteki gibi çok başvurulmadığı bilgisine ulaşılmıştır. Ocaklı kişilere tedavi olmuş kişiler ve ocaklılardan öğrenilen tedavi yöntemleriyle ilgili bilgiler şu şekildedir:

Büyük anam Fadime Büyükkeskin ocaklıydı. Dedesinin verdiği el sayesinde tembiro denen deri hastalığını tedavi ederdi. Konu komşu bu hastalığa tutulunca bize gelirdi. Büyük anam eline bir kalem alıp ucunu tükürüğü ile ıslatırdı. Daha sonra hastalığın olduğu bölgenin etrafını dua (Felak, Nâs, İhlâs ve Fâtiha surelerini) okuyarak bu kalemlerle çizip çembere alır, “El benden, sebep Allah’tan” derdi. Bu işlemi üç kere yapardı. Büyük anam ölmeden önce birine el vermediği için yörede bu hastalığa tutulan büyük anamın mezarına gidip toprak alıyorlar. Hastalığın olduğu bölgeye toprağı sulandırıp sürerek tedavi oluyorlar (K.k. 17)

Eskiden yılanlık diye bir hastalık vardı. Hastalığa tutulan yer sanki patlayacakmış gibi şişmeye başlardı. Ardından kızarıp yaralar açmasıyla hastaya dayanılmaz acılar verirdi. Doyran köyünde küçük elimin amcasının hanımı -Kadriye yenge- bu hastalığın ocaklısıydı. Ben onu birkaç kere hastaları tedavi ederken görmüştüm. Bundan kırk sene evvel babamın asker arkadaşının ailesi bize oturmaya gelmişlerdi. Çocuklarının bacağına bir aksaklık vardı. Çocuğun bacağına açıp baktığımda bacağın gövermiş olduğunu gördüm. Hemen çocuğu alıp Doyran’a Kadriye yengeye götürdüm. Kadriye yenge çocuğu oturtup bacağına kesikler atarak kirli kanı akıttı. Kestiği yerler mikrop kapmasın diye tuz basarak ovduktan sonra dışarı çıkıp bir tavuk yakaladı ve kesti. Tavuğu ortadan ikiye yarararak çocuğun bacağındaki çırptığı yere bunu yapıştırıp tülbentle sardı. Yarın sabaha kadar tavuğun orada kalması gerektiğini söyledi. Ertesi sabah tülbendi çözüp tavuğu alınca gözlerimize inanamadık. Kesik atılan yerlerden saç gibi incecik, bembeyaz ve uzun kıl kurduna benzer yılanlar çıkıp tavuğa yapışmıştı (K.k. 39).

C. Üfürük, Afsun ve Urasa: Herhangi bir hastalığın sağaltımı için dua ve dileklerin etkisini hastanın vücuduna yaymak, doğaüstü zararlı varlıkların kötülüklerinden korunmak için çevreye ve etrafta bulunan eşyalara bu varlıkları

ürkütecek sözleri eriştirmeye dayalı işlemlere üfürük adı verilir. Afsun da üfürük ile eşit anlamlara gelmektedir (Boratav, 1994: 116).

Yörede “hoca” veya “üfürükçü” diye tabir edilen kişiler de hastalıkların sağaltımı için başvurulan yerlerdendir. Genellikle sinir hastalıkları için hocalara başvurulmakla birlikte; nazar değmesi, korku, kısırlık ve bayılma gibi hastalıkların sağaltımı için de bu kişilere başvurulur (K.k. 15, 67). Bu hocaların genellikle hastaları okuyup üfleyerek ya da muska yaparak iyileştirdiği söylenir:

Ben geçen sene çok hastalandım bir türlü kendime geleliyordum. Kaç tane doktora gittiysem her biri bana başka hastalıklar söyledi. Evime ziyarete gelenler, benim için kötü yere uğramış herhalde ondan doktorlar çare bulamıyor, bir de hocaya götürün diyorlardı. Bunun üzerine araştırmaya başladık. Etyemez’de Eşref adında bir hocanın nefesinin çok kuvvetli olduğunu, namının tüm Türkiye’ye yayıldığını duyduk. Hemen kalkıp yanına gittik. Hoca derdimi dinledikten sonra bana üç harflilerin musallat olduğunu o nedenle kendime gelemediğimi söyledi. Beni okuyup üfledikten sonra bir muska yazıp bana verdi. O muskayı alıp taktıktan sonra hastalığım iyileşti (K.k. ?).

Yatıra, ocaklıya ve hocaya gitme dışında yörede dinsel büyüsel nitelik taşıyan başka sağaltma yöntemleri de vardır: Yaşı geldiği hâlde yürüyemeyen veya sürekli düşen çocuğa yapılan köstek kesme işlemi bunlardan biridir (K.k. 20). Cuma namazından çıkan ilk kişiye çocuğun ayağına bağlanan ipin makas, bıçak veya anahtar ile kestirilmesine dayanan bu tedavi yönteminde demirden yapılan malzemelerin kullanılması dikkat çekicidir. Tarih boyunca demir, Türkler için gücü temsil eden kutsal bir nesne olarak kabul edilmiştir. Din adamlığı ve hekimlik yaptığı bilinen şamanlar bunların yanı sıra demirci olarak da kabul edilmektedir. Köstek kesme işleminde kullanılan demir nesnelere aracılığıyla büyü gücü bağlantı kurulması amaçlanır. Bu eşyaların kullanımıyla hasta kişinin içindeki ruh ve cin gibi kötü unsurların uzaklaştırılacağı düşünülür (Sinoğlu, 2017:203).

Yeni doğan bebeği ve annesini alkarısı/alkarası olarak adlandırılan kötü ruhun zararlı etkilerinden sakınmak için yapılan pratikler yöredeki büyü niteliği taşıyan korunma yöntemlerindedir.

2. Alaçam’da Büyüsel ve Gerçekçi Nitelik Taşıyan Halk İlaçları, Korunma ve Sağaltma Yöntemleri

A. Irvasa Yoluyla Sağaltma: Doğrudan vücutla ilgili olmayıp hastanın vücudu dışına uygulanan ve hastayı psikolojik olarak etkileme amacıyla yapılan sağaltmalardır (Artun, 2013: 245).

Eşim yeni gelirken elinin üzerinde siğiller vardı. Yoğunpelit'ten bize Ayşe ebe gelmişti. Eşimin ellerini görünce “Sana bir şey diyeceğim yaparsan bu ellerindekiler geçecek.” dedi. Dediği şey şuydu: Kantara girmemiş, tartılmamış çiğ eti al, elinin üzerine sür. Ardından o eti alıp bacaya tak. Et bacada kurudukça siğillerde kaybolacak. Biz hayvancılık yaptığımız için kapıda her zaman hayvanımız olur. Bunu duyunca hemen bir koyun kestim. Ebenin dediklerini harfiyen yaptıktan sonra eti bacaya astık. Et bacada kurudukça eşimin elleri iyileşti ve bir daha da hiç siğil çıkmadı (K.k. 17).

Yörede ırvasa yoluyla yapılan sağaltmalara örnek olarak şunları da verebiliriz:

Sarılık olan bebeğe sarı renkli kıyafetler giydirilmesi, başına sarı çember bağlanması veya yüzüne sarı bez örtülmesi, sarı ışıktaki uyutulması ve yıkanacağı banyo suyuna altın koyulması şeklinde uygulamalar yapıldığı tespit edilmiştir. Bu uygulamaların yapılmasındaki amaç bebeğin etrafını sarı renk ile kaplayarak sarılık hastalığı bebekten uzaklaştırılmaya çalışılmaktadır (K.k. 29, 37, 67).

Yörede geçmişte kızamık geçiren kişiye “kızamık şekeri” verilirdi. Şeker kişinin ağzında eridikçe kızamığa bağlı olarak vücudunda oluşan lekelerin de eridiği ve hastalığın bu şekilde iyileşmeye başladığı söylenir:

Önceleri şimdinin şeker helvasının kırmızısına kızamık şekeri denilirdi. Evden biri kızamık olduğunda bu şekerden almır ve tüketilirdi. Kızamık şekeri ağza atılıp şeker ağzımızda eridikçe vücuttaki kırmızı kızamık izlerinin de şeker gibi eriyeceğine inanırdık. İnandığımızdan mıdır bilmem ama kızamık şekerini yediğimizde vücudumuzdaki kızarıklıklar solmaya başladılar (K.k. 43).

B. Parpılama Yoluyla Sağaltma: Hastanın vücudunu çizerek, delerek, dağlayarak, keserek veya değneklerle vücuduna vurarak yapılan sağaltmalardır (Artun, 2013: 245). Parpılama yoluyla yapılan sağaltmalarda amaç vücuttaki kirli kanın atılmasıdır. Bu tür uygulamalar mesleğin pirleri tarafından yapılır (Yalçınkaya, 2019: 6). Yörede parpılama yoluyla yapılan tedavi yöntemlerinden biri “çırpma” işlemidir:

Ben askerdeyken ayaklarım şişti. Bir süre sonra kıpkızıl oldu ve potinleri giyip de üzerine basamaz oldum. Beni askerden acilen hastaneye gönderdiler. Hastanede bir sürü ilaç verdiler ama bir türlü tedavi olamayınca beni birliğime geri gönderdiler. Bölük komutanının yanına gittim. Durumumu anlattım ve köyüme dönmeme izin verirse on gün içinde iyileşip askere geri dönebileceğimi söyledim. Allah razı olsun o da bana güvendi ve izin verdi. Bizim buralarda Elfide teyze vardı. Ona “çırpmacı”, yaptığı tedaviye de “çırpma” denirdi. Tedaviyi “çırpma” adı verilen aletle yapardı. Bu alet kaleme benzerdi: Bir ucunda ince ince dört beş tane bıçağımsı iğne, diğer ucunda da düğmesi vardı. Bu düğmeye basınca elektrik düğmesine basarsın da ışık açılır ya aynı öyle iğneler açılır ve deriye çıp diye giriverirdi. Elfide teyze bu aleti hastalıklı bölgenin birkaç yerine batırdığında aynı diken çizmiş gibi o bölgelerden kan gelirdi. Hastalık hangi bölgedeyse orası çırpılırdı. Çırpma sayesinde vücuttaki pis kan akıtılarak hastalık iyi edilirdi. Askerden izinli gelince Elfide teyzeyi buldum ve durumumu anlattım. Elfide teyze çırpma yaptı ve ayaklarımın şişi anında indi (K.k. 9).

C. Bitki kökenli emlerle yapılan sağaltmalar: Bitkileri işlem den geçirip hastalara ilaç şeklinde verilerek yapılan sağaltmalardır (Acıpayamlı, 1989: 4). Alaçam'da çokça uygulanan bu sağaltma yönteminin örneklerine hastalıkların ele alındığı kısımda yer verilmiştir.

D. Hayvan kökenli emlerle yapılan sağaltmalar: Alaçam'da birçok hastalığın tedavisinde hayvanlardan yararlanılmaktadır. "Sülük tutturma" ve "koyun postuna sarma" gibi tedavi yöntemleri buna örnektir. Bu tedavi yöntemleri tezimizin hastalıklar bölümünde detaylı olarak ele alındığı için burada açıklama yapma gereği duyulmamıştır.

E. Maden kökenli emlerle yapılan sağaltmalar: Madenler veya madensel maddelerin birtakım işlemlerden geçirilip hastalara ilaç şeklinde verilmesiyle yapılan sağaltmalardır (Acıpayamlı, 1989: 7). Alaçam'da maden kökenli tek uygulama "tuz basma"dır.

4.1.2. Hastalıklar ve Tedavi Yöntemleri

Bu bölümde hastalıklar vücut sistemlerine göre bölümlere ayrılıp ele alınmıştır:

4.1.2.1. Solunum Sistemi Hastalıkları

Vücudumuz tarafından otomatik olarak yerine getirilen solunum, yaşamımızı sürdürebilmemizi sağlayan en önemli faktördür. Solunum sistemi, başta akciğerler olmak üzere ağız ve burundan alveollere kadar devam eden boru ve keseciklerin tamamını içerir (Çiftçi, 2008: 3-7).

4.1.2.1.1. Ortalık Hastalığı

Özellikle kış aylarında rastlanan bu hastalık, kişi soğuk havaya maruz kaldığında ortaya çıkar. Ateş, boğaz ağrısı, halsizlik ve burun akıntısı şeklinde kendini gösterir. Yörede bu hastalığın tedavisi için genellikle hastanelere gidilmez. Ya kendi kendine geçmesi beklenir ya da iyi gelebileceği düşünülen yöntemlere başvurulur:

"Şimdilerde grip de denilen hastalığı bizim burada herkes ortalık hastalığı olarak bilir. Evden biri bu hastalığa yakalandığı zaman, bir hafta içinde bütün aileye bulaşır. Bu hastalık için doktora gitmeye gerek yoktur. Yaban kekiği demleyip içtin mi bir şeyciğin kalmaz." (K.k. 17)

Bu hastalıkta öncelikle boğaz ağrısı tedavi edilmeye çalışılır: Mikropların kırılması ve boğazdaki iltihabın çabuk düzelmesi için tuzlu su ile gargara yapılır (K.k.66). İhlamurun boğazları yumuşatacağı düşünülerek ihlamur ve nane limon kaynatılıp içilir (K.k. 17, 24). Bol bol ılık su tüketilir ve boğaz çevresine zeytinyağıyla masaj yapılır (K.k. 62). Ayrıca bu hastalığı vücuttan atmak için dağ kekiğinin üzerine kaynar su dökerek suya rengi çıkana kadar bekletilip içilmesi gerektiği söylenir. Gribin neden olduğu öksürük ve nefes darlığı problemleri bu şekilde iyileştirilmeye çalışılır (K.k.17, 58). Hastalığın ter yoluyla vücuttan atılmasını sağlamak için sıcak besinler tüketip kalın yorgan altında terlenmesi gerekir (K.k. 67).

4.1.2.2. Sindirim Sistemi Hastalıkları

4.1.2.2.1. Diş Ağrısı

İnsanlar, yaşamlarını sağlıklı bir şekilde devam ettirebilmek için beslenmeye mecburdur. Sindirim sisteminin dolayısıyla beslenmenin başlangıcı olan ağız ve diş sağlığı, yaşamın devamını sürdürmek için büyük öneme sahiptir. Bu nedenle dişlerin korunması gerekir ki bunun da yolu bakımdan geçer (Tanboğa, 1995: 220).

Yörede diş hastalıkları için genellikle hastanelere gidilse de diş ağrısını geçirmek için öncelikle bazı halk hekimliği uygulamalarına başvurulur: Siyah zeytinin çekirdeği çıkarıldıktan sonra dövülüp ağrıyan dişe bastırılır (K.k. 66). Ağrıyan dişin üzerine sarımsak konulur (K.k. 63). Tuzlu su ile ağız gargara yapılır (K.k. 15).

Eskiden dişimiz ağrıdığında bir şiş ısıtıp ağrıyan dişin üstüne bastırarak ağrısını gidermeye çalışırdık. Ağrısı geçmezse köyde diş çeken bir amca vardı. Ona giderdik o da kerpetenle dişimizi çekerdi. Yine ağrıyan ve sallanan dişler çeşitli yöntemlerle evde de çekilirdi. Bunun en çok tercih edileni bir ip parçasının bir ucunu dişe diğer bir ucunu da kapağıya vs. bağlayarak yapılarıydı (K.k. 66).

4.1.2.2.2. Karın Ağrısı

Yörede karın ağrısının öncelikle gaz sıkıştırmasından yani sancısından olduğu düşünülür. Gaz sancısını geçirmek için karna veya ayak tabanına geçmişte tuğla ısıtılıp konulurken günümüzde sıcak su torbasıyla bu işlem yerine getirilir (K.k. 9, 18). Bunların yanı sıra karın ağrısını geçirmek için sıcak süt veya şekerli su içilir (K.k. 17, 67). Ayrıca yörede bulunan Acı Su'yun mide, bağırsak rahatsızlıkları ve hazımsızlığa iyi geldiği söylenir (K.k. 44).

Gaz sancısına tutulan birine yapılacak en iyi tedavi onu dizleri üzerine, kalçası havada kalacak pozisyona getirip ayaklarına sıcak uygulama yapılmasıyla olur. Bu şekilde vücutta biriken gaz rahatlıkla çıkar ve sancı geçer. Ayrıca sobada ısıtılan tencere ters çevrildikten sonra üstüne bir bez atılarak oturulduğunda da sancıya iyi gelir (K.k. 67).

Biz çocukken karnımız ağrıdığına babam tuğla ısıtır, vücudumuzu yakmasın diye bir bezle sarar ve karnımıza koyardı. Daha sonra köyde birinin karnının ağrıdığını tuğla koyduklarını, sıcakın apandisini patlattığını ve adamın öldüğünü duyduk. Ondan sonra karnımız ağrıdığına tuğlaları ısıtıp ayağımızın altına koymaya başladık. Bu şekilde ağrı daha çabuk geçiyordu (K.k. 9).

4.1.2.2.3. Amel ve Tıkanma

Gün içerisinde sık tuvalete gitme ihtiyacı hissettiren gevşek ve sulu dışkıları amel/ishal, tuvalete hiç çıkamama veya çok seyrek çıkma durumu da tıkanma/kabızlık olarak tanımlanır.

İshali geçirmek için haşlanmış patates yenilir (K.k. 19). Şekersiz, demli çay içilir (K.k. 37). Yoğurdun içerisine kuru kahve katıp yenilir (K.k. 76). Yağsız pirinç lapası yenilir (K.k. 67).

Kabızlığı geçirmek için ise sabahları aç karnına incir yenilir veya zeytinyağı içilir (K.k. 17). Ayrıca yörede bebek ve çocuklarda oluşan kabızlığı geçirmek için sabun bıçak yardımıyla sivriltilir, zeytinyağına batırılarak makat bölgesine yerleştirilir (K.k. 67).

4.1.2.3. Kalp ve Damar Sistemi Hastalıkları

4.1.2.3.1. Tansiyon Düşüklüğü ve Yüksekliği

Tansiyon düşmesi vücutta mide bulantısı, baş dönmesi ve bayılma hissi şeklinde, yükselmesi ise baş ağrısı ve şiddetli kalp çarpıntısı şeklinde kendini belli eder (K.k. 66).

Tansiyon düşüklüğü yaşandığında tansiyonu yükseltmek için tuzlu ayran içilir (K.k. 22). İnsanın karnı aç olduğunda kan şekeri ve tansiyonu düşer. Tansiyon düştüğünde kişi de açlık hissi varsa tuzlu şeyler yedirilir (K.k. 66). Tansiyon yükseldiğinde ise birkaç diş çığ sarımsak bütün olarak yutulur. Sarımsak sevmeyen kişiler ise tansiyonu yükseldiğinde limon suyu içer (K.k. 37, 66).

4.1.2.3.2. Varis

Genellikle bacaklarda görülen bu hastalık sonucu damarlar genişleyerek kıvrıntılı ve mavi mor arası bir görünüm alır. Günümüzde varis hastalığı için yörede

çoğunlukla doktora gidilerek tedavi olursa da varisin ileri düzeyde olmadığı durumlarda doktora gitmek yerine halk hekimliği uygulamalarına başvurulur. Bu uygulamalardan en yaygın olanı “sülük tutturma”dır:

Varis, kirli kanın vücuttaki bazı damarlarda birikmesiyle oluşur. Tedavi için geçmişte sıklıkla varis olan yere sülük tutturuldu. Pazarlarda sülük satan olur ve onlardan sülük temin edilirdi. Televizyonlar filan yaygınlaşınca sülüğün başka hastalıklara neden olabileceği öğrenildiği için halk önce doktora gidip çare aramaya başladı. Tabi hâlâ daha sülük tutturmaya devam edenler de yok değil (K.k. 9).

Varisli yerlere sülük tutturulur. Varis cildin dışında çıkıntı şeklinde olduğu için sülüğün tutturulacağı yerler bellidir. Sülük çenesiyle damar yoluna girerek oradaki kanı emer ve emme işlemi bitince kendini bırakır. Sülük kendini bırakmadan tutturulan yerden alınır tedavi olunamayacağı söylenir. Sülük kirli ve biriken kanı emdiği için varis bu şekilde tedavi edilmiş olur. Kan emdirilen sülük bir daha kullanılmaz. Doğaya salınır (K.k. 66).

4.1.2.4. Kas ve İskelet Sistemi Hastalıkları

4.1.2.4.1. Kas Ağrısı

Bu ağrılar yöre halkının deyimiyle cereyanda yani soğuk hava akımında kalınması, ani bir hareket yapılması veya farklı birçok nedenden kaynaklanabilir. Yörede bu durum “yel girmesi” olarak da adlandırılır.

Kas ağrısını geçirmek için vücut sıcak tutulmaya çalışılır. Bez ısıtılarak ağrıyan bölgeye konulur (K.k. 20). Ağrıyan bölgeye viks adı verilen ilaç sürülerek masaj yapılır (K.k. 67).

“Geçmişte kas ağrısı olan kişi yüzüstü yatırılarak üzerine sıcak tuğla konulurdu. Ardından üzerine kat kat yorgan örtülürdü. Bu şekilde terleyerek ağrıyı vücudundan atması sağlanırdı.” (K.k. 67).

4.1.2.4.2. Romatizma

Romatizma, ağrıya ve hareket kısıtlılığına neden olan bir hastalıktır. Nemli ve soğuk havalarda romatizması olan kişiler şiddetli ağrı çeker. Hatta bu ağrıların şiddetine bağlı olarak yağmur tahminlerinde bulunurlar ve bu tahminler genellikle isabetli olur. Tedavisi olmadığı düşünülen bu hastalığa yakalananlar için yalnızca ağrıları azaltmak amacıyla bazı halk hekimliği uygulamalarına başvurulur:

Isırgan otu kaynatılıp suyu içilir (K.k. 67). Ağrıyan yerlere sülük tutturulur, sülük kirli kanı emerek ağrıları azaltır (K.k. 9) Ağrıyan yerlere yün veya ısırgan otu

sarılr (K.k. 63, 66). Sıcak kumun romatizma ağrılarına iyi geldiği söylenir. Yazın deniz kenarında bedeni sıcak kuma gömerek de tedavi olunmaya çalışılır (K.k.76).

4.1.2.4.3. Kırık, Çıkık ve İcinmeler

Yöre halkı, vücudunda kırık veya çıkık olduğunda günümüzde öncelikle doktora gitmeyi tercih etse de Kargalı köyünde üç nesildir kırıkçılık yapan aileye de sıklıkla başvurulduğu söylenir. Babası Bedir Çelebi'den bu işin bütün inceliklerini öğrenen Mustafa Çelebi çiftçiliğin yanı sıra bu işi de sürdürerek insanlara yardım etmektedir. Yöre halkının kırıkçı deneyimlerini içeren bazı anılar şu şekildedir:

Dokuz on yaşlarında bir gün arkadaşlarla oyun oynarken kolumun üzerine düştüm ve kolumu kullanamaz hâle geldim. Babam beni Samsun'da bulunan birçok doktora götürdü ama çözüm bulamadık. En son gittiğimiz doktor kolumun kangren olduğunu ve kesilmesi gerektiğini söyledi. Babam bunu duyunca çok korktu ve beni hastaneden bir nevi kaçırdı. Köye dönerken yolda biri babama Kargalı'da yaşayan Kırıkçı İsmail'in iyileştiremediği hasta olmadığını söyledi. Babam daha eve girmeden hemen beni Kırıkçı İsmail'e götürdü. Kırıkçı İsmail benim kolumu hareket ettirmeye başladı. Ben "Ah !" dedikçe kolumu başka taraflara çevirerek kolumdaki kırığı tespit etti. Ben feryat etmeyi kesince sepet çitiyle kolumu sabitleyip yaptığı alçıyla sardı. Onun sayesinde bugün iyiyim (K.k. 66).

Gümenez'de dişçi vardı. Dişçi dişimi çekerken çenemi yerinden oynattı. Çok çabaladı ama bir türlü çenemi yerine getiremedi. Baktı olacak gibi değil beni aldı Kargalı'ya Kırıkçı Bedir'e getirdi. Bedir, çenemi çekerek yerine getirdi. Aradan üç dört sene geçmişti ki bir akşam evde esnerken çenem yine yerinden oynadı. Hemen oğlumla Kargalı'ya gittik. Ben konuşmıyordum oğlum Bedir'e durumu anlattı. Bedir beni oturttu. Oğluna beni ensemden tutmasını söyledi. Çenemi oturturken başka yere poymasın diye ağzıma yaşmak soktu ve çenemi tutup çevirdi. O sırada "küüt" diye bir ses geldi. Çenem yerine oturdu (K.k. 17)

Geçmişte hayvanlarda oluşan kırık ve çıkıklar, eli bu işe yakışan kişilerce tedavi edilmeye çalışılmıştır (K.k. 17). Hemen hemen her köyde bulunan bu kişiler, hayvanlara uyguladıkları yöntemlerle insanlarda oluşan rahatsızlıkları da tedavi etmiştir. Geçmişte bu kişilere genellikle doktora veya kırıkçıya gidilemediğinde başvurulmuştur:

Ben beş altı yaşlarındayken büyük insanların dizi boyu kar yağmıştı. Nasıl oldu tam olarak hatırlamıyorum ama evde oynarken birden düştüm ve ayağımın üzerine basamaz oldum. Yollar kapalı olduğu için bir yere gidemiyorduk ve ben acıdan çırpınıyordum. Babam ayağımda kırık veya çatlak olabileceğini düşünerek hemen hayvanlarımızın bacağı kırıldığı zaman yaptığı gibi yumurta, yağ ve unu karıştırıp alçı hazırladı. Bacağımı oynatıp alçıyı bozmayayım diye önce tahta parçaları ve bezle bacağımı sabitledi. Ardından hazırladığı alçıyı bacağıma sıvadı, bir ay ben o alçıyla durduğumu hatırlıyorum (K.k. 16).

Yine doktora ve kırıkçıya gidilemediği zamanlarda bir kaza sonucu oluşan kırık ve çıkıkları tedavi etmek için geçmişte "koyun postuna dolama" işlemi yapılırdı (K.k. 17, 83). Dolama yapmak için öncelikle hemen bir koyun kesilerek derisi

yüzülürdü. Yüzülen bu post, soğumadan hastanın yaralı bölgesine dolanırdı. Eğer kırık omurgada ise hasta, yüzülen sıcak post içerisine dolanarak bir hafta o şekilde yatırılırdı (K.k. 17). Ayrıca günümüzde olduğu gibi geçmişte de kırıkların çabuk iyileşmesi için hayvan kemiği suda kaynatılıp hastaya içirilirdi (K.k. 17, 67).

Vücutta darbeye bağlı olarak oluşmuş zedelenmelere yörede “kötek” adı verilir (K.k.62, 66). Zedelenen bölgeye yivdin/yügdün otu sarılarak tedavi edilirdi: “Küçükken erik ağacından düşmüştüm ve bacağım şişmişti. O zaman doktora gitmek kimin aklına gelir. Ninem ayağımdan kalçama kadar yügdün dediğimiz otu sarmış günlerce bu şekilde yattıktan sonra iyileşmişim.” (K.k. 62).

4.1.2.5. Boşaltım Sistemi Hastalıkları

4.1.2.5.1. Böbrek Ağrısı

Böbrek ağrısının genellikle kum dökme veya taş düşürmeden kaynaklı olduğu düşünülür. Buna bağlı olarak böbreği ağrıyan kişi ya yüksekte zıplatılır ya da koşturulur (K.k. 20). Traktöre bindirilerek taşlı ve engebeli yerlerde gezdirilir (K.k. 63). Ağrısını hafifletmek için sıcak su buğusuna oturulur (K.k. 67). Kum ve taş problemlerinin yanı sıra böbreklerinde herhangi bir sorun yaşayan kişiler Acı Su'dan su alıp içer. Su, çıktığı kaynaktan alındıktan sonra çabuk bozulmaktadır. Bu nedenle tedavi olmak isteyenler kaynağına gelip suyu içer veya aynı gün içerisinde alınan suyu tüketirler (K.k. 43, 44).



Şekil 4. 3. Acı su

Ayrıca böbrekte meydana gelen kum ve taş sorunu için yörede süt ve süt ürünleri kullanılır: “Kaynatılan sütün içerisine biraz yoğurt atılarak çökelek adı verilen peynir yapılır. Çökelektan geriye kalan asitli su yani ekşi ayran, böbrekteki taş ve kumun dökülmesine yardımcı olur.” (K.k. 19).

Süt sağıldıktan sonra süzülür ve pişirilir. Ardından yoğurt yapılır. Yoğurt, bez keseye konularak mutfak musluğuna asılır. Bir gün boyunca bu şekilde sallandırılarak bekletilir ve suyundan ayrılır. Yoğurt suyunun mutfak tezgâhına akmasını engellemek için altına uygun bir kap konulur. Mutfak tezgâhına damlayan yoğurt suyu tezgâha zarar verir. Bundan yola çıkarak böbrek taşı olan insanlara da yoğurt suyu içilir ki taşlarından kurtulsun (K.k. 67).

4.1.2.6. Sinir Sistemi Hastalıkları

Yörede geçmişte sinir hastalıklarının doğaüstü varlıkların -çoğunlukla cinlerin- zararlı etkilerinden meydana geldiğine, kişilerin bu varlıklarla herhangi bir şekilde temas etmesi, onların mekânları olduğu düşünülen yerlere (kapı eşiği, tuvalet, banyo, ahır, ıssız yer ve ağaç kovukları vs.) besmele çekmeden uğraması veya zarar vermesi sonucunda bu hastalıklara yakalandıklarına inanılmaktadır (K.k. 37, 43).

Günümüzde başta televizyonlar olmak üzere kitle iletişim araçlarının yaygınlaşmasıyla birlikte halk, sinir hastalıklarının doğaüstü varlıklara değil, sinir sistemine bağlı olarak meydana geldiğini öğrenmiştir. Ancak akıllara kazınmış bilgiler nedeniyle yörede hâlâ cin kelimesi kullanıldığında o varlığın adını duyarak gelebileceğine ve insanın aklını yerinden alıp sinir hastalığına neden olabileceğine inanılır. Bunu engellemek için o varlıktan bahsetmek gerekirse cin kelimesi yerine “üç harfli” denilmesi gerektiği söylenir (K.k. 15, 37, 39).

Yörede sinir hastalıkları için öncelikle doktora gidilse de çare bulunamadığı zamanlarda bu hastalıkların sağaltımı için büyü niteliği taşıyan korunma ve sağaltma yöntemlerine de sıklıkla başvurulduğu tespit edilmiştir.

4.1.2.6.1. Akıl Hastalıkları

Halk arasında bu hastalığın, cinlerin sofrasına basmış, onların ocağına besmelesiz girmiş, kötü yere yani cinlerin sıklıkla bulunduğu yerlere uğramış kişilerin başına geldiğine inanılır (K.k. 15, 67). Geçmişte akıl hastalıkları bilinmediği için çevreye uyum sağlayamayan, kendi kendine konuşan, insan tabiatına uymayan davranışlar sergileyen, gerçek hayatla bağlantısı olmayan kişiler, deli veya akıldan noksan olarak adlandırılırdı (K.k. 67).

Doğaüstü varlıkların zararlı etkileri nedeniyle oluştuğu düşünülen bu hastalıkların tedavisi için hasta, hocaya götürülüp okutulur. Hoca eğer gerekli görürse muska yazar (K.k. 15, 69). Türbelere ziyarete götürülür (K.k. 39). Ulu kişilerin mezarlarından alınan toprak yedirilir (K.k. 20, 67).

4.1.2.6.2. Sara

Yörede eskiden bu hastalık bilinmediğinden bir kişinin birden bire ağzından köpükler gelerek bayılmasının sebebi cinlere bağlanır, hastanın bu varlıklarla teması olduğuna inanılırdı (K.k. 39, 69).

Günümüzde bu hastalığın tedavisi için genellikle doktora gidilir ve hastalığın vücutta oluşturduğu nöbetleri engellemek için ilaç kullanılır. Yörede bu hastalığa tutulan kişiler, Taşkelik Mahallesi'nde bulunan türbeye götürülerek bir gece orada uyutulur. Bir geceyi orada geçiren kişinin bir daha bu hastalıktan muzdarip olmayacağı yani sara nöbeti geçirmeyeceği söylenir (K.k. 17).

4.1.2.7. Göz Hastalıkları

4.1.2.7.1. Arpacık/İtdirseği

Yörede gözde arpacığın nazar değmesine bağlı olarak çıktığı bilinmektedir (K.k. 67). Bu nedenle nazar duası olarak bilinen üç İhlas ve bir Fatiha sureleri okunarak arpacığın olduğu göze doğru üflenir (K.k. 39, 67). Arpacığın sıcaktan korkup gözü terk edeceği söylenir. Buna uygun olarak göze sıcak uygulamalar (su buharı tutma, ılık havlu kapatma vb.) yapılır (K.k. 63). Sarımsak soyularak ikiye bölünür. Bölme işleminde bıçak kullanılmaz. Dişle iki parçaya ayrılan sarımsak arpacığın üstüne sürülür (K.k. 67).

Ayrıca yörede “itdirseği” olarak da adlandırılan bu hastalığın tedavisi için “dirsekleme” adı verilen uygulamaya başvurulduğu tespit edilmiştir:

Birinde arpacık yani itdirseği çıkınca bir kadının ilk çocuğuna dirsekleme yaptırılır. Dirsekleme şu şekilde olur: Çocuk, arpacık çıkan kişiye gidip “Dirsekleyeyim mi?” der. O kişi de “Dirsekle de gitsin.” der. Bunun üzerine çocuk dirseğini hafifçe arpacıklı bölgeye değdirir. Bu işlem üç defa tekrarlandığında arpacık kısa sürede iyileşir (K.k. 4).

4.1.2.8. Cilt Hastalıkları

4.1.2.8.1. Temre/Tembiro

Tembiro, vücudun herhangi bir yerinde derinin kuruyup kızarmasıyla başlayan, pul pul dökülmesi şeklinde devam eden ve tedavi edilmediği takdirde halka hâlinde bütün vücuda dağılarak iltihaplı yaraya dönüşen kaşıntılı bir cilt hastalığıdır (K.k. 41, 42). Bu hastalığın tedavisi için genellikle ocaklılara başvurulduğu söylenir. Ocaklı kişilerin çeşitli tedavi yöntemleri vardır. Yörede tembiro ocaklısı olarak bilinen Şevket Güler (K.k. 42) ve eşi Gülsüm Hatun Güler (K.k. 41) tembiro hastalığının sağaltımı konusunda şunları anlatmaktadır:

Ben bu hastalığı babamın dedesinin bana el vermesiyle tedavi etmeye başladım. Dedem bana yarın ben öldüğüm zaman benim görevimi sen devam ettir diyerek yüzüme tükürdü. Bu hastalık öyle illettir ki dünyanın öbür ucuna gitsen çare bulamazsın. Büyüklerimiz genelde tembironun nazardan olduğunu söylerdi. Bu hastalığın da insanlar gibi dişisi ve erkeği vardır. Erkeği çoğalmaz tek bir yerde olur, dişi ise bütün vücuda yayılır. Mesela kolunda çıktı ve kaşıdın diyelim. Eğer tembiro dişi ise elini sürdüğün yerde bu hastalık biter. Hastalığın hangi cins olduğunu tespit ettikten sonra dişisine karım, erkeğine ben bakarım. Hastanın cinsiyetinin ne olduğu önemli değil, hastalığın cinsiyetinin ne olduğu önemlidir. Tembiro yayılmasın diye etrafımı iğne ucuyla çizdikten sonra elimize tükürür, hastalıklı bölgeye süreriz. Eğer ki kişinin inancı varsa hastalıktan üç günün içinde kurtulur. İnancı yoksa ve yapılan işlemde tiksiniirse o hastalık geçmez. Ayrıca bu hastalıktan kurtulmak isteniyorsa “el yengiliği” verilmesi gerekir. El yengilliğinin miktarı önemli değildir. Gönlünden ne koparsa verirsın. Bu on kuruş da olur beş kuruş da. Ayrıca bazen hastalar buraya gelemiyor, o zaman bir krem kutusuna toprak koyup buna tükürüp hastalara yolluyoruz (K.k. 42).



Şekil 4. 4. Tembiro ocaklısı Gülsüm Hatun Güler (K.k. 41) tedavi sırasında hastalık başka yerlere sıçramasın diye iğne ucuyla çevresini çizirken



Şekil 4. 5. Tembiro tedavisinin son aşaması

Ayrıca yörede bu hastalığın sağaltımı için hastalığın olduğu bölgeye kına yakılır (K.k. 77). Temre çiçeği (Şekil 4. 6) olarak bilinen bitkinin yaprağı koparılıp içerisinden gelen sıvı, kızarıklığın olduğu bölgeye sürülür (K.k. 63, 67). Ancak bu bitkinin hasta olan kişiye ait olmaması ve hasta olan kişinin bu bitkinin yaprağını sahibinden izinsiz koparıp içerisinden gelen sıvıyı hastalıklı bölgeye sürmesi gerektiği söylenir (K.k. 63). Temre olan bölgenin kenarları dua okunarak yedi arpayla çizilir ve bu arpalar tavuk pinine atılır (K.k. 37).



Şekil 4. 6. Temre çiçeği

4.1.2.8.2. Siğil

Siğil, insan ve hayvanlarda görülen cilt hastalıklarından biridir (K.k. 10, 17). Genellikle insanların ellerinde meydana gelen bu cilt hastalığına gödenin/kurbağanın neden olduğuna inanılır. Gödenin üzerinin siğiller ile kaplı olduğu ona dokunulduğunda veya hayvanın tükürmesi sonucunda bu hastalığın insana geçtiği söylenir (K.k. 36, 66).



Şekil 4. 7. Elde çıkan siğil hastalığından bir görünüm

Hayvan ve insanlarda meydana gelen siğiller keskin bir alet veya jilette kesilir. Oluşan yaraların üzerine tuz basılır (K.k. 21, 79). Ya da siğiller dibinden bir ipe sıkıca bağlanıp birkaç gün bu şekilde bekletildikten sonra çekerek koparılır (K.k. 66). Ayrıca bu hastalığın sağaltımı için ham incir koparılıp içerisinden akan süt, siğillerin üzerine sürülürse bunların kısa sürede kuruyup düşeceği söylenir (K.k. 32). Kurban kesildikten sonra kanı siğillerin üzerine sürüldüğünde de siğillerin döküleceğine inanılır (K.k. 17).

4.1.2.8.3. Dolama

Dolama genellikle el ve ayak parmaklarında görülen ağrılı bir hastalıktır. Öyle acı verici bir hastalıktır ki bu özelliğiyle Anadolu'da söylenen beddualara bile girmiştir: “Dokuz parmağın kopa, onuncusu dolama ola!” (Bayraktar, 2008:1373).

Genellikle tırnak uçlarında iltihaplı yara şeklinde oluşan bu hastalığın tedavisi için mancar/pancar veya soğan ateşte közlenir. Ilık bir şekilde dolama olan parmağa

sarılıp bu şekilde bir gün bekletilir. Ertesi gün parmaktaki iltihabın akıp şişliğin indiği görülür (K.k. 19, 67). Dolamanın olduğu yere su değdirilmez. Suyun iltihabı yenilediği söylenir. Ayrıca dolama olan parmaktaki iltihabı akıtmak için dikiş iğnesi kullanılır:

Eskiden elektrik yoktu. Akşamları löküs yakılarak ev aydınlatılırdı. Löküs, ispiroto yardımıyla yakıldığı için her evde ispiroto bulunurdu. Eskiden her şey için doktora gidilmezdi. Her köyün ebesi olduğu gibi iğnecileri de vardı. İğne yapılacağı zaman hemen onlara gidilirdi. Şimdiki gibi plastik değildi şırıngalar filan metaldendi. Bir iki tane şırınga olurdu. Bunlar şırınga kutusu denen kutuda kaynatılarak tekrar tekrar kullanırdı. Ayrıca iğnenin vurulacağı yer ispirotoyla temizlendikten sonra iğne vurulurdu. Yine parmakta dolama çıkınca dolamanın üzerine ispiroto dökülür, ardından mikrobu kırılınsın diye ateşte kızdırılan iğneyle dolamanın içi deşilerek suyu akıtılırdı. Günümüzde iğne kullanılarak dolama deşilmeye devam edilir ancak ispiroto yerine kolonya kullanılır (K.k. 67).

4.1.2.9. Çocuk Hastalıkları

Yeni doğan bebek konuşup derdini anlatamadığı için her zamankinden farklı şekilde acıyla bağırıp ağladığında ve huzursuzluk belirtileri gösterdiğinde bir sorunu olduğu düşünülerek hareketlerinden rahatsızlığı anlaşılmaya çalışılır:

Bebeğin karnı ağrıdığına bacaklarını karnına doğru çeker ve karnı şişkin olur. Bunun nedeni genellikle gaz sancısıdır. Bebeğin gaz sancını geçirmek için şerbetli su yapılarak bebeğin ağzına damlatılır (K.k. 40). Bebek gazlanmasın diye ayakları sıcak tutulmaya çalışılır (K.k.20). Anne sütünden bebeğe gaz geçtiği söylenir. Bu nedenle anne yediğine ve içtiğine dikkat eder (K.k. 19). Bebek doyurulduktan sonra karnı ağrımamasın diye sırtı sıvazlanarak gazı çıkarılır (K.k. 26).

Bebeğin emzik emdikçe gazının gideceği düşünülür ve ağzına emzik verilir. Bazı bebek emzik emmek istemez. Eskiden emzik emmek istemeyen bebeği, buna alıştırmak için emziği “Devamisk”e batırarak bebeğin ağzına verirdik. Ağlayan bebeği susturmak için de ağzına bundan sürerdik. Küçük teneke kutu içerisinde satılan devamisk şimdiki lokumların krem kıvamındaki hâline benziyordu. Evde devamisk yoksa emzik ya pekmeze ya da şekere batırılarak bebeğin ağzına verilirdi (K.k. 67).

Bebeğin kulağı ağrıdığına başını iki yana sallar ve elini ağrıyan kulağına götürerek çekiştirir. Bu rahatsızlık bebeğin kulağına annesinin sütü damlatılarak tedavi edilmeye çalışılır (K.k. 33).

4.1.2.9.1. İsilik

Pişik genellikle idrar ve dışkıının çocuğun tenine temas etmesi veya çocuğun yaz mevsimine uygun olarak giydirilmemesi sonucu vücudunda oluşan cilt rahatsızlığıdır (K.k. 19).

Geçmişte çocuklar bezlenmediği için kolay kolay isilik olmazlardı. Genellikle isilik, tombul bebeklerde ve sıcak havalarda kalın giydirilen çocuklarda görülürdü. Şimdilerde bezlenen her çocuk isilik oluyor. Bezler ne kadar kaliteli olursa olsun havruzun yerini tutmuyor. Ben çocuklarımın hepsini havruzlu beşikte büyüttüm. Hiçbirinde de isilik olmadı (K.k. 39).

Çocuğun vücudunda pişik olan yere zeytinyağı sürülür (K.k. 19, 67). Çocuk sıcaktan pişik olduysa deniz suyu alınır ve bu su ile yıkanır (K.k. 92).

4.1.2.9.2. Pamukçuk

Genellikle anne sütüyle beslenen bebeklerin yanak içi, dil ve damağında oluşan süt pıhtısı görünümündeki yaralar “pamukçuk” olarak adlandırılır (K.k. 19, 40).

Pamukçuk çocukların çoğunda görülen bir hastalık olduğu için doktora gidilmez. Çocuğa biraz dikkat edildiğinde hastalık iyileşir. Bu hastalığın oluşmaması için anne, çocuğuna süt emzirmeden önce göğsünü ılık suyla temizler, emzirdikten sonra da bebeğin ağızında süt artığı kalmaması için bebeğe su verir (K.k. 19, 67).

Bu hastalığı tedavi etmek için ise karbonatlı su hazırlanır. İşaret parmağına temiz bir bez parçası sarılarak hazırlanan karbonatlı suyun içerisine parmak batırılıp bebeğin ağızının içleri silinir (K.k. 40, 67).

4.1.2.9.3. Sarılık

Yörede sarılık hastalığı tehlikeli ve tehlikesiz olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Tehlikeli olarak görülen sarılık bebek doğar doğmaz ortaya çıkan sarılıktır. Bu sarılık genellikle anne ve babanın kan gruplarının uyuşmaması durumunda ortaya çıkmaktadır. Bu sarılık, birçok bebeğin ölümüne neden olmuştur. Tehlikesiz olarak görülen sarılık da yeni doğan bebekte üçüncü ve yedinci günler arasında görülen, bir hafta süren kendi kendine geçen sarılıktır (Bayat, 1987: 48-49)

Derleme sırasında yörede geçmişte sarılık kesen ocağının bulunduğu ve bu hastalığın tedavisi için oraya başvurulduğu öğrenilmiştir. Sarılık ocaklısı olarak bilinen Necmiye Hacıyunus (K.k. 51) bu hastalığının sağaltımı konusunda şunları anlatmaktadır:

Bulgaristan göçmeni olan kaynatam bu hastalığı tedavi ederdi. O da orada bir doktordan öğrenmiş bunu. Gelen gidenimiz hiç eksik olmazdı. Sarılık olanlar bizim derdimize ancak Göçmen çare olur diyerek kapımızı çalardı. Yaşlanınca kızım benim gözüm görmüyor diyerek bana el verdi ve ben gelenlere yardımcı olmaya başladım. Kafanın bir kenarına kılcal damara denk gelmeyecek şekilde temiz bir jiletle kesik atar ve oradan birkaç damla kan akıttırdım. Ardından kaynatamın hazırladığı yapma ilaç ve yumurta sarısını cam bir kaptaki karıştırıp yaranın üzerine yapıştırdım. Hasta, bir hafta bu ilaçla durunca iyileşirdi. Bu ilaç

her sarılığı iyi ederdi ancak yeni doğan çocuklara zarar verir diye pek uygulamak istemezdim. Kaynatam öldükten sonra ben de yapmayı bıraktım. Günümüzde doktor ve hastaneler o kadar gelişti ki bana da gerek olmuyor zaten (K.k. 51).

Memeli canlılarda yavru doğduktan sonra anneden gelen ilk süte “avuz” adı verilmektedir. Bu süütün bebekleri bütün hastalıklardan koruyacağı söylendiği bilindiğinden süt mutlaka bebeğe verilir (K.k. 33, 39). Ayrıca sarılık olan bebek sürekli emzilir. Yörede “Anne süütünün derman olamayacağı hastalık yoktur.” denir. (K.k.37).

4.1.2.9.4. Konak

Yeni doğan bebeğin kafasındaki derinin kabuk kabuk olmasına “konak” denir. Bu hastalığın tedavisi için bebeğin başı zeytinyağıyla yavaşça ovulur (K.k. 37, 76). Derinin yenilenmesi ve kabukların atılması için bebeğin saçı yumuşak bir fırçayla fırçalanır (K.k. 76).

4.1.2.10. Bulaşıcı Hastalıklar

Bulaşıcı hastalıkları geçirmenin belirli bir yaşı yoktur. Ancak çocuklara göre yetişkinler bu hastalıkları daha ağır geçirir (K.k. 67). Bulaşıcı hastalık geçiren bir kişinin vücudunun o hastalığa karşı bağışıklık kazandığı bu nedenle bir daha o hastalığa yakalanmadığı söylenir (K.k. 19, 40). Hastalığın sorunsuzca atılması amacıyla yörede bulaşıcı hastalıklara yakalanan bir çocuk olduğunda diğer aileler çocuklarını onun yanına götürürlerdi. Böylelikle çocukların bu hastalıkları küçük yaşlarda geçirmeleri ve yetişkinliklerinde bu hastalıklara tutulmaları engellenmeye çalışılırdı (K.k. 40, 67). Günümüzde bulaşıcı hastalıkların engellenmesi adına okul, sağlık ocağı ve hastanelerde koruma aşuları yapılmaktadır.

4.1.2.10.1. Kızamık

Kızamık hastalığına yakalanan kişinin vücudunda başlangıçta dağınık hâlde küçük kırmızı lekeler görülür. Sonra bu lekeler yüz, boyun ve bütün vücuda gruplar halinde yayılır. Bu yayılma sırasında vücut ateşlenir. Bir hafta içerisinde yavaş yavaş ateş düşer ve lekeler kaybolmaya başlar (K.k. 29, 67).

Bu hastalığa yakalanan kişi, sıcak tutulur ve terletilmeye çalışılır. Yörede hastalıkların terleme yoluyla vücuttan atılacağı inancı yaygındır (K.k. 17, 67). Ayrıca kızamık olan kişinin vücudundaki kızarıklıkların gitmesi için yörede kiren

olarak bilinen kızılıcık bitkisinin meyveleri vücuda sürülür (K.k. 45). Tatlının kızamığa iyi geldiğine inanıldığı için şekerli yiyecekler tüketilir (K.k. 29).

4.1.2.10.2. Kabakulak

Bu hastalık genellikle kulakların ve boğazın üst kısmının şişmesiyle kendini gösterir. Bu hastalığa yakalanan kişi yutkunmada zorluk çeker. Bu şişlik genellikle bir hafta içerisinde düzelir (K.k. 66).

Bu hastalığa yakalanan kişi ateşlenir. Ateşini düşürmek için sirkeli bez hazırlanarak alın, koltuk altı ve eklem yerlerine konulur (K.k. 69). Yutkunmada zorluk çektiği için katı yiyecekler yerine yumuşak ve sulu yiyecekler yedirilir (K.k. 67). Kulaklarında oluşan ağrının geçmesi için kulaklarına zeytinyağı damlatılır (K.k. 17).

Eskiden sirke bugünkü gibi bakkal ve marketlerden satın alınmazdı. Evde hangi meyve varsa ondan sirke yapılırdı. Bunlar kullanılacakları güne kadar serin ve karanlık odalarda bekletilirdi. Sirke ilk yapıldığında üzerinde oldukça ince, jelimsi kıvamda bir katman olurdu. Bu jel katman zamanla saklandığı kabın şeklini alarak kalınlaşırdı. Buna “sirke ebesi” denilirdi. Kızamık, kabakulak, grip veya ateşli hastalıklarda hastanın ateşini düşürmek için alınma sirke ebesi konulurdu. Bu ebe vücudun ateşini kendine toplar hastanın ateşini düşürdü (K.k. 67).

4.1.2.10.3. Suçiçeği

Suçiçeği olan kişinin vücudu ateşlenir. Vücudunun ateşinin dinmesi için her gün ılık suya sokulur (K.k. 67). Yıkama suyuna sirke karıştırılarak yıkanır. Sirke suçiçeğinin neden olduğu kaşıntıyı almasının yanı sıra mikrobu da kırar (K.k. 20). Suçiçeği olan kişi, sıcak tutulur ki yaraları hemen dökülsün (K.k. 67). Suçiçeği döküntülerini kaşınmaz. Kaşındığı takdirde döküntünün olduğu yerde iz kalır (K.k. 20).

4.1.2.11. Diğer Hastalıklar

4.1.2.11.1. Arı Sokması

Arının soktuğu yere kaşık veya bıçak gövdesi sürülür (K.k. 9). Arının soktuğu yer sıkılarak iğnesi çıkarılır ve bölgeye soğuk su dökülerek zehrin dışarıya akması sağlanır (K.k. 66). Tarlada çalışırken arı soktuysa hemen yerden taş alınıp soktuğu yere bastırılır (K.k. 17). Arının soktuğu bölgedeki iğne çıkarılarak yoğurt sürülür (K.k. 62).

Mal güderken arı saldırısına uğramıştım. Teker teker gelseler üstesinden gelebilirdim ama korkaklar sürüyle gelmişlerdi. Dereye kaçıp suya dalana kadar peşimi bırakmadılar. Sudan nasıl çıktım da eve gittim hatırlamıyorum. Hatırladığım tek şey üzerimde kalan iğneler tek tek çıkarıldıktan sonra bir o kıtlık zamanlarında Tokat pakrağı/bakracı yoğurdun üzerime sürülmüş olmasaydı (K.k. 62).

4.1.2.11.2. Baş Ağrısı

Baş ağrısını geçirmek için tülbent ile başın etrafı sıkıca sarılarak bağlanır (K.k. 20). Pöşkür veya bir bez, su ya da sirke ile ıslatılarak başa konulur (K.k. 69). İnsanın burnu tıkanığında başı çok ağrır. Tuzlu su hazırlanıp burna dökülürse burun tıkanıklığını açar ve baş ağrısı geçer (K.k. 23). Burun deliklerinin kenarına ve dudak üzerine viks sürülür. Viksin kokusu damarları açar ve baş ağrısı geçer (K.k. 66). Sürekli başı ağrıyan insanların başına kına yakılır (K.k. 33). Nazardan dolayı baş ağrısı çektiği düşünülen kişiye kurşun döktürülür (K.k. 45). Kirli kan dolayısıyla baş ağrıdığı düşünüldüğü için başa sülük tutturulur (K.k. 66). Çırpma yaptırılır (K.k. 9, 62).

“Baş çok ağrıdığına, kulak uçları jilette çizilerek kan akıtılır. Kulaktan akan kanları seyrederken iki üç dakika içerisinde ağrı sızı kalmaz. İnsan kuş gibi hafiflediğini hisseder.” (K.k. 62).

4.1.2.11.3. Yaralanmalar

Vücudun herhangi bir bölgesinde bir yere çarpma, vurma gibi durumlarda meydana gelen şişliklerin daha fazla şişmemesi için o bölgeye buz konulur (K.k. 19). Yaralanmalarda morarma olmasın diye yaralı bölgeye çiğ et bastırılır. Morarma olmuşsa da morluğu alsın diye ekmek içi ağızda çiğnendikten sonra morarmış bölgenin üzerine konulur (K.k. 67). Yarada kanama varsa durması için şeker veya tütün basılır (K.k.17, 67). İltihaplı bir yara varsa mısır püskülü suda kaynatılıp içilir. Bu sayede vücuttaki iltihap atılır ve yara iyileşir (K.k.76).

4.1.2.11.4. Kulak Ağrısı

Kulağa su kaçtığı için kulak ağrıyorsa su kaçan kulağın üzerine yatılarak suyun dışarı çıkması sağlanır (K.k. 67). Kulak ağrısını geçirmek için sarımsak dövülüp pembeleşinceye kadar zeytinyağında kızartılır. Hazırlanan bu karışım soğuduktan sonra pamuk yardımıyla kulak içine sıkılır (K.k. 64).

4.1.2.11.5. Göbek Düşmesi

Ağır bir nesnenin kaldırılması, ani veya ters bir hareket, yüksekte atlama veya bir kaza sonucunda göbeğin olması gereken yerden üst veya alt kısma kaymasına “göbek düşmesi” denir (K.k. 15, 42). Yörede bu hastalığın doktorlar tarafından bilinmediği ancak halk arasında bu işin ehli kişilerin olduğu ve bu hastalığı tedavi ettiği anlatılır:

Birinin midesi bulanıyorsa karnına bıçak saplanıyormuş gibi acı çekiyorsa göbeğinin düştüğü düşünülür. Göbeğin yerinde olup olmadığını anlamak için hasta sert bir zemine sırt üstü yatırılır. Göbek deliği üzerine konulan el hafifçe bastırılır. Eğer göbek deliğinde kalp atışı gibi bir atış yoksa göbek kaymış yani düşmüş demektir. Hemen göbeğin sağ ve soluna el gezdirilerek göbeğin nerede olduğu tespit edilir. Göbek sertçe ovularak yerine getirilmeye çalışılır. Göbek deliğinde kalp atışı hissedinceye kadar göbek ovulur. Yerine getirildikten sonra hasta bir saat yerinden kaldırılmaz. Ayrıca bu işlem sırasında hastanın aç olmasına dikkat edilir (K.k. 15).

Ayrıca göbek deliğine parmak sokup döndürülür, parmağın aniden çekilmesi suretiye göbek yerine getirilmeye çalışılır (K.k. 37).

4.1.2.11.6. Nazar Değmesi/Nefes Değmesi/Göz Değmesi

Arapça kökenli nazar sözcüğü Türkçede bakış anlamına gelir. Bazı insanların bakışlarında bulunan zararlı güç, canlılar üzerinde hastalığa, sakatlığa hatta ölüme; nesnelere üzerinde ise arızalanma ve kırılma gibi olumsuz etkilere neden olmaktadır (Boratav, 1994: 103-104).

Yörede hastalık ve ölümlerin nedenleri arasında göz değmesinin olduğu belirtilir: “Mezara girenlerin yüzde doksanı nazar yüzünden oraya girmiştir desek yalan olmaz.” “Kem göz taş çatlatır, insan yıkar.” gibi cümlelerle de bu söylem pekiştirilir (K.k. 29, 37, 45). Göz değmesi yalnızca kıskançlık gibi kötü duygulardan kaynaklanmaz. Aşırı sevginin de nazara neden olabileceği söylenir. Bu nedenle bebek ve küçük çocuklar sevilirken “Nazarım aklımda. Maşallah, suphanallah.” denilir (K.k. 67).

İnsanoğlu, başına gelebilecek her türlü tehlikeden kendisini korumayı bilir. Kazaya, hastalığa ve ölüme neden olabileceğine inanılan nazardan korunmak amacıyla çeşitli nesnelere başvurulur. Koruyucu özelliği bulunan bu nesnelere ayırım gözetilmeksizin nazarlık olarak adlandırılır (Akalin, 1993: 247).

Yolunda gitmeyen işler, sağlık problemleri, durduk yere insanların üzerine ağırlık çökmesi, aşırı esneme, kötü şeyler görme ve korkma gibi durumlarda insanlar

kendilerine nazar değdiğini düşünür. Nazarın yol açtığı kötü tesirlerden korunmak için başvurulanan uygulamaların başında kişilerin üzerlerine veya evlere vs. nazarlık takmak gelir. Yörede kullanılan nazarlıklardan bazıları şunlardır: Mavi boncuk, göz şeklinde nazar boncuğu, hamaylı, koçboynuzu, sığır kafatası, sarımsak, tavuk kemresi, içi boşaltılmış bütün yumurta. (K.k. 62).

Ayrıca nazardan korunmak ve kurtulmak için yörede şu uygulamalar yapılır:

Günümüzde çocuklara ve kendisine nazar değdiğini düşünen kişilere, herkesin görebileceği mavi renkte boncuk takılırken geçmişte ise boncuk bulunamadığı için birkaç diş sarımsak ve tavuk kemresi bir bez parçasına sarılarak genellikle çocuğun kıyafetinin omuz kısmına kimse tarafından görülmeyecek şekilde çengelli iğne yardımıyla tutturulurdu (K.k. 4, 62).

Yeni doğan bebekler herkese gösterilmek istenmez. Hele kem gözlü olduğu, nazarının değdiği düşünölen biri varsa “Çocuğu şimdi çok zor uyuttuk.” gibi bahanelerle çocuk ondan kaçırlır (K.k. 20). Bebek ve çocuklar nazardan korunmak için fazla bakımlı gösterilmemeye çalışılır. Geçmişte eve misafir geleceği zaman bebek ve çocukların hatta gelinlik kızların yüzlerine kazan karası, baca isi veya kurum sürölürdü (K.k. 62).

Lohusa kadın başkasının yanında çocuğunu emzirmez. Bunun nedeni nazar değeceği ve sütünün kesileceğine inanılmasındadır (K.k. 20).

Çocuk sebepsiz yere acı acı ağlıyorsa nazar değdiği düşünölür. Bir avuç tuz alınıp Nas ve Felak sureleri okunarak çocuğun beşide etrafında serpilerek dolandır. Bir avuç tuzdan geriye kalan ise tavuk kümesine atılarak arkaya bakılmadan eve geri dönölür (K.k. 45).

Biri kendine nazar değdiğini düşünönce şu işlemleri yapar: Biraz tuz alır üzerine Nas ve Felak surelerini okuyarak ateşe atar. Tuz ateşe atılınca çıt çıt diye ses çıkarır. Kişide de “Kimin gözü varsa böyle çatlasın.” der (K.k. 67). Ayrıca nazar değdiği düşünölen kişiyede Nas ve Felak sureleri okunur. Eğer kişinin üzerinde nazar varsa hem nazarlanan hem de bu duaları okuyan kişide esnemeye başlar. Dua bittikten sonra kişiyede “Kalk bir dolan da kendine gel” denir. Bunun nedeni kişinin nazarı üzerinden atması içindir (K.k. 39).

Köyümüzde nazar değmesi için doktora başvurulmaz. Hasta olan kişide dinlenmeye çekilir. Şifa olsun diye çeşitli yiyecek ve içecekler yedirilip içirilerek iyileşmesi beklenir. İyileşmeyen hastalar doktora götürölür. Nazar değdiği için

hastalanan kişi doktordan fayda görmez. Bir türlü iyileşmeyen hastalara aile büyükleri tarafından nazar duası okunur. Genellikle yaşlıların yüklendiği bu görevde cinsiyet faktörü önemli bir rol oynar. Eğer hasta olan kişiye kadın nazarı değdiyse -genellikle kadınların nazarının daha çok değdiğine inanılır- hastayı annesi veya ninesi okur. Bu tesir etmezse degen nazarın bir erkek nazarı olduğu düşünülerek bu defa hastayı baba ya da dedesinin okuması gerekir. Eğer aile bireyleri nazar duası bilmiyorsa komşulardan ya da bu işin ehli olan köyün imamından okuması talep edilir. Yine hasta iyileşmezse son çare olarak hocaya gidilir. Elbette her hoca bu işi yapamaz. Böyle durumlarda “derin hoca” adı verilen kişilere başvurulur (K.k. 62).

Bütün bunların yanı sıra nazar degen kişiyi, nazarın etkisinden kurtarmak için yapılan uygulamalardan biri de “kurşun dökme”dir:

Bana gelip “Hastalanıyorum, iyileşemiyorum, titriyorum, yerimden kalkamıyorum, karışıklandım, korkuyorum, gözüme kötü kötü şeyler görünüyor.” diyenlere Allah rızası için kurşun dökerdim. Kurşun dökülecek kişi evin ortasında tabureye oturtulur. Başına üzerine tülbent, çarşaf, büyük pöşkur ya da benzeri bir örtü örtülür. Sobanın üzerinde küçük bir tavada kurşun eritilir. Bir tepsi içerisine de su dolu bakır kap koyulur. Bir iki kişi bu tepsiyi tutar. Daha sonra eritilen kurşun, oturan kişinin başının üzerindeki suya sağ ele alınan kepçe yardımıyla üç kez dökülür. Bu sırada Fatiha, İhlâs, Felak ve Nas sureleri okunur. En sonunda kurşunun suda oluştuğu şekillere göre çeşitli yorumlar yapılır. Bazısı adam bazısı göz gibi olur. O zaman insana nefes değdiği anlaşılır. Ancak kurşun bir araya toplanır ve kapkara olursa kişiye cinler musallat olmuş demektir. Genelde kişi kötü bir yere bastığı için kurşun böyle şekil alır (K.k. 45).

4.2. Halk Veterinerliği

Halk bilgisinin bir alt kolunu oluşturan halk veterinerliği/baytarlığı, halkın veteriner olmadığı ya da veterinere ulaşamadığı zamanlarda hayvanlarını hastalıktan korumak ve tedavi etmek için kullandıkları uygulamaları içermektedir (Artun, 2013: 248).

Alaçam’da ekonomik yaşam büyük ölçüde hayvancılığa ve tarıma dayanmaktadır. Geçimini hayvanlar üzerinden sağlayan halk, hayvana büyük önem vermektedir. Günümüzde modern tıp ve teknolojinin gelişip yaygınlaşmasıyla hayvanlarda oluşan rahatsızlıkların tedavisi için genellikle veterinerlere başvurulmasına rağmen yörenin yüksek kesimlerinde kış aylarındaki hava şartlarından dolayı veteriner hekimlere ulaşım zorlaşmaktadır. Genellikle böyle durumlarda halkın uygulayıp hayvanlara iyi geldiğini gördüğü tedavi yöntemleri vasıtasıyla yörede halk veterinerliği uygulamalarının yaşatılmaya devam ettiği görülmektedir.

Halk veterinerliğini ele aldığımız bu bölümde Ferruh Dinçer’in “Türk Folklorunda Veteriner Hekimliği Üzerine Araştırmalar” adlı eserinde yapmış olduğu Hayvan hastalıkları ve tedavileri sınıflandırmasından yararlanılmıştır:

1. Dış Hastalıklar
2. İç Hastalıklar
3. Doğum ve Jinekolojik Hastalıklar
4. Parazitlerin Yol Açtığı Hastalıklar
5. Salgın Hastalıklar
6. Diğer Hastalıklar (1967: 61)

4.2.1. Hayvan Hastalıkları ve Tedavi Yöntemleri

4.2.1.1. Dış Hastalıklar

Dış hastalıklar bölümünde hayvanın vücudunun dış kısımlarında yani gözle görülür yerlerinde bulunan hastalıklar ve tedavi yöntemleri ele alınmıştır.

4.2.1.1.1. Kırık ve Çıkık

Hayvanlarda oluşan kırık ve çıkık, hayvan yetiştiricileri tarafından kolayca tespit edilir. Bir hayvanda çıkık varsa ayağının üzerine tam basamaz ve tırnak ucunda yürür. Kırık varsa ayağını sürüyerek hareket eder (K.k. 17, 66). Hayvanlarda oluşan kırık ya da çıkık, kırıkçı adı verilen kişilerce veya eli bu işe yakışan, bu işi yapabilecek kimseler tarafından tedavi edilir (K.k. 66).

Tedavi yöntemi olarak kırık veya çıkığın olduğu bölgeye uygulamak üzere yumurta, yağ ve un ile alçı hazırlanır. İnce bir çıta yardımıyla kırık ya da çıkık olan uzuv sabitlenip bezle sarıldıktan sonra üzerine hazırlanan alçı sürülür. Hayvanın ayağının üzerine basmasını engellemek için uygun uzunlukta çitalar hazırlanarak bacağının iki tarafına sarılır. Hayvan kırık ayağını yere basabilecek duruma geldiğinde -yaklaşık olarak bir hafta sonra- sargı çıkarılır (K.k. 17).

4.2.1.1.2. Köten

Tedavisinde kullanılan köten otundan adını alan bu hastalık genellikle büyükbaş hayvanlarda görülür. Bu hastalığa yakalanan hayvanın boğazının altında şişlikler oluşur. Burnundan akıntılar gelir ve yemeden içmeden kesilir (K.k. 9, 17, 66).

Tedavi olarak öncelikle hayvan sürüden ayrılır ve iyileşmesi için özen gösterilir. Bu süreç içerisinde hayvanın boğazındaki şişliğin olgunlaşması yani patlatılacak kıvama gelmesi beklenir. Şişlik olgunlaşmazsa bakır tava veya herhangi bir demir nesne ateşte kızdırılır. Kızdırılan bu nesnelere yardımıyla şişlik dağlanır (K.k. 60, 17). Olgunlaşan şişliğin içerisindeki sarı suyun yani iltihabın akıtılması için şiş olan bölge kesici bir aletle delinir. Dış görünümü itibarıyla ince bir boruyu

andıran içi boş köten otu, delinen yere sokularak buradaki iltihap dışarıya akıtılır (K.k. 66). Günümüzde iltihabın akıtılması için delinen bölgeye serum borusu geçirilmektedir (K.k. 66).

4.2.1.1.3. Mıh Batması

Yörede at ve öküzler nallandığı için mıh batması yalnızca bu iki hayvanda görülür. Nallama işleminde kullanılan mıhın hayvanın tırnağına batmasıyla oluşan bu hastalık, nallama işleminden sonra hayvanın ayağının üzerine basamaması veya yürürken topallamasıyla anlaşılır (K.k. 17, 38).

Tedavi olarak hayvanın ayağından nal sökülerek mıhın battığı yer kazınıp temizlenir. Hayvan düz bir zemin üzerine alındıktan sonra altına temiz saman serilerek dinlenmeye alınır (K.k. 38). Çam ağacının gövdesi baltayla yaralanarak oradan akıtılan su temiz bir kaba alınır. Bu su bakır bir tava içerisinde sakız kıvamına gelinceye dek ısıtılarak “çam sakızı” elde edilir. Çam sakızına tereyağı karıştırılarak hayvanın yarası iyileşene kadar sürülür (K.k. 66). Çam sakızının elde edilemediği durumlarda kazınan yere katran sürüldüğü de olur (K.k. 17).

4.2.1.1.4. Sivri Cisim Yaralaması

Hayvanların ayağına tel, çivi, mıh, odun kıymığı gibi cisimler batarak hayvanları yaralar. Hayvanların yürümek istemediği veya yürürken topalladığı fark edildiğinde ayağı kontrol edilerek rahatsızlıkları tespit edilir (K.k. 44, 66).

Tedavi olarak hayvanın ayağı yıkanır ve temizlenir. Batan cisim hâlâ hayvanın ayağı üzerinde ise kerpetenle çıkarılır. Yaranın iyileşmesi ve yumuşak kalması için süt kaymağı ve tereyağı sürülerek çeşitli malzemelerle -genellikle keçe parçasıyla- yaranın üzeri kapatılır (K.k. 66). Kapatılacak bir malzeme bulunamazsa oluşan yaraya böcek gelmesin diye otomobil atık yağı sürülür (K.k. 44).

4.2.1.1.5. Tırnak Çatlama

Genellikle çifte sürülen hayvan ya da binek hayvanlarında görülür. Hayvanın yürütmesine ve otlamasına mâni olarak hayvanın zayıflayıp güçsüzleşmesine de neden olur (K.k.17, 66).

Tedavi olarak tırnağın çatlak olan kısmı çengel bıçak veya çakı bıçağıyla kesilir. Kesilen kısım yumurta, un ve yağ karışımı ile sarılır. Hayvan dinlenmeye alınır. Yaklaşık bir hafta sargıda kalan tırnak düzelir (K.k. 60, 17).

4.2.1.1.6. Kabarık

Hayvanların baş, boyun ve meme bölgelerinde küçük ve karnabahar görünümünde yaraların olduğu cilt hastalığıdır. Yörede siğil olarak da adlandırılan bu hastalığın genellikle yaşlı hayvanlarda görüldüğü söylenir (K.k. 10, 17).

Tedavi olarak öncelikle jilet veya keskin bir aletle siğiller kesilir. Daha sonra kesilen bölge üzerine böcek konmasın diye birkaç gün otomobil atık yağıyla pansuman yapılır (K.k. 44, 66).

4.2.1.2. İç Hastalıklar

İç hastalıklar bölümünde hayvanın vücudunun iç organlarında bulunan hastalıklar ve tedavi yöntemleri ele alınmıştır.

4.2.1.2.1. Ot Şişmesi

Otlatılan hayvanlarda karın şişmesi meydana gelir. Şişmenin genellikle hayvanın gazını dışarı çıkarmadığı için olduğu düşünülür (K.k. 17). Şişen hayvan geviş getiremez. Geviş getiremeyen hayvanda gaz çıkaramaz ve rahatlayamaz. Hayvanın ağzına gem takılarak geviş getirmesi ve içindeki gazı ağzından çıkarması sağlanır (K.k. 9). Ayrıca tedavi yöntemi olarak hayvanın karın boşluğuna -işkembenin gerilen yerine- çivi gibi delici bir alet sokularak hava çıkması sağlanır (K.k. 17).

Karnı şişen hayvanın üçkül (üç yapraklı yonca) otundan zehirlendiği düşünülür (K.k. 66). Hayvanın yedi kaburga kemiği sayılarak derisi gerilir ve ucu pullu, ortası delik şişe benzeyen aparat el yardımıyla gerilen deriye sokularak hayvanın gazı çıkana kadar beklenir. Derinin gerilerek bu aparatın sokulmasının nedeni hayvanın derisine dikiş atılamayacağı için tekrar bu işlemin yapılması gerektiğinde aynı yere denk gelip hayvanın etinde açıklığın kalmaması içindir (K.k. 66).

4.2.1.2.2. Yem Şişmesi

Hayvanların arpa ve buğday gibi yemleri çok yemesi sonucu oluşan bir hastalıktır. Hayvanın karnı şişer ve gözlerinin içi kızarır. Dışkısı ise taneli yemlerle karışık ishal şeklinde olur. Hastalık fark edilmezse hayvan ayağa kalkamaz duruma gelir ve zehirlenerek ölür (K.k. 38, 66).

Tedavi olarak hayvan soğuk suya sokulur ve bekletilir. Ancak su içmesine izin verilmez. Çünkü su içerse yemler şişerek hayvanın kötüleşmesine neden olur.

Hayvanın şişliği iyice inene kadar saman ve yeşil otlarla beslenir, taneli yemler verilmez (K.k. 38).

4.2.1.2.3. Soluvan

Bu hastalığa yakalanan hayvan güç nefes alır, solunumu hırıltılı olur ve hareket etmek istemez (K.k. 66). Genellikle yaşlı hayvanlarda görülen bu hastalığın etkili bir tedavisi olmamakla birlikte hayvan çok fazla işe sürülmez. Durumu daha da kötüleşirse hayvan daha fazla acı çekmesin diye itlaf edilir (K.k. 66).

4.2.1.2.4. Dalaklanma

Büyükbaş hayvanların çok fazla koşması sonucunda “dalaklanma” meydana gelir. Dalağı şişen hayvanın dili boğazına kaçarak nefes almasını engeller. Bu durum fark edilmezse hayvan ölür. Tedavi olarak yere yığılan hayvanın ağzı açıldıktan sonra dili tutularak çekilir ve hayvanın nefes alması sağlanır (K.k. 44).

4.2.1.2.5. Hava Çarpması

Bahar geldiğinde hayvanlar ahırdan olatılmaya çıkarılır. Genellikle ilk olatılmaya çıkarılan hayvanlarda görülen bu hastalığın hayvan sıcakta kaldığı için olduğu söylenir (K.k. 44, 60).

“Kan tutması” olarak da adlandırılan bu hastalığın tedavisinde hayvanın kulağından veya göz kenarındaki damardan kesik atılarak kan akıtılır (K.k.60). Ayrıca hava çarptığı anlaşılan hayvan hemen çamura bulanır (K.k. 67).

4.2.1.2.6. Çon Tutması

Hayvanın üşütmesi sonucu ortaya çıkan bir hastalıktır. Hayvan titrer, yemeden içmeden kesilir ve başı sürekli aşağıda olur (K.k. 19, 67). Tedavi olarak hayvanın “çon” adı verilen kuyruk sokumu üstünden kesik atılarak kirli kan akıtılır (K.k. 60, 67).

4.2.1.2.7. Yabancı Cisim Yutulması

Hayvanın çivi, tel, mih gibi cisimleri yutmasıyla olur. Yabancı cisim yutan hayvan yemeden içmeden kesilir, sürekli inler ve kambur durur. Hayvanın yuttuğu cismin midesine batmasını engellemek için kambur durduğu ve bu duruşundan hastalığının anlaşıldığı söylenir (K.k. 17, 66).

Tedavi olarak hayvanın yabancı cisim dışkıyla dışarıya atabilmesi için sıvı yağ içirilir. Hayvan gözetim altına alınarak sürekli dışkısı kontrol edilir. Yabancı cisim dışkıda bulunamadıysa kalbine saplanıp hayvanı öldüreceği düşünülerek -ölen hayvanın eti murdar olup yenilemeyeceği düşüncesiyle- hayvan kesilir (K.k. 17)

Günümüzde ise hayvanlar yabancı cisim yuttuğunda hayvanın dışkı yoluyla cisim atması beklenmez. Veteriner hekim çağrılarak hayvana ağız yoluyla mıknaş attırılır. Mideye yerleşen mıknaş yabancı cisimleri toplayıp hayvanın vücudunda gezmesini engelleyerek hayvanı ölmekten kurtarır (K.k. 67).

4.2.1.3. Doğum, Doğuma Bağlı Hastalıklar ve Yeni Doğan Hastalıkları

4.2.1.3.1. Zor Doğum

Hayvan sahipleri, hayvanın dişilik organından “çara” adı verilen beyaz sıvının gelmesiyle doğumun yaklaştığını anlar ve hazırlıklara başlar. Gebe hayvan diğer hayvanlardan ayrı bir yere konulur. Hayvanın altına temiz saman serilerek bir nevi yatak yapılır. Bu yatak hem anneyi rahat ettirmek hem de yavruyu korumak adına hazırlanır (K.k. 19, 67).

Doğum suyunun gelmesiyle doğumun başlaması beklenir. Doğum başlamazsa doğum kanalı kayganlaşsın diye sıvı yağ dökülür. Genellikle hayvanlar yardımsız doğum yapmalarına rağmen doğumun zor olduğu durumlarda hayvana yardım edilir. Kollar sıvanarak hayvanın doğum kanalına girilir ve yavrunun ön bacakları tutularak ip bağlanır. Bir kişi buzağının burnundan tutarken iki kişi de bacaklarına bağlanan iplerden tutarak yavruyu çekip çıkarırlar (K.k. 59, 67)

4.2.1.3.2. Ters Gelme

Doğum sırasında yavrunun ön bacaklarından dışarı çıkması normal olarak kabul edilirken diğer durumlarda çıkmasına “ters gelme” adı verilir (K.k. 59, 60). Yörede günümüzde doğum veterinerler tarafından yaptırılırken geçmişte ve veterinerin çağrılmadığı durumlarda tecrübeli kişiler doğum yaptırırdı (K.k. 67).

Veterinerin olmadığı durumlarda köyden tecrübeli bir kişi gelip yavrunun geliş pozisyonunu tespit eder. Ters geldiği belirlenen yavruyu düzeltmek için, kollar sıvanıp doğum kanalına girilir. Yavrunun gelişi düzgün olmadığı için döndürülerek normal kabul edilen pozisyona getirildikten sonra doğumun gerçekleşmesi beklenir (K.k. 59, 60, 67).

4.2.1.3.3. Yavruluk Çıkması

Genellikle zor geçen doğumlarda görülen bir durumdur. Doğumdan sonra hayvanın içinin doğum kanalından dışarı çıkarak sarkmasına “yavruluk çıkması” denilir (K.k. 59, 67).

Dışarı çıkan kısım bir bezin arasına alınarak doğum kanalından içeriye sokulur. Daha sonra hayvanın alt tarafı vücudunun diğer kısımlarına göre yukarıda kalacak şekilde hayvan bir yere bağlanır. Buradaki amaç, hayvan ağrıya bağlı olarak tekrar ıkınırsa katmanların dışarıya çıkmasına engel olmaktır (K.k. 67).

4.2.1.3.4. Doğum Felci

Yeni doğum yapmış hayvanın, eşi düşürdükten sonra ayağa kalkıp yavrusunu yalayıp kurutması beklenir. Eğer hayvan ayağa kalkamazsa ve yerde yatalak kalırsa doğum felci olduğu düşünülür (K.k. 59, 66).

Hayvanın karın bölgesinden onu tartacak kalınlıkta bir tahta geçirilir. Bu tahtaya halatlar bağlanır ve ahır tavanında bulunan askılara geçirilir. Bu işleme “askıya alma” denir ve bu askı sayesinde hayvanın ayağa kalkması sağlanır. Hayvan güç kazansın çabuk ayaklansın diye şerbet veya pekmezli su içirilir (K.k. 66).

4.2.1.3.5. Isırgı

Yeni doğum yapmış hayvanlarda ilk sütün –avuzun- bol gelmesi sonucu oluşan hastalıktır. Halk arasında “göğsü ısırgılaşmış” denilir (K.k. 19, 67).

Hayvanın memelerinde şişlik ve uçlarında çatlaklar oluşur. Tedavi olarak, hayvanın kendi sütüyle memelerine masaj yapılır. Düzenli olarak hayvan sağılır (K.k. 19, 67). Ayrıca bakır tava ısıtıldıktan sonra hayvanın göğsü dağlanır (K.k. 67).

4.2.1.3.6. Meme Ucu Körlüğü

Yeni doğum yapmış hayvanın göğsünde sütün birikip peltelenmesi sonucu süt gelmemesine “meme ucu körleşmiş” denilir. Hayvanın memesinin aşağıya doğru sarkık olması en büyük belirtisidir. Tedavi olarak eskiden iğne ile meme ucu açılmaya çalışılırken günümüzde bu hastalığa yakalanan hayvan için hemen veteriner çağrılır. Veteriner sonda yardımıyla süt kanalını açıp körlüğü giderir (K.k. 19).

4.2.1.3.7. Dırık

Yeni doğan yavrunun ayağa kalkamaması, kalksa bile yürüyüşünün sallantılı veya hayvanın kilosunun normalden daha az olmasına “dırık” adı verilir. Tedavi olarak yavrunun daha çok anne sütü alması sağlanarak hayvan güçlendirilir (K.k. 67).

4.2.1.3.8. Süt İshali

Yeni doğan hayvanlarda görülen hastalıklardan biridir. Yavrunun çok süt emmesiyle meydana gelir. Hayvanın dışkısı beyaz renkte olur. Tedavi olarak annenin sütü sağılarak yavrunun daha az süt emmesi sağlanır (K.k. 19).

4.2.1.4. Parazitlerin Yol Açtığı Hastalıklar

Yaşamını başka bir canlıya bağlı olarak devam etmeye çalışan canlılara (bit, pire, kene vb.) genel olarak parazit denilmektedir. Bu bölümde de bu canlıların hayvanlarda yol açtığı hastalıklar ve tedavi yöntemleri ele alınmıştır.

4.2.1.4.1. Bit ve Pire

Hayvanların kılları arasında, kanlarını emerek beslenen parazitlere bit ve pire adı verilir. Bu canlılar hayvanlarda kaşıntıya neden olduğu için hayvan vücudunu sürekli bir yerlere sürer ve tüyleri dik dik olur (K.k. 66).

Tedavi olarak, bit ve pireleri hayvanın vücudundan uzaklaştırmak için DDT adı verilen ilaç bir tülbente dökülerek hayvanın yalayamayacağı yerlere sürülür. Bit ve pire hayvanın vücudunda gezindikçe bu ilacı yiyerek ölür (K.k. 17, 66).

4.2.1.4.2. Kene

Kene, vücuduna yapıştığı hayvanın iştahını keserek hayvanı güçsüz düşürür. Tedavi olarak hayvanın üzerinde görülen keneler koparılarak vücudundan uzaklaştırılır. Görülmeyen kenelerin olduğu varsayılarak keneleri öldürmek için hayvanın üzerine otomobil atık yağı dökülür (K.k. 66).

4.2.1.4.3. Bükeneğin Tutması

Bu hastalık arıya benzeyen bükeneğin sineğinin başka hayvanları ısırıp kanını emmesiyle oluşur. Daha çok büyükbaş hayvanlarda -bükeneğin ısırıldığı yerlerde- küçük yuvarlak şişlikler meydana gelir. Bükeneğin ısırıldığı hayvan yerinde durmaz ve sürekli sağa sola koşar (K.k. 17).

Tedavi olarak sineğin ısırıldığı yerlerdeki deri altında oluşan şişlikler elle sıkılır. İçlerinden kurtçuk benzeri bir canlı çıkar. Sıkılan yere bir daha herhangi bir sinek veya böceğin yaklaşmaması için katran sürülür (K.k. 17, 67).

4.2.1.5. Salgın Hastalıklar

4.2.1.5.1. Dabak/Şap

Genellikle çift tırnaklı hayvanlarda (inek, koyun, keçi vb.) görülen bu hastalık, hayvanların ağız ve tırnak aralarında su dolu şişlikler şeklinde kendini gösterir. Hayvan ağızındaki yaralardan dolayı yemek yiyemediği gibi tırnak aralarındaki yaralardan dolayı da yürüyemez hâle gelir (K.k. 17, 44, 60, 67).

Tam bir tedavi yöntemi olmamakla birlikte, eskiden bu hastalığa yakalanan hayvan, sağlıklı hayvanlara da bu hastalık bulaştırmaması için sürüden ayrılırdı. Ağız içindeki yaraları tedavi amaçlı hayvanın ağızına tuzlu su, erik veya ahlat ekşisi verilirken tırnak aralarındaki yaralar ise kızgın demirle dağlanırdı. Ayaklarına “göztaşı” denilen zehirli olduğu için dikkat edilmesi gereken bir ilaç da kullanılırdı (K.k. 17, 67). Ayrıca bu hastalığı geçiren hayvanların ağız ve tırnak aralarına “şap” dökülerek tedavi edilmeye çalışıldığından hastalık şap olarak da adlandırılır (K.k. 44). Bu hastalıktan ölen hayvanlar yaşam yerlerinden uzak yerlere götürüldükten sonra mutlaka derin bir çukura gömülerek üzerine kireç dökülür (K.k. 17, 44, 67).

Günümüzde hayvanlar bu hastalığa yakalanmasın diye düzenli bir şekilde aşıları yapılır (K.k. 67).

4.2.1.5.2. Şarbon

Çiftlik hayvanlarında –genellikle sığır, manda, koyun ve keçilerde- görülen bu hastalığın, hayvanlardan insanlara bulaştığı ve öldürücü olduğu söylenir. Ani gelişen bu hastalığın herhangi bir belirtisi yoktur. Yörede hayvanlar aniden ölürse şarbon hastalığı akla gelir ve hayvanlar uzak bir yere götürülerek derin bir çukura gömülüp üzerine kireç dökülür. Ölen hayvanın ağız, burun ve anüsünde kan görüldüğü söylenmektedir (K.k. 17).

Günümüzde koruma aşıları sayesinde bu hastalık beş yılı aşkın bir süredir yörede görülmemiştir (K.k. 17, 60).

4.2.1.5.3. Tavuk Kıran

Kümes hayvanlarında görülen bu hastalığın belirtisi gagalarında morarma ve bu hayvanlarda görülen ishaldir. Bu belirtilerin görülmeye başlamasının ardından hayvanlarda toplu ölümler meydana gelir. Tedavisi olmamakla birlikte günümüzde aşılarda hayvanlar korunur. Ayrıca hastalığın oluşumunu engellemek için ara sıra hayvanların su kaplarına ayran dökülür. Hayvanlar ayranı içmezse ağızları açılarak ayran dökülür. Kümesler sık sık kireçlenerek hastalığın oluşumu engellenmeye çalışılır (K.k. 60, 67).

4.2.1.5.4. Kuduz

Hayvanlarda görülen ve insanlara da bulaşabilen bir hastalıktır. Kuduran hayvanın ağızından salya akar, saldırganlık gösterir. Tedavisi yoktur. Aşılama yapılarak hayvanlar kuduzdan korunmaya çalışılır. Tüm korumalara karşın kuduz hastalığına yakalanan hayvanlar, yerleşim yerlerinden uzak bir yere götürülüp itlaf edilerek derince bir çukura gömülür (K.k. 17).

4.2.1.6. Diğer Hastalıklar

4.2.1.6.1. Nazar Değmesi

Yörede hayvanların sebepsizce hastalanması ve hastalıklarına bir türlü tanı konulamaması durumunda hastalıkların nedeni nazara bağlanır. Bu inanişaya bağlı olarak “Kem göz insanı mezara, öküzü kazana kor.” yaygın olarak kullanılan bir söyleyiştir (K.k. 37, 45).

Hayvan sahipleri, hayvanlarını nazardan korumak amacıyla onlara mavi boncuk veya muska takar. Yiyeceği kepeği ve yemi okuduktan sonra hayvanına yedirir (K.k. 23, 67). Yeni doğum yapan hayvana daha çok nazar degeceğine inanıldığından hayvanı korumak için boynuna veya kafasına kolye takılır (K.k. 14, 19). Bu kolye eskiden hayvanın sahibi tarafından kalınca bir ipe bir baş sarımsağın, renkli bez parçalarının ve özellikle mavi boncukların sıralanmasıyla yapılırken günümüzde boncuk bulmak kolaylaştığı için tamamı boncuktan oluşan nazarlıklar yapılır (K.k. 19, 29, 67).

Bizim buralarda yeni doğum yapan hayvan göze gelip hastalanmasın, nazar değmesin diye bir bez parçası içerisine tavuk pisliği konularak top şekline getirilirdi. Bu toplar kalın bir ipin üzerine sırasıyla dikilip yanlarına püskül ve boncuklar da eklenerek nazarlık niyetine hayvanın boynuzları üzerine takılırdı (K.k. 67).



Şekil 4. 8. Hayvanı nazardan korumak için kafasına takılan kolye

Sağımı yapılan hayvanın süt, yoğurt ve ayranından ev dışından birine verilmesi gerektiğinde -özellikle de sütü bol olan hayvandan alınan- bu mahsullerin içine küçük bir parça kömür atılır. Böylece mahsul kusurlu gösterilerek kem gözlerden korunmaktadır (K.k. 62). Ayrıca hayvanlara nazar değmemesi için hayvanların tırnaklarına erkek çocuğu işetilmesi de yörede görülen yaygın bir koruma yöntemidir (K.k. 66).

4.3. Halk Botaniği

İnsanoğlu varoluşundan bu yana yaşamını idame edebilmek için bitkilerden yararlanmış; beslenme, barınma, ısınma ve tedavi olmak amacıyla bitkileri kullanmıştır. Bunlara ek olarak nazardan korunmak, boya maddesi ve hayvan yemi elde etmek, her türlü araç gereci yapmak için de bitkilere başvurarak bu sayede bitkilere dayalı tecrübeler kazanmıştır. Bitkilerle ilgili sahip olunan bu tecrübeler; kültürel mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılabilmesi, bitki çeşitlerimizin kayıt altına alınması açısından büyük öneme sahiptir (Demir vd. , 2017: 69). Bütün bu bilgilerin hafızalardan silinip kaybolmaması için halkın bitki dünyasına ait bildiklerini (bitkilere verdikleri yerel adlar, bitkileri sınıflandırırken bağlı oldukları kıstaslar, onlardan yararlanma şekilleri, bitkilerle ilgili sürdürdükleri inanış ve uygulamaları) derleyen (Ortakçı, 2012: 71) bilim dalına biyoloji disiplininde “etnobotanik”, folklorda ise “halk botaniği” yani halk bitki bilimi adı verilmektedir (Yolcu, 2018: 66). Bitkilerin yerel kullanımı ülkeden ülkeye, yöreden yöreye,

köyden köye hatta aynı köyün insanları arasında bile farklılık göstermektedir (Yıldırım, 2004: 176).

“Yörenin kimi köylerinde kavlağan olarak adlandırılan bitki, kimi köylerinde çınar olarak adlandırılmaktadır. Aynı şekilde kiren ve kızılıcık da öyle.” (K.k. 62).

İnsanların çevresiyle olan teması sonucunda elde edilmiş olan bu yerel kullanım bizi geleneksel yani yerel ekolojik bilgiye götürmektedir. Geleneksel ekolojik bilginin “birikerek artan, kültürel süreklilik sayesinde gelecek kuşaklara aktarılan bilgi”(Yolcu, 2018: 65) derlenmesi üzerine çalışan bu iki bilim dalı, atalardan öğrenilen bilgi ve deneyimlerin kuşaklara aktarılmasını amaç edinmektedir.

Bir yörede bitki yetiştirebilmek için bitki örtüsü, iklim ve toprak şartlarının elverişli olmasına ihtiyaç duyulmaktadır. Alaçam yöresinin iklim özelliğine bakıldığında genel olarak yarı nemli bir iklime sahip olduğu görülmektedir. Yörede en yaygın toprak türü kahverengi orman topraklarıdır. Bu toprak türü, bitkiler için gerekli olan besin maddeleri içermesi ve su tutmaya elverişli olması nedeniyle çeşitli bitki türüne ev sahipliği yapmaktadır (Yılmaz ve Zeybek, 2016: 130-131). Bitki türlerindeki çeşitlilik, yöre halkını yüzyıllar boyunca türlü amaçlarla bitkileri kullanmaya teşvik etmiş ve onlardan yararlanmalarına olanak sağlamıştır. Bu sayede geniş bir halk botaniği alanı ortaya çıkmıştır. Halk botaniği çalışmaları kapsamında, yörede yetişen meyve ve sebzelerin yanı sıra gerek evlerde gerekse ormanlarda yetişen çiçekler kısacası bütün bitkiler ele alınmaktadır (Ortakçı, 2012: 71).

Bu bölümde yöredeki yabani (kendiliğinden yetişen) ve kültür (halk tarafından bilinçli yetiştirilen) bitkilerinin yerel adları, kullanım alanları belirtilerek yörenin bitki zenginliği ortaya konulmaya çalışılacaktır:

4.3.1. Ağaçlar

Acuk: Yörede yabani yani kendiliğinden yetişen elmaya “acuk” denilir. Yörenin meşhur yemeği olan ve bol yağ ile yapılan tiridin yanında ferahlık vermesi için acuk marmeladı sulandırılarak “çalkama” adı verilen içecek içilir (K.k. 67).

Ahlat: Yörede yetişen yabani armut çeşitlerinden biridir. Ağızda buruk bir tat bırakan bu meyve odun ateşi üzerinde pişirilerek marmelat ve pekmezi yapılır. Ayrıca halk veterinerliği sağaltmalarında da dabak hastalığına tutulan hayvanların ağızlarında çıkan yaraları tedavi etmek için hayvanın ağzına “ahlat ekşisi” verilir (K.k. 67).



Şekil 4. 9. Ahlat (Yabani armut)

Ceviz: Yörede ceviz ağacından birçok alanda yararlanılır. Gövdesinden ev mobilyaları imal edildiği gibi işlenmesi kolay olduğu için de ayrıca eşya süslemelerinde ceviz ağacı tercih edilmiştir (Alaçam Belediyesi, 2016: 46). Yaprığı ise halk hekimliği sağaltmalarında ve boya elde etmek için kullanılır:

“Güneş çarpan kişinin vücudu ateşlenir. Ateşinin dinmesi için ceviz ağacının yaprakları toplanarak vücuduna sarılıp terletilirse hasta iyileşir.” (K.k. 75).

“İki tane ceviz ve bu cevizin iç zarı bir su bardağı suda kaynatılır ve ılık olarak içilirse kuru öksürüğü anında keser.” (K.k. 67).

Eskiden kilim, çuval ve heybe gibi akla gelebilecek bütün eşyalar elde dokunurdu. Dokuma yapılacak ip koyun kırkılarak elde edilirdi. Kırkılan yünler dövülür, tel tel ayrılışın diye taraktan geçirilir ve belli bir yumuşaklığa ulaştığında kirmen adı verilen tahta bir araçla döndüre döndüre eğilerek ip yapılırdı. İpleri boyamak için bitkilerden yararlanılırdı. Bunlardan biri de cevizin yeşil kabuğu ve yaprağıydı. Bunlar ipe kahverengi tonlarında bir renk verirdi. Su dolu kazanlara cevizlerin kabuğu ve yaprağı atılarak kaynatılırdı. Kaynayan suyun içine kelep yapılan ipler atılır ve bir çubuk yardımıyla döndürülerek boyanması sağlanırdı. Boyanan ipler, kazandan çıkarılıp güneşli bir yere serilerek kurutulduktan sonra kullanıma hazır hâle gelirdi. Yumak yapıldıktan sonra dokumaya geçilirdi. Bu ipler asla solmaz hatta yıkandıkça parlardı (K.k. 67).

Çam: Uluçay olarak da bilinen Alaçam çayı kenarında bulunan büyük çam ağaçları yöreye adını vermiştir (Alaçam Belediyesi, 2016: 7). İlçe merkezindeki deniz kenarından başlayarak yörenin en yüksek noktasına kadar her kesiminde rastlanan bu ağacın birçok çeşidi (sarıçam, karaçam, göknar vb.) bulunur. Bu ağacın

çırası ve kozalağı yakacak olarak kullanılırken gövdesi ise sağlam ve neme dayanıklı olduğu için geçmişte; mimari yapıların -ev, ahır, ambar, cami gibi- inşasında tercih edilmiştir (K.k. 66). Ayrıca halk veterinerliği uygulamalarında bu ağaçtan elde edilen sakız ile hayvanların yaraları tedavi edilir (K.k. 17).

Çınar/Kavlağan: Yörede iki farklı isimle anılan ağaç genellikle dere kenarlarında yetişir.

“Zaman zaman gövdesindeki kabukları döktüğü için yörede soyunan manasına gelen kavlağan adıyla da anılmaktadır.” (K.k. 82).

“Çoğu yerde kavlağan ve çınarın aynı ağaç olduğu söyleniyor ama ikisi farklıdır. Bu iki ağacı ayırmanın tek yolu yapraktan geçer. Bizim köyde yaprağı üç yırtıklı olana kavlağan, beş yırtıklı olana çınar deriz. Ayrıca çınarın yaprağı daha ince ve dardır.” (K.k. 60).

Günümüzde yalnızca gölgesinden istifade edilen ağaçtan geçmişte sıkça yararlanılmaktaydı: Bebek bezlerinin olmadığı dönemlerde beşiklerin altına havruz konularak bez ihtiyacı giderilmeye çalışılmıştır. Kavlağan yaprakları tıların kenarlarına döşenerek yatağın kirlenmesi engellenmiştir (K.k. 67).

Çörtük: Yörede yetişen yabani armut çeşitlerinden biridir. Meyvenin yenilebilmesi için iyice olgunlaşması beklenir (K.k. 59, 67).

Defne/Taflan: Yörede defne ve taflan olmak üzere iki farklı isimle anılan ağacın dalları ateş yakarken tutuşturucu olarak kullanılır. Dallar yanarken çıtırtı sesleri çıkardığı için bu ağaca “barut ağacı” da denilir (K.k. 62). Taflan ağacı meyve veren bir ağaç olmasına rağmen çekirdeği zehirli ve tadı acı olduğu için tüketilmez (K.k. 67). Sadece sonbaharda meyve veren bu ağaç yaz kış yaprak dökmeyip her mevsim yapraklı oluşuyla bilinir. Bu yapraklar yörede geçmişte farklı birçok amaçla kullanılmıştır:

Taflan ağacı denildiğinde aklıma çocukluğumuz geliyor. Bizim çocukluğumuzda şimdiki gibi süs eşyaları yoktu. Bayramlarda sınıf süslemek için bu ağacın yapraklarını kullanırdık. Süsleme aracı olarak bu ağacı tercih etmemizin birçok nedeni vardı: Cumhuriyet Bayramı’nda bütün ağaçların yaprakları dökülür, 23 Nisan’da ise henüz ağaçların yaprakları çıkmamış olurdu. Taflan ağacı ise yaz kış hep yapraklı olurdu. Ayrıca bu ağacın yaprakları diğer ağaç yapraklarından daha gösterişliydi ve hemen buruşmaz, taze kalırdı (K.k. 4).

Geçmişte bebekler, elde yapılan tahta beşiklerde yatırılırdı. Bebek bezi olmadığı için beşiğe ortası delik döşek yapılırdı. Beşiğin altına ise çocuğun büyük ve küçük abdestini yapabileceği çömlek konulurdu. Bu çömlekten gelen

kokuyu engellemek amacıyla döşeğin altına taflan ağacının yapraklarından yatak yapılırdı. Kundaktaki bebekler dışında uykuda altına kaçırın ya da çiş tutma sorunu olan yetişkin çocuklar için de bu "kuru taflan/defne" yapraklarından yapılmış yataklar kullanılırdı ki "çiş/sadır" kokusu önlenmiş olurdu (K.k. 62).

Günümüzde bu ağacın yaprakları yemeklere aroma vermek ve kuru baklagillerin böceklenmesi engellemek için kullanılmasının yanı sıra yöredeki birçok köyün geçimini sağlamasında önemli bir rol oynamaktadır. İlçenin hemen hemen her yerinde yetiştirilen bu ağacın ilçe ekonomisini daha çok canlandırması için "Defne Alanlarının Artırılması Projesi" kapsamında 2018 yılında Samsun Orman Fidanlık Müdürlüğü'nce üretilen yirmi bin adet defne fidanı belediye başkanı tarafından yöre halkına dağıtılmaya başlanmıştır (Alaçam İlçemizde Defne Fidanı Dağıtıldı, 2018).

Yöre halkı mevsiminde taflan yapraklarını toplar. Toplanan bu taflan yaprakları şehirdeki firmalar tarafından köylerden yaş olarak satın alınır, kurutulduktan sonra başka şehirlere ve yurtdışına satılır.

Bizim köydeki hanelerin çoğu tarım ve hayvancılığın yanı sıra defne yaprağı işiyle uğraşmaktadır. Defne ağacının dalları budanarak eve getirilir, tek kopararak dalından ayrılır ve çuvallanır. Defne yapraklarını alan firmalar vardır. Firma çalışanı belirli zamanlarda kamyonla gelir. Kilosu 2 TL karşılığında yaş defne yapraklarını alır. Yapraklar kurutulduğunda kilogram miktarı düşmesine rağmen fiyatı daha çok atar. Kurutulmuş defne yapraklarının kilosu yaklaşık 5 TL civarındadır. Firmalar genellikle bizlerden yaş yaprak satın alır (K.k. 30).



Şekil 4. 10. Ayıklanmak üzere budanmış defne/taflan dalları

Dut/Tut: Halk tarafından bilinçli olarak üretilen meyveli ağaçlardandır. Beyaz ve kara olmak üzere iki çeşidi vardır. Yörede her evin bahçesinde dut ağacı vardır.

Evin temeli atılmadan önce evlerin bahçesine dikilen ağaçlardan biri duttur. Dut ağacının evin bereketini ve huzurunu sağlayacağına inanılmaktadır (K.k. 30).

Yörede ayrıca dut ağacının yapraklanmasına bağlı olarak zaman tayini yapılmaktadır: “Eskiler ‘Dut giyindi soyun, dut soyundu giyin.’ derlerdi. Havaların ısınmaya başlamasıyla dut ağacı yapraklanır, hava soğumaya başladığında yaprağını dökerdi.” (K.k. 62).

Gökçe: Yörede bu ağacın gövdesi yakacak olarak kullanılırken dallarından çalı süpürgesi yapılır.

Geçmişte şimdiki gibi hazır tel süpürgeler yoktu. Evin önleri, harman yerleri gökçe ağacından yapılan süpürge ile süpürülürdü. Süpürge, ağaçtan kesilen dalların çiçek buketi gibi bir araya toplanıp bir tel yardımıyla sıkıca bağlanmasıyla yapılırdı. Bağlanan buketin üzerine süpürgeyi sağlamlaştırmak ve tutuşu kolaylaştırmak amacıyla kazık geçilirdi (K.k. 66).



Şekil 4. 11. Çalı süpürgesi (Çetin Koşar’ın (K.k. 62) özel arşivinden alınmıştır.)

Gürgen: Yörede tahta kaşık, çit ve küfenin yapımında suya dayanıklı olduğu bilinen bu ağaçtan yararlanılır (K.k. 85). Bu ağaç sonbahar mevsiminde sert kabuğu olan sivri uçlu meyveler verir. Bu meyvelere yörede “gürgen fıstığı” adı verilir.

“Gürgen fıstığı önceden köylüler tarafından bilinir ve tüketilirdi. Hatta özellikle yaylada çobanlık yapanların toplayıp tükettikleri bir yiyecekti. Halen köyümüzde gürgen ağaçlarında bu fıstığı bulabilmek mümkündür.” (K.k. 14).

“Eskiden şimdiki gibi metal kaşıklar yoktu. Tahta kaşıklar, kepçeler vardı. Bu kaşıklar gürgen ağacından yapılırdı. Gürgen ağacının odunu beyaz, ağır ve serttir. Bu nedenle hem daha gösterişli hem de dayanıklı olur.” (K.k. 17).



Şekil 4. 12. Gürgen ağacından tahta kaşık yapımı (Hasan Büyükkaya'nın (K.k. 14) özel arşivinden alınmıştır.)

Kızılağaç: Dere ve çay kenarlarında yetişen yabani ağaçlardandır. Dut ağacının meyvesini ve minyatür çam kozalağını andıran, olgunlaştıkça yeşilden siyaha dönen renkli meyvesi vardır. Bu meyveye yörede “purç” adı verilir (K.k. 62). Yörede yün ve kumaşlar boyanırken geçmişte bu ağacın meyvesinden yararlanılmıştır:

Alaçam'ın ekonomisi hayvancılığa dayanmaktadır. Hayvandan elde edilen yünden; çorap, kazak, popak/papak gibi giyecekler örülür ve birçoğu boyanmazdı. Boyamak isteyenler hazır boya bulunmadığı için bitkilerden faydalanırdı. Bu bitkilerden biri de kızılağaçtı. Eskiden sonbaharda çay kenarlarına kazanlar kurularak kızılağaç dalları ve purç adını verdiğimiz tohumları kaynatılıp boya elde edilirdi. Bu boyadan bir miktar kenara ayrıldıktan sonra aynı ağacın gövdesinden koparılan kabuklar tekrar kazana eklenip kaynatılırdı. Bu şekilde daha koyu renkte boyalar yapılırdı. Bütün bu işlemlerin çay kenarında yapılmasının nedeni boyanmış yün ve kumaşların akarsuda durulanmasıydı. Annem yünün yanı sıra eski elbiseleri şerit halinde kesip birbirine eklerdi. Birbirine eklenen şeritler yumak haline getirilirdi. Buna “kırpık” denirdi. Bu kırpıklar değişik renklere boyanarak kilim dokurdu (K.k. 62).

Kiren/Kızılçık: Yörede bu ağacın meyve ve odunundan yararlanılır. Meyvesi ekşi olduğu için genellikle hoşaf, reçel, marmelat ve tarhana yapımında kullanılır. Bu meyveden yapılan hoşaf halk söylemlerine konu olmuştur: “Kan tükürüp, kızılçık

şerbeti içtim.” (K.k. 67) demek deyimi bizlere bir kişinin durumunu olağan halinden iyi göstermek istediğini belirtmesinin yanı sıra hoşafın kana benzetilmesiyle rengini de vurgulamaktadır. Ayrıca bu ağacın odunu “kızılcık sopası” olarak ayrı bir nam salmıştır. Odunu esnek ve dayanıklı olduğu için birçok eşyanın yapımında kullanılır (K.k. 17).

Patlangaç: Ağacın meyveleri şişirilmiş keselere benzemektedir. Bu meyveler sıkıldığında patladığı için yörede bu ağaca “patlangaç” adı verilmiştir. Ağacın meyveleri çocuk oyunlarına katkı sağlarken odunu da sepetçilikte kullanılır. Yörenin Taşkelik köyünde sepetçilik ile uğraşan Sezai Semiz sepetlerini bu ağacın odunundan yaptığını anlatmaktadır:

“Bu ağaçtan yapılan sepetler rutubete maruz kalmadıkça çürümez ve renk atmaz. Bu ağaçtan yapmış olduğum sepetleri verdiğim insanlar en az on beş yirmi sene kullanıyorlar.” (K.k. 72).

Üves/Gurmut: Yörede yetişen yabancı bitkilerdendir. Mayıs ayında beyaz renkli çiçek veren meyveli bir ağaçtır. Meyvesi armudu anımsattığı ancak armuttan küçük boyutlarda olduğu için “gurmut” olarak da adlandırılmıştır. Yabancı armut çeşitlerinden olan ve ahlata karıştırılan bu bitkiyi, ahlattan farklı kılan özellikleri boyut olarak küçük ve tadının ise ahlata göre daha buruk olmasıdır (K.k. 66).

Bu ağacın meyvesi sarı iken ağaçtan toplanır. Toplandığı anda meyvesi yenilmez. Muşmula ağacının meyvesi gibi bu meyvenin de olgunlaşması beklenir. Yenilecek kıvama gelmesi için birkaç gün geçip meyvenin kararması gerekir. Yörede bu meyve daha çok pekmezi yapılarak tüketilir (K.k. 8).

4.3.2. Çoturlar

Yörede kısa boylu ağaçlara (çalı ve ağaççıklara) çotur adı verilir (K.k. 16, 66). Yörede yetişen çoturlar şu şekildedir:

Böğürtlen: Yörenin tarla ve orman kenarlarında yetişen yabancı bitkilerdendir. İlkbaharda çiçeklenen bitkinin meyveleri öncelikle yeşil ve kırmızı, olgunlaştığında ise mora döner. Meyve kırmızıyken ekşi morardığında tatlılaşır. Bitkinin meyveleri taze olarak yenildiği gibi reçel olarak da tüketilir (K.k. 18).

Kuşburnu: Parlak kırmızı meyvelere sahip olan bu bitkinin meyveleri olgunlaştıkça yumuşadığı için yörenin bazı yerlerinde içi geçmiş anlamındaki

“göğnümüŖ” adıyla da bilinir (K.k. 62). Meyveler taze iken toplanarak odun ateŖinde marmelat yapılıp tüketildiği gibi güneŖe serilip kurutulduktan sonra da çayı demlenerek halk hekimliği sağaltmalarında kullanılır (K.k 67).

KuŖ Eriği: Yabani erik olarak da bilinen bu bitki dikenli gövdesi ve mor renkli meyvesiyle tanınır. Yaz mevsimlerinde yeŖil renk olan meyvesi, yaz sonuna doğru olgunlaŖıp morarır. Genellikle bu meyve reçel veya marmelat yapılarak tüketilir (K.k. 67).

“Bizim buralarda yabani eriğe, kuŖ eriği denilmektedir. Kışın ağaçlarda yaprak ve meyve olmazken bu ağaçta meyve olur. Acı olduğu için insanlar tarafından toplanmayan bu meyveye kuŖlar oldukça rağbet gösterir. Bu nedenle bu bitkiye kuŖ eriği denilmektedir.” (K.k. 17).

“Bu meyve acı olduğu için yenmez. Meyvenin tatlanması için havanın ayaza çekmesi ve don olması gerekir. Meyve don yediğinde tatlanır ve ancak ondan sonra toplanır.” (K.k. 60).

Ŗeytan Tefeği: Tefek ismini esnek dallarından alan ve geçmiŖte ip niyetine kullanılan bu bitki birbirleriyle iç içe girmiŖ karmaŖık bir görüntüsü olduğu için Ŗeytan olarak adlandırılmıŖtır. Çiçekli bir bitkidir. Çiçekleri ilk açtığında krem beyazı ve sarı renktedir. Çiçekler olgunlaŖtıkkça tüylü pamuksu bir görünüm alır (K.k. 66).



Ŗekil 4. 13. Ŗeytan tefeği

Günümüzde kullanılmayan ve unutulmaya yüz tutan bu bitkiden geçmişte sıkça yararlanılmıştır: “Bu bitki ormanlarda kendiliğinden yetişir. Çocukken tefek’in ışkın yerlerini bulup dalından koparırdık. Bu dallarla ip atlardık. Çok sağlam olup kolay kolay kopmaz, kırılmazdı.” (K.k. 76).

Tefek, ip gibi kırılmadan eğilip bükülebilen bitki dalına verilen addır. Eski den tefekler çeşitli amaçlarla kullanılırdı: Çifte sürülen hayvanlar ota ve yaprağa saldırmazın diye hayvanların ağzına tefekten yapılmış sepet takılırdı. Urgan ve kayış olmadığında onların niyetine tefek kullanılırdı. Yine sele ve sepetlerin kenarları eskimesin diye ağızlarına tefek sarılırdı. Çalıların bir araya toplanmasıyla yapılan çalı süpürgeleri de tefek yardımıyla bağlanırdı (K.k.62).

Töngel: Muşmula ve beşbıyık olarak da adlandırılan bu bitkinin meyvesi başlangıçta buruk bir tadı olduğu için iyice olgunlaşp rengi kahverengiye dönünce yenilir. Kuş eriği gibi bu bitkinin de tatlanması için de üzerinden kar geçmesi gerektiği söylenir (K.k. 60).

Yivdin/Yügdün: Kendiliğinden yetişen bitkinin yaprakları ince ve uzundur. Dikine büyüyen bitki dallanıp budaklanmaz. İlbaharda beyaz çiçek açan bitkinin meyvesi başlangıçta kırmızı olur. Olgunlaştıkça kararıp böğürtlene benzediği için yörede “tosba böğürtleni” olarak da adlandırılır (K.k. 62, 66).

“Yügdün denilen bitkiyi kaplumbağalar devirerek siyah tohumlarını iştahla yerdı. Bundan dolayı biz ona tosba böğürtleni de derdik.” (K.k. 62).

Bitkinin meyvesi ağustos ayı sonunda olgunlaşmaktadır. Halk takvimine göre geçmişte bu bitkinin kararmasıyla erkek çocuklarının sünnet edilme döneminin geldiği söylenir (K.k. 66). Ayrıca bu bitkinin meyvesi zehirli olarak kabul edildiği için tüketilmese de halk hekimliği tedavilerinde bitkinin yapraklarından yararlanır (K.k. 62).

4.3.3. Otlar

Yöre ot çeşitliliği bakımından oldukça zengindir. Samsun’da yetişen yöresel otları, bu otlardan yapılan yemekleri tanıtmak, gelecek kuşaklara aktarmak ve doğal beslenmenin önemini vurgulamak amacıyla Samsun Büyükşehir Belediyesi, OKA ve Samsun Turizmciler Derneği tarafından 2018 yılında dördüncüsü düzenlenen Ot Yemekleri Festivali’nin “En Çok Çeşit Yenilebilir Ot Toplama Yarışması” yörenin Gökçeboğaz Mahallesi’nde gerçekleştirilmiştir. İki saat süren yarışma sonucunda Sezgin Moral yetmiş altı çeşit yenilebilir ot toplayarak yarışmanın birincisi olmuştur (Alaçam’da Ot Yemekleri Festivali Yapıldı, 2018).

Yörede halk mutfağı ve halk hekimliğı sağaltmalarında kullanılacak otların toplanması bir gelenek haline getirilmiştir.

Akbaş: Genellikle sürülmemiş tarlalarda kendiliğinden yetişen bu bitkinin bir yumru ve ondan uzanan yaprakları bulunur. Bitkinin yumrusu bir sarımsağı anımsatır ve yapraklarının orta kısmında beyaz çiçekleri bulunur. Yaprakları çiğ olarak salatalarda kullanılırken yumru kısmından kavurma yapılır (K.k. 7, 62).

Civanperçemi: Rengi sarı olduğı için yörede “altın otu” olarak da adlandırılan bu bitki dağ yamaçlarında ve kurak arazilerde yetişir. İlçenin Gökçeboğaz Mahallesi’nde kurulan Köy Ürünleri Pazarı’nda satışı sunulur. Halk bu bitkiyi şifa amaçlı tüketir.

“Romatizmaya bağılı ağrılar, yemeklerden sonra oluşan hazımsızlık, basur, kum ve taş problemlerini yaşayanlar bu bitkiyi alıp çiçeklerini kopararak bunun çayını demler ve içerler. Bir kere bu bitkiyi alan bir daha almaya gelir. Birçok sıkıntıya çaredir.” (K.k. 87).



Şekil 4. 14. Civanperçemi/altın otu

Civcılık: Küçük beyaz çiçekleri genellikle kuşlar tarafından yedildiğı için bu bitki civcılık olarak adlandırılır. Çiçekleri ve yaprakları çiğ olarak salatalara eklenerek tüketildiğı gibi pirinçli yemeğı yapılarak da yenilir (K.k. 20).

Deve mancarı: “Kaldırık” olarak da adlandırılan bu bitki çiçek açtığı dönemde toplanarak gövdesi ve sapsarı kavrularak; yaprakları ise sarma yapılarak tüketilir (K.k. 67). Ayrıca yörede bu bitkinin yaprak sapsarından turşu kurulur (K.k. 26).



Şekil 4. 15. Deve mancarı/kaldırık.

Efelik/Yazı Pancarı: Bitkinin yaprakları kuzu kulağına benzediği için yörede “kuzukulağı” olarak da adlandırılan bu bitki ekşi olduğu için tek başına yenilmez. Ya yoğurtlanarak ya da yörede yetişen diğer otlarla birlikte pişirilerek tüketilir (K.k.59, 67).

Gıvşılık: Kendiliğinden yetişen ve “kıvrışık” olarak da adlandırılan bu ot ilkbaharda tarlalarda görülmeye başlanır ve mevsim sonuna doğru kuruyarak kaybolur. Bitki çiçek açmadan önce toplanıp haşlanarak veya gözleme içerisine katılarak tüketilir (K.k 76). Çiçeklenmeye başladığında otun üst kısmında oluşan tomurcuklar çocukların oyunlarına eşlik eder. Bu tomurcuklar toplanarak patlatma yarışı yapılır (K.k. 19).

Hönük/Hünük: Pancarın bir türü olan bu bitki ekşi ve zehirli olduğu için “yılan mancarı” olarak da bilinir. Çıplak tene teması halinde deri döküntüsüne neden olarak derinin yenilenmesini sağladığı için yörede sivilce, çıban gibi deri hastalıklarının tedavisinde bu bitkinin yapraklarından yararlanır (K.k. 19). Bitki çiğ yenildiğinde insanı zehirlediği için tuzla iyice ovulduktan sonra mutlaka pişirilerek

tüketilir. Yörede bir inanışa göre bu bitkinin yemeği pişirilirken konuşulursa yemek acı olur ve yenilmezmiş (K.k. 67).

Isırgan/Sırgan: Kendiliğinden yetişen bu ot çıplak elle tutulduğunda cildi yaktığı ve kaşıntıdığı için ısırgan olarak adlandırılmıştır. Her derde deva olduğu söylenen bu otun yörede çorbası sıklıkla tüketilir ve senede en az bir kere yenilmesi gerektiği söylenir (K.k. 67). Romatizma ağrıları için bu ot kaynatılarak suyu içilir. Yine ağrı olan bölgelere bu ot sarılarak ağrı dindirilmeye çalışılır (K.k. 19, 63).

Kazıyak: Halk mutfağında kullanılan bu ot olgunlaşıp boylanmadan bıçakla boğazından kesilerek hasat edilir. Yörede turşusu, salatası, pirinçli yemeği, soğanlı ve yumurtalı kavurması yapılan bu ot, çökelek peyniri ile karıştırılarak gözleme ve börek içerisine konularak da tüketilir (K.k. 31, 39).

Kırçan/Kıyılcan: Dikenli bir bitki olan kırçanın uç kısımda bulunan taze sürgünleri hasat edilerek tüketilir. Bu otun soğanla kavru olarak yapılan yemeğine “kavurma”, yumurta ile kavrulana da “muhlama” adı verilir (K.k. 20, 67).

Dikenli bir ottur ve bu yüzden toplaması çok zordur. Bu dikenler otun yenilebilir kısımları toplanmaya çalışırken insanın etine batar. Pazarlarda neden bu ot bu kadar pahalı diye soranlara toplayan kişi kollarını göstererek cevap verir. Bu ot kavru olarak yenildiği gibi ekşi olduğu için ekşilik katması için başka yemeklerin –özellikle yaprak sarmasının- üzerine döşenerek de tüketilir (K.k. 40).

Kekik: Toplanıp kurutulduktan sonra baharat olarak tüketilen bu bitkiden halk hekimliği tedavilerinde de yararlanılmaktadır: “Taze kekiğin üzerine kaynar su döküp suya rengi çıkana kadar bekledikten sonra içildiğinde; gribe, öksürüğe ve nefes darlığına iyi gelir.” (K.k. 17).

Köygöçüren: İstenmeyen bir bitkidir. Yenilebilir otların dibinde çıkar ve gelişmesini engeller.

“Köygöçüren, diğer bitkilerin dibinde bitip onları çürütür. O nedenle gördüğümüz yerde bu bitkiyi koparıp tarladan uzak bir yere atarız. Bu bitki koparıldığında içinden sütü akar. Geçmişte bu sütlerden sakız yapıp çiğnerdik.” (K.k. 66).

Verem otu: İstenmeyen bitkilerden bir diğeri de verem otudur. İpliği yapısı ile diğer bitkilere sarılarak gelişen bu bitki, diğer bitkilerin su ve besin maddelerini emerek varlığını sürdürür (K.k. 33, 67).

“Verem nasıl insanın ciğerlerini bitirip canına kastediyorsa bu ot da diğer bitkilerin canına kastetmektedir. Ne kadar sökülüp atılsa da bir yere dadandığında orayı kurtarmak güç olur. Sökülen otlar derin bir çukura atılıp yakılmadan bundan kurtuluşluk yoktur.” (K.k. 17).

Yörede yetişen diğer otlar şu şekildedir: Eşek diken, fesleğen, hindiba, karga soğanı, maydanoz, nabzan mancarı, nane, pazı, roka, semiz, sirken/hoşuran, sütleğen, tere, ükçül/üçgül, yonca (K.k. 17, 19, 42, 46, 66, 67, 76).

4.3.4. Mantarlar

Yağmurun eksik olmadığı Karadeniz Bölgesi’nde bahar mevsimlerinde güneşin açmasıyla birlikte çayır ve ormanlarda yetişen mantarlar canlanmaktadır. Yöre halkı, halk mutfağında kullanacakları yenilebilir mantarları; şapkalarının altına, koparıldığında sıvı çıkıp çıkmadığına, üzerinde ve içerisinde kurt olup olmadığına bakarak belirlemektedir. Şapkasının altı buruşmuş ve sünger gibi olan, sütü çıkan, içerisinde kurt olmayan mantarların zehirli olduğu söylenmektedir (K.k. 17, 55). Yörede yenilebilir mantarların toplanması ekonomik bir faaliyet olarak sürdürülerek yol kenarlarında ve pazar yerlerinde kurulan tezgâhlarda mantarlar satışa sunulmaktadır.

Çam Mantarı/Kanlıca: Sonbahar yağmurlarının ardından genellikle çam ağacı diplerinde yetişen turuncu renkli şapkalı mantardır. Koparıldığında içerisinden turuncu renkli bir süt aktığı için “kanlıca” olarak da adlandırılır (K.k. 17, 19, 67).



Şekil 4. 16. Çam mantarı, kanlıca.

Kanlıca mantarları, bahar yağmurlarının ardından çam diplerinde ve çimlerin arasında genellikle gruplar halinde çıkar. Çimlerin arasına öyle bir gizlenir ki onu bulmak hakikaten zordur. Bir tane bulduğunda etrafına iyice bakarsan devamını da bulursun. Bu mantar genellikle toplanıp temizlendikten sonra soba üzerine dizilir, üzerlerine tuz serpilerek tüketilir (K.k. 19).

Soba üzerinde tuzlanarak, ocakta yağlanarak ve ızgarada pişirilerek yenir. Mantar toplandıktan sonra çok bekletilmemeli, en fazla üç dört gün içerisinde tüketilmelidir. Bu süre zarfında tüketemeyeceğimiz çam mantarını suda kaynatarak kavanoza doldurup üzerlerine tuz ve su ekleyerek kapaklarını sıkıca kapatıp konserve yaparız. Konservenin kapağı açılmadan bu şekilde bir yıldan fazla saklanabilir (K.k. 67).

Gelin Parmağı/Halı Saçağı: Şekli itibariyle denizlerde yaşayan mercana benzeyen bu mantar, ormanlık alanlarda ağaç diplerinde bulunur (K.k. 63). Genellikle yağda kavrulur ve tüketilir (K.k. 46)

Gelin parmağı herkesçe bilinen şapkalı mantarlardan değildir, saçaklıdır. Şeklinden dolayı “halı saçağı” da denilmektedir. Yıkamaya kalkıldığında saçakları elde dağıldığı için temizlemek için bu mantar, kaynayan suyun içine atılır. Ayrıca bu mantar kaynatılmadan kavurması yapılmaz. Kaynatılmayan mantarda acılık olur (K.k. 63).

İçi Kızıl: Şapka ve sap kısmı beyaz; şapkasının altı kızıl kahve renkli bu mantar, genellikle çayır ve boz/sürülmemiş tarlalarda bahar mevsimlerinde çıkar. Kavrulur ve tavuklu ve sebzeli sotesi yapılarak tüketilir (K.k. 44).

Mıkbaşı/Mıh Tepesi: Yörede nallanan hayvanların turnaklarına, nalları tutturmak için çakılan çivilere “mıh/mık” adı verilir. Bu mantar, uzun sapı ve küçük şapkasıyla nal çivisine benzediği için bu adla anılır (K.k. 14, 66).



Şekil 4. 17. Mıkbaşı, mıh tepesi mantarı.

“Bu mantar temizlendikten sonra büyük kazanlara koyularak kaynatılır ve daha sonra tüketilmek üzere derin dondurucuya atılarak muhafaza edilir.” (K.k. 14).

Kuzu Göbeği: Ormanlarda yetişen ve nadir bulunan mantar çeşididir. Tazesini kavrulmuş ve kızartılarak tüketilir. İleri tarihlerde tüketilmek üzere ipe dizilip kurutulmuş muhafaza edilir (K.k. 67).

4.3.5. Kültür Bitkileri

İlçenin ekonomisi genel olarak tarıma dayalıdır ve bilinçli olarak yetiştirilen tarım ürünleri şu şekildedir:

Arpa: Yörede hayvanlara yem yapmak için ekilen ürünlerden biridir. Samanla karıştırılarak ve öğütülüp kepek haline getirilerek hayvanlara yedirilir (K.k. 66).

Buğday: Buğday, insan yaşamı için temel besin olan ekmeğın ham maddesini oluşturur. Buğdayın taneleri yemek yapımında kullanılırken sapları ise saman olarak hayvanlara verilir. Buğday ununun elekten geçirilmesiyle “kepek” ve “yallık” adı verilen hayvan yemi elde edilir (K.k. 66). İnsan yaşamının yadsınamaz bir parçası olan buğdaya yörede ayrıca bir önem verilir: Buğday ekimine besmele çekilerek başlanır ve elde edilen mahsul salâvatlar eşliğinde hasat edilir (K.k. 14, 17).

Yörede yetiştirilen buğday çeşitlerinden bazıları şunlardır: Akbuğday, ceylanpınar, cumhuriyet, karabuğday, kısa bacak, pelitcük, sarı buğday/yerli buğday, tritikale/yemlik ziraat (K.k. 17, 62, 66).

Çeltik: Yörede buğday, mısır ve tütünden sonra en fazla yetiştirilen bitki çeltiktir. Çeltik, pirincin kabuğu çıkarılmamış ve işlenmemiş halidir (K.k. 60). Yörenin Etyemez, Kargalı ve Yukarısoğukçam köylerinde sürekli üretimi yapılan bu bitki ilçenin tütünden sonra ticaretini yaptığı en önemli ürünlerdendir (Alaçam Belediyesi, 2016: 33).

Önceden tütün yapardık. Çok emek verirdik ama parayı zor kazanırdık. Çeltikten para kazanmak daha kolay. Günümüzde çeltik ekildikten 120 gün sonra ihtiyaç doğrultusunda paraya çevrilebilir. Su içerisinde yetiştirilen çeltikler saman rengini alıp daneleri sertleşmeye başladığında biçerdöverlerle hasat edilir. Bu süreç yaklaşık olarak dört ay sürer. Hasat edilen çeltikler geçmişte insan gücüyle kurutulurdu. Çeltik kurutulmak için güneş alan bir betona serilirdi. Kürek veya tırmıkla günde iki üç defa karıştırılırdı. Günümüzde bununla hiç uğraşmıyorsun; makinesi var koyuyorsun makineye on dört on beş dereceye kadar kurutulup hemen satışa hazır hâle geliyor (K.k. 60).



Şekil 4. 18. Çeltik tarlasından bir görünüm

Kabak: Yörede en çok “gara gabak” olarak adlandırılan kabak cinsi yetiştirilir (K.k. 66). Baharda taze olarak toplanan kabaklar dolması, kızartması ve sarımsaklısı yapılarak tüketilir (K.k. 19). Hasat zamanı toplananlar ise depolanarak kış için saklanır. Ayrıca kabağın içinde olan çekirdekler bir sonraki sene ekimde kullanmak, çekirdek olarak tüketmek veya pazarlarda satmak için kurutulur. Gelişimini tamamlayamamış ya da hasarlı olanlar ise otlatılan hayvanların yemesi için tarlada bırakılır (K.k. 62, 66).

Eskiden televizyon, telefon, bilgisayar ve bisiklet gibi eğlence araçları köyde ne gezsin. Köydeki çocuklar kendilerine eğlenmek için oyuncaklar icat ederdi. Bu oyuncaklardan biri de kabak arabalarıydı. Tarlada bırakılan kelek kabakların ortası delinerek tekerlek yapılırdı. Süpürgelik bitkisinin sapı da bulununca arabanın tamamlanması için başka araç gerece ihtiyaç olmazdı (K.k. 62).

Mısır: Yörede en çok yetiştirilen bitkilerden bir diğeri mısırdır. Yöre halkı, birçok alanda mısırdan yararlanır. Mayıs ayı ortalarında ekimi yapılan mısırın temmuz ayında toprağını havalandırmak için dipleri çapalandıktan sonra sık olanları kesilerek seyreltilir (K.k. 66). Kesilen sık mısırlar hayvanlara yedirilir. Eylül ayı ortalarında olgunlaşan mısır somakları kırıldıktan sonra sapsız olarak orakla biçilir. Yörede mısır kırma, “imece” ya da “keşikleme” usulüyle yapılır (K.k. 62). Biçilen sapsız, tarlada bağ yapıldıktan sonra eve getirilerek kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra samanlıklara kaldırılan bu bağlar kışın hayvanlara yem olur. Tarlada sapsızdan ayrılan mısır somakları ise evlerde kabuk ve püsküllerinden ayrılır.

Soyulan mısır kabukları günümüzde ineklerin “yal”ına katılırken geçmişte zembil ve divan üstlerine döşek yapımında kullanılırdı. Kabuk ve püskülleri soyulan somaklar, tanelerinden ayrılışın diye geçmişte “küşkü”lerle dövülür, ayrılmayan taneler elle çitlenirdi. Bu işlem için günümüzde mısır ayıklama makineleri kullanılmaktadır (K.k. 66).

Tanelerinden ayrılmış somaklar soba tutuşturmak için kullanılmasının yanı sıra öğütülerek hayvan yemlerine de katılır (K.k. 17). Somaktan ayırma işi bittiğinde sıra elemeye gelir. Eleme “gözer” adı verilen kalburdan biraz daha büyük bir aletle yapılır. Bu eleme sayesinde küçük mısır taneleri, somak kırıntuları ve buna benzer ürünler dolgun mısır tanelerinden ayrılarak temizlenmiş olur. Temizlenen bu dolgun mısır taneleri çuvallanarak ya ambara kaldırılır ya da öğütülmek üzere değirmene götürülür. Küçük mısır taneleri ise tavuklara yem olarak bırakılır (K.k. 7, 62).

Ayrıca yörede yeşil otun olmadığı kış aylarında hayvanlara yedirilmek üzere silajlık mısır üretimi yapılmaktadır (K.k. 17).

Soğan: Soğanın tohumluğuna “fisil” adı verilir. Yörede hemen hemen her hane kendi ihtiyacı kadar fisili tarlasına eker. Kış aylarında ekilen soğan yeşil yaprakları sararınca elle sökülerek hasat edilir (K.k. 87).

“Fisile bize ne zaman geleceksin diye sormuşlar. O da ‘Zemheride yerdeyim, ağustosta sizdeyim.’ demiş.” (K.k. 87).



Şekil 4. 19. Soğan tohumluğu/fisil.

Şeker Pancarı: Yörede “çöğündür” olarak da bilinen bitki günümüzde tarlanın belirli bir bölümüne ekilirken geçmişte ise genellikle tütün fideliklerinin kenarına

ekilir ve tütünler sulanırken nasibini alarak hızla büyüdü (K.k. 7, 66). Pancarın üst yaprakları ve yeraltında bulunan kökü yöre mutfağında sıklıkla kullanılır. Şeker pancarının “pazı” adı verilen üst yapraklarına can eriği katılarak yapılan ekşili yemeği ve sarması; köküyle yapılan kavurması ve sirkelisi meşhurdur (K.k. 7, 19).

Turp: Yörenin Yukarısoğukçam Mahallesi’nde sonbahar aylarında üretimi en yoğun yapılan bitkidir (Alaçam Belediyesi, 2016: 80). Toprakтан sökülerek hasadı yapılan turp, traktörlere bağlanan karosere yüklenerek burada yıkanır ve çamurlarından arındırılarak kullanıma ve satışa hazır hâle getirilir (K.k. 16).

Tütün: Yörede buğdaydan sonra en çok ekilen mahsul tütündür. Günümüzde ilçedeki Tütün İşleme Merkezlerinin kapatılması ve tütün üretimine getirilen kotalar yüzünden eskisi kadar yoğun üretimi yapılmasa da tütün ekimi tamamıyla bırakılmamıştır (Alaçam Belediyesi, 2016: 33).



Şekil 4. 20. Tütün dizme esnasında

Yörede yetiştirilen diğer kültür bitkileri şu şekildedir: Biber, can eriği, çavdar, domates, fasulye, karalâhana, karpuz, kavun, kelem/beyaz lahana, nohut, patates/kartopu, patlıcan, pırasa, salatalık, sarımsak, üzüm, yonca, yulaf (K.k. 9, 17, 19, 24, 36, 60, 66, 69, 78).

4.3.6. Süs Bitkileri

Yörede güzel görüntü oluşturmak için ev bahçelerine veya mezarların üzerine dikilen bitkilere süs bitkileri adı verilmektedir (K.k. 14). Süs bitkilerinin

yetiştirilmesinin lükse girdiği ve ayrıca bakım gösterilmesi gerektiği düşünüldüğünden yörede süs bitkilerine çok önem verilmediği ve yetiştirilen süs bitkilerin adlarının genellikle bilinmediği görülmüştür.

Yörede yetiştirilen ve adları bilinen süs bitkileri şu şekildedir: Akşamsefası, aslanağzı, deli bal, devetabanı, fesleğen, kandil çiçeği, karga sarımsağı, koyungözü, menekşe, nergis, pencere güzeli, sardunya, susam çiçeği, sümbül, yaban çiçeği, yılbaşı çiçeği (K.k. 14, 18, 40, 67, 75).

4.4. Halk Takvimi

Ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayalı olan toplumlarda üretim tabiata bağlıdır. Genellikle çiftçilerin tarım uygulamalarını, hayvancılıkla uğraşan kişilerin ise hayvanların yavrulama dönemlerini, yaylaya veya yazıya çıkarılacakları zamanları belirlemelerinde iklim, mevsim ve hava şartları gibi unsurlar ön plana çıkmaktadır. Bu unsurlara bağlı olarak halk, uzun yıllar süren deneyim ve bilgi birikimleri sonucu elde ettikleri ve işlerin yapılma zamanını belirledikleri bir takvim geliştirmiş ve faaliyetlerini bu takvime göre belirlemiştir.

Halk gün bilgisi olarak da bilinen halk takvimi, herhangi bir yöre halkının uzun süreli tecrübeler sonucu edindikleri ve atalarından kültürel miras olarak devir aldıkları; bir yıl içinde peş peşe gelen günleri, toplumsal, siyasal, kültürel ve dinsel-büyüsel oluşumları belirlemek amacıyla kullandıkları geleneksel bilgi ve uygulamalardır (Artun, 2013: 260).

Yöre halkı tarafından eski hesap¹⁹ ve kocakarı takvimi²⁰ olarak adlandırılan halk takvimi, zamana ait kavramların (mevsim, ay ve günler) özelliklerini belirten yöre halkına ait özgün tecrübeleri içermektedir. Bunların ışığında mevsim, ay ve günler hatta günlerin bölümleri yöreye özgü özellikler ve isimler taşımaktadır. Örneğin yörede “mart dokuzu”²¹ günüyle ilgili şunlar söylenir: Mart ayı baharın belirtilerini vermeye başladığı zamanlar olarak görülse de aslının böyle olmadığı tecrübeyle sabitlenmiştir. Mart ayı içerisinde havalar hafif hafif ısınmaya başlar, insanlar bu ısınmaya kanar ancak kısa bir süre sonra birden “kocakarı soğukları” denilen şiddetli soğuklar baş gösterir. Hatta bunun üzerine “Mart kapıdan baktırır,

¹⁹ “Halk takvimine eski hesap veyahut eski takvim denilmesinin nedeni geçmişte kullanılan rumi takvimi esas almasından kaynaklanmaktadır.” (K.k. 62).

²⁰ “Genellikle yaşlılar tarafından benimsendiği için bu adla anılmaktadır.” (K.k. 67).

²¹ Miladi takvim, halk takvimine göre 13 gün daha ileridir. Yörede “mart dokuzu” olarak adlandırılan gün, Miladi takvimde 21 Mart’a denk gelmektedir.

kazma kürek yaktırır.”;“ Mart martlar, kapı baca çatlar.” atasözleriyle yörede bahar geldi sanılarak tedbirin elden bırakılmaması gerektiği vurgulanmaktadır (K.k. 43, 62, 66). Yörede don yaşanıp bitkiler zarar görmesin diye mart dokuzundaki hava durumuna göre tarla işlerine ne zaman başlanacağına karar verilir (K.k. 17).

Bu bölümde Alaçam’da ortaya çıkan halk takvimiyle ilgili bilgiler yıl, ay mevsim, gün ve günlerin bölümü başlıkları altında ele alınacaktır.

4.4.1. Yıllar

Günümüzde kitle iletişim araçlarının kullanımının artması ve teknolojinin gelişimine bağlı olarak zaman herkesçe takip edilmekte ve bilinmektedir. Yörede geçen bir önceki seneye “bıldır”, içinde olunan seneye bu yıl ve gelecek seneye ise yeni yıl denilmektedir (K.k. 62).

Geçmiş yıllardan bahsedilirken genellikle zihinlerde iz bırakan hadiselerle göre yılların adlandırıldığı görülmüştür:

“Büyüklerimizin anlattığı kadarıyla *seferberlik zamanı* işe yarayabilecek bütün erkekler, çoluk çocuk demeden vatani için savaşmaya cephelere gitmiş. Bunu fırsat bilen gâvur çeteleri köyleri basmış...” (K.k. 67).

“*Babamın askere gittiği sene* doğmuşum. Babam tam beş sene askerlik yapmış. Babamın döndüğü gün, ben çeşmeden su dolduruyordum. Ne ben babamı tanıyorum ne de babam beni. Kan çekmiş olacak babam yanıma yaklaşır benden bir tas su istedi ve kimlerden olduğumu sordu...” (K.k. 33).

4.4.2. Aylar

Yöredeki halk takvimine göre yılın başlangıcı, eskiden kullanılan adıyla Karakış (Aralık) olup diğer ayların isimleri ise şu şekildedir:

1. Ay: Karakış (Aralık): Yörede bu ay yılın başı olarak kabul edilir (K.k. 17).

2. Ay: Zemheri (Ocak): Karlı ve soğuk geçen aylardan biridir. İnsanlar bu ayda genellikle evlerinden çıkmaz. Tarla işleri bırakılır. Hayvanlar ahır ve sayalardan çıkarılmaz. Kuvvetli soğukların bu ay içerisinde iyice bastırıldığı söylenmektedir (K.k. 67).

3. Ay: Gücük (Şubat): Kış mevsimi içerisindeki aylardan biri olan gücük zamanı insanlar zemheri ayında olduğu gibi dışarı işlerini bırakır, evlerinde olurlar.

Şiddetli soğukların iyice baş gösterdiği bu ayın “deli gücük” olarak da adlandırıldığı söylenir (K.k. 17, 67). Bu ayın sonlarına doğru ve mart ayı içerisinde yedi gün arayla cemrelerin önce havaya ardından suya, en son toprağa düştüğü söylenir. Ayrıca cemrelerin düştükleri yeri ısıttıklarına inanılır (K.k. 67).

4. Ay: Mart: Yörede karlı ve soğuk geçen aylardan biri de marttır. Bu ayda üçüncü ve son cemre toprağa düşer ve havalar bir miktar ısınmaya başlar. Ancak kısa bir süre sonra genellikle dört beş gün süren ve kocakarı soğukları denilen kuvvetli soğuklar baş gösterir. Bu soğuklara kocakarı soğukları denilmesinin nedeni olarak genellikle yaşlıların bu soğuklara dayanamaması gösterilir (K.k. 62, 67).

Kocakarı soğuklarının bitimi halk takvimine göre yaklaşık olarak mart dokuzuna denk gelir. Mart dokuzu yöre halkının dikkatle takip ettiği günlerden biridir. Mart dokuzu nasıl geçerse havanın o şekilde devam edeceği söylenir (K.k. 17). Bu nedenle o gün havanın durumu takip edilerek tarla işlerine başlama zamanı belirlenir. Kısacası mart dokuzundaki hava durumu yörede tarımsal işlerin -ekim ve dikim²²- belirlenmesinde bir ölçüttür (K.k. 62). O gün hava karlı dahi olsa eğer kuru soğuk yoksa tarla işlerine başlanır. Ancak kuru soğuk varsa ilerleyen günlerin de böyle geçeceği bilindiğinden ekilen bitkilerin dondan zarar görebileceği düşünülerek tarla işlerinin ertelenmesi gerektiği kararı verilir (K.k. 17). Ayrıca mart dokuzu yörede ilkbaharın başlangıcı olarak kabul edilir (K.k. 62). Kışı uğurlamak ve yazı karşılamak amacıyla yörede bu gün Nevruz Bayramı olarak kutlanmaktadır (K.k. 44, 83).

5. Ay: Aprul (Nisan): Mart dokuzundan sonra havalar yavaş yavaş ısınmaya başlar. Ancak bu ay içerisinde aprulun beşi²³ olarak bilinen tarihte şiddetli soğuklar başlar ve bu soğuklar don olayına neden olur. Yörede söylenen “Kork Aprul’un beşinden, öküzü ayırır eşinden.” atasözü bu soğukları anlatma noktasında dikkate değerdir. Aprulun beşi çıktıktan sonra artık havanın iyice ısındığı ve şiddetli soğukların son bulduğu söylenir. (K.k. 17, 62, 66). Ayrıca aprul, yaz yağmurlarının başladığı aydır. Bu ayda yağın ilk yağmur suyunun çok değerli olduğuna inanılır. Yağmur yağarken dışarıya kaplar konularak su toplanır. Şifa niyetine bu suda yıkanılır (K.k. 19, 43).

²² “Ekim, bahçeye tohum ekilip fide elde edilmesine, dikim ise tarlaların sürülüp fidelerin dikilmesine denir.” (K.k. 67).

²³ Miladi takvime göre 18 nisan tarihi.

6. Ay: Mayıs: Mayıs ayı halk takvimine göre yaz mevsiminin başlangıcıdır (K.k. 17). Bu aya girilmesiyle birlikte sıcaklar iyice artmaya başlar ve kış mevsimi geride kalır. Etraf yeşillenmeye ve çiçekler açmaya başlar (K.k. 67, 70). İslam inancında etrafın yeşillenmesi ile ilgili olarak Hızır ve İlyas Peygamberlerin bir gül altında buluşmasına bağlı olarak dünyanın yeşilliğe büründüğüne inanılır (Turan, 1990: 13). Ve bu inanış doğrultusunda 6 Mayıs tarihinde yörede Hızır ve İlyas Peygamberlerin birleşmesini ifade eden Hıdırellez’de yazın gelişi kutlanır.

7. Ay: Kiraz (Haziran): Genellikle kirazların hasat edildiği haziran ayı halk takviminde kiraz ayı olarak adlandırılır. Yörenin aşağı kesimlerindeki kirazlar bu ayın başlarında yani daha erken olgunlaşırken yüksek kesimlerindeki kirazlar daha geç olgunlaşır (K.k. 17).

8. Ay: Orak (Temmuz): Yörede havanın gidişatına göre kasım ya da aralık ayları içerisinde ekimi yapılan buğdaylar temmuz ayı ortalarında hasat edilmeye başlanır. Günümüzde ekinler, arazinin elverdiği yerlerde tarım makineleri ile biçilirken geçmişte buğdaylar orakla biçilirdi. Ekinlerin biçildiği temmuz ayı bu nedenle halk takviminde “orak ayı” olarak adlandırılmıştır (K.k. 14, 17, 66).

21 Haziran’da gerçekleşen gündönümünden sonra artık ekim yapılmaz. Yapılacaksa da ürün elde etmek amacıyla değil hayvanlara yem üretmek amacıyla yapılır. Yemlik mısır, buğday hasadının yapıldığı yere ekilerek yem elde edilir (K.k. 62).

9. Ay: Ağustos: Yörede tarım işlerinin devam ettiği aylardandır. Temmuz ayının ortalarında başlayan buğday hasadı, bu ayın sonuna kadar devam eder. Meyvelerin olgunlaştığı bu ayda kadınlar kışlık yemek hazırlıklarına başlar (K.k. 19, 67).

10. Ay: İlk Güz (Eylül): Bu ay genellikle kışlık hazırlıklarıyla geçmektedir: “Kışın yakılacak odunlar kesilir. Hayvanların yemlikleri kurutulup samanlığa basılır. Biçilen ekinler, harman edilir. Yani buğdaylar samandan ayrılır.” (K.k. 67).

11. Ay: Orta Güz (Ekim): Samandan ayrılan buğdayların değirmene götürülüp işlenerek un elde edildiği bu ay ayrıca “koç katımı” ayı olarak da bilinir (K.k. 17, 67, 70).

Koyun ve keçi yavruları narin yapılı olduğundan aşırı soğuk ve sıcaktan korunmaları için doğum zamanlarının belirlenmesi önemlidir. Elverişli zamanlarda doğmalarını sağlamak için önceden belirlenen aylarda koyun

sürüsüne koçların katılmasına koç katımı denir ve genellikle ekim ayı içerisinde koçlar, koyunların arasına salınır (K.k. 70).

12. Ay: Son Güz (Kasım): Havaların soğuyup genellikle hayvanların ağıllara aldığı bu ay, yörede kış mevsiminin başlangıcı olarak kabul edilir (K.k. 17).

4.4.3. Mevsimler

Alaşam halk takvimine göre mevsimler yaz ve kış olmak üzere ikiye ayrılır (K.k. 17). Yaz mevsimi, Hıdırellez ile başlar ve kasım ayına kadar sürer. Kış mevsimi ise son güz ayında başlar ve mayısın altısına kadar sürer. Kısacası yöre halkının belirlediği halk takvimine göre altı ay yaz, altı ay kış mevsimi yaşanır (K.k.17, 39, 66). Bu mevsimlerin içerisine aldığı aylar şu şekildedir:

Yaz Mevsimi: Mayıs, Kiraz, Orak, Ağustos, İlk Güz ve Orta Güz

Kış Mevsimi: Son Güz, Karakış, Zemheri, Gücük, Mart ve Aprul (K.k. 17, 24, 39, 66).

4.4.4. Günler ve Günlerin Bölümleri

Yörede gün adlarının geçmişteki kullanımıyla ilgili net bir bilgiye ulaşılamasa da günümüzde kullanılan gün adları miladi takvimdeki gibidir.

“Köyde tarlayla tapanla ve hayvanla uğraşan insanın günlerle pek işi olmazdı. Eskiden şimdiki gibi telefonları bırak, televizyonlar bile yoktu. O yüzden hangi gündeyiz bilmezdik. Pazartesi, salı, çarşamba hep aynıydı. Sadece cumaları namaz olduğundan cumayı bilirdik.” (K.k. 33).

Günümüzde televizyonlar ve cep telefonları zamanı takip etmek için kullanılırken geçmişte bunların eksikliği hatta saatin olmaması dolayısıyla halk zamanı takip etmek için çeşitli yöntemler uygulamıştır (K.k. 17, 62, 66). Güneşe, gölgelere ve yıldızlara bakarak ya da bazı hayvanların -özellikle horozun- ötüşüne göre saat tayini yaparak günleri bölümlere ayırmışlardır:

Seher Vakti: Yörede gün, seher vaktinde havanın aydınlanmasıyla/günün ağarmasıyla başlar (K.k. 17).

Sabah: Günün tamamen ağarması ve horozların ötmeye başlamasıyla sabah olur (K.k. 66). Horozlar, saat kullanımının yaygın olmadığı zamanlarda yöre halkının bir nevi çalar saati görevini üstlenmiştir (K.k. 19).

Kuşluk: Sabah ve öğle vakti arasında yer alan zamanı ifade etmek için kuşluk tabiri kullanılır. Günümüzde 9-11 saatleri arasını ifade ettiği söylenen bu vakit, tarlada çalışan kişiler için mola vaktidir. Bu vakitlerde “kuşluk yemeği” adı verilen öğün yenilir (K.k. 66).

Öğlen: Ağaçların gölgesinin en kısa olduğu ve günün ortasını oluşturan vakte öğlen denir (K.k. 62).

İkinci: Güneşin yavaş yavaş batmaya başladığı andan akşam karanlığının çöktüğü ana kadar olan vakittir (K.k. 19).

Akşam: Havanın kararmasıyla akşam olur (K.k. 19).

Yatsı: Akşamdan gece yarısına kadar olan zaman dilimi yatsı olarak adlandırılır: “Ortalığın iyice kararmasıyla yani göz gözü görmez duruma gelince yatsı olur.” (K.k. 67). Bu vakitlerde “yatsılık” adı verilen öğün -mideyi rahatsız etmeyecek hafif atıştırılmalık- yenilir (K.k. 66).

Gece: Yatsı vaktinden itibaren gün ağarana kadar olan vakte gece denir (K.k. 52).

4.5. Halk Matematiği

Halkın günlük işlerinde (bir alanın büyüklüğünü, mesafelerin uzunluğunu ölçmek vb.), alışverişlerinde, değiş ve tokuşları sırasında kısacası hesaplama gerektiren meselelerinde resmî standartların dışında kalan ve kendi geliştirdikleri yerel ölçüleri kullanmalarına halk matematiği denir (Artun, 2013: 273).

Cumhuriyet’in ilanının ardından 1928 yılında milletlerarası rakamlar kabul edilmiştir. Rakamların değişimini 1931 yılında çıkarılan ağırlık ve uzunluk ölçüsü kanunu izlemiştir. Bu kanuna göre ülkemizde kullanılan ölçü birimleri (arşın, endaze, okka vb.) kaldırılıp Batıda kullanılan ölçüler (metre, kilogram vb.) geçerli kabul edilerek ülke çapında ölçü birliğine gidilmiştir (AAKM, 2018).

Ölçü birliğine gidilmesine rağmen Anadolu’nun birçok yöresinde tahıllar ölçek adı verilen tenekelerle, süt gibi sıvı ürünler bidonlarla tartılmaktayken kumaşlar arşın ve karış, tarlalar ve mesafeler ise adım hesabıyla ölçülmekteydi (K.k. 17, 33, 66). Eğitim seviyesi ve teknolojik gelişmelerin artmasıyla birlikte yeni nesiller tarafından kullanılmayan ilkel ölçü birimleri unutulmaya başlansa da halk matematiğinin temelini oluşturan geleneksel ölçme ve tartma bilgisi örnekleri yörenin yaşlı

nüfusunun hafızalarında kaldığı kadarıyla günümüze ulaşmıştır. Yöreden derlenen halk matematiği ifadeleri şu şekildedir:

Ölçek/Teneke: Halk, elindeki kap kacak cinsinden nesnelere ölçü birimi olarak kullanır (Artun, 2013: 273). Bunlardan biri de ölçek adı verilen ve tahılların ölçümünde kullanılan yirmi kilogramlık yağ tenekeleridir. Bu tenekeler tahılın cinsine göre yaklaşık olarak 16-18 kilogram arası ürün almaktadır (K.k. 17, 66).

Şapşak: Değirmencilerin öğüttükleri tahıl karşılığında paylarını almak için kullandıkları tahıl ölçüğüne denir. Demirden veyahut ağaçtan yapılan ve Nahiye Müdürlükleri tarafından denetlenerek damgalanan bu ölçükler bir kilograma yakın tahıl almaktadır (K.k. 66).

Değirmenciler tahılı un yapmak için geçmişte ücret yerine getirilen tahıldan pay alırdı. Bu paya “öğütme hakkı” denirdi. Tahıl öğütmeye giden kişiler genellikle on altı ölçekle (yani yirmi kilogramlık on altı yağ tenekesiyle) değirmene giderlerdi. On altı ölçeğin bir ölçeği öğütme hakkı olarak değirmenciye bırakılırdı. Eğer değirmene götürülen tahıl on altı ölçekten az ise o zaman değirmenci öğütülmemiş tahılların bulunduğu tenekelerden birer şapşak tahıl alırdı (K.k. 66)

Hapas: Bir avucun alabildiği miktarı tarif etmek için kullanılır (K.k. 17).

Çimdik/Fiske/Bi gıdım: Başparmak ve şahadet parmaklarının ucuyla tutulabilecek miktarı ifade eder (K.k. 67).

Adam Boyu: Yüksekliği belirtmek için kullanılan ölçüdür (K.k. 19).

Adım: Yürüme esnasında ön kısımdaki ayağın başı ile arka kısımdaki ayağın topuk kısmı arasındaki uzunluğa verilen addır (K.k. 19).

Dönüm: Genellikle tarlaların boyutunu belirtmek için kullanılan bu ölçü, her yanı kırk adımlık dörtgen alanı ifade eder (K.k. 38).

Evlek: Dönümün dörtte birini ifade eder ve on beş yirmi adım genişliğindeki yere denir (K.38).

Karık: Uzunluğu bahçenin boyutlarına, genişliği ise dikilecek bitkinin ebadına göre belirlenen, en fazla bir karış derinliğinde olan yeri ifade etmek için kullanılır (Bu yıl üç karık domates diktim.) (K.k. 19, 67).

“Karıkta bitkilerin aralarına büyüklüklerine göre bir adımdan üç adıma kadar aralık bırakılabilir. Bunun nedeni bitkinin büyürken üst üste gelip birbirlerinin büyümesini etkilemesini engellemektir.” (K.k. 67).

Deste/Kol Yığması: Orak biçme esnasında sürekli eğilip doğrulmak insanı yorar. Bunu engellemek amacıyla biçilen ekin sapları kol üzerinde biriktirilir. Bir kolun alabildiği ekin miktarını ifade etmek için deste veya kol yığması ifadeleri kullanılır (K.k. 62, 67).



Şekil 4. 21. Orak biçme esnasında deste/kol yığması yapılması

Bağ: İki veya üç deste ekin sapının “gem” adı verilen sap ile bağlanmasıyla bir bağ elde edilir (K.k. 67).



Şekil 4. 22. Destelerin gem yardımıyla birleştirilerek bağ yapılması

Gabala: Göz kararı verilen ölçüler için kullanılır (K.k. 33).

Gariş/Kariş: Bir elin başparmak ucu ve küçük parmak ucu arasındaki alanı ifade eder (K.k. 63).

Kulaç: Açılmış durumdaki iki kolun bir parmak ucundan diğer parmak ucuna kadar olan uzaklığı anlatmak için kullanılır(K.k. 63).

Yarım Kulaç: Bir kolun parmak ucundan diğer kolun omuz kısmına kadar olan uzaklıktır. Bir metreye yakın ölçüsü olduğu söylenen yarım kulaç geçmişte kumaş ölçümleri sırasında sıklıkla kullanılmaktaydı (K.k. 63).

4.6. Halk Mimarisi

Anadolu, insanoğlunun tarih sahnesine çıktığı ilk andan itibaren çeşitli topluluklara ev sahipliği yapmıştır. Bu toplulukların çeşitliliği zengin kültürel katmanlarının oluşumuna olanak sağlayarak Anadolu coğrafyası içerisine giren her bölgenin kendine özgü barınma biçimlerini ortaya çıkarmıştır. Hangi bölgede hangi yörede olursa olsun Anadolu insanı yaşadığı yörenin kendisine sunduğu imkânları değerlendirerek halk mimarisini ortaya çıkarmıştır (Bayram, 2014: 46). Halk mimarisi ürünleri, onu üreten halkın gereksinimlerine göre şekillenip biçimlenen, halkın yaşam şeklini, üretim tüketim biçimlerini, ilişkilerini, inanış ve geleneklerini ortaya koyan kültürel olgulardır (Davulcu, 2013: 1021).

Bu bölümde yörenin halk mimarisini oluşturan yapı malzeme ve teknikleri, kişisel ve ortak yapı türleri, bu yapı türlerinin iç ve dış özellikleri ele alınacaktır:

4.6.1. Yapı Malzemeleri ve Teknikleri

Bir yörenin mimarisi, o yörenin iklimi ve coğrafyasıyla paraleldir. İnsanlar yüzyıllardır doğanın kendilerine tanıdığı imkânları kullanarak ve yaşadıkları yörenin coğrafi yapısını göz önüne alarak özgün yapılar inşa etmişlerdir. Bu yapılar insanların yaşadıkları çevreyle olan bağlantılarının somut olarak gözlenebileceği unsurlar olmasının yanı sıra yöreyi tanımlayan önemli kültür öğeleridir.

Karadeniz Bölgesi tam anlamıyla ormanlar diyarıdır. Yörede ağacın bolluğu hayatın her alanına tesir ettiği gibi halk mimarisini de etkilemiştir. Eski evlerin birçoğunun ahşaptan yapılmış olması bunu kanıtlar niteliktedir. Ayrıca yöredeki mimari yapılarda ahşap kadar önem arz eden bir diğer malzeme ise taştır. Derelerde çokça bulunan ve kolay ulaşılabilen taş ile ahşabın birleşimi Alaçam halk

mimarisinin eşsiz dokusunu oluşturmuştur. Yöredeki yapılarda ahşap ve taşın yanı sıra kireç, saman ve tuğla gibi malzemeler de kullanıldığı tespit edilmiştir.

Günümüzde her ne kadar değişen ve gelişen teknoloji mimariyi ele geçirmiş, özgün mimari yerini tektipleşmeye²⁴ bırakmış olsa da yörenin kırsal kesimlerinde yani köylerindeki yapılar ve ilçe merkezinde (Çeşme, Karşiyaka ve Yenicami mahallelerinde) bulunan Rum Evleri yöredeki halk mimarisinin önemli örneklerindedir.



Şekil 4. 23. Yörenin kırsal kesimlerindeki geleneksel mimari yapı özelliklerini yansıtan ahşap bir köy evi (Çetin Koşar'ın (K.k. 62) özel arşivinden alınmıştır.)

Kırsal kesimlerdeki geleneksel evlerin yapımında genellikle ahşabın hâkim olduğu ve bu yapıların iki katlı olarak inşa edildiği görülmektedir. Bu evlerle ilgili edinilen bilgiler şu şekildedir: Eskiden evlerde hayvan ve insanlar bir arada yaşardı. İki katlı bu evlerin üst katında insanlar yaşarken alt katın bir bölümü ahır, bir bölümü de erzakların ve küçük tarım araç gereçlerinin muhafaza edildiği “eşene” adı verilen oda olarak kullanılırdı (K.k. 7, 62, 66). Hayvanların alt katta yaşamasıyla kışın üst kat sıcak olurdu. Ayrıca hastalanan hayvanları ya da doğumu yaklaşan hayvanları takip etmek amacıyla üst kattaki döşeme tahtalarından biri kaldırılarak gözetleme yeri yapılır ve hayvanlar buradan gözlenirdi (K.k. 7, 62).

²⁴ “Nüfusun artmasıyla birlikte ağaçların mimaride kullanılma devri kapanmış ve betonarme yapı devri başlamıştır. Betonarme yapı devriyle birlikte onları yapan ustalardan, ev sahiplerinin zevk ve kültüründen izler taşıyan geleneksel evlerin yerini mimarlar tarafından planları belirlenen, makineler tarafından inşa edilen tek tip yapılar almaya başlamıştır.” (K.k. 66).

Evin üst katı için ahşap kullanılırken alt katı için taş tercih edilir. Ak topraktan hazırlanan harç kullanılarak iki metre yüksekliğinde duvar örülür ve burası hayvan barınağı olarak kullanılır. (K.k.62). Üst kat ise çantı yapı tekniği kullanılarak ahşaptan inşa edilir. Çantı yapı tekniği, kabaca yontulmuş ağaç gövdelerinin veyahut tomrukların alt ve üst kısımlarının düzgünleştirilerek çiviye gerek duyulmadan birbiri üzerine giydirilmesi ve köşe kısımlarının çeşitli tekniklerdeki geçmelerle (Kurt Boğazı, Çalma Boğaz Geçme vs.) birbirine bağlandığı yapılar olarak tanımlanmaktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 46). Duvarlar yeterince yükseldikten sonra sıra çatıya gelir. Çatıların temeli ahşaptan yapıldıktan sonra üzeri alaturka kiremitlerle örüldüğü gibi kiremit yerine “bindirmeli tahta”ların da kullanıldığı olur (K.k. 17). Çatıların dik açılı olmasına dikkat edilir. Bunun nedeni yörede yaz kış eksik olmayan yağışların çatıda birikip çatıyı çökertme riski olmasıdır (K.k. 7). Ayrıca bu evlerin olmazsa olmazlarından biri de estetikdir. Evin özellikle tavanına, kapı, pencere ve damlalık adı verilen saçak kısımlarına süsleme yapılmadan inşaat bitirilmez (K.k. 7).



Şekil 4. 24. Yöredeki geleneksel (ahşap) mimarinin yerini bıraktığı betonarme ev

Yöredeki halk mimarisinin önemli örneklerinden bir diğeri ise Tarihi Rum Evleri'dir. Mübadeleden önce yörede yaşayan Rumlar tarafından inşa edildiği için Rum Evleri olarak adlandırılan bu konaklar, kırsal kesimlerde bulunan evler gibi yöredeki imkânlar dâhilinde inşa edilmiş ve yaşanan mimari kültürün etkisinde kalmış olsa da Türk evlerinden farklı olarak daha gösterişlidir.



Şekil 4. 25. Yöredeki tarihi Rum evlerinden biri.

Bu gösteriş, merdivenle direkt sokağa açılan evin giriş kapısından başlamaktadır. Giriş bir hole açılarak buradan diğer odalara geçilmektedir. Günün her saatinde, gün ışığının içeriye girmesini sağlamak amacıyla bu evler genellikle büyük ve çok pencereli inşa edilmiştir. Yüksek tavanlı bu konakların dış mekânlarında olan gösterişi iç mekânlarına da yansımıştır: Tavan işlemleri, ahşap kapıları ve çeşmesi bulunan bu konakların her bir detayında ince bir işçilik ve estetik anlayış bulunmaktadır. Ayrıca üst katta bulunan odaların bir veya iki tanesinde cumba bulunmakta ve etrafı demir konsollarla çevrelenmektedir (Alaçam Belediyesi, 2016: 43).

4.6.2. Kişisel ve Ortak Yapı Türleri

Yöredeki kişisel yapı türleri meskenler ve eklentileri (ambar, çiten, ahır, kümes, saya, samanlık, fırın, salaç vb.) dir. Ortak yapı türleri ise cami, okul, değirmen ve çeşmedir.

Kişisel Yapı Türleri ve Eklentileri: Yalnızca içerisinde yaşayan insanlara ait olan ve bu insanların ihtiyaçlarını karşılayabilecek iç yapıya sahip, kendine ait çatısı bulunan ve yuva olarak adlandırılan yapılardır. Genellikle iki kattan oluşan geleneksel evlerin iç yapısı şu şekildedir:

Evlerin girişleri genellikle doğu yönüne bakar. Üst kata çıkmak için kullanılacak merdiven ev sahibinin isteğine göre evin içerisinden veya dışarıysından

olur. Merdiven eğer içeriden yapılacaksa malzemesi ahşap, dışarıdan yapılacaksa taş tercih edilir (K.k. 62). Evin girişinde salon olarak adlandırılan oldukça büyük bir yer vardır. Yöre halkı genellikle tütünle uğraştığı için salonların büyük yapılma nedenin buranın tütün dizme esnasında kullanılması olduğu söylenir (K.k. 24).

Evin en çok kullanılan yeri ise mutfaktır. Yörede geçmişte “bucak” olarak adlandırılan mutfaklar hem oturma alanı hem de yemek yapılan yer işlevlerine sahiptir (K.k. 67). Evin en geniş alanı olan mutfakta; geçmişte ısınmak ve yemek pişirmek için ocak, yemekleri hazırlamak için taş tezgâh, mutfak eşyalarını koymak için terek bulunurdu. Ayrıca tezgâhın altında eşyaları koymak için bölmeler olurdu. Açık olan bu bölmeler süslü basmalarla kapatılırdı (K.k. 20, 29).

Yemeklerin pişirildiği ocak, duvarın oyulmasıyla yapılan “ocaklık” adı verilen yerde olurdu (K.k. 67). Ocaklığın bacası odanın sıcaklığını çekmesin diye ocaklığın önüne mutlaka perde çekilirdi (K.k. 62).

“Kışın sert geçtiği günlerde üşütüp hastalanmasın diye çocuklar genellikle ocak başlarına serilen yer yataklarında yatırılırdı.” (K.k.45).



Şekil 4. 26. Ocaklık

Evler, içerisinde yaşayan insan sayısına göre belirli odalardan oluşmaktadır. Bunlardan biri de yatak odasıdır. “Geçmişte yeni evlenen çiftler ayrı bir eve çıkmaz, erkek tarafının evinde yaşardı. Bu da evlerde birkaç tane yatak odasının olması demekti.” (K.k. 67). Geçmişte geniş aile düzeninin hâkim olduğu evlerde her yatak

odasında “banyoluk” adı verilen ve şimdiki ebeveyn banyosu işlevini gören yerler bulunurdu. Dıştan bakıldığında gömme dolabı anımsatan bu yerin içerisi beton ya da taş döşemeli olurdu. Gerekliğinde banyo olarak kullanıldığı gibi içerisine tahta ızgara yerleştirilerek gerektiğinde de yatak ve yorganının yığıldığı “yükçük” olarak kullanılırdı (K.k. 33, 67).

Bu odalara ek olarak evlerde banyo ve tuvalet bulunur. Geleneksel evlerde tuvalet ve banyo genellikle evin arka kısmında bulunurdu. Geçmişte günümüzdeki gibi kanalizasyon sistemlerinin yapımı bilinmediğinden tuvaletler, evin üst katına ve evin dışında kalacak şekilde yapılırdı. “Fırlatmalı” olarak adlandırılan bu tuvaletlerin orta kısmına tahtalardan boru şeklinde bir boşluk yapılırdı. İhtiyaç gidermek için kullanılan bu borunun alt kısmı genellikle hayvan dışkılarının atıldığı “kemrelik/kemirelik” adı verilen yere denk getirilirdi (K.k. 17, 67).

Değişen çağ ve gelişen teknolojinin etkisiyle yörede evlerin formları değişikliğe uğradığı gibi iç yapıları da değişikliğe uğramıştır. Geçmişte yapılan ve günümüzde kullanılan geleneksel evlerin hemen hemen hepsinde ocaklık, banyoluk ve yükçük bulunmaktadır. Tuvaletler dışarıdan içeriye taşınmış ve ev içerisindeki bir bölüm tuvalete dönüştürülmüştür. Günümüzde ocaklıklar, içerisinde bacaların bulunması nedeniyle genellikle kuzinelerin kurulduğu yerler olarak kullanılmaktadır. Banyoluk olarak yapılan yerlerin ise kullanımı yerini tamamıyla yükçüğe bırakmıştır. Yeni yapılan evlerde ise eski yapılara mahsus ocaklık, banyoluk ve yükçük bölümleri bulunmamaktadır.

Meskenlerin dış yapısını; ambar, ahır, samanlık, fırın, salaç gibi eklentiler oluşturur. Meskenlerde olduğu gibi eklentilerin inşasında da yörenin iklimi, halkın kültürel yapısı ve ekonomisi belirleyici olmuştur. Yörede ev ve eklentilerinin bulunduğu üstü açık, çevresi genellikle çitlerle çevrili alana “avlu” denir (K.k. 17, 19, 66). Yöredeki çoğu evin avlusunda hayvan barınaklarının yanı sıra samanlık, ambar, çiten, salaç ve taş fırın gibi yapılar da bulunmaktadır.

Hayvan Barınakları: Yörede “tam” olarak da adlandırılan ahırlar büyükbaş hayvanların, “pin”ler kümes hayvanlarının, “saya”lar ise küçükbaş hayvanların barınağıdır (K.k. 18, 67). Geçmişte evlerin alt katları ahır olarak kullanılırken son yıllarda ahırlar evlerden ayrı yerlere yapılmaya başlanmıştır (K.k.9, 62, 66).

Samanlık: Hayvan yemi olarak kullanılan samanların muhafaza edildiği samanlıklar, geçmişte olduğu gibi günümüzde de ahırların yanına inşa edilmektedir (K.k. 62).

Ambar: Buğday, mısır ve benzeri tahılları muhafaza etmek amacıyla ahşaptan inşa edilen yapılardandır. Köylerin merkeze uzak oluşu, kış mevsiminin çetin geçişi ambarların yöredeki önemini arttırmıştır. Genellikle çam ağaçlarından ve kare formda inşa edilen ambarların içerisindeki ürünlerin bozulmasını ve istenmeyen canlıların içerisine girmesini engellemek amacıyla ambar platform üzerine oturtulur (Alaçam Belediyesi, 2016: 47).

İç kısımlarına ürün yerleştirmek için raf ve sedirler yapılır (K.k. 17). Yörede günümüzde ambarlar genellikle betondan inşa edilse de geçmişte yapılan ahşap ambarların daha çok tercih edildiği görülmüştür. Yöre halkı yeni bir ev yapacağı zaman ambarını eski yerinde bırakmak yerine taşımayı tercih etmektedir (K.k. 66). Ahşap ambarların üzerinde bulunan harf ve rakamlar onların daha önce buldukları yerlerden taşınarak şimdiki buldukları alana inşa edildiklerini belirtir. Bu da yöre halkının ambarlara verdiği önemi gösterir (Alaçam Belediyesi, 2016: 48).



Şekil 4. 27. Yörede kullanılan geleneksel ahşap ambar

Çiten: Mısır, dış yapraklarından ayrıldıktan sonra koçanıya birlikte kurutulur. Bu kurutma işleminin yapıldığı ahşap yapılara yörede “çiten” denilmektedir. Ambarı anımsatan ancak ambardan küçük bir formda inşa edilen çitende, mısırın hava alabilmesi için tahtalar arasında boşluklar bırakılır (K.k. 16, 17, 66).



Şekil 4. 28. Yörede kullanılan çitenlerden bir görünüm

Salaç: Yörenin geçim kaynaklarından biri de tütündür. Geçmişte hemen hemen her hanede yapılan tütün üretimi günümüzde bir miktar azalmış olsa da bitmemiştir. Bu da yörede tütün kurutmak için inşa edilen salaçların varlığını açıklamaktadır. Günümüzde aileler tütün üretimiyle uğraşmasa da salaçlarını yıkmamış ve bu yapılar tarım aletlerini muhafaza etmek amacıyla kullanılan depo vazifesini görür hâle gelmiştir (K.k. 17, 53, 66). Salaç, tütün yapraklarını kurutmak, kuruyan tütünleri yağışlardan ve rüzgârdan korumak için inşa edilen yöreye has yapılardandır.



Şekil 4. 29. Salaç

Salaçların yapım yeri olarak gün boyu güneş alabilecek yüksek ağaçların olmadığı, eve yakın ve önünde açıklık alan bulunan düzlükler tercih edilir. Bu yapıların ön cephesi “vagon” adı verilen askılıkların içeri ve dışarı hareket ettirilebilmesi ve tütünlerin hava alabilmesi için açık bırakılır (K.k. 7, 62, 66). Tütün emek isteyen bir üründür. Sürekli kapalı alanda kalırsa ve su görürse küflenip çürüme yapar. Bunu engellemek amacıyla vagonlara dizili olan tütünler güneşli günlerde dışarıya çıkarılır, kapalı günlerde ise salaçlara toplanır (K.k.17). Tütünün güneş görmesi için dışarıya -salaç binasının önündeki boşluğa- çıkarıldığı alana “salaç yolu” denir (K.k. 7, 62). Bu alan, ipe dizili tütünlerin asılı olduğu vagonların sıralanıp kurutulduğu yerdir ve vagonların üzerinde hareket etmesini sağlayan birbirine paralel iki sıra ray sisteminden meydana gelmektedir. Salaçın diğer üç tarafı ise tütünleri yağmurdan korumak için kapalı olarak inşa edilir (K.k. 7, 66).

Ortak Yapı Türleri: Genellikle köy halkının ortak malı olarak görülen ve herkes tarafından kullanılan yapılardır.

Değirmen: Değirmenler geçmişte halk için önemli mimari yapılar iken günümüzde, buğday ve mısırların ilçedeki fabrikalarda öğütülmeye başlanmasıyla değirmenlere olan ihtiyaç ortadan kalkmıştır ve bu yapılar önemini kaybetmiştir. Günümüzde yörede bulunan değirmenlerin birçoğunun yıkılmış ya da yıkılmak üzere olduğu tespit edilmiştir. Bu sadece bir mimari yapının kaybı değil aynı zamanda kültürel bir değer de kaybolmasına sebep olmuştur:

Değirmenler, köylünün tahıllarını una çevirdiği yerlerdi. Değirmende genellikle sıra olurdu. Gelenler sıra beklerken muhabbet eder, maniler söylerlerdi. Oğlan çocukları büyüklerinin teşvikiyle güçlerini ispatlamak, delikanlılar ise hünerlerini sergilemek amacıyla güreş yaparlardı. Sırası gelen değirmenciye belli miktarda tahıl bırakır, karşılığında tahılını un yaptırırdı (K.k. 66).

Yörenin Pelitbüküsekecek Mahallesi’nde bulunan ve yakın zaman kadar kullanılan su değirmeni yörenin ahşap değirmen örneklerindedir.

Çeşme: Suların evlere gelmesiyle birlikte çeşmeler eski önemini kaybetse de yolcuların ve tarlada çalışanların su ihtiyacını karşılaması için yöredeki köylerin hemen hemen hepsinde çeşme bulunmaktadır. Değirmenler gibi çeşmeler de su sırası bekleyenlerin kaynaştığı yerler iken günümüzde bu özelliğini kaybettiği görülmektedir.

Cami: Yöredeki ortak yapı türlerinden olan camilere bakıldığında yapıyı yakın yıllara rastlayanların betonarme diğerlerinin ise çantı yani ahşap yapılar olduğu görülmektedir. Yörenin hemen hemen her mahallesinde betonarme cami bulunmasına karşın Uzunkıraç, Şirinköy, Yukarı ısırganlı, Pelitbükü, Kalukkaraçukur, Gökçeagaçoymağı, Aşağıkoçlu, Gümüşova, Pelitbüküsekecek ve Kalukdemirci mahallelerinde ahşap camiler bulunur (Alaçam Belediyesi, 2016: 46-47).²⁵



Şekil 4. 30. Şirinköy Mahallesi'nde bulunan yeni(betonarme) ve eski(ahşap) cami

4.7. Halk Zanaatları

Türkçe Sözlük'te “insanların maddeye dayanan gereksinimlerini karşılamak için yapılan ve öğrenimle birlikte deneyim, beceri ve ustalık gerektiren iş” (2011: 2642) şeklinde tanımlanan zanaatlar, halk biliminin önemli çalışma alanlarından birini oluşturmaktadır. Genellikle usta çırak ilişkisiyle yetişen zanaatkârların yaşadıkları yerdeki doğal hammaddeleri kullanarak, estetik kaygı ve para kazanma tasası içerisinde maharetlerini ortaya çıkardıkları zanaat ürünleri toplumun belirli gereksinimlerini karşılamak amacıyla üretilir. Ayrıca toplumun kültürünü, hayat tarzını, gelişmişlik düzeyini ve ekonomisini yansıtmaları açısından büyük önem

²⁵ Bu ahşap camilerin büyük bir çoğunluğu günümüzde kullanıma açıkken Kalukdemirci, Şirinköy ve Uzunkıraç mahallelerinde bulunan camiler kullanılmamaktadır. Bu mahalledeki ahşap camiler kullanılmıyorsa da yıkılmamıştır ve yanına kullanıma uygun yeni camiler inşa edilmiştir.

taşıyan bu ürünler, bütün bu niteliklerinden dolayı geleneksellik özelliği taşımaktadır. Alaçam yöresinde geçmişten günümüze sürdürülen halk zanaatlarından bazıları şunlardır:

4.7.1. Ağaç İşçiliği

Bir yörenin iklim ve coğrafyası; o yörenin ekonomisi, mutfağı, mimarisi, örf ve âdetleri gibi farklı birçok alanda kendini gösterdiği gibi halk zanaatlarını da etkilemektedir. İnsanlar yüzyıllar boyunca doğanın kendilerine tanıdığı imkânları kullanarak hayatlarını idame ettirmek için özgün yapılar inşa etmelerinin yanı sıra bu imkânlar dâhilinde zanaatlarını da sergilemişlerdir.

Halk mimarisi bölümünde söz ettiğimiz gibi Alaçam tam anlamıyla ormanlar diyarıdır. Ağacın bolluğu hayatın her alanını olduğu gibi halk zanaatlarını da etkilemiştir. Çevrenin ormanlık olması nedeniyle yapı malzemeleri başta olmak üzere tarımsal üretim ve günlük yaşamda kullanılan pek çok araç gereç yapımında ağaçtan yararlanılmıştır. Tarım aletlerinin sap ve tutacakları, hasat edilen ürünlerin ayıklanmasında kullanılan kalbur ve elekler başta olmak üzere evlerde özellikle mutfaklarda ihtiyaç duyulan peynir süzgeci, sofraya, oklava, bükürcek, sini altı, yayık, kepçe ve kaşık gibi araç gereçler; çocukların oynaması için yapılan ahşap araba ve topaç yöredeki ağaç işçiliği örneklerindedir. Ayrıca zengin ağaç çeşitliliği yörede beşikçilik, sandıkçılık ve sepetçilik gibi zanaatların gelişmesini sağlamıştır.

4.7.1.1. Beşikçilik

Deyim, mani, türkü ve çeşitli inanışlarımıza konu olan, kültürümüzde önemli bir yer teşkil eden beşikler gelenek oluşumuna da etki etmiştir. Geçmişten günümüze getirilen bu gelenek şöyledir: Yeni evli bir çiftin ilk çocuğuna beşik, gelinin annesi tarafından alınır (K.k. 39, 67). Geçmişte genellikle bebeklerin ilk yatağı olarak zanaatkârların ellerinden çıkan ahşap beşikler tercih edilirken günümüzde sanayileşmeyle birlikte bunlar unutulmaya yüz tutmuştur.

Tahta beşikte çocuk eğlemek daha kolaydı. Beşiğin üst tarafında bulunan kol adı verilen kısımda beşik sallandığında ses çıkaran küçük tahta halkalar bulunurdu. Kol kısmına ip bağlanarak bir yandan yemek veya başka iş yaparken bir yandan da ip çekilip bırakılarak beşik sallanır ve çocuk uyutulurdu. Ayrıca beşikten bebeğin düşme riski olmadığı için annenin işi olduğunda bebeğin ağabey veya ablasına beşik emanet edilir, herhangi bir sorun olmazdı. Bu şekilde iki çocuk da oyalanmış olurdu. Yine kol kısmına örtülen örtüler sayesinde bebek olumsuz dış etkilerden (ışık, sinek vb.) korunurdu (K.k. 63).

Daha öncede belirtmiş olduğumuz üzere sanayileşmenin etkisiyle geleneksel malzemeler yerini sanayi ürünlerine bıraktığı için yörede de tahta beşik ve beşikçilik sona ermek üzere olan kavramlar içerisinde girmiştir. Yörenin kırsal kesimlerinde ahşap beşik kullanımının eskiye oranla azaldığı, özellikle tarlalara giderken kadınların bebeklerini yanında götürmek amacıyla ahşap beşikler kullandığı tespit edilmiştir.



Şekil 4. 31. Tarlada çalışan annenin yanında getirdiği bebeğini güneşten korumak için üzerini örttüğü ahşap beşik

Alaçam yöresinin Yukarı Isırganlı Mahallesi'nde beşikçilik zanaatını sürdüren tek usta Sefer Uyar'dır. Bu sanata on iki yaşında başlayan zanaatkâr, beşikçiliğin yanı sıra sepetçilik ve marangozluk (genellikle mutfaklarda kullanılan ahşap küçük el aletleri) yapmaktadır. Sefer Uyar, Yukarı Isırganlı Mahallesi'ndeki evinin yanındaki atölyesinde yaklaşık kırk yıldır sanatını sürdürmektedir. Sefer Usta, beşik yapımında çeşitli ağaçlardan, çam ağacından elde edilen çam sakızı ve renk verici maddelerden yararlanmaktadır. Beşik yapımı için gereken malzemeleri genellikle doğadan temin ettiğini belirtmektedir. İki yaşına gelene kadar bu beşiklerde çocukların yatırılacağını söyleyen usta, sağlığa zararlı olmayan doğal boyalarla beşikleri boyamaktadır. Beşiğin yapımı ile ilgili şunları anlatmaktadır:

Beşik yapımında tek bir ağaç kullanılmaz: Çam, kavak, meşe, söğüt, gürgen, fındık ya da kiraz ağacından yararlanır. Kuru ağacı işlemek zor olduğu ve işlerken kırılma riski çok olduğu için ağaçlar kesildikten sonra yaş iken şekli verilir. Beşiğin yapımına öncelikle ayak kısmından başlanır. Ayaklar, yarım daire biçiminde kesilmiş iki tahtadan oluşur. Bu kısım yapılırken genellikle daha dayanıklı olduğu için gürgen ağacı tercih edilir. Ayrıca ayakların daire şeklinde

kesilmesiyle beşiğin sallanması amaçlanır. Daire şekli, beşik ne kadar sallanırsa sallansın devrilme ihtimalini ortadan kaldırır. Ayak kısmı tamamlandıktan sonra yarım daire şeklinde bükülen iki ince tahta ayağın üzerine yerleştirilir. Ardından ayak kısmında delikler açılır ve karşılıklı olarak kolların yerleştirilmesi suretiyle ayaklar birleştirilir. Kollar yerleştirildikten sonra bebeğin yatağının konulacağı düzenek kurulur. Bu düzenek genellikle kollara düz çıtaların yerleştirilmesiyle yapılır. Son olarak beşiğin üst tarafında bulunan ve beşiği tutma görevi gören kol da takıldıktan sonra beşiğin kaba işlemi biter. Ayrıca beşiklerin iki yanı ve üstündeki kollara, tahta halka ve boncuklar takılarak hem beşik süslenmiş olur hem de bebeklerin uyanıkken oynaması ve eğlenmesine imkân tanınmış olur. Kaba işlem bittikten sonra çam ağacından çıkarılan çam sakızı ve renk verici hazır maddeler mayalanarak boya elde edilir. Boyama işlemi de yapılarak beşik tamamlanmış olur (K.k. 85).



Şekil 4. 32. Sefer Uyar (K.k. 85) atölyesinde beşik yapmak için gerekli odunları hazırlarken



Şekil 4. 33. Beşik ustası Sefer Uyar ve üretmiş olduğu ahşap beşikler

4.7.1.2. Sandıkçılık

Yörede özellikle her genç kızın çeyizini saklamak için mutlaka bir sandığı olduğu, annelerin kız çocuğu sahibi oldukları andan itibaren çeyiz hazırlıklarına başladıkları “Kız kundakta, çeyiz sandıkta.” sözleriyle ifade edilmektedir (K.k. 20, 67). Günümüzde çeyizleri muhafaza etmek için daha çok hazır sandıklar tercih edilir. Geçmişte hem şimdiki hazır ürünler bulunmadığından hem de sağlamlığı dolayısıyla ceviz ağacından yapılan sandıklar sıklıkla kullanılırdı.

Çeyiz, gelinin ev ve mutfak eşyaları, el örgüleri, dantelleri, havluları, yatağı, yorgani, kıyafetleri, yazma ve çember gibi çeşitli eşyalarını içermektedir. Bu eşyalar evlenene kadar “çeyiz sandığı” adı verilen sandık içinde muhafaza edilir ve erkek tarafına da sandıkla götürülür (K.k. 33, 39,67). Yörede erkek tarafı gelinin evine kız almaya geldiğinde gelini ve çeyizini, baba evinden çıkarmak için bu çeyize belirli bir bahşış vermesi gerekir: “Damat tarafı çeyiz almaya gelince gelinin akrabalarından biri genellikle kardeşleri, çeyiz sandığının üzerine oturur ve damattan bahşış almadan kalkmaz.” (K.k. 4)



Şekil 4. 34. Satı Kurt’a (K.k. 67) ait ceviz çeyiz sandığı

Zanaatkârlar tarafından ceviz ağacı kullanılarak üretilen çeyiz sandıkları geçmişte kaldığı için yörede sandık üretimi yapan zanaatkâr kalmamıştır. Geçmişte zanaatkârlara yaptırılan çeyiz sandıklarının malzeme ve süslemesi kız tarafının maddi durumunu yansıtırdı (K.k. 39). Yörenin köylerinde eski çeyiz sandıklarının

genellikle ceviz ağacından yapıldığı ve dışının düz olduğu, merkezde ve özellikle mübadillere ait sandıkların ise daha süslü olduğu tespit edilmiştir.



Şekil 4. 35. Mübadele Müzesi'nde sergilenen mübadillere ait çeyiz sandığı

4.7.1.3. Sepetçilik

Ağaca dayalı zanaatlardan biri de sepetçiliktir. Sepet çeşitli ağaç dallarının inceltilerek örülmesiyle yapılan ve farklı birçok nesneyi taşımak amacıyla kullanılan eşyaya verilen addır. Teknoloji bütün zanaatları olduğu gibi sepetçiliği de etkilemiştir. Geçmişte eşyaların taşınması ve muhafaza edilmesi gibi çeşitli amaçlarla kullanılan ahşap sepetler günümüzde yerini büyük oranda plastik sanayi ürünlerine bırakmıştır. Ayrıca tarımda makineleşmenin artması da sepetlerin kullanımını azaltmıştır: “Eskiden traktör ve karoserler yoktu. Şimdi tarladan toplanan ürünler karoserlere yüklenip taşınırken geçmişte küfe adı verilen sepetlerle toplanan ürünleri sırtımızda taşırdık.” (K.k. 17).

Alaçam yöresinin Yukarı Isırganlı Mahallesi'nde yaşayan Sefer Uyar ve Taşkelik Mahallesi'nde ikamet eden Sezai Semiz sepetçilik zanaatını sürdüren ustalardır. Farklı mahallelerde ikamet eden bu ustaların her ikisi de usta çırak ilişkisiyle bu zanaatı öğrenmişlerdir. Evlerinin yanında bulunan atölyelerinde sanatlarını sürdürmektedirler. Bunun yanı sıra her iki ustanın da yaptıkları ürünler tamamıyla el emeğine dayanmaktadır.



Şekil 4. 36. Sezai Semiz'in (K.k. 72) sepet üretimi yaptığı atölye

Taşkelik Mahallesi'nde ikamet eden Sezai Usta (K.k. 72) sanatını köyde bir tanıdığından öğrendiğini daha sonra bir buçuk iki sene pratik sanat okulunda yapay çiçek sepeti örerek ve halk eğitim kursunda eğitim alarak kendini geliştirdiğini bu işin çok sabır isteyen bir sanat olduğunu ifade etmektedir. Sepetlerin kullanılacağı yere göre farklı ağaçlardan üretildiğini, ürünlerini genellikle yörede patlak veya patlangaç olarak bilinen ağaçtan yaptığını, bu sepetlerin rutubete maruz kalmadıkça asla çürümeyeceği ve renk atmayacağını söylemektedir.



Şekil 4. 37. Sepetçi Sezai Semiz (K.k. 72) atölyesinde sepet yapmak için kullanacağı şeritleri hazırlarken (Şerit yonma aşaması)

Sepetçiliğin yanı sıra beşikçilik ve marangozluk yapan Sefer Usta (K.k. 85) ise babasından öğrendiği bu işe on iki yaşında başladığını ve kırk üç senedir bu sanatı yaptığını ifade etmektedir. En çok sepet üretimi yaptığı için yörede Sepetçi Sefer olarak tanınan usta, bu zanaatın devam ettirilmesi için 2008 yılında Halk Eğitim Merkezi'ne bağlı olarak atölyesinde sepetçilik kursu açıp öğrenciler yetiştirmiştir.

Yörede sepetler boyutlarına ve kullanım yerlerine göre çeşitli isimlerle anılmaktadır: Genellikle 30-35 cm eninde, 50-55 cm boyunda ve 20-25 cm derinliğinde tutmak için üst kısmında sapı bulunan fındık veya gürgen dallarından yapılan eşyaya yörede “sele” ve “kolçak” adları verilir (K.k. 7, 72). Bu eşyalar geçmişte genellikle ekmek muhafaza etmek, tarlaya yemek taşımak, pazarda satılacak ürünleri ve tarladan toplanan yapraklı bitkileri taşımak amacıyla kullanılmaktaydı (K.k. 67). Günümüzde bu işlevlerini yitiren sele, genellikle zanaatkârlar tarafından piknik sepeti adıyla üretilerek satışa sunulmaktadır (K.k. 72).



Şekil 4. 38. Sezai Semiz (K.k. 72) ve üretmiş olduğu piknik sepetleri

Yörede sele dışında çoğunlukla tütün yaprakları, mısır koçanları gibi tarım ürünlerini taşımak için kullanılan sepetler de vardır. Genellikle 50-60 cm eninde, 80-90 cm boyunda ve 60-80 cm genişliğinde sele gibi ancak daha geniş şeritler kullanılarak örülen eşyaya yörede “tütün sepeti” veya “küfe” adları verilir (K.k. 7, 72). Genellikle sırtta yüklenilerek kullanıldığı için sapı olmayan küfenin daha rahat taşınması için iki yanına sırt çantasındaki askıları anımsatan urgandan iki kulp takılır (K.k. 72). Sepetler boyut ve kullanım yerlerine göre farklı farklı adlandırılrsa da

tamamının yapılışının aynı olduğu, yalnızca boyut ve örülme sıklıklarının değiştiği ustalar tarafından ifade edilmektedir. Sezai Usta sepet örücülüğüyle ilgili şunları aktarmaktadır:

Bizim sepetler, plastikler gibi iki üç aylık değil, ömürlüktür. Sepetin yapımı boyutuna göre değişir. Küçük boy bir sepet bir gün bir gece; piknik sepeti ise üç günümü alıyor. Sepet yapmaya başlamadan önce ağaçtan dal kesilir. Dallar belirli boyutlarda kesildikten sonra, “yarma” adı verilen bir alet ile uzunlamasına ikiye yarılır. Ardından örgü yapmak için yarılan dallar çakı yardımıyla yaklaşık bir milimetre kalınlığında kesilerek “şerit” elde edilir. Bu işleme “yonma” adı verilir. Sepet yapımının bana göre en zor noktası yonma işlemidir. Dallar kol kuvvetiyle ince ince yonulduğu için çok zaman kaybı oluyor. Makinesi var ama kazancım bunu almama yetmiyor. Bu makine elimde olsaydı daha çok sepet yapardım. Şimdi günlüküm seksen liraya gelirken makinem olsaydı iki yüz üç yüz liraya gelirdi. Yonma işleminden sonra sıra örmeye gelir. Örne işlemi, kızların kanaviçe işlemesi gibi ince işçilik ister. Örmeye taban kısmından başlanır. Zemine yan yana sıralanan şeritlerin üzerine dik gelecek şekilde diğer şeritler koyulduktan sonra bir ters bir düz sepet örülmeye başlanır. Örne işlemi bittikten sonra yani istenilen yüksekliğe ulaşıldığında elde kalan şeritlerin uçları sivriltilerek diğer şeritlerin arasına sokulur. Ardından sap olarak kullanılacak şeridin uç kısımları da sivriltildikten sonra yay şekli verilerek selenin iç kısmındaki şeritlerinin her iki tarafına geçirilerek sepet tamamlanır (K.k. 72).

4.7.2. Demircilik

Yörede demircilik zanaatı denildiğinde akla ilk gelen Umutlu Mahallesi olmaktadır. Demirciler köyü ve sıcak demir ustaları diyarı olarak anılan bu mahalle sakinlerinin büyük bir çoğunluğu kadın, erkek ve çocuk ayrımı yapılmaksızın demircilikle uğraşmakta ve hemen hemen her evin altında veyahut yanında demirci atölyesi bulunmaktadır (K.k.44, 83).



Şekil 4. 39. Demirci Dursun Uçan (K.k. 80) ve eşi demirci atölyelerinde çalışırken (Dursun Uçan'ın özel arşivinden alınmıştır.)

Ustalar atölyelerinde bulunan araç gereçlerden (örs, çekiç, kömür ocağı, pense, kısıkaç, körük, su teknesi, kaynak makinesi, zımpara, keski, kalıp vb.) yararlanarak çeşitli tarım aletleri ve istenilen her türlü demirden nesneyi (hayvan gemi, kapı kilidi vb.) üretmektedir (K.k. 80). Ardından bu ürünler pazar, şenlik alanları ve atölyelerde satışa çıkarılmaktadır.



Şekil 4. 40. Hüseyin Dede Yayla Şenlikleri'nin yapıldığı meydana satışa sunulan demir ürünler

Umutlu Mahallesi'nde demircilik zanaatını sürdüren ustalardan biri olan Dursun Uçan (K.k. 80) zanaatı ve ürettikleriyle ilgili şu bilgileri aktarmaktadır:

Bizim burada demircilik aile mesleğidir ve sürdürenlerin hemen hemen hepsi büyüklerinden bu işin inceliklerini öğrenmiştir. Ayrıca bu işin kadını erkeği yoktur. Çok eski tarihlerde annelerimiz babalarımıza yardım ederken şimdi eşlerimiz bize yardım ediyor. Bu mesleğin bel kemiği örs, çekiç, körük ve ocaktır. Geçmişte ateşi canlandırmak için kullanılan körükler el gücüyle çalışırken günümüzde daha çok elektrikli olanları kullanılmaktadır. Bu da bizlere üretim sürecini hızlandırması nedeniyle katkıda bulunmaktadır. Kısaca ham demiri bir ürüne çevirmek için yaptıklarımızdan bahsetmek gerekirse; işe başlamak için önce demir ve çelik Samsun veya Amasya'dan temin edilir. Temin edilen demir ve çelikten hangi ürün yapılacaksa ona göre kabataslak şekil verilip kesilir. Ardından ocaklar yakılır ve kesilen demirler ocağa atılıp tavllanır yani ısıtılır. Daha öncede bahsettiğim gibi eskiden ocaktaki alevi harlamak için körükler çekilirdi. Bunu genellikle babalarımızın yanında bizler veya annelerimiz yapardı. Ocağa atılan demir, belirli bir sıcaklığa ulaştığında kısıkaçla ocaktan alınır. Soğumadan örs üzerine alınıp çekiçle dövülerek hem istenen şekil verilir hem de inceltir. Demir ne kadar çok dövülürse o kadar güçlenir. Bu aşamanın ardından alete kulp takılacaksa kulp yapımına geçilir. Aynı şekilde demir kesilip büküldükten sonra ürüne eklemek için kaynatılır. Kulplar takıldıktan sonra kalıplara alınıp doğrultma işlemine tabi tutulur. Ardından ürün, spiral ve taşlama adı verilen aletlerden geçirilir. Ürünün dayanıklılığını arttırmak, kolayca zarar görmesini engellemek için demire su vermek gerekir. Su

verme demirciliğın son aşamasıdır. Dövölüp şekillendirilen ardından çeşitli işlemlerden geçirilen demir tekrar ocağa atılır, ardından yavaşça suyu verilir. Su verme aşaması çok önemlidir. Çünkü demire fazla su verildiğinde çatlama ihtimali vardır. Bütün bu işlemler bittikten sonra ürün hazırlanmış olur. Ürünün hangi usta tarafından yapıldığının belli olması için ustalar simgelerini yaptıkları ürünün üzerine ya işler ya da damgalar. Bu bir tür reklamdır, eğer ürün iyi çıkarsa alan kişi kimin yaptığını bilir ve tekrar ondan alışveriş yapar (K.k. 80).



Şekil 4. 41. Demirci ustası Dursun Uçan (K.k. 80)



Şekil 4. 42. Dursun Uçan'ın (K.k. 80) ürettiği demir ürünlerdeki damgayla²⁶ ait bir görünüm

²⁶ Demirci damgalarıyla ilgili detaylı bilgi için bk. (Gül ve Yılmaz, 2019).

4.7.3. Dokumacılık

4.7.3.1. Hasır Dokumacılığı

Yörenin sınırları içerisinde yer alan Karaboğaz Gölü'nün büyük bir kısmı sazlık ve bataklıklarla kaplıdır. Bu alanda sazlık bitkileri (hasır otu/kamış ve kındıra) bulunmaktadır (Alaçam Belediyesi, 2016: 32). Günümüzde kullanılmayan bu bitkilerden geçmişte sepet, seccade, halı, oturak ve yastık dokunurdu.

Geçmişte evlerimizde halı yoktu. Halı yerine hasır dokumalar vardı. Hasır dokumalar genellikle kadınlar tarafından yapılırdı. Erkekler sazlık yerlerden gidip kamış yani hasır otu ve kındıra biçer. Biçilen otlar, kömüşlerin çektiği kağnılarla eve getirilirdi. Kömüş, diğer hayvanlara göre sazlık ve bataklıkta daha rahat hareket ederdi. Islak olan bu kamış ve kındıralar evin güneş alan bir yerine serilerek kurutulurdu. Hasırlar dokunmaya başlanmadan önce kındıra adı verilen bitki hafif ıslatıp nemlendirildikten sonra el içerisinde yuvarlanarak örgü yapılırdı, dokuma ipi gibi ip elde edilirdi. Daha sonra yapılacak ürünün boyutuna göre tezgâh hazırlanırdı. Tezgâh yere çakılmış karşılıklı dört kazık, kazıkların enine doğru yerleştirilmiş iki sırtık ve taraktan meydana gelmekteydi. Kındıra otundan yapılmış olan ip tezgâhtaki sırtığa paralel olarak tutulan tarağın deliklerine geçirilip sırtıklara bağlanarak dokuma işlemine başlanırdı. Dokumayı yapacak kişi düzeneğin her iki tarafına da yetişebilecek biçimde tezgâhın içine girer. Kındıradan yapılan ipler gibi hafif ıslatılarak nemlendirilen kamışlar sırayla alınarak kındıraların bir altından, bir üstünden geçirilerek örülür. Örülen kamışlar tarakla ittirilerek diğerleriyle birleştirilir. Düzeneğe geçirilecek kamışlar sırayla bir sağ bir sol taraftan takılarak dokuma yapılırdı. Dokunan ürün istenilen boyuta geldiğinde dışarıda kalan kamışlar ve düzeneğe bağlanan kındıra ipleri de kesildikten sonra birbirine bağlanarak hasır tamamlanırdı. Islatılarak yapıldığı için önce kurutulmaya alınan hasır, kuruduktan sonra kullanılmaya hazır hâle gelir (K.k. 7).



Şekil 4. 43. Hasır dokuma halı (Ali Kurt'un (K.k. 66) özel arşivinden alınmıştır)

4.7.3.2. Kendir Dokumacılığı

Kendir/kenevir adı verilen bitkiden elde edilen iplikle yapılan dokumaya “kendir dokuma” denir. Geçmişte yörede genellikle kendirden erkek iç giyimi göynek/atlet üretilirdi (K.k. 39). Günümüzde bu dokumacılığa kenevir ekiminin sınırlandırılması ile hammadde temininde sorun yaşandığı için devam edilememektedir. Dolayısıyla kendir ipi üretimi ve dokumacılığı yörede yok olmaya yüz tutmuştur. Geçmişte yapılan kendir dokumacılığıyla ilgili anlatılanlar şu şekildedir:

Eskiden kendir bitkisinden elde edilen ip ile iç giyim malzemesi olan göynekler dokunurdu. Kendiri iplik haline getirmek için ağaçtan bir makinesi olurdu. “Mengenüz” adı verilen bu makinenin alt kısmında dişleri olur, üstündeki kapağa vurdukça tak tuk ses çıkararak iplik elde edilirdi. Bu ipliklerden genellikle kadınlar, erkekler için göynek dokurdu. Kendir ipinden yapılan göynek, şimdiki gibi değildi. Sırtta ter bırakmaz, teri çekerdi. (K.k. 58)

4.7.3.3. Kilim Dokumacılığı

Kilim dokumacılığı, yörede unutulmaya yüz tutmuş zanaatlardandır. Diğer zanaatlarda olduğu gibi kilimcilikte de artık ustaların kalmaması, makine ürünlerinin daha kısa sürede ve az maliyetle imâl edilmesi, ihtiyaca emek vermeden hazır olarak ulaşılabilmesi dokumacılığa olan ilgiyi azaltmıştır. Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü bu zanaatı yaygınlaştırmak ve unutulmasını engellemek amacıyla çeşitli dokuma kursları açmıştır.



Şekil 4. 44. Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü tarafından açılan kilim dokuma kursundan bir fotoğraf (Alaçam’da Çul Kilim Dokumacılığı Yaşatılıyor, 2017).

Yörede geçmişte kilim dokunması sırasında genellikle yün ipler kullanılırken günümüzde koyun ve keçi sayısının azalması, yünü ipliğe çevirmenin zor olması (hayvanların yıkanması, kurutulması, yünlerin eğrilmesi, taranması, boyanması) gibi nedenler dolayısıyla dokumalarda yün ip kullanımını oldukça azalmıştır (K.k. 33, 67).

Günümüzde yöre genelinde ve kurslarda kilim dokumalarında yün ip yerine çul kilim ve çaput kilim adı verilen eski bez ve giysi parçalarının yani artık kullanılmayan eşyaların ince ince kesilip dokuma tezgâhlarında dokunmasıyla elde edilen kilimler yapılmaktadır. Ayrıca yörede eskiyen, küçülen kısacası artık giyilmeyen kazaklar sökülüp ip haline getirilerek de paspas dokunmaktadır (K.k. 67).



Şekil 4. 45. Eski kazaklardan sökülen ipliklerle dokunan paspas (Hasan Büyükkaya'nın (K.k.14) özel arşivinden alınmıştır)

Yörede kilim dokumasının yapıldığı ahşap tezgâha “çulfalık” ve “çerçeveli tezgâh” adları verilir.

Hangi kilim –yün, çul- dokunacak olursa olsun öncelikle “çözü ve mekik (dokuma) ipleri” hazırlanır. Çözü ipi, dokumanın iskeletini oluşturur ve sağlam olması nedeniyle genellikle yün yoksa pamuklu ip tercih edilir. Mekik ipi ise dokumaya esas rengini veren dokumanın materyalini oluşturduğu için dokuma ipi olarak da adlandırılan iptir. Dokuma ipi kilimin çeşidine göre değişiklik gösterir. Örneğin, çul kilim yapılacaksa dokuma ipi olarak önceden kırılıp ip gibi bobinlere sarılan kumaşlar kullanılır. İp hazırlıkları bittikten sonra yapılacak olan kilimin boyutuna göre hazırlanan çözü ipleri öncelikle tezgâha gerilir. Ardından ipler çerçevelerin hareket etmesini sağlayan yani kilimlerin dokunmasında başrol oynayan “gücü”lerden ve dokunan ipliklerin sıkıştırılmasını sağlayan “tarak” deliklerinden geçirildikten sonra tezgâhın alt kısmında dokumacının sağ ve sol ayağının altında bulunan “ayakçıklar”a sırasıyla bağlanır. Dokumacı sırasıyla ayakçıklara bastığında çerçevelere bağlı “gücü”lerin biri yukarı, diğeri aşağı doğru hareket eder. Dokumacı ayakçıklara

basmadan evvel yani ayakçıklar yan yanayken birbirine girmiş hâlde bulunan çözümleri ayakçıklara basıldığında tam ortadan ikiye ayrılarak “ağuzluk” denen boşluk oluşturulur. Çözüm ve dokuma ipinin örülmesi yani birbirine bağlanması için iplerin birbiri içinden geçirilmesi gerekir. Bunun için öncelikle oluşturulan boşluktan yani ağuzluktan mekiğin dolayısıyla mekik ipinin geçirilmesi gerekir. Yörede iki çeşit mekik kullanılır. Her ikisi de tahtadan veya kemikten yapılan bu aletler yardımıyla iplikler bir baştan diğerine geçirilerek kilime renk verilir. “Uzun mekik” denilen mekik iki ucunda bulunan oyuğa ip bağlanarak “masuralı mekik” ise ortasında bulunan tele ip sarılı masura takılarak kullanılır. Mekik, ayakçıklara basılarak oluşturulan boşluktan yani ağuzluktan geçirildikten sonra tekrar ayakçıklara basılarak o boşluğun kapanıp çözümü iplerinin birbiri içerisine girmesi ve dokumanın örülmesi sağlanır. Ardından dokumaya başlarken çözümü iplerinin geçirilmiş olduğu tezgâh tarağı dokunan kısma doğru sertçe çekilerek dokuma iplikleri sıkıştırılır. Bütün bu işlemler, kilim istenilen boya gelene kadar devam edilir. Bu sırada dokunan kilim çoğaldıkça dokumacıyı engellememesi amacıyla üzerindeki dişliler sayesinde döndürülen “topak” kilimin sarılmasını yani rulo halinde toplanmasını sağlar. Dokumada istenilen boyuta gelindiğinde tezgâhtaki çözümü ipleri çözülür, dokumanın uç kısımlarında bulunan kısımlar çözülmesin diye saçak düğümleri atılıp kilim hazır hâle getirilir. (K.k. 67).



Şekil 4. 46. Çulfalıhta/çerçeveli tezgâhta dokunmuş çul kilim

4.8. Giyim-Kuşam Kültürü

Kültürün önemli bir parçası olan geleneksel giyim, bir yörede yaşayan insanların ekonomisini, gelenek ve göreneklerini yansıttığı gibi yörenin iklimi ve coğrafi özellikleri hakkında da bilgiler içermektedir. Günümüzde kitle iletişim araçları ve teknolojik imkânların artması giyim kuşam kültürünü de etkilemiştir. Geçmişte yöreden yöreye değişiklik gösteren giyim kuşam günümüzde kültürel zenginliğini kaybetmiş ve güncele teslim olmuş; kısacası giyim kültürü yöresellikten evrenselliğe dönmüştür: Bugün kırsal olarak nitelendirdiğimiz küçük yerleşim birimleri olan köylerde bile ülke genelinde giyilen modern diye tabir edilen giysilere

rastlanmaktadır. Alaçam yöresine baktığımızda da durumun bu şekilde olduğu görülmektedir. Geçmişte yöre halkı, başta besledikleri hayvanlardan elde ettikleri yünler ve pazardan aldıkları iplerden yararlanarak giysisini kendisi üretmekteyken hazır giyimin hızla geliştiği günümüzde halk üretmeye uğraşmak yerine hazır a rağbet etmektedir. Bu da giyim kuşam kültürünü ortadan kaldırıp tektipleşmeye neden olmaktadır. Durum böyle olunca ele alacağımız bu başlıkta yöre halkının geçmişte nasıl giyindiğine değinmek yerinde olacaktır.

4.8.1. Erkek Giyimi

Yörenin geneline bakıldığında genç nüfusun kıyafetlerinin modern ve hazır ürünler olduğu görülmektedir. Mevsimlere göre giysilerin kalınlığı ve inceliği değişse de erkekler genellikle üst giysisi olarak tişört, gömlek, kazak ve benzeri giysiler, alt giysisi olarak da pantolon ve eşofman giymektedir. Geçmişte gençler olabildiğince bol ve rahat kıyafetler tercih ederken günümüzde modaya uygun olarak görünüşe verilen önem nedeniyle gençlerin daha dar kıyafetler giydikleri görülmektedir. Yaşlı nüfusta ise geleneksel giyim kuşam kültürünün izlerine rastlamak mümkündür.



Şekil 4. 47. Yöredeki geleneksel giyim kuşamı yansıtan bir fotoğraf (Hasan Büyükkaya'nın (K.k. 14) özel arşivinden alınmıştır.)

Geçmişte yöredeki erkeklerin giyimi ise şu şekildedir:

Göynek: Kendir bitkisinden elde edilen ipin el tezgâhlarında dokunmasıyla hazırlanan tercihe bağlı olarak uzun ya da kısa kollu ve genellikle diz üstüne kadar

uzanan, bisiklet yakalı iç çamaşırı göynekleri giyerlerdi (K.k. 26, 39, 58). Günümüzdeki atletin yerini tutan bu giysinin diz üstüne kadar uzanmasının nedeni olarak gecelik niyetine de kullanılması gösterilmektedir.

Tuman: Göyneklerin altına alt iç giyimi olarak “tuman” adı verilen bel kısmı büzgülü, arka kısmı ön kısmına göre daha geniş ve daha az büzgülü, üst kısmı bol olan ve alt kısma doğru gittikçe daralan iç giysisi giyerlerdi (K.k. 66).

Uçkur: Geçmişte kemer olmadığı için tuman ve pantollar/pantolon “uçkur” adı verilen bez parçaları veya lastiklerle bele bağlanırdı. (K.k. 17, 26).

Aba ve Saku: Hayvanlardan elde edilen yün kullanılarak el tezgâhlarında dokunan kalın üst giysileri giyerlerdi. Bu giysilerden kolsuz yani yelek gibi olana “aba”, kollu olana ve günümüzdeki paltonun yerini tutana ise “saku” denirdi. (K.k. 66, 67).

Yün çorap: Günümüzde hâlâ kullanılan ürünlerden biridir. Koyun yünü kırkılıp iğ veya kirmen yardımıyla eğrildikten sonra ip haline getirilir. Bu iplik kullanılarak istenilen ölçüde örülen yün çoraplar yaz kış giyilir. Bu ürünün kışın sıcak tutarken yazın terletmediği söylenir (K.k. 20, 67).



Şekil 4. 48. Mübadele Müzesi'nde sergilenen yün çorap

Çarık: Büyükbaş hayvan derisinden, genellikle manda, üretilen bu ürün geçmişte ayakkabı niyetine kullanılmıştır. Yokluğun hat safhada olduğu yıllarda

yörede çarığın aile fertleri tarafından müşterek kullanıldığı, herkesin çarığa sahip olmadığı söylenmektedir (K.k. 62).



Şekil 4. 49. Mübadele Müzesi'nde sergilenen çarık

Çarığın yapımıyla ilgili şunlar anlatılmaktadır:

Büyükbaş hayvandan elde edilen deri gerilerek içi temizlendikten sonra tuzlama ve kurutma işlemlerinden geçirilir. Ardından ayak ölçüsüne uygun olarak kesilerek dikim işlemine geçilir. Deri genellikle çarıkçılardan satın alınsa da dikimi evlerde yapılır. Çarık dikildikten sonra ayağa sabitlemek çıkmasını engellemek için “dolak” adı verilen sargıdan yararlanır. Cızlavatlardan yani lastik ayakkabıların çıkmasıyla çarığın pabucu dama atılmıştır (K.k. 62).

“Çarık giydikçe sertleşir, yumuşaması için iş bitip eve gelince suyun içine atılır ki yumuşayıp ertesi gün giyimi kolaylaşsın.” (K.k. 66).

4.8.2. Kadın Giyimi

Yörenin kadın giyimine bakıldığında genç nüfusun modern giyimli olduğu, hazır giysilerin kadın giyiminde de kendini gösterdiği tespit edilmiştir. Kadınların genellikle basma eteklik, gömlek, kazak, hırka ve yelek giydiği mevsimine göre giyilen kıyafetlerin artırıldığı veya azaltıldığı görülmüştür.

Kadın giyimi genellikle başörtüsü veya şal, entari, yelek, kazak ve etektir. Yaşlı kadınlar genellikle yün çorap ve lastik ayakkabı giyerken gençler yalnızca tarla tapan işlerini göreceklere lastik ayakkabı giyerler. Ayrıca tam işi görülecek ise yani hayvan sağılacak, tam kürenecekse “bandık” adı verilen şalvar giyilerek işler yapılır ve bu sayede kıyafetler kirlenmez (K.k. 67).



Şekil 4. 50. Ahırda iş yaparken kullanılan bandik/şalvar

Geçmişte yöredeki kadınların giyimi ise şu şekildedir:

Yaşmak: Başa örtülen örtülerin geneline “yaşmak” denirdi. Dışarı çıkarken tülbent üzerine yaşmak takılırken evlerde “çember” ve “yazma” adı verilen örtüler kullanılırdı (K.k. 20, 39). Genç kızlar rengârenk; orta yaş grubu kadınlar beyaz ve renkli; yaşlılar ise genellikle koyu renkli örtüler takarlardı. Ayrıca cenazelere gidilirken genellikle “bürümcek” adı verilen beyaz renkli başörtüleri takılırdı (K.k. 67). Örtülerin bağlanma şekilleri de kadının medeni durumunu gösterir nitelikteydi:

“Eskiden bekâr kızlar, başörtüsünü boyun ve gerdanları açık kalacak şekilde geriye bağarlardı. Evli kadınlar ise başörtüsünün iki ucunu çene altından bağlamayı tercih ederlerdi.” (K.k. 26).

Göynek: Erkek iç giyim çamaşırı gibi kadın iç giyim çamaşırına da “göynek” adı verilirdi. Bu çamaşırın uzunluğu genellikle bel hizasına kadardı. Erkek iç giyiminden farklı olarak kadın göyneklerine göğüs hizasına kadar düğme dikilirdi. Bir iç çamaşırı olmasına rağmen dışına giyilen entariden görünen bu kıyafetteki düğmelerin açıklığı ve kapalılığı kadının medeni durumunu gösterirdi:

“Göyneğin düğmeleri evlilerde kapalı, bekâr kızlarda ise bir tanesi açık olurdu.” (K.k. 59).

Şalvar: Göyneklerin altına alt iç giyimi olarak şalvar giyilirdi. Entarinin altına giyilen bu giysinin üst kısmı bol iken paçaları alt kısma doğru daralır. Entarinin

altından görünmesin diye bacak kısmı “uçkur” adı verilen lastiklerle ya da iplerle bağlanırdı (K.k. 33).

Entari/Fistan: Göyneğin üzerine giyilen boy elbisesidir. Genellikle bol ve diz kapağını kapatacak uzunlukta dikilirdi. Üzerine ise eteklik giyilirdi (K.k. 33, 67).

Kuşak: Kadınlar hem bellerini sıcak tutmak hem de giysilerine güzel görünüm kazandırmak amacıyla beyaz renkli yün kuşaklar kullanırlardı. Bu kuşakları, süslemek amacıyla üzerine renkli iplikler kullanılarak işlemler yapılırdı (K.k. 3)

Kara Etek/Peştemal: Dikdörtgen ya da kare şeklinde, iki ucunda bele bağlamaya yarayan bağcıkları olan tek parça kıyafete verilen addır (K.k. 62). Genellikle eteğin üzerine bağlanan bu giysi bele bağlandığında tıpkı önlüğü anımsattığı için “öynük” olarak da adlandırılırdı (K.k. 33, 39). Belin alt kısmını tamamıyla kapatacak şekilde dikilen bu eteklik iş yaparken ve yürürken hareket serbestliği sağlaması için arka kısmında yırtmaç bırakılırdı (K.k. 67).

Kara eteğin birçok işlevi vardı: Normal giysinin üzerine bağlanır ve giysileri kir ve pastan en önemlisi de eskimekten korurdu. Özellikle işe giderken bağlanarak ekim, dikim, toplama ve taşımada yardımcı araç görevi görürdü. Alt iki ucundan yukarı doğru katlanır, belin yan tarafına sıkıştırılarak bohça haline getirilirdi. Buraya taşınacak ürünler doldurulurdu. (K.k. 62).



Şekil 4. 51. Yöredeki geleneksel giyim kuşam kültürünü yansıtan geçmişe ait bir fotoğraf (Ali Kurt'un (K.k. 66) özel arşivinden alınmıştır.)

4.8.3. Çocuk Giyimi

Günümüzde doğum hazırlığı bebeğin cinsiyetinin öğrenilmesi ile başlar. Öncelikle bebeğin kendine ait odası olacaksa bu oda cinsiyetine göre düzenlenir. Kıyafetler ve bebek bakımı için lazım olan araç gereçler alınır (K.k. 75). Doğumlar genellikle hastanede yapıldığı için anne ve bebek için lazım olan eşyalar belirlenerek bir çanta hazırlanır. Bu çantanın içerisinde genellikle doğumdan sonra bebeğe giydirilecek giysiler bulunur. Bu giysiler “hastane çıkışı” olarak adlandırılan yenidoğanın ihtiyacı olan (zıbın, eldiven, şapka, çorap, mendil, battaniye, tulum vb.) parçaların bir kutu içerisinde hazır olarak satın alındığı ürünlerdir. Kız bebeklerin giyiminde daha çok pembe tonları, erkeklerde ise mavi tonlu giysiler tercih edilir (K.k. 4). Bebekler üç dört aylık olana dek kundaklanır. Kundak genellikle mevsimine göre battaniye veya örtülerle yapılmaktadır. Cinsiyete göre kundak seçimi yapılmaz. Kundaktan çıkarılan erkek çocuklarına pantolon, kazak, tişört, yelek; kız çocuklarına ise etek, elbise, pantolon giydirilir. Özel günlerde çocuklara yeni ve gösterişli kıyafetler alınıp giydirilir.



Şekil 4. 52. Yöredeki özel gün giyimini yansıtan geçmişe ait bir fotoğraf (Hasan Büyükkaya'nın (K.k. 14) özel arşivinden alınmıştır.)

Erkek çocukları için çocukluktan erkeklığe geçişin ilk adımı olarak kabul edilen geçiş dönemlerinden biri olan sünnet öncesinde günümüzde bazı hazırlıklar yapılmaktadır. Sünnet töreni nasıl olursa olsun -mevritli veya düğünlü- çocuk için özel sünnet kıyafeti alınır. Çocuk süslenen bir araba içerisinde konvoyla gezdirilir

(K.k. 44, 75). Sünnet kıyafeti olarak genellikle beyaz ya da krem renkli pelerin, gömlek, pantolon, şapka, bel kuşağı ve üzerinde maşallah yazılı göğüs kuşağı alınır. Bu giysilerin gömlek ve pelerininde çeşitli süslemeler bulunmaktadır.



Şekil 4. 53. Yörede düzenlenen sünnet törenini yansıtan geçmişe ait bir fotoğraf (Hasan Büyükkaya'nın (K.k. 14) özel arşivinden alınmıştır.)

BEŞİNCİ BÖLÜM

HALK İNANÇLARI

Her toplumun kendine özgü değerleri vardır. Bu değerlerden biri olan halk inançları, toplumdan topluma farklılıklar gösterdiği gibi toplumun özelliklerine göre şekillenerek kuşaktan kuşağa aktarılmak suretiyle değişerek de olsa varlığını devam ettirmektedir. Halk bilimi açısından değerlendireceğimiz halk inançları terimini daha iyi tanımlamak için, inanç ve inanış kelimelerini incelememiz gerekmektedir:

İnsanoğlu var olduğu ilk günden itibaren kendi gücünün üzerinde olan bir güce inanma ihtiyacı duymuştur. Bu ihtiyacın doğal bir sonucu olarak ortaya çıkan inanç kavramı Türkçe Sözlük'te “Bir düşünceye gönülden bağlı bulunma, birine duyulan güven, inanma duygusu, inanılan şey, görüş, öğreti, Tanrı'ya, bir dine inanma, akide, iman, itikat.” (2011: 1186) inanış ise “İnanma işi, inanılan şey” (2011: 1187) olarak tanımlanmaktadır. Tanımlardan anlaşıldığı üzere insan görüşünün farklı bölümlerini (din, politika, ahlak vb.) içerisine alan inanç ve inancın uygulanışını ifade eden inanış kavramı halk biliminin sınırlarını aşmaktadır. Halk bilimi, toplumların eski dinlerinden aldıkları inançları, yaşadıkları çağdaki yeni dinlerine ve yaşam şartlarına uygulayarak yeni biçim, içerik ve anlatımlarla oluşturdukları inançları ele almaktadır (Boratav, 1994: 7). Halk biliminin araştırma alanlarından biri olan halk inançları; toplum tarafından benimsenmiş ilahi bir dinin bilinen hükümleri dışında kaldığı hâlde halk arasında yaygın bir şekilde yaşatılan ve itibar edilen inanmalardır (Şişman, 2000: 104).

Bir toplumun ayırt edici özelliklerinden olan halk inançlarının kendine has bazı özellikleri bulunmaktadır. Çelik, “İslam'ın Kabul veya Reddettiği Halk İnançları” adlı eserinde bu özellikleri beş başlık altında toplamıştır:

1. Millilik
2. Bağlayıcılık
3. Değişmezlik
4. Müstereklik
5. İnanç Kaynağının Meçhuliyeti (2013: 22-25).

Yörede bebeğin doğumunun kırkıncı gününde gerçekleştirilen “kırklama” inancı üzerinden bu özellikleri açıklayabiliriz: Kadın doğum yaptıktan sonra kırk gün lohusa, bebeği ise kırklı olarak adlandırılmaktadır. Lohusanın ve kırklı bebeğin her türlü hastalığa ve tehlikeye açık olduğuna inanılmaktadır. Doğumun ardından kırk gün geçince anne ve bebeğinin riskli olan dönemi atlatması için kırklama

yapılmaktadır. Bebeğin kırkıncı günde yıkanması, yıkama suyuna kırk küçük taş ve kırk kaşık su konulması Türk kültürüne özgü özellikleri taşıdığı için *millilik* özelliği göstermektedir. Yazılı olarak bir yerde kayıtlı olmamasına rağmen Anadolu'nun hemen hemen bütün yörelerinde uygulanıyor olması *bağlayıcılık* özelliğini ortaya koymasının yanı sıra *müştereklik* yani ortaklık özelliğini de göstermektedir. Kaynak kişilerden edinilen bilgilerden yola çıkarak kırklamanın yapılış şekli ve kimden öğrenildiği konusunda ilgili olarak “Büyüklerimizden nasıl gördüysek öyle yapıyoruz. Beni büyük anam kırklamış, benim kızımı kaynanam kırkladı. Ben de onlardan gördüğüm kadarıyla torunumu kırkladım.” (K.k. 67) açıklaması bu inancın ortaya çıkışının üzerinden uzun zaman geçtiğini ve kaynağının kim olduğunun bilinmediğini belirttiği için *inanç kaynağının meçhuliyeti* özelliğini göstermektedir.

İlkçağlardan bu yana toplum hafızasında yer alan ve nesilden nesile aktararak yaşatılan halk inanışlarının kaynakları hakkında çeşitli görüşler ortaya atılmıştır. Şişman, bu görüşlerden bazılarını (İ. Zeki Eyüboğlu, Abdülkadir İnan, Ziya Gökalp ve Kemalletin Erdil'e ait görüşleri), kendi görüşlerini ve bu görüşlere dayanak olan örnekleri ele alarak toplumumuzda yaşayan halk inanışlarının kaynaklarını şu şekilde sıralamıştır: Tek tanrılı dinler, çok tanrılı dinler, Anadolu uygarlıkları, ilkçağ kavimleri (Mısır, Babil, Acem, Fenike, Roma ve Helenler gibi), eski Türk dinleri (özellikle Şamanizm), bazı din büyüklerinin sözleri, peygamberimizin hadislerinin farklı yorumlanması ve günlük yaşam olayları. (2000: 108).

Bu bölümde kaynak kişilerden edilen bilgiler doğrultusunda Alaçam yöresinde yaşayan halk inançları, özelliklerine göre sınıflandırılarak kayıt altına alınacaktır.²⁷

5.1. Tabiat Olaylarıyla İlgili İnanç ve Pratikler

İnsanoğlunun iradesi dışında gerçekleşen ve engellemekte aciz kaldığı hadiselerin başında tabiat olayları gelmektedir. Gökteki bir güç tarafından meydana getirildiğine inanılan tabiat olayları, ilk günden bu yana insanları meraklandırmıştır. Güneş ve ayın tutulması, şimşek ve yıldırımın oluşumu, yağmur ve karın yağması gibi tabiat olaylarına çeşitli anlamlar yüklenmiştir. Kimi zaman bereket kaynağı olarak değerlendirilen bu olaylar kimi zaman da felaket habercisi olarak görülmüştür. İnsanoğlu, bilgi birikimi ve tecrübelerine dayalı olarak tabiat olaylarının gelişim

²⁷ Geçiş dönemleriyle ilgili inanış ve pratikler daha önce ele alındığı için bu konuya tekrar değinilmeyecektir.

zamanıyla ilgili inanışlar ve tahminlerde bulunmasının yanı sıra felaket getireceğini düşündüğü hadiselerin zararından korunmak amacıyla birtakım pratikler geliştirmiştir.

5.1.1. Gök Gürültüsü, Şimşek, Yıldırım

İnsanlar genel olarak gök gürültüsü, yıldırım ve şimşekten korkmaktadır. Geçmişte anne ve babalarından işittikleri inancı sürdüren yöre halkı, yaratıcı tarafından istenmeyen bir davranış sergilendiğinde bu şekilde cezalandırıldıklarını düşünmektedirler (K.k. 19, 37, 67).

Senenin ilk gök gürültüsü duyulduğunda evin kapısından bahçeye kalbur atılır. Eğer kalbur ters düşerse o yıl kıtlık, düz düşerse bolluk olacağına inanılır (K.k. 43). Yine gök gürültüsü duyulduğunda kapıdan bahçeye sacayağı atılırsa yıldırım düşmeyeceği söylenir (K.k. 17).

Gök gürültüsü, yıldırım ve şimşek en çok yaz aylarında meydana gelen tabiat olaylarındandır. Kışın gök gürlemesi iyiye yorulmaz: “Kar kopup geliyor, adam boyu olacak derler.” (K.k. 67). “Ya tolu olacak ya cenaze çıkacak derler.” (K.k. 81).

Rahmetin de felaketin de gökten geldiğine inanan yöre halkı, gök gürlediği zaman malı, mülkü ve kendisine zarar gelmemesi için ayağa kalkar, ellerini semaya doğru kaldırır, kelime-i şehadet getirerek Allah’a teslimiyetini belirtir (K.k. 23).

5.1.2. Yağmur, Dolu, Kar

Alaçam halkının büyük bir çoğunluğunun geçimi tarım ve hayvancılığa dayalıdır. Tarımsal faaliyetlerin aksamaması, kuraklığın yaşanmaması, besi hayvanlarının yiyeceği olan otların temini için en önemli faktör yağmurdur. Geçim kaynaklarının zarar görmemesi için yağmurun yağması yöre halkı için önemlidir. Yağmurun yağması Allah’ın rahmeti olarak görülüp ve sevinçle karşılanır. Yörede ağaç, hayvan ve doğaya zarar verildiği, ekmeğe saygısızlık edildiği, ekin ekilirken besmele çekilmediği, kurda kuşa hak bırakılmadığı; mazlum, yaşlı ve hastaların gözetilmediği zamanlarda yağmurun yağmadığına inanılır (K.k. 23, 36).

Uzun süre yağmur yağmayıp sıcak rüzgâr eserse deprem olacağı düşünülür. Sisli ve kurak havanın deprem havası olduğuna inanılır (K.k. 18). Yağmurun yağması ve kuraklık olmaması için yörede yağmur duasına²⁸ çıkılır. Ayrıca yağmur

²⁸ Yağmur duası için bk. s. 372-374.

yağması için yapılan pratiklerden biri şu şekildedir: “Yağmurun yağması istendiği zamanlarda bir yılan bulunup öldürülür. Öldürülen yılan bir ağaç ya da bir çalı üzerine asılırsa yağmur yağacağına inanılır.” (K.k. 62).

Yörede yağmur bereket olarak görülüp sevinçle karşılanırken dolu yağması ise istenmeyen bir olaydır:

Yazın dolu olması ekin ve meyvelere zarar verir. Anne babalarımız bu yağış için “afat” derlerdi. Bu yağışın durması için bol bol dua eder ve isli bir tavayı ters çevirip kapının önüne koyarlardı. Yine durmazsa ellerine balta alıp kapının eşiğinde doluları ortadan ikiye ayırlardı. “Dolu kesme” dediğimiz bu işlemle yağış durdurulmaya çalışılırdı (K.k. 62).

Yağmur, dolu ve kar ile ilgili diğer inanışlar şu şekildedir:

Kuş veya kurbağalar toplu hâlde öterse yağmur yağacağına inanılır (K.k. 30, 42, 76).

Karıncaların evin içini basması şiddetli yağmurun yağacağını gösterir (K.k. 19, 62).

Karasinekler normalde insana yaklaşmaz. İnsana yaklaşıp ısırmaya başladığı zaman yağmur yağacağı söylenir (K.k. 67).

Günün erken saatlerinde yağmur yağarsa o gün havanın güzel olacağı, bir daha yağmur yağmayacağına inanılır. Öğle saatlerinde yağarsa havanın kapalı olacağı yani akşama kadar yağmur yağacağı söylenir (K.k. 62).

Gökyüzünde gece yıldız varsa sabah havanın güneşli olacağına yıldız yoksa ve puslu ise ertesi gün yağmur yağacağına inanılır (K.k. 62, 67).

Kurban kesildikten sonra kanının yerde kalmaması, temizlenmesi için yağmur yağacağına inanılır (K.k. 33). Ayrıca kurban edilecek hayvanın ürkmemesi için gözleri bağlanır. Kurbanda bağlanan bu göz bağı dışarıya asılırsa yağmur yağacağına inanılır (K.k. 67).

Zamansız aşırı yağmur yağarsa o sene kıtlık olacağı söylenir (K.k. 67).

Yağmurun durması için avluya bıçak veya sacayağı atılır (K.k. 33). Ayrıca kar çok yağdığında bir an önce erimesi için ateşte kızdırılan bir demir parçası karın içine atılır ya da dışarıdan alınan bir parça kar ateş içerisine atılır (K.k. 62).

5.1.3. Güneş ve Ay Tutulması

Yörede güneş ve ay tutulması yaşandığında güneş ve aya cinlerin veya kötü ruhların musallat olduğuna inanılır (K.k. 46, 59, 62). Güneş ve ayı kurtarmak için şu pratiklere başvurulur: Silah atılarak cinler ve kötü huylu periler korkutulur (K.k. 33, 62). Ses çıkarılarak (bağırarak, tencere diplerine vurarak vb.) ay ve güneş kurtarılmaya çalışılır. (K.k. 83). Ayrıca sela okunursa güneş ve ayın kurtulacağına inanılır (K.k. 59, 67).

5.1.4. Yıldız Kayması

Yörede yıldız kaymasıyla ilgili en yaygın inanış “Herkesin gökte bir yıldızı vardır. Kişi yıldızıyla bir doğar, yıldızıyla bir ölür.” şeklindedir (K.k. 45, 67).

Yıldız kaydığını gören kişi dilek tutarsa dileğinin kabul olacağı söylenir (K.k. 18, 63).

Yıldız kaymasının felaket getireceğine inanıldığı için yıldız kaydığını gören kişinin Kelime-i şehadet getirerek Allah’a yalvarması gerektiğine inanılır (K.k. 23, 37).

5.1.5. Gökkuşağı

Yörede gökkuşağına, “ebemkuşağı” da denilmektedir. Gökkuşağı altından geçen kişinin zarara uğrayacağına inanıldığı için uzak durulması gerektiği efsaneleştirilerek anlatılmaktadır:

Ebemkuşağı, çaylardan ve göllerden hortum gibi su çekermiş. Bu esnada suda bulunan balık ve kurbağaları da içine almış. Daha sonra yağmurla birlikte bunları dışarı atarmış. Ayrıca gökkuşağı yalnızca kurbağaları değil yanı sıra diğer hayvanları hatta insanları bile içine çekip almış. Büyüklerimiz yaz aylarında yağın yağmurdan sonra ortaya çıkan göden kurbağalarının gökkuşağı tarafından göllerden çekilen suyla birlikte gökten düştüğünü söylerlerdi. Bizim çocukluğumuzda bizlere gökkuşağının uç kısımlarının olduğu yerlere yaklaşmamamız öğütlenirdi (K.k. 62).

5.2. Canlı Varlıklarla İlgili İnanç ve Pratikler

Canlı varlıklarla ilgili inanç ve pratiklerin incelendiği bu bölümde insan, hayvan ve bitkilerle ilgili inançlar ele alınacaktır.

5.2.1. İnsanlarla İlgili İnançlar

İnsanların dış görünüşünün, iç dünyası hakkında bazı ipuçları taşıdığına inanılır: Kısa boylu olanların aklının çoğunlukla hinliğe çalıştığına inanılır. “Bir o

kadar boyu da yerin altında var.” ve “Arkası yere yakından kork” sözleri bu inancı desteklemek için kullanılır (K.k. 15, 67). Renkli gözlü olanların kıskanç olduğuna inanılır. Özellikle mavi gözlü insanların kıskanıp nazar değdirebileceği düşünölen şeyler onlardan kaçırılır (K.k. 19). Şaşlı olan insanların her türlü kötölüğü yapabileceğine inanılır. “Bundan her şey beklenir, Allah’a yan bakıyor.” derler (K.k. 66).

İnsan organlarındaki bazı belirtilerin, değişikliklerin bir olmuşu, olanı ya da olacağı haber verdiğine (Boratav, 1994: 25) inanılır: Kişinin ayağının altının kaşınması yolculuğa çıkacağına işarettir. Sağ ayak altı kaşınırsa uzun, sol ayak altı kaşınırsa kısa yolculuğa çıkılacağına inanılır (K.k. 18). Göz seğirmesi habere işarettir. Sağ göz seğirirse iyi haber, sol göz seğirirse kötü haber geleceğine inanılır (K.k. 33). Kulağı kızaran, çınlayan ve ıkçılık/hıçkırık tutan kişinin arkasından konuşulduğu düşünölür. Sağ kulak çınlar veya kızarırsa iyi şeyler, sol kulak çınılarsa kötü şeyler konuşulduğu söylenir (K.k. 19, 43).

İnsan vücudunun bir parçasının, bedeninin bütününü etkileyeceği (Boratav, 1994: 25) gibi geleceğine yön verebileceğine de inanılır: Kesilen saç ve tırnağın yere atılmaması, açıkta bırakılmayıp gömölmesi gerektiği söylenir. Bunun iki nedeni vardır: Birincisi kötü niyetli kişilerin saçla büyü yapabileceğine inanılır. İkincisi ise saç yere atıldığında kuşların toplayıp bunlardan yuva yapacağına ve bunun ömür boyu sürecek baş ağrısına neden olacağına inanılır (K.k. 40). Bir diğer inanma da kuşların topladığı saçların yerine bir daha saç çıkmayacağı ve kel kalınacağına düşüncesidir (K.k. 80).

Göbek bağının bebeğin gelecekteki yaşamına yön verdiğine inanılır. Düşen göbek bağı kurutulduktan sonra çeşitli yerlere atılmakta veya gömölmemektedir (K.k. 20, 77). Bu inancı benzer olarak çocukların düşen ilk süt dişinin de çocuğun geleceğine yön verdiği düşünölür. Okula atılan diş sayesinde çocukların okuyacağı, iyi yerlere geleceğine, cami bahçesine atılan diş sayesinde de çocuğun dinine bağlı olacağına inanılır (K.k. 19, 67, 77).

İnsan davranışları ve bunların sonuçlarıyla ilgili inanışlar ise şu şekildedir: Besmelesiz yapılan işten hayır gelmeyeceği ve besmelesiz sofraya oturanın karnının doymayacağına inanılır (K.k. 33, 71). Sağ el ile iş yapılması ve sağ ayakla evden çıkılması gerektiği söylenir. Bu şekilde işlerin rast gideceğine inanılır (K.k. 55). Yine sağ tarafla ilgili olarak gün içerisinde her denileni yapan veya olduğunun aksine

yumuşak davranış sergileyen kişilere “Sağından kalkmış.” denilirken sinirli olan kişilere “Solundan kalkmış” veya “Solundan mı kalktın?” diye sorulur (K.k. 18). Bir kişinin giymiş olduğu kıyafetin dikilmesi gerekirse kişinin ağzında ip tutması gerektiği söylenir. Yoksa kıyafetin yanı sıra aklının da dikileceği ve düşünemez olacağına inanılır (K.k. 63). Yediği yemeği ve içtiği içeceği yarım bırakan kişinin bekârsa kısmetinin kapanacağına evli ise dul kalacağına inanılır (K.k. 39, 64). Ayrıca birinden arda kalan lokmayı yiyenin kötü haber alacağı söylenir (K.k. 46).

5.2.2. Hayvanlarla İlgili İnançlar

İnsanoğlu, tarih sahnesine adım attığı ilk günden itibaren hayvanları hayatına dâhil etmiş, birçok alanda onlardan yararlanmışır. Özellikle kırsal yerleşim alanlarında hayatı idame ettirmenin tek yolu olan tarım ve hayvancılık kültürel hayata yansımıştır.

Hayvanları incitmenin günah olduğuna ve hayvana zarar veren kişinin başına kötü bir olay geleceği ifade edilir: Hz. Muhammed’in düşmandan saklanmasına yardım ettiğine inanılan örümceklerin ağını bozanın yüzünün gülmeyeceği söylenir (K.k. 23, 36). Kuş yuvası bozanın yuvasının bozulacağına inanılır (K.k. 18). Karıncanın sırat köprüsünü geçerken insana yardımcı olacağına inanılır. Bu nedenle yürürken karıncaların üzerine basılmaması gerektiği söylenir (K.k. 67). Ayrıca ölen kişinin ruhunun, kelebek şeklinde sevdiklerini ziyaret ettiğine inanılır. Kelebek öldüren kişinin, bu ruhu üzeceği ve ruhun bir daha onu ziyaret etmeyeceği söylenir (K.k. 64).

Bazı hayvanların insanlara uğur ve bereket getirdiğine inanılır: Uğur böceği, kimin vücuduna konarsa o kişiye uğur getirir. O gün, o kişinin bütün işlerinin yolunda gideceği söylenir (K.k. 18). Bir kuşun insanın üstünü pisletmesi durumunda insanın talihinin açılacağına inanılır (K.k. 66). Karınca girdiği eve bereket getirir (K.k. 17).

Hayvanlarla ilgili diğer inançlar ise şöyledir:

Hamile hayvanın yavruları dişi olsun isteniyorsa üzerine kız, erkek olsun isteniyorsa erkek çocuk oturtulur (K.k. 33).

Hayvanın sütü sağılırken yere dökülürse hemen silinmesi gerektiği söylenir. Aksi takdirde hayvanın hastalanacağına inanılır (K.k. 67).

Yılanın kuyruğunun kesilmesi durumunda oradan tekrar yılan çıkacağına inanılır (K.k. 33, 83).

5.2.3. Bitkilerle İlgili İnançlar

Bitkiler, besleyici ve iyileştirici özellikleri nedeniyle insanlar tarafından Allah'ın vermiş olduğu nimet olarak görülmekte ve çeşitli halk inanışlarına konu olmaktadır. Bitkilere ait bazı inançlar şöyledir:

Yaş ve meyveli ağaca zarar veren kişinin başına kötü bir olay geleceğine inanılır (K.k. 17, 66).

İncir ağacı meyvesi siğil hastalığı sağaltımında kullanılır. İncir ham iken koparılıp sütü siğil üzerine sürüldüğünde siğilin kısa sürede kuruyup düşeceğine inanılır (K.k. 32). Ayrıca incir ağacı birçok halk inanışına da konu olmuştur: İncir ağacı kesmek uğursuzluk getirir (K.k. 67). İncir ağacının odunu yakılmaz. Yakılırsa uğursuzluk getirir (K.k. 75). İncirden düşen bir daha kendine gelemmez (K.k. 4).

Ayva ve ceviz çok olduğunda -dalını tartmayacak şekilde- kışın çetin geçeceğine inanılır (K.k. 67, 81). Kavak ağacının yaprağını tepesinden dökmeye başlaması durumunda da kış çetin geçecektir (K.k. 19).

Buğday, insan yaşamı için temel besin ürünü olan ekmeğin hammaddesini oluşturduğu için ziyan edilmesinin günah olduğu söylenir (K.k. 67) Hasadı sırasında tarlada "tükencelik" olarak bırakılan buğdayın başakları örülerek eve asıldığında bereket getireceğine inanılır (K.k. 14).

5.3. Cansız Varlıklarla İlgili İnanç ve Pratikler

Canlı varlıklar gibi cansız varlıklar da halkın geleneğinde, törelerinde çeşitli şekillerde –olumlu ve olumsuz- değerlendirilmiştir. Kimine kut ve uğur taşıdığına inanıldığı için saygı duyulurken kimi ise uğursuz ya da kirli sayılarak çekinme ve iğrenme konusu olmuştur: Ateş, su ve toprağa saygı gösterilirken insan ve hayvan atıkları (idrар, tükürük, hayvan gübresi vb.), bulaşık suları, dinimizce haram kılınmış hayvan etleri ve içkilere karşı tiksinti duyulmaktadır (Boratav, 1994: 64).

5.3.1. Su ile İlgili İnançlar

Türkler için su, her çağda kutsal ve saygı duyulması gereken bir varlık olarak görülmüştür (Ögel, 2002: 323). İnsan vücudunun ve dünyanın dörtte üçünün sularla kaplı olması, dünyadaki bütün canlıların yaşamını idame ettirmesi için suya ihtiyaç

duyması suya verilen önemin nedenini açıklamaktadır. Arındırıcı, temizleyici, bereket ve şifa kaynağı gibi birçok nitelikte anılan suya halk inanışlarında sıklıkla rastlanır:

Yeni doğum yapan hayvandan gelen ilk süt/avuz, akan suya dökülürse sütün bollaşacağı ve bereketleneceğine inanılır (K.k. 33, 67).

Eve meleklerin dolması için sabah erkenden kalkılıp pencereler açılır ve etraf toplandıktan sonra evin içerisine su serpilirse bereket geleceğine inanılır (K.k. 14).

Bir insan yolculuğa çıkacağı zaman arkasından su dökülür. Yolculuğa çıkan kişinin ardından dökülen su sayesinde kişinin su gibi gidip geleceğine inanılır. Bu pratiğe asker uğurlamalarında da yer verilir (K.k. 19, 40).

Mevlidin okutulduğu ortama su, pirinç ve küp şeker gibi ürünler konulur. Mevlit okunurken dualanan suyun her derde iyi geleceğine inanılır (K.k. 33).

5.3.2. Toprak ile İlgili İnançlar

Türk inanışlarında toprak, bolluk ve bereket kaynağı olarak görülmesinin yanı sıra içerisinde canlıları barındırdığı, beslediği ve koruduğu için “ana” olarak adlandırılmış; “yer ana”, “toprak ana” gibi kavramlarla nitelendirilmiştir (Tek, 2018: 191). Toprak ile ilgili yöredeki inanışlar şu şekildedir:

Abdestsiz gezen kişinin bastığı toprağın ona beddua ettiğine, ardından ağladığına inanılır (K.k. 33, 67). Ayrıca abdestsiz üzerine basan kişinin yüzünden toprağın üzerinde yedi yıl ot bitmeyeceği de söylenir (K.k. 67).

Sinirli ve gergin olan kişinin toprağa basması gerektiği söylenir. Toprağın vücuttaki olumsuz elektriği aldığına inanılır (K.k. 18, 76).

Yörede hastalıkların sağaltımında topraktan yararlanılır: Temro hastalığının tedavisinin yalnızca ocaklı kişiler tarafından yapıldığı söylenir. Ocaklı kişi, birine el vermeden, bildiklerini ardında bırakmadan öldüğünde mezarından alınan toprakla tedavi olabileceği ifade edilir (K.k. 17). Ayrıca her türlü hastalığın tedavisi için ulu kişilerin mezarları etrafında bulunan su, ağaç ve toprağın fayda sağlayacağına inanılır. Özellikle akıl hastalıkları için ulu kişilerin mezarlarından alınan toprağın yenilmesinin iyi geleceği söylenir (K.k. 20, 67).

5.3.3. Ateş ile İlgili İnançlar

Gelinin sağlam ve dayanıklı olması, kötülüklerden arınması için ev önünde bir tenekeye ateş yakılır ve gelin üzerinden atlatılır (K.k. 33).

Ölen bir kişinin kıyafetleri yırtılarak çıkarılır ve yakılır. Bu şekilde evden bir daha ölü çıkması engellenmeye çalışılır. Kıyafetlerin yakıldığı yerde bir gece boyunca ışık yanması gerektiğine inanıldığı için orada ateş yakılır. Ayrıca ölüyü yıkamak için hazırlanan suyu ısıtan ateş söndürülmez, kendiliğinden sönmesi beklenir (K.k. 45).

Nevruz Bayramı'nda, "nevruz ateşi" yakılır. Nevruz ateşi üzerinden dilek dilenerek üç defa atlanır. Bu ateşin üzerinden atlayan kişinin seneyi sağlıklı geçireceğine inanılır (K.k. 82, 83).

Ateşin yakıcı ve temizleyici özelliklerinin yanı sıra kötülüklerden koruyucu ve uğur getirici özelliği olduğuna inanılır. Allah'ın bir nimeti olarak adlandırılan bu varlık, su ile söndürüldüğünde söndüren kişinin de ocağının söneceği inancı yaygındır (K.k. 67). Ateşin söndürülmesi gerekiyorsa toprak atılarak bu işlemin yapılması gerektiği söylenir (K.k. 17, 66).

5.3.4. Ev ve Ev Eşyaları ile İlgili İnançlar

Yörede ev ile ilgili inanışlar arasında en çok eşik ve ocak kavramları ile ilgili olan inanışlara rastlanmaktadır. Eşik, hayatın her safhasında kutsal olarak görülmüştür. Eski Türk inanışlarımızdan günümüze kadar sürdürülen bu kutsallık evin kutsiyeti düşüncesine bağlanmaktadır (Kalafat, 1996: 34). Kişiyi her türlü hastalıktan, evi ise beladan koruyan sınır çizgisi olduğu söylendiği için eşığe saygı gösterilmektedir (Araz, 1995: 64). Türkler arasında içerisinde yatılıp kalkılan yerlerin iyisi olduğuna ve burada yaşayanları dış tehlikeden koruduğuna inanılmaktadır. Ev iyisi olarak adlandırılan bu iyenin evin eşiginde olabileceği düşünüldüğü için onu incitmeden içeri girip çıkılması gerektiği aksi takdirde hışmına uğrayacağı söylenmektedir (Kalafat, 1990: 48-49).

Yörede bu inanışlara bağlı olarak eşikle ilgili şunlar söylenir: Besmele çekilerek ve sağ ayak kullanılarak eşığe basmadan evden çıkmak gerekir. Yine aynı şekilde eşığe basmadan eve girmek gerekir (K.k. 17, 33). Eşikte duranı cinler çarpar (K.k. 67). Eşikte duran iftiraya uğrar (K.k. 33). Eşikte duran kuma, eş üstüne gider (K.k. 37).

Ocak genellikle yemek pişirilen yeri anlatmak için kullanılır. Eski zaman evlerinde şimdiki gibi gaz, elektrik veya doğalgazla çalışan ocaklar olmadığı için yemekler odun veya kömür sobasında yani ateşte pişirilirdi. Geçmişte ateşin yakıldığı yere ocaklık adı verilirdi (K.k. 67). Yeni ev yapıldığında ocaklık, bu işi yapmaya eli yatkın ve saygı duyulan birine yaptırılırdı ki bu şekilde aileye uğur geleceğine inanılırdı (K.k. 17).

Ev eşyaları denildiğinde akla kişisel eşyalar, mutfak araç gereçleri, beyaz eşyalar ve mobilyalar gelir. Yörede bu eşyalarla ilgili inanç ve pratikler şu şekildedir:

Yörede üzerinde bir eşya olmayan sacayağının ateşte bırakılmaması gerektiği söylenir: “Sacayağı boş olarak ateşte bırakılırsa evden ölü çıkacağına ve bir dahaki sefere bu sacayağı üzerinde ölü suyu ısıtılacağına inanılmaktadır.” (K.k. 67).

Camın kırılmasının başa gelecek bir kazayı önleyeceği söylenir. Cam eğer düşüp kırılmazsa alınıp kırılana kadar yere atılır. Aksi takdirde uğursuzluk getireceğine inanılır (K.k. 40). Cam eşya kırıldığında “nazar çıktı” denilir (K.k. 18, 29, 40).

Evden cenaze çıkarıldığında ev süpürülmez. Ölünün ruhunun gelip oraları gezdiği söylenir. Eğer ev süpürülürse ruhun, evden kovulduğunu düşünüp bir daha gelmeyeceğine inanılır (K.k. 45, 67).

Makas ağzı açık bırakılırsa başa bir musibet geleceği söylenir. Genellikle o evden ölü çıkacağına ya da bir uğursuzluk geleceğine inanılır (K.k. 20).

Elden ele bıçak, makas ve sabun verilmemesi gerektiği söylenir. Verilirse küslük çıkacağı inancı yaygındır (K.k. 9).

5.3.5. Besinler ile İlgili İnançlar

Sofraların vazgeçilmezi olan ekmek, Türk kültüründe en çok saygı gösterilen besin ögesidir. Ekmek nimet olarak görüldüğü için ziyan edilmemesine gerektiği küçük yaşlardan itibaren belleklere işlenir. Yörede, ekmeğe verilen değer itibariyle ekmek ayakta yenilmez ve yere dökülmemesine dikkat edilir. Ekmeğin yere düştüğünü gören bir kişi kaldırıp üç defa öptükten sonra alnına götürür, ziyan olmasın kurt kuş yesin diyerek ayak değmeyen bir yere koyar. Ayrıca ekmek kırıntısına basanların çarpılacağına, ekmeği ziyan edenlerin evinin bereketinin kaçacağına inanılır (K.k. 24, 37, 64).

Tabakta yemek bırakılmaması gerektiği söylenir. Bırakılırsa yemeğin ahirette bırakandan şikâyetçi olacağına veya arkasından ağlayacağına inanılır (K.k. 18, 45).

5.3.6. İnsan ve Hayvan Atıkları ile İlgili İnançlar

Ateş yakılan yere abdestlerini yapanlara cinlerin musallat olacağına inanılır (K.k. 67). Akşam ezanından sonra ağaç dibine tuvaletini yapana karışık karışacağı/cin çarpacağı söylenir (K.k. 45).

Açık alanlarda tuvalet yapılması zorunda kalındığında herhangi bir riskle karşılaşmamak için besmele çekilerek oraya tükürülmesi gerektiği söylenir (K.k. 17, 66).

İdrarın çok büyük kabir azabına neden olduğu söylenir. Kişinin üzerine idrar sıçraması, bilmeden veya duş sırasında idrarını kaçırmaması sonucu azap çekmesini engellemek amacıyla çiş parası/çiş kefareti verilmesi gerektiğine inanılır (K.k. 4).

Yeni doğum yapan hayvana, insana ve bunların yavrularına nazar değmemesi için tavuk kemresinden yararlanılır. Dışkı, bir beze sarıldıktan sonra bir ipe dikilerek hayvanın kafasına takılırken (K.k. 67) insanların ise kıyafetinin iç kısmına çengelli iğne ile tutturulur (K.k. 4, 62).

5.4. Takvim ve Zamanla İlgili İnanç ve Pratikler

Takvim zamanı gün, ay ve yıllara göre ayırır. Ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayalı olan toplumlarda üretim tarzı doğaya bağlı olduğu için iklim, mevsim, halkın deneyimleri, yaşayış şekli ve inanışlarına göre oluşturulan, resmi takvimden farklı şekilde gün ve ayları bölümleyen, bunlara iyi ve kötü özellikler yükleyip ona göre işlerin yapılma zamanının tespit edildiği takvime halk takvimi denilir (Artun, 2013: 260- 265). Kuşaktan kuşağa aktarılan bu takvimlerde insanların günleri, günlük hayatlarında karşılaştıkları olumlu olumsuz durumların nedeni olarak görmeleri dolayısıyla karşılaşılan durumların günlerin neticesinde geliştiğine inanılır (Veren, 2014: 36).

5.4.1. Haftanın Günleriyle İlgili İnançlar

Haftanın günlerine göre yapılması uygun olan/olmayan iş ve günlerle ilgili inançlar şu şekildedir:

Pazartesi: İşe başlamak için uygun gün olduğu söylenir (K.k. 18).

Salı: Bugün başlanan işin bir türlü bitirilemeyeceğine inanılır. Önceden başlanmış işlere devam edilir (K.k. 33). Yörede yaygın olarak kullanılan “Salı sallanır.” cümlesine paralel olarak salı günleri yeni bir işe başlanmaz (K.k. 67).

Perşembe-Cuma: Günlerle ilgili inanışlar genellikle perşembe ve cuma günü üzerinde toplanmıştır. Bunun nedeni bu günlerin İslam dininde kutsal kabul edilmesindedir. Yörede Cuma gününün manevi atmosferi perşembe günü yatsı ezanından önce okunan “cuma selası”yla başlar. Cuma gününü müjdelemek için okunan bu seladan itibaren bu geceye “cuma gecesi” denilir. (K.k. 23, 37).

Cuma gecesi bazı iş ve davranışların yapılmaması gerektiği söylenir: Perşembe günü akşam ezanından sonra sarımsak ve soğan yenilirse meleklerin eve gelmeyeceğine inanılır (K.k. 63).

Perşembe günü akşam ezanından sonra çocuğu ölen kişinin iğne tutmaması gerektiği söylenir. Çocukken ölen kişilerin cennete gittiğine ve anne babalarına şefaati olacağına inanılır. Çocuğu ölen bir kişi cuma gecesi iğne tuttuğunda, çocuğunun ona cennetten su taşıyacağı kabı deldiği söylenir (K.k. 33). Diğer bir inanışa göre ise çocuğu ölen kişi cuma gecesi dikiş dikmek için iğne tuttuğunda bu iğneyi çocuğunun etine batırdığı söylenir (K.k. 67).

5.4.2. Belirli Günlerle İlgili İnançlar²⁹

Yılbaşında başkasının evine gidilmemesi gerektiği söylenir. O sene kötü bir şey olduğunda “Fılanca yılbaşında bize geldi de evimizden bela eksik olmadı.” denilerek kişiye uğursuz damgası vurulacağına inanılır (K.k. 15).

Ocak ayının birinci günü erkenden kalkılır. Ev hayvanlarından biri alınıp ocakta bulunan küle bastırılırsa o yılın bereketli geçeceğine inanılır (K.k. 67).

5.4.3. Mevsim ve Aylarla İlgili İnanışlar

Yaz mevsimi kurak geçtiğinde bütün sene kıtlık olacağı düşünülür (K.k. 33).

Bahar ve yaz aylarının sabahları sisli olduğunda o günün sıcak olacağına inanılır (K.k. 17).

²⁹ Dinî bayramlar, bahar bayramları ve törenler ile ilgili inançlar çalışmanın “Bayramlar- Törenler- Kutlamalar” bölümünde ele alındığı için tekrar buraya dâhil edilmemiştir.

Ağustos ayının ilk on beş günün yaz, sonraki on beşinin kış olduğu söylenir (K.k. 67).

5.4.4. Gün ve Geceyle İlgili İnançlar

Sabah ezanıyla evin pencere ve kapıları açılırsa meleklerin eve gelip bereket saçacağına inanılır (K.k. 14).

Güneş battıktan sonra komşuya soğan, sarımsak, biber gibi acı besinler verilmemesi gerektiği söylenir. Verildiği takdirde acı olaylar olacağına inanılır (K.k. 43) Aynı şekilde tuz verildiğinde kıtlık olacağına, köz verildiğinde ise evin ocağının söneceğine inanılır (K.k. 67).

Gece tırnak kesilmesi, sakız çiğnenmesi iyi sayılmaz (K.k. 17).

Gece ıslık çalınmaması gerektiği söylenir. Çalınırsa cinlerin oraya toplanacağına inanılır (K.k. 45).

Gece külün yanından geçmemek ve üzerinden atlamamak gerektiği söylenir (K.k. 67).

5.5. Tabiatüstü Varlık ve Olaylarla İlgili İnanç ve Pratikler

5.5.1. Tabiatüstü Varlıklar

Eski zamanlardan bu yana insanoğlu, gizli güçlere sahip oldukları söylenen, ancak ne oldukları pek bilinmeyen tabiatüstü varlıkların bulunduğu ve bu varlıkların hayatlarını olumlu ve olumsuz yönde etkilediğine inanmaktadır. Olağanüstü şartlar çerçevesinde onları gördüğünü ileri sürenler olsa da tabiatüstü varlıklar denildiğinde var olduğuna inanılan ancak görünmeyen ve dokunulmayan; şeytan, melek, cin, peri, alkarısı³⁰, karabasan gibi varlıklar akla gelmektedir. Halk inançları içerisinde önemli bir yer tutan bu varlıklarla ilgili inanışlar şu şekildedir:

5.5.1.1. Şeytan ve Melek ile İlgili İnançlar

Hz. Âdem'in çamurdan, kendisinin ise ateşten yaratıldığını bundan dolayı Âdem'den üstün olduğunu ve ona secde etmeyeceğini söyleyen şeytanın, Allah'ın huzurundan kovulunca insanoğluna vesvese vereceğine, çeşitli hilelerle onları yoldan saptıracağına ve günah işlemeye yönlendireceğine yemin ettiği bilinmektedir. Kur'ân-ı Kerim'de iblis olarak da adlandırılan bu varlığın özellikleri ayetlerde; sinsi,

³⁰ Alkarısı için bk. s. 115.

azgın, aldatan, yanıltan, hilekâr, kışkırtıcı olarak sıralanmaktadır. Melek ise şeytanın aksine hayrın temsilcisi, nuranî varlıklardır (Çelebi, 2010: 101-103).

Yöredeki inanışlara baktığımızda melek halk tarafından sevilen, iyilik yapan, Allah'ın emrindeki varlıklar olarak görülürken şeytan insanları doğru yoldan saptırmaya çalışan kötü varlıklar olarak tanımlanır. Bu görüşler inanışlara şu şekilde yansımaktadır:

Uykusunda gülen veya uyanırken gözlerini bir noktaya diken bebeğin melekleri gördüğüne inanılır (K.k. 40). Ayrıca geçmişte yörede bebek kırılanana kadar su içirilmez, meleklerin ona su verdiğiğine inanılırdı (K.k. 39).

Meleklerin pis yerlere gelmediğine inanıldığı için evler her zaman temiz tutulmaya çalışılır (K.k. 18). Meleklerin cuma günleri yeryüzüne inip evlere bereket dağıttığı söylenir. Cuma günü temizlik yapılırsa meleklerle zarar verileceğine inanılır (K.k. 40).

Resim ve aynanın bulunduğu yere meleklerin gelmeyeceğine inanılır (K.k. 33).

Sabah uyanır uyanmaz yüzün yıkanması gerektiği söylenir. Gece şeytanın insanın yüzünü yaladığı yıkanmazsa meleklerin insanın yanına yaklaşmayacağına inanılır (K.k. 64).

Besleme çekilerek yemek yenilmeye başlanmazsa karnın doymayacağına şeytanın da yemeğe ortak olacağı söylenir (K.k. 67). Ayakta yemek yiyen kişinin karnının doymayacağı söylenir. Çünkü şeytanın insanın karnından yemekleri çektiğine inanılır. Ayrıca yemek biter bitmez sofraya toplanmazsa kalanları şeytanın yiyeceği inancı yaygındır (K.k. 37).

Sandıklara kaldırılan beyaz örtülerde sarı lekeler olduğunda, besmelesiz kaldırıldığı için şeytanın kınaladığına inanılır (K.k. 67). Aynı şekilde uykudan kalkan kişinin vücudunda -genellikle elinde- kınaya benzer lekeler olduğunda şeytanın kına yaktığı söylenir (K.k. 33, 39).

5.5.1.2. Cin ve Peri ile İlgili İnançlar

Halk kültüründeki genel inanışa göre cinler; insanların aklını başından alarak hastalanmalarına yol açan, büyücülere aracılık ederek kötülöklere sebebiyet veren kurnaz ve sakınılması gereken yaratıklardır (Akçam, 1996: 5). Güzellik ve

yardımsızlığın sembolü olarak kabul edilen perilerin ise cinlerin dişileri (Duvarcı, 2005: 131) olduğu söylenir.

Cinlerin akşam vakti ortaya çıktığına inanılır. Bu nedenle tekin olmayan -cinlerin bulunduğu düşünülen- yerlere hava kararınca gidilmemesi gerekir (K.k. 33). Ayrıca hava karardıktan sonra dışarıya bir şey -özellikle su- atılmamalı/dökülmemelidir (K.k. 45).

Cinlerin adlarının anıldığı yere uğradıkları düşünülür. Bu nedenle cin kelimesinin kullanılmaması gerektiği söylenir. Bunun yerine “üç harfli”, “iyi saatte olsunlar”, “adı lazım değil” gibi kelimeler kullanılmalıdır (K.k. 33, 43, 67).

Banyo ve tuvalette konuşmamak veya şarkı söylememek gerekir. Cinlerin yaşam alanı olan bu yerlerde konuşulduğunda rahatsız olup insanlara zarar verebileceğine inanılır (K.k. 40).

Hayvan sağılırken sütü yere dökülürse cinlerin hayvana musallat olup onu hasta edeceğine inanılır. Bunu engellemek için dökülen süt hemen silinir (K.k. 67).

Sara, felç ve sinir hastalıklarının cinler yüzünden olduğu söylenir. Kişilerin bu varlıklarla herhangi bir şekilde temas etmesi sonucunda bu hastalıklara yakalandıklarına inanılır. Cinlerin sebep olduğu hastalıklara yakalananlar için “Karışıklanmış, cin çarpmış, cinlerin sofrasına basmış, küle işemiş veya basmış, cinin ocağına besmelesiz girmiş, kötü yere uğramış veya peri kızına tutulmuş.” denilir (K.k. 10, 39, 41, 69).

Periler, cinlerden farklı olarak zararsız bir varlık olarak görülür. İnsan ona zarar verecek bir davranışta bulunmadığı sürece insana zarar vermediği söylenir (K.k. 23).

5.5.1.3. Karabasan ile İlgili İnançlar

İnsan uyurken kara bir duman şeklinde üzerine çökerek insanın hareket etmesini engelleyen, ağız ve burnunu kapatarak nefes alması veya bağırmasına mâni olan tabiatüstü varlığa “karabasan” denir (K.k. 39, 45, 67). Yörede karabasan ile ilgili tespit edilen inanışlar şu şekildedir:

Karabasanın daha çok pis ortamlara geldiğine inanıldığı için yatılacak oda ve yatağı temiz tutmak gerekir (K.k. 67).

Bebek ve çocukları karabasandan korumak için yastıklarının altına cevşen veya Kur’an konulur (K.k. 39). Ayrıca karabasandan kurtulmanın tek yolunun dua

olduğu söylenir. Karabasanın duadan korkup insanı rahat bırakacağına inanılır (K.k. 39, 67).

5.5.2. Tabiatüstü Olaylar

Tabiatüstü güçler vasıtasıyla belli bir amaca ulaşmak, olayların olağan akışına etki etmek amacıyla yapılan işlemler; hastalık ve kötülüklerden korunmak, kismet açmak amacıyla yapılan nesnelere; gelecekte haber verdiğine inanılan uygulama ve pratikler -kısacası tabiat kanunlarıyla açıklanamayan- konularla ilgili inanışlar bu bölümde ele alınacaktır.

5.5.2.1. Büyü ve Muska ile İlgili İnançlar

Büyü, Türkçe Sözlük'te "tabiat kanunlarına aykırı sonuçlar elde etmek iddiasında olanların başvurdukları gizli işlem ve davranışlara verilen genel ad" (2011: 426) olarak tanımlanmaktadır. Örnek, "100 Soruda İlkelerde Din, Büyü, Sanat, Efsane" adlı eserinde büyüleri; sempatik, allopatik, ak ve kara, aktif ve pasif büyüler adı altında toplarken taklit ve temas büyüsünü sempatik büyü içerisine dâhil etmiştir (1995: 141-146).

Yörede iyi ve kötü olmak üzere iki büyü çeşidi olduğu söylenmesine rağmen yapılan görüşmelerde sempatik, allopatik, ak ve kara, aktif ve pasif büyü örneklerine rastlanmıştır. Burada adı geçen büyü çeşitlerinin tanımları ve yörede tespit edilen örnekleri şu şekildedir:

Sempatik Büyü: Bir maddede olan gücün, o şeyin başka nesnelere temasıyla diğerlerine bulaşması, geçmesi ve bir kez birbiriyle temasa geçmiş maddelerin her zaman birbirine sempatik yani bağımlı kalmasına dayanan büyüye denir (Örnek, 1995: 141-142)

Bu büyüye maruz kalmamak için özellikle saç tellerinin dışarıya atılmaması gerektiği söylenir. Kendisine kötülük yapmak isteyen bir kişinin saç telini bulup büyü yapabileceğine veya yaptıracağına inanılır:

Bizim buralarda Hatce diye bir kadın vardı. Hatce, oğluna komşusunun kızını gelin almak istiyordu. Oğlu ondan habersiz bir kız kaçırdı. Hatce bir türlü bu kızını benimsemedi. Kıza etmediğini koymadığı hâlde kızını evden kaçıramayınca en sonunda Ali diye bir hoca vardı ona gitmiş. Hoca, kızın saçından tel istemiş, o telle ne yaptı bilmiyorum ama çok sürmedi kızın babasının evine döndü. Üzerinden epey zaman geçmişti. Hatce kötü hastalığa tutuldu, kızına anlatmış böyle böyle yaptım ben diye. Kızı gidip gelene yalvarmış anama helallik ver, diye öyle duyduk (K.K. ?)

Ak ve Kara Büyü: Toplum ve bireyin iyiliğine yönelik yapılan büyülere ak büyü; zarar vermeye yönelik yapılan büyülere ise kara büyü denir (Örnek, 1995: 145)

Çoğunlukla dinden ve dinin kutsal saydığı şeylerden yararlanan ak büyü için genellikle hoca, yatır, dua ve kurbanı başvurulur. Yörede sinir hastalıkları ve iyileşmeyen hastalıklar için hocalara gidip muska yaptırılması ak büyü örneğidir.

Ak büyü yapılırken dinden ve dini güçlerden olumlu yönde yararlanılırken kara büyü için de bu unsurlardan olumsuz yönde yararlanıldığı söylenir. Dini kullanarak insanlara zarar vermeye yönelik olarak yapılan bu büyü dinin karşısındadır ve bunu yapan kişiler şeytan yoldaşı olarak adlandırılır. Yörede bu büyüün genellikle sevenleri ayırmak, yeni evli çiftleri bağlamak, kişinin canına kastetmek amacıyla yapıldığı tespit edilmiştir (KK. 15, 76).

Aktif ve Pasif Büyü: Doğa olaylarını etkileyerek emirleri altına almaya yönelik büyüye aktif büyü; zararlı ve kötü dış etkileri uzaklaştırmak için yapılan savunma büyüüne ise pasif büyü denir (Örnek, 1995: 146).

Yörede özellikle yağmurun yağması ve durması için yapılan pratiklerin yanı sıra ay ve güneş tutulmaları esnasında yapılan uygulamalar da aktif büyü örneğidir. Çocuğun güzel olması için hamile kadının kendince çirkin olan kişilerle karşılaşmamaya, çocuğu hayvana benzemesin diye hayvanlara bakmamaya çalışması; bebek ve çocukları nazardan korumak için fazla bakımlı gösterilmemeye çalışılması, gelinlik kızların yüzlerine kazan karası, baca isi veya kurum çalınması ise pasif büyü örneğidir (K.k. 19, 67).

Allopatik Büyü: Bir şeyi karşıtıyla etkileme yoluyla yapılan büyüye denir (Örnek, 1995: 146).

“Kar çok yağdığında bir an önce erimesi için ateşte kızdırılan bir demir parçası karın içine atılır ya da dışarıdan alınan bir parça kar, ateş içerisine atılır.” (K.k. 62). Bu pratik soğuğu, sıcakla etkilemek suretiyle yapılan allopatik büyü örneğidir.

Yörede büyüün etkisinden kurtulmak veya büyü yaptırmak amacıyla bu işi meslek haline getirmiş kişilere başvurulur. Bu işi meslek edinen kişilere büyüün çeşidine göre isim verilir: Kötü büyü yapanlara “cinci hoca” adı verilirken iyi büyü yapanlar genellikle adıyla -Eşref Hoca, Nazım Hoca vb.- anılır (K.k. 15, 42). Yapılan görüşmeler sonucu büyüye ait uygulamaların geçmişe göre yaygınlığını yitirdiği belirlenmiştir. İslam dininin yasaklamış olduğu bu uygulamaları yapanlar çevre

tarafından dışlanarak vazgeçirilmeye çalışılmışsa da hastalıklardan kurtulmak, kısmetini açtırmak ve kötülüklerden korunmak için hocalara muska yaptıran kişilerin olduğu ve insanların iyiliği için bu muskaları yazan kişilere özellikle kırsal kesimlerde saygı duyulduğu tespit edilmiştir.

Yörede muska, hoca adı verilen kişilerin bir kâğıt üzerine dualar yazdığı ardından bu kâğıdı üçgen formda katlayarak bir bez, deri veya yapışkan banda sardığı nesne olarak tarif edilmektedir (K.k. 15, 37, 64). Hocaya yazdırılan muskalar, hocaların belirlediği şekilde kullanılmaktadır. Bazı muskaların insanın üzerinde taşınması veya evde kimsenin ulaşamayacağı bir köşeye saklanması, bazılarının suya koyulup suyunun içilmesi, bazılarının ise sorun çözüldükten sonra yakılarak yok edilmesi gerektiği söylenir (K.k. 29, 76).



Şekil 5. 1. Hastalıklardan korunmak için takılan kolye şeklindeki muskaya ait bir görünüm

5.5.2.2. Fal ile İlgili İnançlar

İnsanoğlu fitratı dolayısıyla acelecidir (Enbiya, 21: 37). Gelecekte başına gelecek olaylar hakkında bilgi edinmek ve ona göre hareket etmek amacıyla çeşitli yollara başvurmaktadır. Genellikle bazı olayların yorumlanması ve bu yorumlardan sonuçlar elde edilmesine dayalı yolların başında fal gelmektedir.

Fal, İslam dinince yasaklanmış olmasına rağmen insanoğlunun bitmek tükenmek bilmeyen merakı onu her defasında fala yöneltmiştir. Alaçam yöresinde genellikle kadınlar arasında sıkça kullanılan “Fala inanma, falsız da kalma.”

söylemine uygun olarak kadınlar bir araya geldiklerinde oyalanmak amacıyla kahve falı baktıklarını söylemektedir (K.k. 19, 31, 76). Kahve falı, kahve içildikten sonra dilek tutularak fincanın ters çevrilmesi ve fincan soğuduktan sonra içerisindeki kahve tavelerinin oluşturduğu şekillere göre çıkarımlarda bulunulmasına dayalı bir fal türüdür. Yörede kahve falına bakmanın çok eski zamanlardan beri devam eden bir durum olduğu ifade edilmektedir (K.k. 67, 76). Kahve falına bakmanın genel bir kuralı yoktur. Fincandaki şekil ve bunlarla ilgili söylenenler fala bakan kişiye göre değişmektedir. Telvedeki şekillerin hangi anlamlarla geldiği hususunda net bir bilgi olmamasına rağmen yaygın olarak kabul gören, oturmuş kalıplara göre şekiller hakkında bazı yorumlar yapılmaktadır:

Telvenin şekli insan, hayvan veya herhangi bir nesneye benzeyebilir. Her sembolün bir anlamı vardır: Baykuşa benzeyen bir kuş kötü haberi, güvercin gelecek bir haberi, yılan düşmanı; telvedeki uzun çizgiler uzun yola, kısa çizgiler ise kısa bir yola çıkılacağını, çizgilerin sonunda açıklık varsa yakın zamanda yola çıkılacağı, tavelerin kabarcık kabarcık olması ise kişiye nazar değdiği şeklinde yorumlanır (K.k. 76).

Kahve tavelerinde çıkan şekiller, geçmişte fala bakan kişinin şekilleri görüşüne ve onları yorumlayışına bağlı olarak genellikle belirli kalıplar üzerinden fal sahibinin bilinmeyenleri hakkında çıkarımlar yapmasına dayalıyken günümüzde daha çok fincanın fotoğrafı çekilerek telefon uygulamalarıyla kahve falına baktırıldığı veya fincanda görülen şekillerin anlamları internetten aratılarak çıkarımlar yapıldığı belirtilmiştir. Bu durum halk kültürü değişmelerinin somut bir örneği olarak değerlendirilebilir.

Eskiden eve gelen misafir kahve içmeden yollanmazdı. Kadın topluluğunda fincanlar kapatılır, fallara bakılırdı. Tavelerin şekline göre çeşitli yorumlar yapılırdı. Bu yorumlar genellikle hep aynıydı. Örneğin; taveler dümdüz ise sana yol gözüküyor; taveler bir yerde birikmiş ise senin için kararmış derdik. Balık varsa kısmet, at varsa muradın gerçekleşecek, derdik. Günümüzde öyle değil. Kahve içilir içilmez telefonla fotoğrafını çekip bir yere yolluyorlar, onlar bakıp falını mesaj atıyormuş (K.k. 67).

Yörede kahve falının yorumlanış şekilleri değişmesine rağmen fal bakmanın veya baktırmanın öncesinde ve sonrasında gerçekleşen durumlarla ilgili inanışların değişmediği tespit edilmiştir:

Kahve falına bakılacak kişiye ait küçük bir eşyanın fincanın üzerine konulması gerektiği söylenir (K.k. 19). Kahve falına bakılacak kişi evli ise üzerine alyansını koyarsa falda eşyle ilgili şeylerin çıkacağına inanılır (K.k. 76). Fal bakılacak fincan ters çevrilirken dilek dilenirse falda çıkan şekillerin o dileğin olup olmayacağına dair

işaretler vereceği söylenir (K.k. 31). Faldaki şekiller olumsuz anlamlara sahipse o fala bakılıp dile getirilmemesi gerektiği ifade edilir. Bu şekilde kötülüğün bir nebze olsun engellenebileceğine inanılır (K.k. 76). Ayrıca falın hemen çıkması için fal bakma işlemi biter bitmez fincanın akıtılması gerektiği söylenir (K.k. 19).

5.5.2.3. Rüya ile İlgili İnançlar

Rüya en basit tabiriyle uykuda görülen şey olarak tanımlanır. Hayata dair olgu, karşılaşılan olay, istek ve hayallerin bilinçaltından bilince sızması sonucu şekillenen rüyalar, insanları sevindirmekte veya korkutup tedirgin etmektedir (Eren, 2010: 1076). Rüya gören insanın çeşitli ruh hallerine bürünmesinin en önemli sebebi, rüyada görülen pek çok unsurun bir anlamının olduğu ve bunların gelecekte haber verdiği düşüncesinden kaynaklanmaktadır. Bu düşünceler, insanoğlunu rüya yorumlamasına yönlendirmiştir. Böylelikle sözlü ve yazılı rüya tabirleri birikimi meydana gelmiş ve bu birikim kuşaktan kuşağa aktarılarak günümüze ulaşmıştır.

Yörede rüya yorumuyla ilgili olarak “Rüya ne niyetle yorumlanırsa o yönde çıkar.” inancı hâkimdir. Bu nedenle kişi gördüğü rüyayı yorumlatmak için öncelikle hanesinden birine başvurur. Şayet hanesi içinde görmüş olduğu rüyayı yorumlayabilecek biri yoksa tanıdıklarına gider (Kk. 37, 55, 75). Ayrıca günümüzde rüyadaki sembollerin internette aratılarak çıkan sonuçlara göre rüyaların yorumlandığı da ifade edilmektedir (K.k. 75).

Rüya yorumlama hususunda yörede var olan inanışlardan biri de bazı rüyaların kimseye anlatılmaması gerektiği yönündedir: Kötü rüya gördüğünü söyleyen kişiye, hiçbir şekilde rüyasını dillendirmemesi gerektiği tembihlenir (K.k. 45). Rüyasında peygamber veya din büyüklerini gördüğünü söyleyen kişilerin rüyayı birine anlatması durumunda, o kişiyi bir daha rüyasında göremeyeceği söylenir (K.k. 23).

Yöre halkı, rüyaları yorumlarken dini inanç ve kültürlerine bağlı kalmaktadır. Rüyanın yorumlanması kişiden kişiye değiştiği için şu rüya şu manaya gelir diye net bir şey söylenemese de kalıplaşmış³¹ bazı rüya yorumlarına şu şekilde örnek verebiliriz:

Rüyada yaşayan birinin öldüğünü görmek, o kişinin ömrünün uzayacağına işarettir. Yörede böyle bir rüya gören kişiye ölü olarak gördüğü kimsenin canına can kattığı, ömrünü uzattığı söylenir (K.k. 29, 33, 45).

³¹ Çalışma sırasında farklı kaynak kişilerin aynı yorumları yapmış olmaları dolayısıyla kalıplaşmış kelimesinin kullanılması uygun görülmüştür.

Rüyada bulanık su görmenin darlığa, duru su görmenin ferahlığa işaret olduğu ifade edilir (K.k. 20, 29). Yine benzer şekillerde buğday görmenin bolluğa; mısır, para veya altın görmenin darlığa işaret olduğu söylenir (K.k. 29).

Rüyada ağladığını gören kişinin güzel bir haber alacağına inanılır (K.k. 40, 76).

Rüyada diş çektirdiğini gören kişinin sağlığının bozulacağı söylenir (K.k. 33, 67).

Rüyada kan görülürse rüya bozulur yani gerçekleşmez (K.k. 19, 67).

5.6. Diğer İnanış ve Uygulamalar

5.6.1. Misafir ile İlgili İnançlar

Küçük bir çocuk eline süpürge alıp ev süpürmeye başlarsa misafir geleceğine inanılır (K.k. 20, 39).

Yürüyebilen bir çocuk, bir anda emeklemeye başlarsa eve misafir gelir (K.k. 67).

Horoz evin kapısına dönüp öterse veya cama kuş vurursa eve misafir geleceği söylenir (K.k. 40, 67).

Çay içerken çayda çöp çıkarsa bu durum misafir geleceğine işarettir. Çöpün şekline göre gelecek misafirin tarifi yapılır: “Çay içerken içerisinden çay çöpü çıkarsa kesin o gün eve misafir gelir. Eğer o çöp uzunsa uzun biri, kısa ise kısa biri gelir. Ayrıca çöpü elimize alıp baktığımızda çöp yumuşaksa kadın, sertse erkek gelecek deriz ve gerçekten de öyle olur.” (K.k. 40).

Kişinin üzerine bir ağırlık çöküp uykusu gelirse bu durum eve misafir geleceğine işarettir (K.k. 15, 20).

Sofrada lokmasını ağızından düşüren biri olduğunda “Aç biri geliyor.” denir (K.k. 37).

5.6.2. Kader ve Kısmet ile İlgili İnançlar

Akşam ezanından sonra aynaya bakanın kısmetinin kapanacağı söylenir (K.k. 18).

Bekâr oğlan veya kıza hazırlanan çeyiz bohçaları bağlanırsa kişilerin kısmetlerinin de bağlanacağına inanılır (K.k. 40).

Nişan kesilmeden önce kız ve erkeğin yüzükleri kırmızı kurdeleyle birbirine bağlanır. Nişan kesildikten sonra bu kurdele küçük parçalara ayrılarak bekâr kişilere verilir. Bu kurdeleyi yutan kişinin kısmetinin açılacağına inanılır (K.k. 4, 31).

Bekâr kişiler -özellikle evlenme çağındaki kızlar- gelin kınasını ellerine yakarlarsa kısmetlerinin açılacağı söylenir (K.k. 18, 67).

Evlilik yaşı geldiği hâlde evlenmeyen kişilerin kısmetinin açılması için ziyaret yerlerine gitmesi gerektiği söylenir (K.k. 20, 81).

5.6.3. Uğur ve Uğursuzluk ile İlgili İnançlar

Dinimizce hayırlı olduğu kabul edilen günlerde -arife günleri, bayramlar, cuma günleri, kandiller vb. - doğanların uğurlu olduğu söylenir (K.k. 67).

Düğün tarihi kararlaştırılırken özellikle iki bayram arasına getirilmemeye çalışılır. Aksi takdirde işlerin ters gideceğine inanılır (K.k. 40).

Gelin, güvey evine geldikten sonra evdeki olumlu ve olumsuz durumlar gelinden bilinir: “Eve yeni gelin geldiğinde kötü olaylar olursa gelinin ayağının uğursuz geldiği, iyi şeyler olduğunda da gelinin uğuruyla geldiği ifade edilir.” (K.k. 63).

Mezarlık ziyaretleri sırasında mezar kenarlarına oturmanın uğursuzluk getireceği söylenir (K.k. 67). Mezarlıktan eve herhangi bir şey getirilmesinin de uğursuzluk getireceğine inanılır (K.k. 66).

Sabah bir işe başlarken uğursuz olduğu söylenen bir kişiye rastlanırsa o işe başlanılmaması gerektiğine inanılır (K.k. 25).

Bir kadının iş yapacak hayvan veya erkeğin önünden geçerse onun uğrunu keseceği düşünülür (K.k. 17, 37).

ALTINCI BÖLÜM

GELENEKSEL OYUNLAR VE EĞLENCE

6.1. Oyun

Oyun dünyada canlıların varoluşuyla birlikte ortaya çıkmış bir kavramdır. Şamanizm'in dini lideri olan şamanın adları arasında bulunan (And, 2012: 37), Oğuz Kağan Destanı'nda, Oğuz'un doğumu ve büyümesi anlatılırken "...Kırk günden sonra büyüdü. Yürüdü, oynadı." (Banarlı, 1983: 17) ve Türk dünyasının temel metinlerinden olan Dede Korkut Hikâyeleri'nden Dirse Han oğlu Boğaç Han Boyu'nda "...Dirse Han'ın oğlancığı üç de kabile çocuğu meydanda aşık oynuyorlardı." (Ergin, 2015: 25) geçen "oyun" kelimesi Türkçe Sözlük'te çeşitli anlamlarda kullanılmıştır:

1. Yetenek ve zekâ geliştirici, belli kuralları olan, iyi vakit geçirmeye yarayan eğlence. 2. Tiyatro veya sinemada sanatçının rolünü yorumlama biçimi. 3. Müzik eşliğinde yapılan hareketlerin bütünü. 4. Seslendirilmek veya sahnede oynanmak için hazırlanmış eser, temsil, piyes. 5. Bedence ve kafaca yetenekleri geliştirmek amacıyla yapılan, çevikliğe dayanan her türlü yarışma. 6. Şaşkınlık uyandırıcı hüner. 7. Kumar. 8. Güreşte rakibini yenmek için yapılan türlü biçimlerde şartırtıcı hareket. 9. Teniste, tavlada taraflardan birinin belirli sayı kazanılmasıyla elde edilen sonuç. 10. Hile, düzen, desise, entrika. (2011: 1830).

Yukarıda da görüldüğü üzere oyun sözcüğünün tek bir anlamı yoktur. Bu bölümde teknolojinin günümüzdeki kadar gelişmediği, insanların eğlenmek ve boş zamanlarını değerlendirmek amacıyla teknolojik araçlara başvurmadığı dönemlerde vakitlerini geçirmek için tek başına veya toplu olarak oynadığı yetişkin ve çocuk oyunları, toplantıların -özellikle düğünlerin- daha eğlenceli hale gelmesi amacıyla sergilenen piyesler (seyirlik oyunlar) ve müzik eşliğinde yapılan hareketler (halk oyunları) ele alınacaktır.

6.1.1. Çocuk Oyunları

Oyun, çoğu yetişkin için yalnızca eğlenme ve boş zaman uğraşı olarak görülse de çocukların her yönden gelişimine katkıda bulunan, çocuk eğlenirken farkında olmadan onu eğiten ve aynı zamanda kültür aktarıcılığında rol oynayan önemli bir kavramdır. Çocuk oyunları, çocukların vazgeçilmez eğlencelerindedir. Her ne kadar teknolojik gelişmeler çocukları; bilgisayar, tablet ve telefona bağımlı bireyler hâline getirmiş ve evlere hapsetmişse de geleneksel çocuk oyunları adı altında

sayabileceğimiz oyunlar -saklambaç, körebe, yakalamaç vb.- bir şekilde kuşaktan kuşağa aktarılarak günümüze kadar gelmiştir.

Yörede oynanan çocuk oyunlarına baktığımızda bazı oyunların kızlar (evcilik), bazılarının erkekler (çelik çomak), bazılarının ise her iki cins tarafından birlikte (saklambaç, beş taş) oynandığı görülmüştür. Yine bu oyunların bazılarının belli bir nesneyle (taş, çomak, kibrit, ip vb.) oynandığı ve oyunların genellikle mevsim şartlarına uygun olarak seçildiği tespit edilmiştir.

Yörede yapılan alan araştırması sırasında kırk beş adet çocuk oyununa rastlanmıştır: Aç Kapıyı Bezirgân Başı, Adam Asmaca, Beş Taş, Birdirbir, Bom, Buz Kes, Çatlak Patlak Yusuvarlak, Çakı Dikmece, Çelik Çomak, Çember Çevirmece, Deve-Cüce, Dikme Taşı, Dokurcun, Dombiliç, Domuz, El Kızartmaca, El Üstünde Kimin Eli, Enek, Eski Minder, Eşeği Nasıl Suladın, Evcilik, Halka Sokmaca, Hangi Elimde, İsim-Şehir-Hayvan-Eşya, Kelime Türetmece, Kızak, Körebe, Kulaktan Kulağa, Kurt Baba, Kutu Kutu Pense, Menekşe Mendilin Düşe, Nesi Var, Çizgi Taşı, Sıcak-Soğuk, Sinmece, Sitop/İstop, Taş-Kâğıt-Makas, Tıp, Tren Vagonu, Urgan Yarışı, Uzun Eşek, Yağ Satarım Bal Satarım, Yakan Top, Yerden Yüksek, Yesir (K.k. 3, 4, 7, 9, 17, 18, 30, 31, 33, 37, 38, 40, 43, 47, 56, 60, 62,66, 68, 82, 87).

Yukarıda adı geçen oyunların çoğu diğer yörelerde de bilindiği ve oynandığı için burada bu oyunların hepsi tanıtılmayacak; yalnızca birkaçına yer verilecektir:

Bom: Bu oyunun oynanabilmesi için en az iki kişi gereklidir. Ancak kalabalık bir grup ile oynandığında daha zevkli olmaktadır. İki kişi oynandığında karşılıklı, kalabalık oynandığında ise daire şeklinde oturularak oynanır. Sayı saymaya dayalı bu oyun, oyunculardan birinin sayma sayılarını (1,2,3...) saymasıyla başlar. Ardından sırayla diğer oyuncular, seri bir şekilde saymaya devam ederken oyunun başında belirlendiği üzere 5 ve 5'in katlarını ya da 10 ve 10'un katlarını söylemesi gereken oyuncunun o sayı yerine "Bom" demesi gerekir. Bom demeyi unutan, yanlış bom diyen veya bekleyenler oyundan çıkarılır. Hiç yanlış yapmadan sona kalan kişi oyunu kazanır (K.k. 18, 47)

Buz Kes/Don: Kız ve erkeklerin karışık olarak oynadığı bu oyunda sayışma tekerlemeleri ile bir kişi ebe seçilir. Yere eldeki malzemelere göre -tebeşir, yeşil yaprak veya kiremit parçasıyla- büyük bir daire çizilir. Ebe haricindeki kişiler bu dairenin içerisinde toplanır. Ebe ise bir duvar kenarında gözlerini kapatarak 10'a

kadar sayarken diğerk oyuncular daire dışına çıkmadan hareket eder. Ebe saymayı bitirip gözlerini açmadan “Buz kes veya don.” komutu verir ve bütün oyuncular hareketsiz dururlar. Hareket eden oyundan çıkarılır ve ceza olarak ona komik taklitler yaptırılır (K.k. 47, 75).

Çatlak Patlak Yussyuvarlak: Kız ve erkek karışık oynanan bu oyun iki kişi oynandığında karşı karşıya gelerek kalabalık oynandığında ise daire biçiminde sıralanarak oynanır. Oyuncular sağ elleri üst, sol elleri alt kısımda olacak şekilde ellerini üst üste koyar (K.k. 18). Eller birleştikten sonra hep birlikte şu şarkıyı söyleyerek oyunu başlatırlar:

Çatlak, patlak, yussyuvarlak
Kremalı börek, sütlü çörek
Çek dostum çek
Arabani burdan çek
Çek çek amca
Burnun kanca
Al sana bir tabanca
Tabancada kaç kurşun var
Ben biliyorum
On kurşun var
Bir, iki, üç, dört, beş, altı, yedi, sekiz, dokuz, on. (K.k. 47).

Oyuncular bu şarkıyı söylerken her kelimenin sonunda birbirlerinin ellerine vururlar. Şarkının son sayısı söylendiğinde eline vurulan oyuncu oyun dışı kalır (K.k. 47).

Dikme Taşı: Oyuncu sayılarının eşit olduğu iki takım kurularak oynanan bu oyunda takımlar oluşturulmadan önce sayışma yapılarak takım liderleri belirlenir. Liderler istedikleri kişileri takımlarına alır. Her iki takım kendi tarafına aynı sayı ve ölçülerdeki, üst üste konulduğunda kolayca düşmeyecek yuvarlak taşı dizer. Taşlar dizildikten sonra taşların yanından başlayarak on adım geriye gidilip çizgi çekilerek kale oluşturulur. Gruplar kalesini belirledikten sonra oyuncuların sırasıyla karşı tarafın kalesine taş atarak üst üste dikilmiş taşları yıkmaya çalışmasıyla oyun başlar. Taşı yıkmayı başaran oyuncuya bir taş atma hakkı daha verilir. Takım üyelerinden birinin dikili taşı devirememesi durumunda sıra karşı takıma geçer. Oyun yalnızca taşları devirme becerisine dayanmaz. Oyun belirli bazı kuralları vardır: Oyuncuların tek taşla birden çok taşı devirmeyi başardığında “ikilik” demesi gerekir. Bunu rakibinden önce derse üç tane daha taş atma hakkı kazanır. Ancak ikilik demeyi unutursa veya rakibi ondan önce derse yalnızca bir taşı devrilmiş sayılır diğerleri tekrar üst üste konulur. Oyundaki bir diğerk kural ise aynı takımdan olan kişilerin

kendi yıktıkları taş üzerine taş atmaması gerektiğidir. Takım içerisinde birinin yıktığı taş üzerine taş atılırsa yıkılan taş yerine geri konularak hiç yıkılmamış sayılır. Her oyun bitiminde hileli bir durum olmaması için kaleler değişir.



Şekil 6. 1. Dikme taşı oyununda takımlar taş yıkmaya çalışırken

Oyunun en zevkli kısmı burasıdır: Bütün taşları yıkıp oyunu kazanan takım, karşı takımdan seçtiği birinin sırtına binerek yeni kalesinin bulunduğu tarafına geçer (K.k. 44, 62, 66).



Şekil 6. 2. Kaybeden takım üyeleri rakiplerini yeni kalesine taşıırken

Dombiliç: Grup halinde oynanan bu oyunda oyuncular eşit sayıda iki gruba ayrılır. Gruplardan biri kura veya sayışmacayla ebe olduktan sonra yere bir daire çizilir. Bu dairenin içine gruplardaki kişi sayısı kadar taş alınarak üst üste dizilir. Bu taşlardan on on beş adım ileriye atış çizgisi çizilir. Ebe olan grup dairenin yanında beklerken atış yapacak olan grup atış çizgisine geçerek sırayla topu taşlara doğru atarlar. Eğer taşları yıkmayı başarırlarsa ebe olan grup topla onları vurmasın diye kaçmaya başlarlar. Atış yapan grup bir yandan ebe olan gruptan kaçarken bir yandan da yıktıkları taşları üst üste koyup eski haline getirmeye çalışır. Ebe olan grubun topla vurduğu kişi oyun dışı bırakılır, taşları dizemez. Vurulmadan taşları dizebilirlerse “dombiliç” diye bağırıp oyunda öne geçerler ve yeniden atış hakkı onların olur. Eğer vurulurlarsa diğer grup atıcı, onlar ise yeni ebe olur (K.k. 30, 43, 60, 67).

Domuz: Genellikle 10-17 yaş grubu erkeklerin oynadığı bu oyun ağaç dallarından yapılmış sopa ve top şeklindeki ip yumaklarıyla oynanır. Değnekler çabuk kırılmasın diye sert ağaçların -erik, kızcılık vb.- dallarından seçilir. Dalların kabukları soyulduktan sonra isteğe bağlı olarak boyanır. Topa vurmak kolay olsun diye ucuna tahta çakılan bu sopaya “domuz sopası” adı verilir. “Domuz” adı verilen top ise ipliğin top şeklinde sarıldıktan sonra dağılmaması için ateşle birbirine yapıştırılmasıyla elde edilir. Sopa ve top yapıldıktan sonra yere büyükçe bir daire çizilir ve dairenin etrafına eşit uzaklıkta çukurlar kazılır. Çukur sayısı oyunu oynayan kişi sayısından bir eksiktir. Ardından sayışma yöntemiyle ebe belirlenir. Ebe domuzla birlikte ortada beklerken herkes çukurunun başında olur. Ebe domuz sopası yardımıyla domuzu oyunculardan birinin çukuruna sokmaya çalışırken diğer kişi elindeki sopayla bunu engellemeye çalışır. Ebe domuzu hangi oyuncunun çukuruna sokmayı başarırsa o kişi yeni ebe olur (K.k. 16, 30, 70, 78).

Halka Sokmaca: Ağaçtan kesilen uzunca bir dal toprak zemine dikilir. Halka olarak farklı uzunluktaki teller çember haline getirilir. Eğer tel bulunamıyorsa esnek dallı ağaçlardan -çam gibi- kesilen dallar ip yardımıyla halka haline getirilir. Oyunu zorlaştırmak amacıyla halkalar farklı boyutlarda yapılmaya çalışılır. İki kişi veya iki grup halinde oynanan bu oyunda sırayla atış yapılır. En fazla çemberi deliğe sokan kişi veya grup oyunu kazanır (K.k. 27, 38, 66)

Kelime Türetmece: Oyun en az iki kişiyle oynanır. Sayışmaca ile oyuna başlayacak kişi belirlenir. Bu kişi oyunu başlatacak ilk kelimeyi söyler. Diğer oyuncu

ise söylenen kelimenin son harfi ile başlayan yeni kelime söyler. Yeni kelime söyleyemeyen kişi elenir. Oyunu zorlaştırmak için kategori belirlenerek de oynanır. Örneğin; Eşyalarla ilgili kelime türetmece oynanıyorsa Dola(P)ardesü, şehirlerle ilgili oynanıyorsa Samsu(N)iğde gibi kelimeler türetilerek oyun devam ettirilir (K.k. 18, 22, 47).

Seksek/Çizgi Taşı/Leme: Genellikle kızların oynadığı bu oyun yere tebeşir, yeşil ot veya kiremit parçasıyla birbirini izleyen kareler çizilmesiyle oynanır. Kareler aşağıdaki (Şekil 6. 3.) gibi çizildikten sonra çizili alanların içine sağ el ile sırasıyla küçük bir taş atılır. Taş çizili alanların dışına düşer ya da çizgi üzerine denk gelirse sıra diğer oyuncuya geçer. Atışı başarıyla tamamlayan oyuncu tek ayak üzerine seke seke oyuna başlar. Taşın bulunduğu kareye basılmadan atladıktan sonra sekerek gelinip tek tek sayıların üzerine basılır. Sıra iki üç, beş altı ve sekiz dokuz sayılarına geldiğinde ayakların her biri, bir kareye gelecek şekilde basılır. Sonra aynı şekilde geri dönülür, sol elle taş alınır ve bütün kareleri tamamlayan oyunu kazanır (K.k. 18, 31, 76).



Şekil 6. 3. Çizgi taşı oyununa ait oyun şablonu.

Sinmece/Saklambaç: Kalabalıkla oynanır. Sayışmaca ile ebe belirlenir. Ebe olan oyuncu, kale olarak belirlenen bir duvar veya ağaca yüzünü döner. Kalede gözlerini kapatarak belirlenen sayıya kadar sayarken diğer oyuncular da ebenin onları göremeyeceği ve bulamayacağı yerlere saklanmaya çalışırlar. Ebe saymayı bitirince

yüzünü kaleden ayırmadan “Önüm, arkam, sağım, solum, saklanmayan ebe sobe” diyerek yüzünü döner. Saklanan kişileri aramaya başlar. Birisini gördüğünde koşarak kalesine gelir ve bulduğu kişinin önce adını söyler ardından “ebe sobe” diyerek onu yeni ebe adayı yapar. Sonra diğerlerini aramaya başlar. Ebeye görünmeden diğer oyuncular kaleye varırsa ilk yakalanan ebe olur (K.k. 3, 18, 31, 70, 75).

Tren Vagonu: İki kişiyle oynanır. Sayışmaca ile oyuna başlayacak taraf belirlenir. Oyun, oyuncuların ellerindeki kâğıtlara birden dokuzaya kadar sayıları yazmasıyla başlar. Ardından sayışmaca ile belirlenen kişi kâğıdın alt tarafına rakibine göstermeden bir sayı yazar. Rakip sayıyı bilirse çizme sırası ona geçer. Bilemezse başlangıçta kâğıdın üst kısmına yazılan sayının etrafına çizgi çekilerek kare oluşturulur. Bu karelere “vagon” adı verilir. Bütün sayıların çevresi kapatılınca tren yapılmış olur. Treni ilk oluşturan oyunu kazanır (K.k. 18, 47).

Yesir/Yakalamaç: Kız ve erkek karışık oynanan bu oyunda oyuncular eşit sayıda iki gruba ayrılır. Kaçan ve kovalayan grup sayışmaca ile belirlenir. Yakalanan kişiler “yuva” adı verilen bir alana getirilerek esir alınır. Yakalanmayan bir oyuncu esirlere değerse değdiği oyuncu esirlikten kurtularak kaçmaya başlar. Grubun hepsi yakalandığında kaçma sırası karşı takıma geçer (K.k. 16, 44, 68, 82).

6.2.1.1. Oyuncaklar

Çocuklar her yönden (fiziksel, zihinsel ve psiko-sosyal) gelişimlerine katkıda bulunan oyunları oynayabilmeleri için birtakım araçlara ihtiyaç duymaktadır. Oyuncak olarak adlandırılan bu araçlar; çeşitli maddeler kullanılarak yetişkinler veya çocukların kendileri tarafından yapılan, tek ya da grup olarak oynanabilen, çocuğu eğiten, eğlendiren, hayal dünyasını ve el becerilerini geliştiren, paylaşmayı öğreten nesnelere (Özhan, 2005: 231-232) olarak tanımlanmaktadır. Oyuncaklar oynandığı dönemin yaşantısıyla ilgili bilgiler içermektedir. Değişen yaşam koşulları ve teknolojik gelişmeler günümüzde çocuk oyunları ve buna bağlı olarak oyuncakları değiştirmiştir. Geçmişte çocukların oynadığı oyuncaklar, büyükleri veya kendileri tarafından çevrelerinden temin edilen malzemeler ile yapılırken günümüzde ise oyuncaklar elde yapılmayıp hazır sanayi türü oyuncaklar tercih edilmektedir.

Yöredeki oyuncaklara bakıldığında merkezde yaşayan çocukların hazır oyuncaklarla oynadığı, köylerdeki çocukların ise hazır oyuncakların yanı sıra

çoğunlukla kendi yaptıkları oyun araçlarıyla -araba, uçurtma, bebek, düdük vb.- oynadığı tespit edilmiştir.

Şimdiki gibi televizyon, bilgisayar, telefon, bisiklet gibi eğlence araçları köyde ne arardı. Hazırın başına oturup şimdiki gibi alık alık televizyon seyretmek yoktu önceleri. Köydeki çocuklar oyuncağını kendi icat ederdi. Günümüzde ise hazır oyuncaklar var ama çocuklar televizyon ve telefondan kafa kaldırıp bunlara bile bakmıyorlar (K.k. 62).

Geçmişten günümüze yöredeki geleneksel oyuncaklar şu şekildedir:

Araba Direksiyonu: Geçmişte ayçiçeği bitkisinin tohumlarının yani çekirdeklerinin bulunduğu “kelle” kısmı araba direksiyonu gibi yuvarlak olduğu için erkek çocuklarının vazgeçilmez oyuncaklarından (K.k. 62).

“Ellerine ayçiçeğinin kellesini alan çocuklar sıraya geçerdi. Bir kişi hakem olurdu ve ısıklık çalarak yarışı başlatırdı. Ellerindeki kelleleri direksiyon gibi tutan çocuklar da araba olup koşmaya başlardı. Belirlenen yere ilk gelen çocuk araba yarışını kazanmış olurdu.” (K.k. 66).

Bez Bebek: Kız çocuklarının vazgeçilmez oyuncaklarından olan bebekler geçmişte bezlerin içerisine yün veya kullanılmayan kumaş parçalarının doldurulması veya iplerin örülmesiyle yapılmaktaydı (K.k. 67).

Küçükken bez bebekler yapardık. Önce kumaşın bir bölümüne çaputları doldurarak yuvarlak şekil verip alt kısmını iple bağlayarak bebeğin başını yapardık. Ardından düz bir tahta parçası alıp kumaşa yan şekilde koyarak kollarını ve iki ayrı tahta parçasını da bacak kısmına yerleştirerek bacaklarını yapar içini doldurup bebeğimizi tamamlardık. İş süslemeye gelince de iplikten saç yapar, evdeki çaputlardan kıyafetler dikerdik (K.k. 19).

Bilyeli/Bilyalı Araba: Yörede küçük (5-9 yaş) erkek çocuklarının oynaması için büyükleri tarafından tahta arabalar hazırlanır. Bu arabalar, dört tahta tekerleğe, tahta bir gövdeye ve çekmek amacıyla kullanılan kalın bir ipe sahiptir.

“Eskiden alma yoktu her şey elle yapılırdı. Buralarda orman bol olduğu için ağaçtan oyuncaklar yapılırdı. Çocuk yürümeye başladı mı babası hemen ona ağaçtan araba yapardı.” (K.k. 17).

Çocuk tarafından iple çekilerek hareket ettirilen bu oyuncaklar çocukların büyümesiyle yerini bilyeli/bilyalı arabalara bırakır. Bilyalı arabalar yörede daha çok gençler (12-17 yaş) tarafından tercih edilmektedir. Bu arabaların yapımında tahta parçası, sopa, bilyalı rulman ve çivi kullanılmaktadır:

Bilyalı araba için öncelikle düz tahta parçaları bulunur. Bu tahtalar yan yana çakılarak oturak yeri yapıldıktan sonra ön ve arka kısmına tekerlekleri geçirmek için iki sopa çakılır. Bu sopaların ucuna tekerlek görevi yapacak bilyeli rulmanlar takılır. Ön tarafa çakılan sopanın uzun olmasına dikkat edilir. Bu sopa hem ayak koymak için hem de yön tayini yapmak için kullanılır. Arabanın yön tayini öndeki sopanın sağ ve sol ucuna bağlanan iple sağlanır. Arabanın freni ise ayaklardır (K.k. 66).

“Bilyalı arabalarla araba yarışı yapardık. Arabayı kucağımızda yokuşa kadar taşır. Yokuşun tepe noktasına gelince üstüne oturup kendimizi yokuş aşağı bırakırdık. Yokuşun sonuna ilk varan yarışı kazanırdı.” (K.k. 30).

Bozanak: Bozanak, bir ağaç dalının yontularak koni biçimine sokulması ve sivri kısmına çivi çakılmasıyla yapılan oyuncaktır. Genellikle erkek çocuklarının tercih ettiği bu oyuncağın gövdesine sarılı bir ip bulunur. Bu ipin çekip fırlatılmasıyla bozanak dönmeye başlar. “Ahşap topaç” olarak da bilinen bu oyuncağın yerini günümüzde plastik topaçlar almıştır. Her iki oyuncak da bazen sadece eğlenmek amacıyla bireysel olarak oynanırken bazen de çocuklar toplanıp hep birlikte topaç döndürme yarışı yapar. Oyuna başlamadan önce kaybedene verilecek ceza ve kazanana verilecek ödül belirlenir. Bir kişinin “başla” komutuyla birlikte herkes aynı anda topaçlarını döndürmeye başlar. Hiç durmadan en uzun süre topacı dönen oyuncu oyunu kazanır (K.k.70, 75, 86).

Fırıldak: “Eski sele, sepet veya çitlerin örgülerinin herhangi birinin ortasına iki delik açıp buraya ip geçirilirdi. İp deliğin arasına sarılarak fırıldak hazır hale getirilirdi. Daha sonra iki elle sertçe çekilen ipler sayesinde fırıldaklar döndürülerek zaman geçirilirdi.” (K.k. 62).

Fildişi/Enek/Bilye/Misket: Çocukların oyun oynamak için kullanıldığı taş, cam ve plastikten yapılan küçük yuvarlak toplara yörede fildişi, enek, bilye veya misket isimleri verilir. Yörede genellikle erkek çocuklarının tercih ettiği bu oyuncak, geçmişte olduğu gibi günümüzde de çocukların oyunlarının vazgeçilmezidir.

Yirmi otuz tane bilye dizildikten sonra bir adet bilyeyle diğerleri vurulmaya çalışır. Sıranın en başındaki bilyeyi vuran ya da en çok bilye dağıtan oyunu kazanır. Başka bir bilye oyununa göre ise toprak bir zemine ufak bir kuyu kazılır ve içerisine bilye yerleştirilir. Sırayla kuyuya bilye atılarak içeridekiler dışarıya çıkarılmaya çalışır. Dışarıya çıkarılan bilyeler onu çıkaran oyuncunun olur (K.k. 47).

Sapan: Erkek çocuklarının vazgeçilmez oyuncaklarından olan sapanlar yörede “kuş rastiği” olarak da adlandırılmaktadır. Her ne kadar avlanmak için yapıldığı

söylense de kuş avlamaktan ziyade nişan vurma ya da taşı en uzağa fırlatma yarışmalarında kullanılır (K.k. 62).

Çatallı ağaç dalları bulunur. “Y” biçiminde olan bu dalın alt kısmı elle tutulurken dalın çatal kısmına birer karış uzunluğunda iki lastik bağlanır. Lastiklerin uç kısmına her iki tarafı delinmiş meşin bağlanarak sapan hazır hale getirilir. Bir elle dalın sapı tutulur, diğer elle meşine taş yerleştirilir ve gerdirilerek vurulacak yer belirlenip meşin serbest bırakır, taş fırlar (K.k. 30).

Sopadan At: “Geçmişte at sadece köyün zenginlerinde olurdu. Evinde atı olan çocuklar atlara biner gezip tozardı. Olmayanlar ise ata binme zevkini ancak ağaçtan kopardıkları dallardan alırlardı. Ağaç dallarını ata biner gibi bacak arasına alır ve sopaları “deh” diye kamçılıyarak at yarışı yaparlardı.” (K.k. 16).

Top: Günümüzde birçok farklı çeşidi bulunan topun geçmişte bez ve kıl olmak üzere iki çeşidi vardı. Bez top, eski çaputların sarılarak yuvarlak hale getirilmesiyle yapılırdı. Kıl top ise ahırdaki hayvanları kaşımak için tarandıktan sonra tarağın ucunda biriken hayvan tüylerinin yuvarlanmasıyla -tüyün çokluğuna göre pinpon ya da futbol topu büyüklüğünde- keçe toplar yapılırdı. Bu toplarla yakar top, istop, ortada sıçan gibi oyunlar oynanırdı. (K.k. 62, 66).

6.1.2. Yetişkin Oyunları

Çıngırşak³²: Yörede geçmişte dinî bayramlarda köy meydanlarına köyün erkekleri tarafından ağaçtan oyun aracı kurulurdu. Genellikle genç ve yetişkin erkeklerin eğlenmesi için kurulan bu oyun aracı ilkel tahterevalliye benzerdi.

Toprak zemin kazılıp oyuncağın direği dikilir. Direğin sağlam olması için etrafına destekler çakılır. Oyuncağın esas yeri olan gövde için dört beş metre uzunluğunda kalınca bir sırk bulunur. Sırığı ana direğe sabitleyebilmek için orta kısmı delinir. Oyuncağa bindikçe çıngır çıngır etsin diye delinen yere kömür konulduktan sonra kalas yatay şekilde ana direğe sabitlenir (K.k. 9).

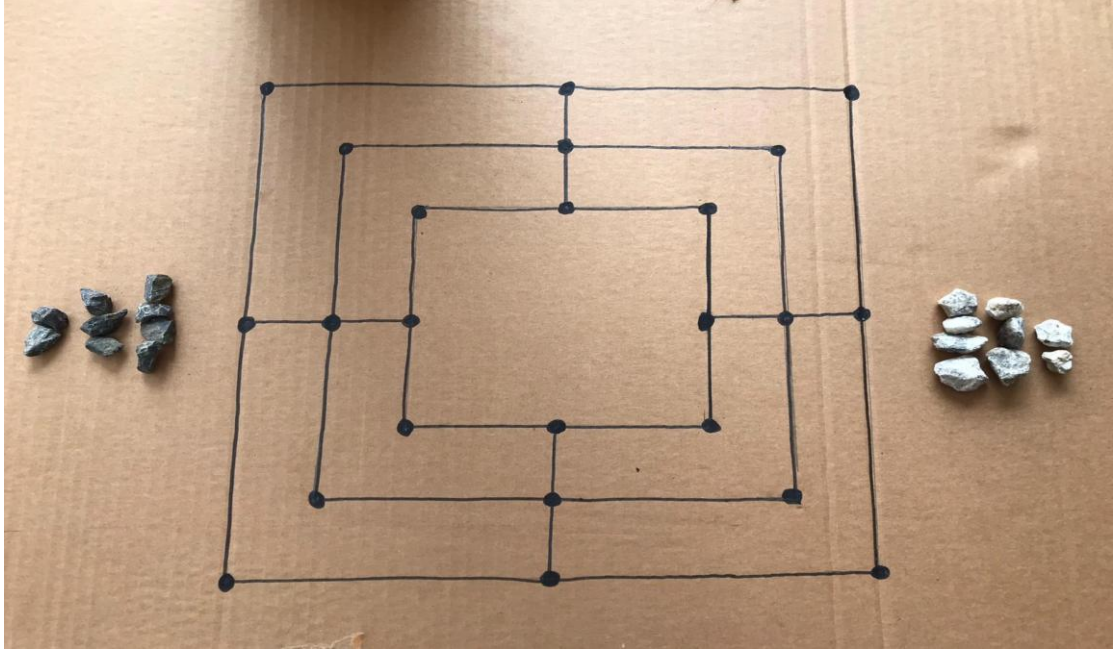
Adını dönerken çıkan “çıngır çıngır” seslerinden alan bu oyuncağa binen oyuncular karşılıklı olarak göğüslerini kalasa yasladıktan sonra ayaklarıyla kendilerini iterek hem tahterevalliye binmiş gibi aşağı yukarı hareket eder hem de kendi etrafında dönerlerdi.

“Eskiden köylerde bayram denilince akla çıngırşak yarışmaları gelirdi. Genç delikanlılar toplanıp çıngırşağa binerdik. Karşıdaki kişi pes edene kadar dönmeye

³² Günümüzde sadece belirli yaş grubundaki (65 ve üzeri) erkekler tarafından bilinen bu oyunun genç kesim tarafından bilinmediği ve oynanmadığı tespit edilmiştir.

devam ederdik. Karşımızdakini çabuk pes ettirmek için aşağı yukarı hareket ederek oyuncu hızlandırırđık.” (K.k. 52).

Dokurcun: Dokuztaş olarak da bilinen bu oyun yörede genellikle yetişkinler tarafından oynanır. Bu oyun, iki kişinin farklı renkli -birinin siyah, birinin beyaz- taşlarını bir sıraya dizmesine dayalıdır. Oyun bir kâğıt üzerine çizilen şu şablon (Şekil 6. 4.) üzerinde oynanır.



Şekil 6. 4. Dokurcun oyununa ait oyun şablonu.

Öncelikle kura veya sayışmaca yöntemiyle oyuna başlayacak kişi belirlenir ve bu kişi ilk taşını oyun kâğıdı üzerine koyarak oyunu başlatır. Rakipler sırayla ellerindeki dokuz taş bitene kadar oyun kâğıdına taşlarını yerleştirir. Taşların hepsi oyun kâğıdına yerleştirilmeden hamle yapılmaz. Oyundaki amaç her oyuncunun yatay veya dikey olarak üç taşını yan yana getirerek rakibinin bir taşını oyun dışı bırakmasına yani “kırmaya”na dayanır. Bu nedenle rakibin üç taşını yan yana getirmesi engellenmelidir. “Kilitlenmiş” yani aynı renkli üç taş çizgi kanalında bir araya getirilmişse oyun dışı bırakılmaz. Oyundaki taşlar hareket ettirilirken yalnızca birbirine bağlı çizgi kanalları üzerindeki noktalara oynatılmaktadır. Bu kural sadece oyun kâğıdında üç taş kalan oyuncu için geçerli değildir. Oyun kâğıdında üç taş kalan oyuncu, oynama sırası ona geldiğinde bu taşları isteği yere oynatabilir. Oyun bir tarafın iki taş kalana kadar devam eder. Oyun alanında iki taş kalan oyuncu oyunu kaybeder (K.k. 18, 38, 67).

Kibrit: Genellikle erkeklerin oynadığı bu oyun en az dört kişiyle oynanır. Daire şeklinde oturulur ve ortaya sofra alınarak oyuna hazırlık yapılır. Oyuna başlayacak kişi sayışmaca ile belirlendikten sonra kibriti havaya atarak oyunu başlatır. Kibrit kutusunun her yönüne isimler -hâkim, jandarma, davacı, hırsız- yazılarak oynandığı gibi kibritin üstüne isim yazmadan yönüne göre isimler tayin edilerek de oynanır. Kibrit kutusu sırayla havaya atılır. Kutu dik düşerse oyuncu hâkim, yan tarafları üzerine düşerse jandarma olurken kibritin düz iki tarafı üzerine yazılan isimlere göre -hangi tarafa düşerse- ya davacı ya da hırsız olur. Ardından davacı, hırsız şikâyet eder. Jandarma hırsızı yakalar, hâkim ise ceza verir. Ceza genellikle “topuz” veya “cop” adı verilen -ucu bağlanmış- havluyla el içine vurularak ya da tokat atılarak verilir. Oyunun sonu yoktur (K.k. 16, 30, 44, 66)

Yüsük: Kadın ve erkek karışık oynanan oyunlardandır. Yörede bu oyun çoğunlukla fincan kullanılarak oynansa da fincan bulunamadığında her türlü eşya -kasket, mendil, havlu, bez, vs.- ile oynanabilir (K.k. 16, 30, 39, 58, 66).

Altı tane cevizin içi açılır. İçleri boşaltıldıktan sonra açık kısımları aşağı gelecek şekilde on iki yarım ceviz büyükçe bir tepsiye kapatılır. İki grup şeklinde oynanan bu oyunda yazı tura ile belirlenen gruptan bir kişi bir mısır danesini, boncuğu veya bir yüzüğü ceviz kabuklarından birinin altına yerleştirir. Rakip gruba üç hak verilir. Saklanan nesneyi bulabilirlerse sıra kendilerine geçer. Bulamazlarsa tekrar boncuğu aynı grup saklar ve bir puan kazanır. En az puanı alan grup oyunu kaybeder (K.k. 66).

6.1.3. Seyirlik Oyunlar

Radyo ve televizyonun olmadığı dönemlerde; akşam oturmaları, düğün, bayram, hasat dönemleri ya da mevsim dönümlerinde hoş vakit geçirmek amacıyla Anadolu halkının kültürel birikimlerini sergilenmesine dayanan ve “oyun çıkartma”, “oyun yapma” olarak adlandırılan tiyatro etkinliklerine köy seyirlik oyunları adı verilmektedir (Karadağ, 1978: 9). Toplumun gündelik sorunları, dert ve tasaları, kaygıları, sevinçleri, üretim ve tüketim çabaları, töre ve törenleri kısacası halkın yaşamıyla bütünleşmiş her şeyi içeren bu oyunlar gelip geçici eğlenceler değildir (Boratav, 1969: 244).

Köy halkının işten güçten başını kaldırıp bir araya gelme, eğlenme zamanı olmadığı için genellikle toplanma vesilesi olan düğün veya hasat sonlarında gerçekleştirilen seyirlik oyunlar, geleneksel Türk tiyatrosunun ilkel şeklini oluşturmaktadır. Oyunların sergilenmesi için özel bir yer ve zamana ihtiyaç olmadığı gibi oyunun icracıları da profesyonel kişiler değil, halktır. Seyirlik oyunlar kılık

değiştirme, kişileştirme –hayvan taklitleri-, maske, müzik ve halk oyunları gibi farklı birçok unsuru içermektedir (Çağınlar, 2002: 2). Bu oyunlarda genellikle toplum içerisinde rastlanan veya rastlandığında hoş karşılanmayacak durumlar –tarla sınırlarının değiştirilmesi, alınan borcun geri ödenmemesi, fiziksel bir engelin dalga konusu edilmesi, kız kaçıрма vs.- gülmeceye dönüştürülerek seyirciye sunulmaktadır (Basat, 2014: 99). İcracıların doğaçlama oynadıkları bu oyunlar ufak tefek farklılıklar içerse de mutlaka sonu aynı şekilde bitirilmeye çalışılarak verilmek istenen mesaj seyircilere iletilir. Alaçam yöresine ait bazı seyirlik oyun örnekleri şunlardır:

Ayı Oyunu: Geçmişte hemen hemen her gece düğününde -kına gecesi- oynanan bu oyunda bir kişinin ayı kılığına girmesi ve ayı taklidi yapmasından dolayı halk tarafından bu oyun “Ayı Oyunu” olarak adlandırılmıştır. Erkekler tarafından icra edilen bu oyun ayı ve oynatıcısı olmak üzere iki kişiyle sergilenir (K.k. 24, 65, 66, 78).

Ayı kılığına girecek olan kişinin sırtına hayvan postu sarıldıktan sonra yüzüne ya çuval geçirilir ya da yüzü soba karası ile boyanır. Ayrıca boynuna küçük çanların olduğu bir kolye veya yular takılır. Ayı oynatıcısının ise özel bir kıyafeti yoktur ancak elinde bir sopa ve tef başında ise şapkası olur (K.k. 78). Hazırlanan oyuncular meydana gelip ortada birkaç tur attıktan sonra ayıcı, gerçek ayı oynatıcıları gibi ayısına bazı komutlar verir. Bu komutlar genellikle topluluğu güldürme amacı taşımaktadır:

Oynatıcı ayıya: “Eskiden kızlar, erkek görünce ne yaparlardı göster bize.” der. Ayı hemen arkasını döner, ellerini yüzüne kapatır, utangaç davranışlar sergiler. Oynatıcı bu defa “Peki şimdiki kızlar, erkek görünce ne yapıyorlar göster bize” der. Ayı başlar kahkaha atmaya ardından kıvrılarak yürür ve nazlı davranışlar sergiler. (K.k. 66).

Oyunun devamında oynatıcı, ayının yularından çekerek onu ortaya getirir ve tef çalarak ayıyı oynatır. Ayı ara sıra homurdanarak seyircilere saldırır. O zaman oynatıcı elindeki sopayı kullanır. Seyircilerden ayıya laf atıp kızdıranlar olduğunda da sopasını kullanır. Oyunun sonunda oynatıcı, başındaki şapkayı çıkarır ve yularından tuttuğu ayısıyla birlikte seyircileri gezerek bahşiş toplar. Vermeyen olursa ayı onlara saldırır. Oyun bu şekilde bitirilir (K.k. 24, 65, 66).

Berber Oyunu: Düğünlerin köylerde değil de ilçe veya şehir merkezlerindeki salonlarda yapılması, damat tıraşı geleneğinin ortadan kalkması gibi nedenlerden

dolayı berber oyununun günümüzde kaybolmaya yüz tuttuğu tespit edilmiştir (K.k. 17, 65, 66, 83).

“Güvey tıraşları, şimdiki gibi berbere gidilip yapılmazdı. Düğün sabahı berber gelir, damadın evinin önünde damadı tıraş ederdi. Damat tıraş edilmeden önce genellikle arkadaşları berber oyunu çıkararak tıraşa katılanları eğlendirirlerdi.” (K.k. 66).

Bir kişi berber olur. Evin harman yerine kurulan masaya tıraş için kullanılacak malzemeler -firça, keser, balta, makas vs.- konulur. Masanın arka kısmına yerleştirilen sandalyeye damat oturtulur. Damadın kıyafetine zarar gelmesin diye üzerine masa örtüsü serilir. Temizlik fırçası sabunlanarak damadın yüzüne sürülür. Yüzü köpüklenen damat baltayla tıraş edilir. Ara sıra balta damadın boynuna doğru götürülerek bahşiş vermezse berberin elinden kayabileceğiyle tehdit edilerek etraftakiler güldürülür (K.k. 17, 65, 66, 83).

Ehtiyar/İhtiyar Oyunu: Geçmişte genellikle gece düğünlerinde erkekler tarafından oynanan bu oyun başkarakteri olan yaşlı adam dolayısıyla ehtiyar/ihtiyar oyunu olarak bilinir. Oyunda yaşlı bir adam, iki kızı, Arap ve doktor karakterleri vardır. Yaşlı adam olacak oyuncu, yüzüne pamuktan sakal yapıp üzerine eski kıyafetler giyer. Eline değnek alır, sırtına ise yastık koyar. Yaşlı adamın kızları olacak iki oyuncu elbise giyip başlarına eşarp takar. Arap kılığına girecek oyuncunun yüzü kömür veya tencere karası ile boyanır. Üzerindeki kıyafetler de siyah renkli olur. Bu oyuncunun elinde dayağı vardır. Doktor ise üzerine beyaz bir önlük giyer. Önlük yoksa omuzlarına beyaz örtü örtülür (K.k. 10, 66, 78, 86).

Oyuncular kılık değiştirdikten sonra önce yaşlı adam ve kızları meydana gelir. Onlar meydanda gezerlerken Arap görünür. Kızlar Arap’a cilve yapar, Arap da onlara sarkıntılık eder. Bunu fark eden yaşlı adam Arap ile kavgaya tutuşur. Arap elindeki dayakla adamın sırtına vurup adamı öldürür ve kızın birini alıp kaçar. Diğer kızın feryatlarını bir doktor duyar. Hemen gelip adama müdahale eder ve iyileştirir. Yaşlı adam elindeki değneği bacaklarının arasına alır ve ata biniyormuş gibi yaparak Arap’ın peşine düşer. Bir süre kovalamaca olur, sonra adam kızını kurtarır ve böylece oyun bitirilir (K.k. 10, 66, 78, 86).

Kurt ve Koyun Oyunu: Oyunun dört temel karakteri vardır. Bunlar kurt, koyun, köpek ve çobandır. Kurt, koyun ve köpek olacak oyuncular eldeki

malzemeler yardımıyla kılık değiştirir. Kurt ve köpeğin üzerine post atılırken koyun olacak kişilerin üzerine de beyaz çarşaf örtülür. oban olacak kişinin üzerinde kepenek vardır (K.k. 65). Oyun gereği oban bir köşede uyuduğu sırada kurt gelip koyun sürüsünün içerisine dalar ve bir koyunu kaptığı gibi kaçmaya başlar. Köpek fark edip peşinden gidene kadar kurt koyunu yer. Bir süre sonra karnı acıkan kurt yine sürüye dalar ve bir koyun kaçırır. Köpek havlayarak çobanı uyandırır. oban ve köpek, kurdu kovalamaya başlar. Bu kovalamanın yapılmasındaki amaç seyirciyi güldürmektir. En sonunda oban elindeki kuru sıkı tabancayla kurda ateş edip onu öldürür ve oyun biter (K.k. 24, 65).

Para Nakli Oyunu: Akşam oturmaları esnasında iki kişiyle oynanan bu oyun paranın bir tabaktan diğer tabağa aktarılmasına dayanır. Oyun içinde oyun barındıran bu eğlencede iki oyuncudan biri kendine yapılacaklardan habersizdir. Işıklar kapatılır, tabaklardan birinin altına kömür karası sürülerek oyundan habersiz kişinin eline verilir. Paralar bir tabaktan diğerine dua edilerek aktarılır. Parayı kendi tabağından diğerine sorunsuz aktaran kişi elindeki tabağın tamamını sıvazladıktan sonra min diyerek elini yüzüne sürer. Oyundan habersiz kişinin yüzünün iyice karardığı düşünüldüğünde işıklar açılır, kahkahalar kopar ve oyun burada son bulur (K.k. 62).

Tarlada Sınır Nizası Oyunu: Genellikle akşam oturmaları esnasında erkekler tarafından oynanan bu oyun tarla sınırı kavgalarının güldürü unsurlarıyla süslenerek sunulmasına dayanır. Oyunun eğlenceli kısmı çuval olacak kişilerin başlarına geleceklerden habersiz olmasıdır. Bu oyunun sergilenmesi için tarla sahibi rolünü icra edecek iki kişi, çuval olacak iki kişi ve iki âdet sopa gereklidir. İki komşu köylü tarlalarının sınırı yüzünden anlaşmazlığa düşer. “Sınır bu taştı, şu ağatı...” diye kavgaya tutuşurlar. Bir süre sonra onlar susar ellerindeki sopalara konuşmaya başlar. Anlaşmalı olan tarla sahipleri birbirlerine nazikçe vururken sırtlarındaki çuvala isabet eden vuruşlar ise oldukça şiddetlidir. Sırta erzak çuvalı niyetine sımsıkı bağlanmış kişiler oyunun başında yiyecekleri dayaktan habersiz oldukları için urgandan kurtulup kaçmaya çalışırken seyirciler gülmekten yerlere yatarlar. Oyun bir süre daha bu şekilde srdrldkten sonra tarla sahipleri barışır ve oyun bitirilir (K.k. 62).

Topal Oyunu: Diğer oyunlardan farklı olarak bu oyun günümüzde de sıklıkla sergilenir. Genellikle düğünlerde kadın kılığına girmiş erkek oyuncular tarafından sergilenen bu oyun, “topal şarkısı”nın almasıyla başlar. Oyuncu elinde bir değnekle

meydana gelir ve bir ayağını yan çevirerek topal biriymiş gibi dans etmeye başlar. Bir süre sonra değneğiyle oturan seyircileri dürterek oyuna kaldırır. Şarkının bitmesine yakın oyuncu damadın peşine takılır. Bahşiş alana kadar damadın önünde oynar ve ona rahat vermez (K.k. 6, 18, 36).



Şekil 6. 5. Topal oyunu (Bayram Aslan'ın (K.k. 6) özel arşivinden alınmıştır.)

Turşu Suyu Satma Oyunu: Genellikle erkekler tarafından akşam oturmaları esnasında oynanan bu oyun için gerekli kişi ve malzemeler şunlardır: Turşu suyu satacak bir satıcı, turşu küpü olacak bir kişi, turşu suyu içecek müşteriler, su kabı, bardak ve urgan. Turşu küpü olarak satıcının sırtına bağlanacak kişinin başına geleceklerden haberi olmayan biri olması gerekir. Kişiler ve malzemeler temin edildikten sonra bir annenin bebeğini sırtına bağlaması gibi turşu küpü olacak kişi satıcının sırtına bağlanır. Turşu küpü olan kişinin oyun sırasında başına gelecek şeylerden kolayca kaçamaması için sağlam bir ip -genellikle urganla- satıcının sırtına bağlanmasıyla oyuna başlanır (K.k. 62).

Satıcı, eskinin şerbetçileri gibi sırtında turşu küpü niyetine bağlı kişi, elinde su dolu bir ibrik ve bardakla “Çok güzel turşu sularım var. İçen yok mu? Turşucu geldi!” diye bağırarak odanın içerisinde dolanır. Müşterilerden biri “Ver bakayım bir bardak turşu suyu.” der. Satıcı “Beğenmezsen para vermezsin.” diyerek ibrikten bir bardak su doldurup turşu suyu diye müşteriye verir. Müşteri bir yudum alır almaz hemen yüzünü ekşiterek “Bu ne be! Çok iğrenç bir tadı var. Ben bunu beğenmedim.

Al bunu da bana ötekinden ver bakayım.” der. İşte oyunun bütün esprisi burada başlar. Satıcı müşterinin beğenmediği turşu suyu dolu bardağı geri alır ve “Ziyan olmasın bari.” diyerek kendi kafasının üstünden beri sırtındaki turşu küpüne döker. Bu oyun, sırta bağlanan turşu küpü iyice ıslatılana kadar devam eder (K.k. 62).

Günümüzde köy seyirlik oyunlarının teknolojik gelişmeler ve kırsaldan kente göç gibi nedenlerle hızlı bir biçimde kaybolduğu tespit edilmiştir. Geçmişte yaygın bir şekilde oynanan oyunlardan sadece birkaçının günümüzde sergilendiği derlenen bilgiler arasındadır. Yörede yapılan gözlem ve görüşmeler, seyirlik oyunların sergilenme yerleri olan akşam oturmaları ve düğünlerin eskisi gibi olmadığını göstermiştir. Bu durum da geleneksel tiyatroya zarar vermiştir.

6.1.4. Halk Oyunları ve Çalgı Aletleri

Halk oyunları, folkloru oluşturan yapı taşlarındandır. Ait olduğu toplumdaki kişilerin hayata dair hislerini, duygu ve düşüncelerini, gelenek ve göreneklerini içinde barındırarak bunları dans ve müzik eşliğinde kuşaktan kuşağa taşıyan oyunlardır. Kısacası bu oyunlar, diğer halk bilgisi ürünleri gibi geleneğin devamını sağlayan, ait olduğu toplumun kültürel göstergeleri, bir kimliğin ifade edilmiş şekli ve toplumun aynası olma özelliklerini bünyesinde barındırmaktadır (Güzeloğulları ve Ertural, 2006: 1073). Başlangıçta yağmur yağdırmak, bereket niyaz etmek, hastalıkları def etmek, av hayvanlarını kendine çekmek için oynanan bu oyunlar zaman içerisinde birçok işlevini kaybederek yalnızca eğlence aracı olarak toplumda yer almıştır (Alangu, 1983: 226-228).

Yöredeki halk oyunları incelendiğinde icra ortamlarının genellikle düğün, sünnet ve asker eğlenceleri olduğu tespit edilmiştir. Bu oyunların oynanmasındaki başlıca gaye; eğlenmek, eğlendirmek ve eğlencenin artarak çoğalmasını sağlamaktır. Oyunlar geçmişte davul, zurna, bağlama ve dare eşliğinde sergilenirken günümüzde davul ve zurnaya ek olarak yeni teknolojiyle gelişen dijital klavyeli orkestraların ön planda olduğu gözlenmiştir. Alaçam’da kullanılan başlıca çalgı aletleri; bağlama, kaval, dare, davul ve zurnadır (K.k. 9, 17, 24, 35, 38, 48, 66).

Bağlama/Saz: Halk müziği ve çalgısı denildiğinde ilk akla gelen bağlamadır. Bağlama, türkü ve oyunların geleneksel eşlikçisidir. Tekne ve sap olmak üzere iki ana bölümden oluşan bağlamanın tekne adı verilen bölümü; armut biçimindedir ve ağaç gövdesinden oyularak yapılır. Sap ise sert bir ağaçtan yapılarak gövdeye

yapıştırılan parçadır (Şen, 1998: 161-162). Bağlamalarda bulunan tel sayısı genellikle değişiklik gösterse de yörede kullanılan bağlamalarda yedi tel bulunur. İki adet ikişerli ve bir adet üçerli olarak gruplandırılan tellerin üzerine tezene ile vurularak ses çıkarılır.

Dare: Geçmişte özellikle kadın eğlencelerinde -kına gecesi- kullanılan vurmali bir çalgıdır. Davul gibi kasnak üzerine deri gerilerek yapılan bu çalgı aletine yörede ayrıca “def/tef” adı da verilmektedir (K.k. 5, 67).

“Mal mumbarı bir kasnağa gerilerek def yapılırdı.” (K.k. 67)

Dare elek kasnağına hayvan işkembesinin kaplanmasıyla yapılan bir çalgı aletiydi. Hayvanın işkembesi ıslakken eleğe dikilir ve kurutulduktan sonra bu alet kullanılırdı. Eğlence sırasında dare ses vermemeye başlayınca ateşte ısıtırlardı. Isıtılan deri gerilir ve ses vermeye başlardı. Kınalarda iki üç tane kadın dare çalıp mani söyleyerek ve türküler çağırarak ortalığı neşelendirirdi (K.k. 5).

Davul ve Zurna: Davul ve zurna halk oyunlarının ayrılmaz ikilisidir. Davul çeşitli ağaçlardan -ceviz, çam, ıhlamur vb.- yapılan kasnak ve bu kasnağa gerilen hayvan -genellikle dana- derisinden oluşmaktadır. “Tokmak” ve “çubuk” adı verilen araçların sert ve ritimli şekilde vurulmasıyla davul çalınır. Zurna ise gövde ve sipsi olmak üzere iki parçadan oluşan üflemeli bir çalgıdır (K.k. 75).

Yukarıda da belirtildiği üzere Alaçam yöresinin eski düğünlerinde davul ve zurna çalınır. Düğün sahipleri ve düğüne katılanlar bu çalgı aletlerinin çıkardığı nağmeler eşliğinde oyunlar oynar. Düğüne gelen misafirleri davulcu ve zurnacı karşılar, düğün alanına kadar onlara eşlik eder, bahşişlerini alana kadar başlarında çalgı çalmaya devam ederler. Gelen misafirler hem çalgıların başlarında çalınmasından kurtulmak hem de çalgıcıların hünerlerini göstermesi adına bahşişleri değişik şekillerde -taşın altına sıkıştırarak, davulun ipine takarak vb.- koyarlar (K.k. 19, 67).

Kaval: Geçmişte çobanların hayvanları otlatırken çaldıkları enstrüman olduğu için “çoban çalgısı” olarak da bilinmektedir. Üflemeli bir çalgı olan kaval, sert ağaçların -şimşir, meşe, gürgen ve erik- çeşitli işlemlerden geçirilmesiyle yapılır. Çobanların kendi ürettikleri ve yanlarından eksik etmedikleri kaval, hayvan sürülerini otlatma esnasında onları sevk ve idare etmek için kullanılmaktadır. Hayvanların özellikle koyunların bu sestem etkilendikleri ve kavalın nağmeleriyle

çobanın direktiflerine uyduklarına inanılmakta ve bununla ilgili yörede Çoban ve Ağa Kızı Hikâyesi³³ anlatılmaktadır (K.k. 17, 24, 38).



Şekil 6. 6. Kızlan Mahallesi sakinlerinden Sedat Çiçek kaval çalarken (Hasan Büyükkaya'nın (K.k.14) özel arşivinden alınmıştır)

Yöredeki halk çalgılarının ardından halk oyunlarına göz atıldığında Karadeniz Bölgesi'nde yaygın olarak oynanan horon ve halayın yörenin genelinde de en fazla oynanan oyunlar arasında olduğu görülmektedir. Horon, toplulukla oynanan oyunlardan biridir. Bu oyunu oynayacak kişiler, bir dizi halinde sıralanarak birbirlerinin omuzlarından veya parmaklarından tutunurlar. Genellikle kemençe eşliğinde oynanan bu oyunun olmazsa olmazlarından bir diğeri ise Karadeniz ağzıyla söylenen türkülerdir. Ayrıca kemençeye davul ve tulum gibi çalgıların da eşlik ettiği olur. Halay ise horon gibi insanların bir dizi halinde sıralanarak birbirlerinin omuz, el ve parmaklarından tutunarak oynadığı oyunlardandır ancak horondan farklı olarak halaya genellikle davul zurna eşlik etmektedir. Halay baştaki kişinin komutuyla yönetilir ve bu oyunun olmazsa olmaz aracı mendildir.

Diğer halk oyunları ise şu şekildedir: Çiftetelli, Damat Halayı, Delilo Halayı, Ellik, İkileme Halayı, Kır Koca, Köroğlu, Lillari, Mevlana, Ninna, Roman, Sallama, Sarı Kız, Sözlü Halay, Telgrafın Telleri, Temirağa Halayı, Tombul Gelin. (K.k. 18, 19, 23, 37, 43, 62, 66, 72, 75).

³³ Çoban ve Ağa Kızı Hikâyesi için bk. s. 66-68.

Yukarıda sayılan geleneksel halk oyunların yanı sıra yöredeki Alevi ve Mübadil halk, eğlencelerinde kendi kültürlerine ait halk oyunlarını oynamaktadır: Alevi köylerinde yapılan düğünlerin ve şenliklerin vazgeçilmezi yöresel ifadeyle “Zamah Oyunu”dur.



Şekil 6. 7. Umutlu Mahallesi'nde düzenlenen Nevruz Bayramı'nda köy sakinleri zamah oynarken (Alaçam Kaymakamlığı)

Bu oyunun Alevi Bektaşî kültürünün içerisinde yaşatılan Cem Törenlerinde icra edilen semah ritüelinin bir yansıması olarak yöredeki düğünlerde uygulanabilir folklorik bir unsura dönüştüğü görülmüştür:

Köylerimizde yapılan çoğu düğünde Zamah Oyunu oynanıyor. Alevilerin ibadet şekli semaha benzer hareketler içerdiği ve adı semah kelimesine çok benzediği için Alevi oyunu olduğu söylene de günümüzde bu artık geçerli değildir. Bu oyun, oynayanların çoğu için dini bir anlam taşıyor. Bu da bildiğiniz halay, horon ve kasap havası gibi oyundur (K.k. 66).

Kadın ve erkekli oynanabilen oyunlardan olan Zamah'ı oynayacak kişiler daire şeklinde sıralandıktan sonra davul zurna eşliğinde çeşitli figürler sergileyerek ve yavaştan hızlıya doğru dönerek bu oyunu icra etmektedir.

Mübadillere ait halk oyunlarının ise yöredeki genel oyun kültüründen ayrılan en büyük özelliği; düğünlerinde ön plana çıkan davul zurna takımı eşliğindeki geleneksel Hora, Karşılama, Zigoş, Kabadayı/Debreli Hasan, Kasap ve Rumeli türündeki oyunlarıdır (K.k. 5, 28, 48). Bu oyunlar icra bağlamında incelendiğinde belirli bir düzenle sergilenmektedir: Oyunlara genel olarak Zigoş adı verilen oyunla

başlanır. Bu oyunu sırasıyla Karşılama, Kabadayı ve Kasap oyunları takip eder. Bu sıralama sonrasındaki oyunlar ise Üçayak, Sallama, Rumeli, Sarıkız ve Çiftetelli'dir (Özbilgin, vd. , 2013: 3-5).

6.2. Geleneksel Sporlar ve Spor Araç Gereçleri

Yörede geçmişten günümüze canlılığını koruyan bir diğer eğlence türü ise güreştir. Güreş, iki kişinin karşılıklı olarak hiçbir malzeme ve araç kullanmaksızın belirli kurallara ve süreye bağlı olarak belirlenen bir alan içerisinde, tüm güçlerini kullanarak birbirlerinin sırtını yere getirmesi veya teknik olarak üstünlük sağlamasına dayalı bir spordur (Güven, 1982: 452)

Yörede geçmişte hemen hemen her toplantıda -düğünlerde, bayramlarda vb.- güreşler düzenlenirken günümüzde sadece şenliklerde ve profesyonel kişiler tarafından güreş müsabakaları yapılır hâle gelmiştir. Bu durumun sebebi olarak günümüzde düğün mekânlarının değişmesi, zamanın kısalması ve düğün sahipleri için güreş düzenlemenin ekonomik maliyetinin yüksek olması gibi nedenler gösterilmektedir (K.k. 16, 30, 36, 66). Günümüzde yörenin genç nüfusu fazla olmamasına rağmen halkın güreşe olan tutkunluğunun devam ettiği ve erkek çocuklarının güreşmesi için küçük yaşlardan itibaren desteklendiği görülmüştür. İki erkek çocuk yan yana geldiğinde büyükleri tarafından “Haydi bir güreşin de gücünüzü görelim” denilerek çocukların güreşe tutuşmaları için teşvik edildiği kaynak kişilerden öğrenilen bilgiler arasındadır (K.k. 17).

Güreşi genç kuşaklara sevdirmek amacıyla geçmişte yalnızca büyükler arasında düzenlenen güreş müsabakalarına ek olarak günümüzde küçüklerin de güreşebileceği müsabakalar tertip edilmeye başlanmıştır. Yörede düzenlenen güreş müsabakalarının “Yağlı Güreş” ve “Karakucak Güreşleri” olduğunu tespit edilmiştir. Bu güreşlerin tanıtımına geçmeden önce güreşlerdeki ortak özelliklere değinmekte yarar vardır: İster yağlı güreş ister karakucak güreşi olsun her ikisinin de düzenlenmesi için “güreş ağası”nın belirlenmesi gerekmektedir (K.k. 17, 58, 72). Güreş ağası, müsabakalara katılacak pehlivanların güreşe davet edilmesinden konaklamasına, güreşlerin örf ve âdetler çerçevesinde düzen içinde yapılmasına, verilecek ödüllerin teminine, şenlik alanının düzenlenmesine ve şenliğe katılacak halka ikram edilecek keşkeğin teminine kadar pek çok konudan sorumludur.



Şekil 6. 8. Hüseyin Dede Yayla Şenliği, karakucak güreşi ağalığı için yapılan açık arttırma esnasında.

Ağalığa aday kişiler, müsabakalardan önce güreş alanına yani er meydanına getirilen kurbanlık koça veya ihale için ortaya konulan miktara açık arttırma usulüyle teklif verirler. En yüksek bedeli ödeyen kişi, güreş ağası olarak ilan edilir ve sonraki yılın şenlik organizasyonu ona ait olur (K.k. 17, 58).



Şekil 6. 9. Geyikkoşan yağlı güreşleri, güreş ağalığı için yapılan açık arttırma esnasında. (Alaçam Kaymakamlığı)

Güreş ağasından sonra güreş denilince akla “cazgır” gelir. Cazgır, er meydanındaki pehlivanları seyircilere tanıtan; yürütmüş olduğu müsabakanın

gidişatını başı, ortası ve sonunda seyircilere duyuran kişidir. Kısacası cazgırlar bir nevi güreş sunucularıdır, diyebiliriz (K.k. 17, 58).



Şekil 6. 10. Er meydanındaki pehlivanlar ve onları halka tanıtan cazgır Kasım Arslan

Er meydanının olmazsa olmazlarından bir diğeri ise müziktir. Güreşin içeriğinde bulunan heybet, mertlik ve cesaret gibi duyguları körükleyen davulcu ve zurnacılar güreşten önce enstrümanlarını çalmaya başlar ve güreş boyunca ortamın ritmine uygun olarak davul zurna çalmaya devam ederler.



Şekil 6. 11. Güreşlerden önce şenlik alanlarında davul zurna çalınırken

Güreşlerin kurallara uygun olarak ilerlemesini sağlayan ve sonucunda kazanımı bildiren kişiler ise hakemlerdir. Karakucak güreşleri meydan hakemleri, Geyikkoşan'da yapılan yağlı güreşler ise kule ve meydan hakemleri tarafından yönetilmektedir (K.k. 17, 66). Bütün güreşlerden önce pehlivanlar topluca er meydanına çıkıp cazgırın tanıtımının ardından “peşrev” çekmeye başlarlar (K.k. 66). Peşrev, pehlivanların kendilerini müsabakaya hazırlamak için yaptıkları ısınma hareketleridir. Pehlivanlar bu ısınma hareketlerini yaparlarken davul ve zurna ekibinin çaldığı havalar onları daha da havaya sokar. Pehlivanlar peşrev çekerken önce üç adım ileri ardından üç adım geri gittikten sonra sol dizleri üzerine çöker ve sağ ellerini önce yere, sonra sırasıyla üçer defa diz, dudak ve alınlarına götürürler (K.k. 58).



Şekil 6. 12. Peşrev çeken pehlivanlar

Cazgırın “Hayde bre yiğitler, pehlivanlar” nidalarıyla güreşçiler ayağa kalkarlar. Ardından sıra güreşçilerin birbirlerini tarttıkları yani ölçtükleri hareketlere gelir: Er meydanında ileri geri yürüyen pehlivanlar karşılıklı geldiklerinde birbirlerine el ense çekerek kuvvetlerini yoklarlar. Sonrasında güreşlere geçilir (K.k. 66).

6.2.1. Yağlı Güreş

Her sene 6 Mayıs tarihinde yörenin Geyikkoşan mevkinde düzenlenen Hıdırellez Şenliği'nde yağlı güreş müsabakaları yapılmaktadır. “Karadeniz’in Kırk

Pınarı” olarak adlandırılan bu güreş çeşidine Alaçam Belediyesi’nin Güreş Federasyonu nezdinde yapılan girişimleriyle 1992 yılında tescil ettirilerek resmîyet kazandırılmıştır (Alaçam Belediyesi, 2016: 37).

Adını, pehlivanların vücutlarını zeytinyağı ile yağlamalarından alan yağlı güreşte vücut kayganlaştığı için pehlivanların birbirlerini tutmaları güçtür. Ayrıca güreşçiler boylarına göre güreşirler. Yağlı güreşte boylar; tozkoparan, teşvik, deste, küçük boy, deste orta boy, deste büyük boy, küçük orta küçük boy, küçük orta büyük boy, büyük orta küçük boy, büyük orta büyük boy, baş altı ve baş olarak adlandırılır (Arı, 2018: 11).

Güreşten önce eşleşen pehlivanlar yağlı güreşin olmazsa olmazı olan kispetlerini giyip paçalarını bağlar ve er meydanına çıkar. Cazgırlar, er meydanına çıkan pehlivanları seyirciye takdim edip cazgır duasını okuduktan sonra sıra güreşe gelir. Yağlı güreşe başlanması için pehlivanların yağlanması gerekir. Meydanın uygun bir yerine konulan içi su ve zeytinyağı doldurulmuş kazanların yanında pehlivanlar yağlanır.



Şekil 6. 13. Güreşten önce pehlivan yağlanırken (Alaçam Belediyesi)

Yağlama belli usullere göre yapılır: “Sağ elle sol omuza, kola, göğse ve kispete yağ sürüldükten sonra aynı işlem sol elle bu defa sağ omuzdan başlanarak tekrarlanır. Daha sonra güreşecek pehlivanlar birbirlerinin ulaşamadıkları sırt kısımlarını yağlarlar.” (K.k. 58).

Yağlanma işlemi bittikten sonra pehlivanlar güreşe hazır hâle gelir. Önce minik ve teşvik güreşleri yoksa boy güreşçilerinin müsabakası ile güreşler başlar. Hakem gözetiminde pehlivanlar güreşir ve yenilen pehlivanlar elenir. Pehlivanların yenik düşme durumları; iki dirseğin yere değmesi, sırt üstü düşme, pes etme, kispetin çıkması veya yırtılması şeklindedir. Kalan pehlivanlar kategorilerine yani boylarına uygun olarak güreşe devam eder (Arı, 2018: 11-12).

6.2.1.1. Yağlı Güreş Araç Gereçleri

Güreşçilerin tek araç gereci kıyafetleridir. Her güreşin kendine özgü kıyafeti bulunur. Yağlı güreş yapan pehlivanlar bellerinden dizlerine kadar uzanan ve “kispet” adı verilen kıyafeti giyerler. Kispetin geleneksel ölçüleri bulunur ve bu ölçülere uygun olarak hayvan -manda veya dana- derisinden imal edilir. Pehlivanların rahat hareket edebilmesi için kıyafetin belden dize kadar olan bölümü bol, dizden sonraki bölümü ise bacağın geçeceği darlıkta dikilir. Müsabakalar sırasında kispetin düşmemesi için bel kısmına “uçkur” yani kemer görevi görece ip geçirilir. Kispetin paça kısmı baldırın üst kısmına bir bez yardımıyla sıkıca bağlanır. Bunun nedeni güreşçilerin rakiplerini paçadan kavramasını engellemektir (Edirne Valiliği, 2020).

Pehlivanların güreş olmadığı zamanlarda kispetlerini muhafaza etmek ve güreşe giderken yanlarına almak için kullandıkları çantaya “zembil” denilir. Zembil kamyş bitkilerinin kurutulup örülmesiyle elde edilir. Kispetin ıslak bırakılmaması gerekir. Su kispete zarar verir. Kispetin zarar görmesini engellemek amacıyla yağlanarak zembil içinde muhafaza edilmesi gerekir (K.k. 66).

“Güreşi bırakan pehlivanlar için ‘zembili duvara asmış’ denir. Bu deyim kispetin daha kullanılmadığı ve bu nedenle zembilin duvardan alınmadığını hep duvarda asılı durduğunu ifade eder.” (K.k. 66).

6.2.2. Karakucak Güreşi

Yörede Geyikkoşan mevkinde yağlı güreş müsabakaları, yayla şenlikleri sırasında ise karakucak güreşleri yapılır. Pehlivanlar yaş, kilo, güç ve ustalıklarına göre boylara ayrılır. Ve bu boylar yağlı güreştekiyle aynıdır. Temel teknikleri ve nitelikleriyle yağlı güreşin benzeri olan karakucak güreşlerinin yağlı güreşten farkı pehlivanların giydiği kıyafet –pırpıt- ve pehlivanların vücutlarına yağ sürmeden

güreşmesidir. Müsabakalar da aynı yağlı güreşteki gibi eleme usulüyle olup yenilenlerin elenmesi ve kazananların devam etmesi şeklindedir (K.k. 14, 17, 66).



Şekil 6. 14. Dürtmen Yaylası Piknik ve Keşkek Şenliği'nde yapılan karakucak güreşi esnasında.

6.2.2.1. Karakucak Güreşi Araç Gereçleri

Karakucak güreşi yapan pehlivanlar bellerinden dizlerine kadar uzanan ve pırpıt adı verilen kıyafeti giyerler. Pırpıt, çadır bezinden veya keçi kılından yapılan yeşil renkli kıyafettir. Yağlı güreşte olduğu gibi pehlivanlar üst kısımlarına yani göbekten yukarısına herhangi bir kıyafet giymez. Düz çimenlik bir alanda -çayır veya harman yerlerinde- yapılan bu güreş esnasında pehlivanların ayakları çıplak olur ve vücutlarında pırpıt harici kıyafet ve aksesuar bulunmaz. Yalnızca pehlivanların ayak bileklerinde kuradan belirlenen numaralara uygun olarak mavi veya kırmızı renkli bağlar olur (Arı, 2018: 13).

YEDİNCİ BÖLÜM

MUTFAK KÜLTÜRÜ

İnsanoğlu yaşamını idame ettirebilmek için besine ihtiyaç duymaktadır. İlk çağlarda avcılık ve toplayıcılık yaparak beslenen insanoğlu ateşin bulunması ve yerleşik hayata geçmesiyle birlikte hayvanları evcilleştirilmiş, bitkiler yetiştirmeye başlamış ve bu şekilde yemek kültürlerini geliştirmişlerdir (Ögel, 1982: 15). Bir toplumun yemek kültürü; yaşadığı yörenin coğrafi, dinî, ekonomik özelliklerine, geleneksel alışkanlıklarına ve diğer toplumlarla etkileşimine göre şekillenmektedir. Türkler tarih sahnesine çıktıkları ilk günden itibaren beslenmeye büyük önem vermişlerdir. Türk yöneticiler, milletlerini aç ve çıplak bırakmamayı temel prensip edinerek ülkelerini yönetmişlerdir. Gittikleri diyarlara kültürlerini götüren Türkler, Anadolu topraklarının bolluk ve bereketini sofralarıyla harmanlayarak kendi mutfak kültürlerini oluşturmuşlardır. Mutfak kültürü, beslenmeyi sağlayan maddeler, bunların yenebilecek/içilebilecek duruma getirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; yapıları sırasında kullanılan araç gereç ve teknikleri, yeme alışkanlıkları ile bu çerçevede gelişen tüm inanış ve uygulamaları ifade etmektedir (Artun, 2013: 403).

7.1. Alaçam Mutfağıyla İlgili Genel Bilgiler

Geleneksel Türk mutfağı kültürü içerisinde yer alan Alaçam mutfağı ait olduğu kültürün ekonomik ve sosyal yansımaları içermektedir. Yapılan yemekler yörede mevsiminde yetişen/yetiştirilen bitkilerden ve hayvansal ürünlerden oluşmaktadır.

İnsanların yemeklerle ilgili olan bilgi birikimleri mutfak kültürünü oluşturmaktadır. Yemeklerin yapıldığı yer ve düzeni, mutfak eşyaları, yiyecek saklama yöntemleri ve sofrada mutfağı kültürünü oluşturan unsurlardandır.

7.1.1. Mutfak ve Düzeni

Yörede evler genellikle iki katlıdır. Geçmişte evlerin alt katları ahır olarak kullanırken günümüzde ahırların ayrı yerlere yapılmasıyla mutfaklar evlerin alt katına taşınmıştır (K.k. 7, 62, 66). Evin en geniş alanı olan mutfakta geçmişte ısınmak ve yemek pişirmek için ocak; yemekleri hazırlamak için taş tezgâh; mutfak eşyalarını koymak için ise terek bulunurdu. Ayrıca tezgâhın altında eşyaları koymak için bölmeler olurdu. Açık olan bu bölmeler süslü basmalarla kapatılırdı (K.k. 20, 29, 67).



Şekil 7. 1. Mutfak tereği ve tezgâhı (Hasan Büyükkaya'nın (K.k. 14) özel arşivinden alınmıştır.)

Yemeklerin pişirildiği ocak, ocaklık adı verilen yerde olurdu (K.k. 33, 67, 69). Yemekler burada odun ateşiyle “sacayağı”³⁴ üzerinde pişirilirdi. Sacayağının bulunduğu ocaklığa -evin içine yemek kokusu dağılmasın, ateş yakıldığında duman evi basmasın diye- baca yapılırdı. Ayrıca bazı evlerde ocaklığın iç tarafının oyulması suretiyle buraya ekmek pişirme fırınları -kara fırın- inşa edilirdi.



Şekil 7. 2. İçerisinde kara fırın bulunan ocaklık

³⁴ Üzerine tencere, tava vb. koymaya yarayan, ateş üzerine oturtulan, üç ayaklı çember veya üçgen biçiminde demir destek, sacayak (TDK, 2011: 1998).

Ocaklık mutfak içerisindeki bir cepheyi kaplayacak büyüklükte olurdu. Diğer cephelerde ise terek, taş tezgâh ve oturmak için kullanılan sedir bulunurdu (K.k. 20, 29, 37, 63).

Günümüzde teknolojinin gelişmesine paralel olarak yukarıda bahsettiğimiz geleneksel mutfak yapısı değişmeye başlamıştır. Şehir merkezinde genellikle tüplü ocaklar kullanılmaktayken merkeze uzak mahallerde ocağın yerini kuzine -üzerinde yemek pişirilen soba- almıştır. Köylerde kuzineler yemeklerin uzun süreli pişirilmesi, güğümlerdeki suların kaynatılması ve mutfağın ısıtılmasında kullanılmaktadır.



Şekil 7. 3. Kuzine (Çetin Koşar'ın (K.k. 62) özel arşivinden alınmıştır.)

Ayrıca çoğu mutfakta kuzinenin yanı sıra tüplü ocaklar bulunmaktadır. Tüplü ocaklar acil işlerde -yemeklerin acele pişirilmesi veya ısıtılması gereken durumlarda- kullanılmaktadır (K.k. 19, 26, 49).

7.1.2. Mutfak Eşyaları

Geçmişte mutfakta kullanılan eşyaların büyük bir çoğunluğu bakır ve toprak malzemelerden oluşurdu. Ayrıca ahşap malzemelerden yapılan tahta kaşık ve kepeçler de geçmişte sıklıkla kullanılan mutfak eşyalarındandı (K.k. 63, 67).

“Eskiden sofralarımızın demirbaşı ağaçtan yapılan tahta kaşıklarımızdı. Bu kaşıklar yalıtkan olduğu için yemeklerin ısısından etkilenmez ve dilimizi damağımızı yakmazdı.” (K.k. 62).

Bakırdan yapılan eşyalar -bakraç, güğüm, harenni, tava, tencere- her evde bulunurdu. Topraktan yapılan çömlekler et yemekleri pişirmek, büyük hacimli toprak küpler ise yiyecekleri muhafaza etmek için kullanılırdı. Evlerde su tesisatının bulunmadığı dönemlerde çeşmelerden doldurulan su, toprak küp ve bakır güğümlerde depolanarak muhafaza edilirdi. Sıvı malzemeler “ibrik” ve “maşrapa” adı verilen kaplara konularak tüketilmekteydi (K.k. 20, 64, 67).

Geçmişte yiyecekleri muhafaza etmek için kullanılan toprak küpler, günümüzde her evde buzdolabı bulunduğu için terk edilmiştir. Bakır eşyaların yerine ise daha çok çelik ve granitten imal edilmiş eşyalar almıştır. Ayrıca günümüzde mutfaklarda genellikle porselen tabaklar ve cam bardaklar kullanılmaktadır. Her eve su geldiği için suyun depolanmasına gerek kalmamıştır. Sıvı malzemeler ibrik ve maşrapalar yerine sürahilere konularak tüketilmeye başlanmıştır.

7.1.3. Yiyecek Saklama Yöntemleri

Geçmişte yöredeki evlerin çoğunda “soğukluk” adı verilen yiyeceklerin saklandığı depolama alanı bulunurdu (K.k. 3). Evlerin alt katlarında bulunan bu alanlar genellikle penceresiz ve taş döşemeli olurdu. Yöre halkının ifadesiyle günümüzde bu alanlar yerini “kiler” adı verilen odalara -genellikle mutfağın bitişiğindeki- bırakmıştır. (K.k. 20). Ayrıca yörede hemen hemen her evin yanında koçan hâlindeki mısırların nemlenip küflenmeden saklanması için çitenler ve tahılların muhafaza edildiği ambarlar bulunur (K.k. 17). Kış için yapılan yiyecek hazırlıkları da çeşitlerine göre korumaya alınmaktadır: Peynirler salamura yapılarak tenekelerde; turşu ve reçeller plastik bidon veya cam kavanozlarda saklanmaktadır. Günümüzde bozulabilecek et, süt ve yoğurt gibi hayvansal gıdalar ise buzdolabında muhafaza edilmektedir (K.k. 67).

7.1.4. Sofra ve Sofra Adabı

Yörenin büyük bir bölümünde geçmişte olduğu gibi günümüzde de yemekler masada değil yer sofrasında yenilir. Bu sofralarda yemek yenilirken mutlaka altlarına “sofra bezi” serilir. Sofraya oturan kişi sofraya bezini dizlerinin üzerine çeker. Bu şekilde yemek yerken dökülen ekmek ve yemekler bunun üzerinde toplanır. Sofra bezine dökülen kırıntılar duruma göre alınıp yenilebileceği gibi sofraya toplandıktan sonra bu bez dışarıda ayak değmeyecek bir yere silkelenerek içerisindekileri hayvanların yemesi de sağlanabilir. Ayrıca sofrada yer yoksa ekmek ve sofraya üzerine

sıgmayan tabaklar bu bez üzerine konulur. Bütün bu nedenlerden ötürü sofra bezi sofra gibi görülür. Üzerine basılmaması veya oturulmamasına dikkat edilir (K.k. 20, 62, 67). Yörede kullanılan iki çeşit yer sofrası vardır:

Tahta Sofra: Bu sofraların malzemesi genellikle ağaçtır. Sofranın üzeri yani tabakların konulduğu kısım yuvarlak biçimdedir. Sofranın dengede durabilmesi için altında ayakları bulunur. Geçmişte her evde bu sofra çeşidinden biri büyük biri küçük olmak üzere iki tane bulunurdu. Küçüğü gündelik işlerde büyüğü ise genellikle misafir geldiğinde veya hamur işleri -yufka, cimcik, kaypak- yapılırken kullanılırdı (K.k. 67). Ayrıca özel gün -düğün, sünnet, mevlit- davetlerinde büyük tahta sofraların komşulara ödünç verildiği de olurdu (K.k. 62, 76).



Şekil 7. 4. Gündelik olarak kullanılan tahta sofra

Sini: Tahta sofralar ağır olduğu için yemek yenileceği zaman önce sofra kurulur. Daha sonra tabaklar teker teker getirilerek sofra üzerine konulur. Kullanımı tahta sofralara göre daha pratik olduğu için tercih edilen siniler ise mutfakta düzenlenerek hazır olarak yemek yenecek mekâna getirilir. Siniler altına özel yapılmış altlık, eski elek veya kalbur kasnakları konularak sofra haline getirilmektedir (K.k. 20, 68).

Yörede yemek nerede yenilirse yenilsin -ister masada ister yer sofrasında- uyulması beklenen bazı davranışlar vardır. Sofraya gösterilmesi gereken saygının davranışlara yansımına “sofra adabı” denir. Sofra adabının başında sofraya

oturmadan elleri yıkamak gelir. Yörede sofraya önce büyükler oturur. Yemek yenileceği zaman evin büyüğü veya baba sofraya oturmadan yemeğe başlanmaz. Ancak yemekte misafir varsa oturma önceliği misafire verilir. Sofraya besmele çekilerek oturulur. Yemeğe besmeleyle başlanmazsa şeytanın yemeğe ortak olacağına inanılır (K.k. 19).

Özel günlerde ve topluluğa verilen yemeklerde “sofra duası” yapılmaktadır. Dua edildikten sonra birkaç lokma daha yenilip sofradan kalkılır. Doymayan kişiler duadan sonra yemek yemeye devam eder. Yemeğe devam etmelerinin nedeni olarak “Duadan sonra kırk lokma daha yemek yenilmelidir.” sözü gösterilir. Latife olarak söylenen bu sözlere karşı “Ne kırk lokması, kırık lokma yenilmelidir.” denilerek şaka yapılır (K.k. 62). Günlük öğünlerde ise sofraya dua yapılmamakta ancak dua niteliğinde -Artsın eksilmesin. Taşsın dökülmesin. Biz yedik birini, Allah Teâlâ versin binini- denilerek sofradan kalkılmaktadır (K.k. 67).

Geçmişte sofradakiler tek bir kaptan –tabaktan- yemek yerlerdi. Yemekler eksildikçe bu kaba ilave yapılırdı. Bu durum sofradakiler doyuncaya kadar devam ederdi. Ayrıca yemek aynı kap içerisinden yeniyorsa kaşık yemeğin ortasına veya iyi yerine daldırılmaz, herkes kendi önündeki kısımdan yemeğini yerdi (K.k. 67).

Sofrada artık bırakılmaması gerekir. Bırakılırsa “Yemeğini bitir yoksa öbür tarafta senden şikâyetçi olur. Arkandan ağlar” gibi söylemlerle yemek israfı engellenmeye çalışılır (K.k. 19, 43, 63). Yemek yendikten sonra sofraya bekletilmez hemen kaldırılır. Kaldırılmadığı takdirde şeytanın sofranın bereketini yiyeceğine inanılır (K.k.19). Sofra kadınlar -genellikle evin hanımı ve kız çocukları- tarafından kurulur ve kaldırılır. Yemeğini bitirip sofradan kalkan kişiler “Biz yedik Allah arttırsın, sofrayı kuran kaldırsın.” derler. (K.k. 19).

Hane halkı sofraya başındayken eve biri gelirse yemektekilere selam vermez ve hâl hatır sormayı sonraya bırakır. “Bereketli olsun.” diyerek bir kenara geçer. Sofradaki aile büyüğü “Gel beraber olsun.” diyerek misafiri sofraya davet eder. Genellikle kurulu sofraya denk gelen kişi yemeğe oturmak istemeyip karnının tok olduğunu söylese de ev halkı “Filancaya sormuşlar tokum, demiş. Zorla sofraya oturtulunca bir kuzuyu bütünce yemiş. Gel hele!” diyerek sofraya oturması konusunda ısrar eder (K.k. 62). Gelen kişinin karnı tok dahi olsa sofraya oturup birkaç lokma o sofradakilerden tatması gerekir.

7.2. orbalar

Anadolu kültüründe ve Türklerde çorbanın önemi büyüktür. Batı yemek kültüründe iştah açıcı olarak adlandırılan ve ana yemek olarak tüketilen orba, Türk kültüründe giriş yemeği olarak adlandırılmaktadır (Güldemir vd., 2018: 57).

Yörede kurulan sofraların her öğününde yer alan çorba, sindirim sistemine faydalı olmasının yanı sıra hastalık hâlinde şifa niyetine de tüketilen besleyici bir yiyecektir. Alaçam'da doyurucu ve hızlı bir yemek olan çorba içilerek güne başlanılır (K.k. 62). Yörede yapılan belli başlı çorbalar şu şekildedir:

Cimcik orbası: Yumurta, tuz ve su bir kaptta yoğrularak mayasız hamur elde edilir. Hamurlar oklavayla açıldıktan sonra 1 cm büyüklüğünde şeritler halinde kesilir. Bunlar kaynayan suya atılarak haşlanır. Haşlanan hamurlu suyun içerisine tereyağı kızdırılarak dökülüp tüketildiği gibi renklendirmek amacıyla tereyağlı salça kavurması eklenerek de servis edilir (K.k. 19).

Cimcik orbası, geçmişte hamurun kıvrılarak bükülmesi yani cimciklenmesi şeklinde yapıldığı için bu adla anılır. Günümüzde hamuru kestikten sonra bükülmesi uzun sürdüğü için genellikle hamur kısa kısa kesilerek bu işin kolayı bulunmuştur. Başka yörelerde bu hamura erişte denilse de bizim buralarda geçmişten gelen bir aışkanlıkla cimcik denir (K.k. 67).



şekil 7. 5. Pazarda satışa sunulmuş olan cimcik

Helle orbası: Tereyağı bir tencereye alınarak eritilir. Eritilen yağ içerisine un eklenerek rengi pembeleşinceye kadar kavrulur. Devamında yavaş yavaş suyu eklenir. Bu sırada topaklanmasın diye sürekli karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelene

kadar bu işleme devam edilir. Yörede genellikle çocuklara mama niyetine yapılarak yedirilen bu çorba eğer çocuğa yedirilmeyecekse üzerine haşlanmış fasulye konulur (K.k. 67). Beş altı dakika kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. İsteğe göre servis yapılırken hoş bir koku katması için üzerine ince kıyılmış maydanoz eklenebilir (K.k. 7, 43).

Isırgan Çorbası: Her derde deva olduğu söylenen ısırgan otunun çorbası yörede sıklıkla tüketilir ve senede en az bir kere bu otun yenilmesi gerektiği söylenir (K.k. 19, 67).

Isırgan otu gereksiz otlardan ve kaba saplarından ayıklandıktan sonra yıkanıp haşlanır. Yumuşayana kadar haşlanan ısırganın suyu süzülür. Karıştırıcıdan geçirilerek püre hâline getirilip üzerine su eklenerek tekrar ocağa alınır. Su kaynamaya başlarken üzerine yavaş yavaş mısır unu eklenerek karıştırılır. Un eklendiğinde kıvamı koyulaşacağı için su ekleyerek istenilen kıvam ayarlanır. İyice kaynatıldıktan sonra ince ince kesilmiş sarımsaklar ayrı bir tavada tereyağında kızartılarak çorbaya eklenir ve servis edilir (K.k. 8, 19, 40).

Kiren Çorbası: Tencereye su konulup kaynatılır. Su kaynayınca içine buğday aşlığı veya bulgur atılarak yumuşayana kadar pişirilir. Aşlığın pişmesine yakın kirenler atılır. İnce ince doğranan soğan yağda kavrulur ve çorbaya eklenir. Ardından sıcak bir şekilde servis edilir (K.k. 15, 20).



Şekil 7. 6. Kiren Çorbası

Kiren Tarhanası Çorbası: Bu çorbanın yapımı için öncelikle kirenden tarhana yapılması gerekir. Bu tarhana şu şekilde yapılır:

Göynümüş yani iyice olgunlaşmış kiren yıkanır ve çekirdeklerinden ayıklanır. Büyük bir kaba tuz, kiren, yoğurt ve alabildiği kadar un konularak hamur gibi yoğrulur. Yoğrulan hamurun üzeri örtülerek iki üç gün bekletilir. Ardından güneş almayan gölge bir yere bez serilerek yapılan hamurdan koparılan parçalar buraya konulur. Gün içerisinde ters düz edilerek kurutulur. Kuruyan hamur avuç içine alınarak ufalanır ve daha da inceltmek için ilistirden geçirilir. Toz hale gelince büyük tepsilere alınarak kurutma işlemine devam edilir. İyice kurutulduktan sonra kavanozlara alınarak serin ve rutubetsiz bir yerde saklanır (K.k. 67).

Çorba yapılmaya başlanmadan yarım saat evvel tarhananın kabarması ve yumuşaması için tencereye alınarak üzerine su eklenir. İnce ince doğranan soğan ve sarımsaklar tereyağında kavrulur. Yumuşayan tarhana ocağa alınarak topaklanmaması için sürekli karıştırılarak pişirilir. Kıvamı koyulaşmaya başladığında kavrulan soğan ve sarımsak ilave edilerek çorba servis edilir (K.k. 19, 67).

Mısır Çorbası: Çorbada kullanılacak olan mısır yarmaları³⁵ yıkanır. Yıkama sırasında dolgun olmayan taneler ve mısır kabukları su yüzüne çıktığı için rahatlıkla ayıklanır. Kalan taneler su dolu tencereye alınarak pişirilir. Su kaynamaya başlayınca üzerinde mısırdan dolayı köpüklü kaymak tabakası oluşur. Bu kaymak tabakası kepçe ya da kevgir yardımıyla alınır. Yemek ne kadar ateşte kalırsa o kadar lezzetli olur ve hazmı kolaylaştırır. Yemeğe yağ ve baharat katılmaz. Tercihe göre yoğurt ya da ayran katılarak servis edilir (K.k. 18, 26, 67).

“Bu çorbanın üzerine horoz ötmüşü tatlı olur, derler. Akşamdan haşlanan mısır ertesi gün tamamen suyunu çeker. Ayrı bir tencere veya tavada kızdırılan tereyağı üzerine dökülerek bir güzel kavrulur. Bu yemeğe de ‘mısır yağlaması’ adı verilir.” (K.k. 67).

Sıkma Dolması Çorbası/Topalak Çorbası: Geçmişte yöredeki düğünlerde ikram edilen yemekler arasında bu çorba da vardır: “Bu çorba, malzemelerin el içinde sıkılmasıyla yapıldığı için sıkma, içerisinde bir sürü malzeme barındırması yönüyle de dolma adıyla bilinir.” (K.k. 67).

Yarmanın içine ince ince kıyılmış horoz eti, bir miktar un, yağ, kıyılmış soğan, baharat ve salça ilave edilerek yoğrulur. Ardından avuç içerisinde sıkılarak ceviz

³⁵ “Günümüzde mısır yarması hazır olarak satılırken geçmişte el değirmeninde öğütülerek mısır yarması elde edilirdi. İncesi elendikten sonra kalburun üstünde kalanlar çuvala doldurularak muhafaza edilirdi. Bu yarma taneleri civciv yemi olarak da kullanılırdı.”(K.k.7).

büyükliğünde topaklar oluşturulur. Pişerken dağılmasın diye çırpılmış yumurtaya batırılarak un serpilmiş tepsiye bırakılır. Bu işlem bittikten sonra kaynayan suya atılarak pişirilir. Kızgın yağda salça kavrulur ve çorbaya ilave edilerek servis edilir (K.k. 29, 39, 67).

Süt Çorbası: Su ve pirinç bir tencereye alınarak kaynatılır. Pirinçlerin pişmesine yakın kaynatılmış süt, şeker ve tuz ilave edilir. Bütün malzemeler kaynadıktan sonra servis edilir (K.k. 20, 37).

Ufalama Çorbası: “Bu çorba tabağa alınan unun üzerine su serpildikten sonra avuç içerisinde ovularak sıkıştırılmasıyla yapılmaktadır. Avuç içerisinde ovulan un, hamura dönüştüğü için el içinde ovuşturulduğunda ufak parçalara ayrılır. Bu işleme ufalama denir. Bu çorbanın adı da buradan gelir.” (K.k. 67).

Un bir tabağa alınarak üzerine su serpilir ve el içerisinde ovularak top top olması sağlanır. Bu toplar kaynayan suyun içerisine topak olmasın diye sürekli karıştırılarak eklenir. Su kaynadıktan sonra ayrı bir tavada kızdırılan tereyağı üzerine eklenir. İsteğe bağlı olarak kavrulmuş soğan ve salça eklenerek servis edilir (K.k. 19, 40, 67).

Yarma/Buğday Çorbası: Buğday yarması ve su bir tencereye alınarak yarmalar yumuşayıncaya kadar haşlanır. Ayrı bir yerde yoğurt ve un çırpılır. Çırpılan bu karışım karıştırılarak yavaşça haşlanan buğdayın içerisine eklenir ve kısık ateşte kaynatılmaya devam edilir. Tereyağı kızdırılıp çorbanın üzerine eklenerek servis yapılır. Ayrıca isteğe göre çorbanın üzerine tereyağında kavrulmuş soğan da eklenir (K.k. 67).

7.3. Yemekler

Yemek yalnızca yaşamın devamlılığını sağlayan bir gereksinim değil, aynı zamanda kendini ve kimliğini ifade etme aracı, bir topluluğa üyeliğin simgesi veya bir dine mensupluğun işareti olabilmektedir (Gürhan, 2017: 561). Bir toplumun beslenmeyle ilgili bilgi birikimi ve uygulamaları yemek kültürünü oluşturmaktadır. Yemek kültürü kendine has özellikler taşımasının yanı sıra kendi içerisinde de bölgeden bölgeye, şehirlere hatta köylere göre bile değişiklik göstermektedir.

Alaçam merkezde modern hayatın getirmiş olduğu yemek kültürü yavaş yavaş geleneksel yemek kültürünün yerini almaya başlamıştır. Buna karşılık köylerde geleneksel yemek alışkanlıklara devam edildiği tespit edilmiştir. Yörede öğünlere

giriş yemeği olan çorbayla başlanmakta ve hemen ardından ana yemek, salata ve tatlıyla devam edilmektedir. Öğünlerde ana yemek olarak yer alan yemek grupları şu şekildedir:

7.3.1. Sebze ve Ot Yemekleri

Yöre ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayalı olduğu için yemeklerde tarımsal ürünler bolca kendini göstermektedir. Yörede kendiliğinden yetişen veya bilinçli olarak yetiştirilen ürünlerden biri de sebzelerdir. Sebzeler çeşitlerine göre gövdesi, kök ve yaprakları kullanılarak yemek hâline getirilmektedir.

Akbaş Kavurması: Bu yemek akbaş bitkisinin yumrusu ve yapraklarından yapılır. Öncelikle toplanan akbaşların yaprakları ve yumrusu yıkanır. Yaprakları ince ince doğranırken yumrusu ise yumuşaması için haşlanır. Ayrı bir tava içerisinde doğranan soğanlar kavrulur. Bunların rengi değişince doğranan akbaşlar üzerine eklenir. Tuzu ilave edildikten sonra servis edilir. Arzuya göre üzerine yumurta kırılarak da tüketilir (K.k. 7, 62).

Civcılık Yemeği: Bu bitkinin küçük beyaz çiçekleri salatalarda kullanılırken yapraklarından ise yemek yapılır. Tencereye alınan soğanlar yağda kavrulduktan sonra kıyılan otlar da buraya eklenerek pişirmeye devam edilir. Ayrı bir kaptaki sıcak su ve salça karıştırılıp otlar kendini çektiğinde üzerine eklenir. Kaynamaya başladığında isteğe göre bulgur, pirinç veya yarma eklenerek pişirilir ve servis edilir (K.k. 20).

Çöğündür Kavurması: Yörede çöğündür olarak bilinen şeker pancarının pazı adı verilen üst yapraklarından ekşili yemek ve sarma, kökünden ise kavurma ve turşu yapılmaktadır.

Pancar topraktan çıkarıldıktan sonra saçak ve yapraklarından ayrılıp suda haşlanır. Ardından kabukları soyularak doğranır. Ayrı bir tavada ince ince doğranmış soğan kavrulmaya alınır. Sonrasında rengi değişmeye başladığında salça ve doğranan pancarlar eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Kavurma işleminin ardından baharat ve tuz ilave edilerek yemek servis edilir (K.k. 7).

Deve Mancarı/Kaldırık Kavurması: Kaldırık yıkanır ve kuşbaşı doğranıp sıcak suda yumuşayınca kadar haşlanır. Ayrı bir tavada küçük küçük doğranan soğanlar yağda kavrulduktan sonra haşlanıp suyu süzülen kaldırıklar da bu tavaya eklenir. Malzemeler kavrulduktan sonra üzerine yumurta kırılır ve her yöne ulaşması

için karıştırılarak pişirilir. Yumurta piştikten sonra kavurma servise hazır hâle gelir (K.k. 26, 33).



Şekil 7. 7. Kaldırık Kavurması

Dolma: Yörede sebzelerin içi oyulup içerisine bulgur ya da pirinç başta olmak üzere çeşitli malzemeler konularak yapılan yemeklere dolma adı verilmektedir. Dolma yapılırken sebzelerin içi oyulur ve temizlenir. Temizlendikten sonra iç hazırlanır. Sebzeler hazırlanan iç malzemesiyle doldurularak pişirilir.

Bütün dolmaların içi aynı hazırlanır. Bir tava içerisinde ince ince doğranan soğanlar yağda kavrulur. Domates, maydanoz, dereotu gibi malzemeler de doğranarak tavaya eklenir. Ardından tavaya pirinç veya bulgur eklenerek kavrulduktan sonra iç malzeme hazırlanmış olur. İsteğe bağlı olarak bu malzemelere ince doğranmış kırmızı et veya kıyma eklenir. İçi boşaltılan sebzelerin üzerinde bir iki parmak boşluk kalacak şekilde iç harcı doldurulur. Doldurulan sebzeler tencereye dizilir ve dibi tutmasın diye su eklenerek pişirilir (K.k. 76).

Yörede yapılan dolmalar şu şekildedir: Biber, kabak, patlıcan, patates ve soğan (K.k 67).

Ekşili Pazı Yemeği: Küçük küçük doğranan soğan ve sarımsaklar sıvı yağda kavrulur. Bunların üzerine salça eklenerek karıştırılır. Ardından ince ince doğranan pazılar da tencereye eklenerek diğer malzemelerle harmanlansın diye iyice karıştırılır. Yemeğe ekşilik katması için can erikleri tencereye eklendikten sonra tencerenin kapağı kapatılarak beş dakika bu şekilde pişirilir. Pazılar yumuşayınca

yıkanan bulgur ve su eklenerek yemek kaynamaya bırakılır. Piştikten sonra sıcak olarak servis edilir (K.k. 67).

Hönük/Hünük Yemeği: Ormandan toplanan hünük ince ince doğranır ve tuzda ovularak acısı alınır. Bir tencereye su, hünük ve buğday yarması alınıp kaynatılır. Yemek kaynamaya başlayınca üzerine erik ekşisi ilave edilerek beş dakika daha pişirildikten sonra servis edilir (K.k. 19, 67).

“Bu yemeğin bütün güzelliği erik ekşisinden gelir. Erik ekşisi olmazsa bu yemek yenmez. Boğazı kaşıdırarak rahatsız eder. Bu otun acısını ancak erik ekşisi bastırır.” (K.k. 67).

Sirken Yemeği: Sirken yıkanıp ayıklanır ve ince ince doğranır. Doğranan soğanlar yağda kavrulduktan sonra üzerine sirken ilave edilir. Kısık ateşte beş dakika pişirildikten sonra yıkanan bulgur eklenerek pişirilir. Genellikle yanında sarımsaklı yoğurtla servis edilir (K.k. 34, 37).

7.3.2. Et Yemekleri

Alaçam’da tarımın yanı sıra büyükbaş, küçükbaş hayvan yetiştiriciliği ve balıkçılık yapılmaktadır. Ekonomi tarzı, yemeklere yansımakta ve sofralarda et yemekleri kendisini göstermektedir. Yörede dana, koyun ve kuzu eti kullanılarak yapılan et yemekleri oldukça ünlüdür. Bu etlerle; buğulama, çevirme, dolma, güveç, haşlama, ızgara, kavurma, kızartma, köfte, sebze et yemeği ve yahni olmak üzere çeşitli yemekler yapılmaktadır.

Balık Dolması: Bu yemekte kullanılacak balıkların –genellikle sazan ve palamut- varsa dışındaki pullar ve içi temizlendikten sonra isteğe göre kılçıkları çıkarılır. Balığın içi ve dışı tuzlandıktan sonra yemeğin iç harcı hazırlanır. Soğan, sarımsak, domates, biber ve maydanoz ince ince doğranıp bir kaptan harmanlandıktan sonra balıkların içine doldurulur. Üzerine tereyağı gezdirilip aroma katması için defne yaprağı eklendikten sonra ızgara veya fırında kızarana kadar pişirilir (K.k.40, 51, 76).

Dikme: Tiridin bir çeşidi olan dikme adını hamursuz³⁶ olarak adlandırılan yufkaların dik olarak tepsiye dizilmesinden almıştır (K.k. 37). Hamursuzlar iki üç parmak kalınlığında kesilip rulo şekli verilerek tepsiye dizilir. Aynı bir tencere

³⁶ Hamursuz/Yazma Ekmeği için bk. s. 330-331.

içerisinde kabuğu soyulan bütün soğan, havuç ve et haşlanır. Haşlanan etler didilip bir köşeye ayrılır. Geriye kalan et suyu yufkaların üzerine dökülerek bunların yumuşaması sağlanır. Üzerine parçalanmış etler de eklenerek servise hazır hâle getirilir (K.k. 37, 76).



Şekil 7. 8. Dikme

Herse: İçindeki malzemelerin benzerliği itibariyle keşkeği anımsatan bu yemeğin keşkekten farkı içerisindeki etin didilmeden -küçük parçalar halinde kesilerek- yemeğe katılmasıdır. Yemeğin güzel olması isteniyorsa yaşlı köy tavuğu seçilir. Bunun nedeni etinin sert ve lifli olmasıdır (K.k.7). Tavuk yıkanıp temizlendikten sonra tencereye alınarak suda kaynatılır. Tavuk haşlandıktan sonra suyuna yarma ve soğan eklenerek pişirmeye bırakılır. Yarma iyice pişene kadar kesinlikle tencereye kaşık sokulmamalıdır. Kaşık sokulup karıştırılırsa dibi tutar. Yarma suyunu çekmeye başlayınca soğuyan tavuk etleri parçalar hâlinde tencereye atılır. Yemek suyunu tam çekene kadar pişirilir. Üzerine kızdırılan tereyağı dökülerek servis edilir. (K.k. 19, 40).

Keşkek/Keşgek: Keşkek yöredeki düğün ve bayramların vazgeçilmez yemeğidir. Yörede geçmişte düğün bayrağı altında kesilen kurbandan keşkek yapma geleneği değişerek de olsa günümüzde varlığını sürdürmektedir. Ayrıca Geyikkoşan Türbesi başta olmak üzere yörenin bazı türbelerinde -Çakır Hoca, Çırak Dede vb.- senenin belli zamanlarında -Hıdırellez, Bolluk Aşı, Yağmur duası vs.- keşkek pişirilir. Bu keşkeğe “dede keşkeği” adı verilir. Burada yapılan keşkeğin etini

köylüler sağlar. Bu etin sağlanmasına yani keşkeğin yapılması için tavuk, dana, koç gibi hayvanların bağışlanmasına “keşkeğe katılmak” adı verilir. Keşkeğin pişirildiği gün buraya ziyarete gelenlere keşkek ikram edilir (K.k. 66).

Geçmişte keşkek daha çok kırmızı etten yapılırken günümüzde kırmızı et yerine tavuk eti kullanılmaktadır. Buğday iyice yumuşaması için akşamdan ıslanır. Şişen buğday bir tencereye alınıp ezilecek kıvama gelene kadar suda kaynatılır. Aynı yerde tavuk haşlanır. Haşlanan tavuk kemiklerinden ayrılıp didildikten sonra buğday tenceresi içerisine eklenir. Buğday ve etin birbirine iyice harmanlanması için buğday püre hâline gelene kadar tahta kaşık ile karıştırılır. Çok koyu olmaması için üzerine tavuk suyu ilave edilir. Servis edilirken tereyağı bir tavada kızdırılır ve üzerine eklenir (K.k. 19, 67).



Şekil 7. 9. Keşkek

Tirit: Yöredeki davet yemeklerinin başında tirit gelir. Tirit tavuk, ördek veya kaz etinden yapılmaktadır. Bu yemeğin yapımı için öncelikle yufkaların hazırlanması gerekir. Yörede bu yemekte kullanılan yufkaya “hamursuz” veya “yazma ekmeği” adı verilir. Yufkalar hazırlandıktan sonra yemekte kullanılacak et tencereye alınır. İçerisine bir yemek kaşığı tereyağı ve su eklenerek pişirilir. Önceden hazırlanmış hamursuzlar katlanarak üçgen formda kesilir. Haşlanan etin suyuyla bunlar ıslatılıp bir tepsiye dizilir. Tepsiye dizilen her hamursuz katının arasına tereyağı sürülerek ceviz serpilir. Tepsinin en üst kısmına kadar bu işlem tekrarlanır. En üste et ve etin kızartılan iç kısmı eklenerek sıcak olarak servis edilir (K.k. 29, 51,76).



Şekil 7. 10. Tirit

Ayrıca yörenin bazı köylerinde -Umutlu, Kızlan- tiritin ortasına bulgur pilavı da eklenir. Et ve pilavın üzeri hamursuzlarla kapatıldıktan sonra sarılarak yenilir (K.k. 67).

Yahni: Yörede kemikli et ve çeşitli malzemelerin -patates, soğan vb.- haşlanmasıyla yapılan yemeğe “et haşlama”, kemiksiz lop etin haşlanmasıyla yapılan yemeğe yahni adı verilmektedir (K.k. 20, 33).

7.3.3. Mantar Yemekleri

Mantar, bahar mevsimlerinde güneşin açmasıyla genellikle ormanlarda kendiliğinden yetişen ve halk tarafından toplanarak çeşitli şekillerde tüketilen yabani bir gıda türüdür. Besin değeri itibarıyla etle bir tutulan ve lezzeti açısından sıkça tercih edilen bu ürün, halk tarafından toplanıp pazarlarda satılmakta ve tüm yörede çokça bulunması dolayısıyla yöre halkının sofralarında yerini almaktadır.

Yörede mantar çeşitleri genellikle üzerine yalnızca tuz dökülerek soba üzerinde veya ızgarada pişirilmesinin yanı sıra kavurması yapılarak da tüketilmektedir.

Çam Mantarı Kavurması: Genellikle kuzine sobası üzerinde tuzlanarak közlemesi (Şekil 7. 11) yapılan bu mantar çeşidinin kavurması ise şu şekilde yapılır: Yıkanıp temizlenen mantarlar tavaya alınır. Kısık ateşte tavaya başka bir şey eklemekten pişirilir. (Suyunu salıp kendi kendine pişer.) Daha sonra isteğe göre tuz ve yağ ilave edilir (K.k. 20).



Şekil 7. 11. Kuzine üzerinde çam mantarı közlenirken



Şekil 7. 12. Közlenmiş çam mantarı

İçi Kızıl Sotesi: İçi kızıl kavru olarak veya sotesi yapılarak tüketilmektedir. Tavuk göğsü küp küp doğranarak tencereye konulur ve üzerine ılık su ilave edilip haşlamaya bırakılır. Tavuk, suyunu çektikten sonra sıvı yağ ilave edilerek sırasıyla soğan, biber ve salça tencereye eklenerek karıştırılır. Bütün malzemelerin pişmesine yakın domates, mantar ve su eklenerek pişirmeye devam edilir. Sebzeler yumuşayınca ocaktan alınır ve servis edilir (K.k. 18).

Soğanlı Kuzu Göbeği Kavurması: Ormanlarda yetişen ve nadir bulunan mantar çeşididir. Bir tanesinin bir kilo et ile eşdeğer olduğu söylenen bu mantar genellikle soğanla kavrulur veya kızartılarak tüketilmektedir (K.k. 37, 63).

Mantarın içerisindeki toprak ya da kurdun temizlenmesi için ılık tuzlu suda bekletilir. Sudan alınıp yıkandıktan sonra doğranır. Ayrı bir tavada ince ince doğranan soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca mantarlar tavaya eklenir ve kavurmaya devam edilir. Kavurma işlemi sırasında mantar sulanır. Suyunu çekene kadar pişirildikten sonra sıcak servis edilir (K.k. 37).

7.4. Hamur İşleri

Yörede hamur işleri oldukça yaygındır. Hemen hemen her öğünde ekmek ve hamurdan yapılan yiyecekler sofraları süslemektedir.

7.4.1. Ekmekler

Merkezde genellikle yöresel tabirle “çarşı ekmeği” tüketilirken köylerde ise Alaçamlı hanımlar genellikle ekmeklerini kendileri yapmaktadır. Köylerde hemen hemen her evin önünde taş fırın bulunur. Komşular kendi aralarında haftada ya da on günde bir belirli bir sraya göre evlerinin önündeki fırını yakar. Diğerleri de evde hazırladıkları hamuru götürüp burada hep birlikte pişirirler (K.k. 20).

Yörede ekmekler yalnızca fırında pişirilmez. Fırının yanı sıra sac ya da külde pişirilen ekmeklere de rastlanır. Ekmekler kullanılan un (buğday, mısır vb.), pişirme tarzı (fırın, sac, kül vb.) ve şekil özelliklerine (hamursuz) göre adlandırılır.

Hamursuz/Yazma/Yoka Ekmeği: Hamursuz genellikle yörenin meşhur yemeği olan tirit ve dikmenin yapımında kullanılır. Yoğurma kabına un, tuz ve su alınarak hamur yoğrulur. Un miktarı artırılarak ele yapışmayan bir hamur elde edildikten sonra üstü nemli bir bezle örtülüp yarım saat kadar beklenir. Dinlenen hamur unlanmış bir tezgâha alınır ve eşit parçalara bölünerek beze haline getirilir. Oklava yardımıyla teker teker açılan hamurlar odun ateşi üzerindeki sacta (Şekil 7. 13) çevrilerek pişirilir (K.k. 13, 19).



Şekil 7. 13. Ekmek sacı (Çetin Koşar'ın (K.k. 62) özel arşivinden alınmıştır.)

Hamursuz çok çabuk kurur. Kırılmasın diye destelenerek saklanır. Tirit yapmak için kullanılmayacaksa yeneceği zaman üzerine çok az su serpilir ve sofraya bezine sarıp nemlendirilerek yumuşaması beklenir (K.k. 13, 19, 67).

... Bu ekmeğe hamursuz denilmesinin nedeni daha çok yufkaya benzemesi ve yaptığımız diğer ekmekler gibi içinde hamur bulunmamasındandır. Yazma ekmeği denilmesinin nedeni ise bu ekmek hamurunun oklava yardımıyla yufkalık olarak açılmasındandır. Buralarda hamur açma işlemine yaymak anlamındaki yazmak kelimesi kullanılır. Hamur açıyorum değil, hamur yazıyorum, deriz (K.k. 19).



Şekil 7. 14. Hamursuz, yazma, yoka ekmeği

Kül Çöreği: Adını pişirilme şeklinden alan ve geçmişte genellikle özel günlerde -bayram, kız isteme- yapılan bu ekmek çiftin sürüleceği ilk gün için hazırlandığında “çift tohum çöreği” olarak adlandırılırdı (K.k. 33, 63, 67) .

Un, tuz ve su bir kap içerisine alınarak sert bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Ocaklıktaki küller -sönmek üzere olan- bir tarafa alınarak zemin süpürülür. Temizlenen zemine karalâhana yaprakları dizilir. Hazırlanan hamur yaprakların üzerine yerleştirilir. Kenara alınan sıcak kül, ekmeğin üzerine serilir. Bu şekilde çörek tamamen küle gömülerek yavaş yavaş pişirilir (K.k. 7, 14, 21, 62, 67).



Şekil 7. 15. Kül çöreğinin pişirileceği alan hazırlanırken (Hasan Büyükkaya'nın (K.k.14) özel arşivinden alınmıştır.)



Şekil 7. 16. Kül çöreğinin pişmesi için üzerine kül eklenirken (Hasan Büyükkaya'nın (K.k.14) özel arşivinden alınmıştır.)



Şekil 7. 17. Kül çöreği (Hasan Büyükkaya'nın (K.k.14) özel arşivinden alınmıştır.)

Mısır Ekmeği: Mısır, ülkemizin hemen hemen her bölgesinde yetiştirilmesine rağmen en çok Karadeniz Bölgesi'nde yoğunlaşmasıyla yörenin vazgeçilmez yemek malzemesi hâline gelmiştir. Karadeniz Bölgesi'nde mısır, mısır yarması ve mısır unuyla çeşitli yemekler yapılmaktadır. Mısır ununun fırın darası -fırınlı mısır unu- ve seren unu -fırinsız mısır unu- olmak üzere iki çeşidi vardır. Fırın darası; sütlek mısırın toplandıktan sonra somağıyla birlikte taş fırında kavrulması ve tanelerinin ayıklanarak değirmende un haline getirilmesiyle elde edilir. Mısır ekmeği genellikle fırınlanmamış mısır unundan yapılır (Şişman, 2009: 238).

Mısır unu, buğday unu, sıvı yağ, şeker, tuz süt/yoğurt ve kabartma tozu bir kaba alınır. Üzerlerine su ilave edilerek yoğrulur. Hazırlanan hamur sac, fırın veya tavada pişirilir. Her pişirme tekniğinin kendine has bir lezzeti bulunmaktadır.

Patıl: Buğday ekmeğinden sonra yörede en fazla tercih edilen ekmek çeşididir (K.k. 62). Bu ekmek genellikle sacda pişirildiği için "sac ekmeği" olarak da bilinir (K.k. 39).

Maya ve şeker ılık su içerisinde eritilir. Aynı bir yerde un bir kaba alınır. Ortası açılarak maya, tuz ve yağ eklenir. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilene kadar su ekleyerek yoğrulur. Yoğurma işlemi bitince üzerine örtü örtülerek mayalanmaya bırakılır. Hamur mayalanırken sac kızdırılır. Hamurdan yumruk büyüklüğünde parçalar koparılarak yuvarlanır. Hamur saca konulmadan önce avuç

içine alınarak yayvanlaştırılır. Yağlanmış, kızgın saca konulur; çevrilerek arkalı önlü pişirilir. (K.k. 67).



Şekil 7. 18. Patıl hamuru



Şekil 7. 19. Patıl ekmeği

Somul/Buğday Ekmeği: Yörede buğday unundan yapılan ekmekler genellikle mayalı hamurdan yapılır. Geçmişte hazır mayalar yokken her evde hamur mayası bulunurdu. Yoğurt mayası gibi mutlaka bir kenara “ekmek mayalığı” saklanırdı. Mayalar ikinci hamur mayalama zamanına kadar beklediğinde topaklaşır ve ekşirdi. O yüzden bu mayaya “ekşi maya”, bu mayadan yapılan ekmeğe de “ekşili ekmek”

adı verilirdi (K.k. 33). Günümüzde ise hazır mayaların varlığı ekşi maya kullanımını azaltmıştır.

Buğday ekmeği yapılırken öncelikle un ve tuz elenerek yoğurma kabına alınır. Maya ve şeker ılık su içerisinde eritilir. Bu karışım yoğurma kabına eklenerek hamur yoğrulmaya geçilir. Hamurun kıvamı su ile ayarlanır. Yoğurma işlemi bitince hamurun mayalanması için üstü kapatılarak en az iki saat beklenir. Mayası tutan hamur kabarıp ve içerisinde küçük hava boşlukları oluşur. Yoğurma kabından dışarıya taşmasını diye hamur sık sık kontrol edilerek havasını almak amacıyla dıştan içe doğru yoğrulur. İyiye mayalandığına kanaat getirilen hamur, fırın tepsisine alınır ve yayılarak el mayasının gelmesi için on beş yirmi dakika daha bekletilir. El mayası gelince önceden ısıtılmış fırına ya da kuzineye atılarak pişirilir (K.k. 19, 20, 59). Üzeri kızardıktan sonra alınır ve tereyağı sürülerek servise hazır hâle getirilir (K.k. 18).

“Somul en güzel taş fırında pişer. Haftalık ekmeklerimizi genellikle fırında pişiririz. Komşular sırayla fırın yakıp diğerlerine haber verir. Elimizdeki ekmek, fırın yakma zamanından önce biterse ve fırın yakacak zamanımız olmazsa ekmek edip kuzinede pişiririz.” (K.k. 19).



Şekil 7. 20. Taş fırında somul ekmeği pişirilirken



Şekil 7. 21. Kuzinede somul ekmeği pişirilirken

Yağlı: Davet, düğün ve bayram gibi özel günlerde yapılan ağırlama yemeklerinin vazgeçilmez ekmeğidir (K.k. 62).

Bir kap içerisine ılık suda eritilmiş maya, un ve tuz eklenip hamur yoğrulurak mayalanmaya bırakılır. Hamur mayalandıktan sonra bezelere ayrılır. Oklava yardımıyla tek tek açılarak üzerleri tereyağı ile yağlanır. Yağı iyice çekmesi için katlanır ve tekrar açılır. Açma işlemi ne kadar çok yapılırsa yağlının katları o kadar ince olur. Bütün hamurlar açıldıktan sonra kızdırılmış sac üzerinde alt ve üst kısımları yağlanıp pişirilir. Sıcak olarak servis edilir (K.k. 19, 29, 62).

7.4.2. Börekler

Sac Böreği/Gözleme: Gözleme, ekmeçlik hamurun açılıp içine çeşitli karışımlar konularak sacda pişirilmesiyle yapılır. Kıymalı, peynirli, ısırğanlı, ıspanaklı, kabaklı, gıvşılıklı çeşitleri bulunmaktadır. (K.k. 19, 29, 67). Un, tuz, maya ve su bir kaptaki karıştırılarak hamur yoğrulur. Hamurlar avuç büyüklüğünde bezelere ayrılır ve oklava yardımıyla açılır. Açılan yufkanın bir ucuna istenilen malzeme konular ve yarım ay şeklinde katlanarak açılmasını diye parmak uçlarıyla kenarları yapıştırılır. Isınmış ve yağlanmış sacın üzerine serilerek pişirilir. Piştikten sonra üzerine yağ sürülerek sıcak servis edilir (K.k. 67).



Şekil 7. 22. Sac böreği, gözleme

7.4.3. Hamurdan Yapılan Diğer Yiyecekler

Kapaklı Pide: İki pide hamurunun arasına çiğ kıyma ve baharat konularak yapılan bu pide Alaçam'a özgü yiyeceklerden biridir. Pide, iç harcın üzerine konulan hamurun kapak görevi görmesi dolayısıyla bu adla anılmaktadır (K.k. 4, 22).



Şekil 7. 23. Kara fırına atılmış kapaklı pide

Bir bardak ılık su içerisine maya ve şeker alınarak karıştırılır. Maya eriyince hazırlanan bu karışım elenen unun içerisine eklenerek hamur yoğrulur. Hamur mayalanırken kıyma, soğan ve baharatlar bir tavaya alınarak iç harç hazırlanır.

Mayalanan hamur iki eşit parçaya bölünür. Hamur parçalarından biri açılarak ortasına hazırlanan iç harç dökülür. Diğer hamur parçası da açılarak harcın üstü örtülür. Üzerine yumurta sarısı ve yağ sürülerek fırına verilir (K.k. 4).

Kaypak: Mantının hamuru kapatılmamış ve kıyması üzerinde olan versiyonudur (K.k. 76). Hamur suda haşlandığında yassılaştığı ve kayganlaştığı için bu yemeğe kaypak yani kayağan, kaygan (Türkçe Sözlük, 2011: 1369) adı verilmiştir.

Bir kaba un, yumurta, sıvı yağ ve tuz konulur. Bu malzemelerin üzerine su eklenerek hamur yoğrulmaya geçilir. Yoğrulan hamur açılarak önce şerit ardından küçük üçgenler hâlinde kesilir. Ayrı bir kenarda tencereye tuz, sıvı yağ ve su eklenerek kaynatılır. Su kaynamaya başlayınca üçgen kesilen yufkalar suyun içerisine atılarak makarna gibi pişirilir. Piştikten sonra suyu süzülerek bir tabağa alınır. Üzerini kapatacak şekilde sarımsaklı yoğurt ve en üst kısmına da kıymalı sos konularak servis edilir (K.k.76).



Şekil 7. 24. Pazarda satılan kaypak, cimcik ve tarhana.

7.5. Tatlılar

7.5.1. Hamur Tatlıları

Nokul: Nokul yöredeki bayram sofralarının vazgeçilmez tatlısıdır. Mayalı hamurdan yapılan bu tatlının içerisine genellikle fındık, ceviz ve üzüm konulmaktadır (K.k. 4, 40, 76).

Bir kabın içerisine un, maya, yoğurt ve sıvıyağ alınarak hamur yoğrulur. Hamur, bezelere ayrılarak mayalanmaya bırakılır. Kuru üzüm, şeker, dövülmüş ceviz ve fındık karıştırılarak iç harç hazırlanır. Mayalanan hamur yufka şeklinde açıldıktan sonra üzerine eritilmiş tereyağı sürülür. İç harcı da eklendikten sonra rulo şeklinde sarılıp iki üç parmak kalınlığında kesilir. Kesilen parçalar önceden yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek fırında pişirilir (K.k. 76).



Şekil 7. 25. Nokul hazırlığı



Şekil 7. 26. Nokul

Kadayıf/DökmeTatlısı: Bütün şerbetli tatlılar gibi kadayıf yapılırken de öncelikle şerbeti hazırlanır ve soğuması için bir kenara bırakılır. Kadayıf geniş bir kaba alınarak tel tel olması için didilir. Didilen kadayıfların yarısı önceden yağlanan tepsiye döşenip üzerine eritilmiş tereyağı ve dövülmüş ceviz serpilir. Ardından ayrılan kadayıflar da cevizin üzerine döşenerek üzerine tereyağı gezdirilir ve fırına verilir. Kadayıf nar gibi kızardıktan sonra fırından alınır ve önceden hazırlanan şerbet üzerine dökülür. Şerbetini çektikten sonra servis edilir (K.k. 39, 40).

Geçmişte tel kadayıfa ulaşmak günümüzdeki gibi kolay değildi. Hatta hazırı var mıydı onu da bilmiyorum. Bu yüzden kadayıfımızı kendimiz yapardık ve adına kadayıf değil sac üzerine dökerek yaptığımız için “dökme” derdik. Kadayıf yapmak için eskiden evlerde bakırdan kadayıf sacı ve saca hamur dökmek için gıf bulunurdu. Gıfın içerisine hazırlanan duru hamur konulurdu. Hamurun pişirileceği sac kızdırıldıktan sonra gıf yardımıyla sacın ortasından başlayarak dairesel hareketlerle kenarlarına doğru dikiş ipliği kalınlığındaki hamur akıtılırdı. Cezveye benzeyen gıfın altında küçük delikli ayakları olur, hamuru koyunca alttan akardı. Bir kişi bu hamuru dökerken bir kişi de tütün iğnesiyle pişen kadayıfı toplar ve temiz bir çarşafın üzerine kuruması için sererdi (K.k. 39).

7.5.2. Meyve Tatlıları

Kabak Tatlısı: Kabak soyulup çekirdekleri çıkarılır. Yıkandıktan sonra istenilen boyutlarda kesilerek pişirileceği tencere veya tepsiye alınır. Ardından kabakların üstünü kapatacak ölçüde şeker eklenerek bir iki saat bekletilir. Kabak suyunu saldıktan sonra pişirmeye geçilir. Kabağın piştiği yumuşamasından anlaşılır. Pişen kabak soğuduktan sonra isteğe bağlı olarak üzerine dövülmüş ceviz veya fındık serpilerek servis edilir (K.k. 64).

7.5.3. Sütü Tatlılar

Sütü/Sütüaş/Sütlaç: Tatlının içerisine konulacak pirinçler ayıklanıp yıkandıktan sonra suda haşlanır. Pirinçler yumuşayınca üzerine süt ilave edilerek karıştırılır. Süt kaynamaya başladığında üzerine şeker konularak koyulaşmaya kadar pişirilir. Piştikten sonra kâselere dökülerek servis edilir (K.k. 69).

Tereyağı Muhallebi: Süt, un, nişasta ve şeker bir tencereye alındıktan sonra kısık ateşte karıştırılarak kıvamı koyulaşana kadar pişirilir. Kıvamı koyulaşmaya başladığında ocaktan alınarak kâselere koyulur. Kızdırılan tereyağı muhallebinin üzerine dökülür. Tereyağının muhallebinin içerisine işlemesi için bir kaşıkla muhallebi üzerinde yerler açılır. Bu tatlı sıcak servis edilir (K.k. 67).

7.5.4. Helvalar

Pekmezli Mısır Helvası/Pastası: Mısır unu tavaya alınır ve tereyağıyla kavrulur. Ayrı bir tencerede su kaynatılır. Kavrulan mısır ununun üzerine kaynar su ilave edilerek kısık ateşte bulamaç haline gelene kadar karıştırarak pişirilir. Pişen pasta servis tabağına alınır. Bir kaşık yardımıyla helva üzerinde yerler açılarak pekmez dökülür. Bu şekilde pekmezin helvanın içerisine işlemesi sağlanır (K.k. 20).



Şekil 7. 27. Pekmezli mısır pastası

Puhut: Tadı ve şekli itibariyle un helvasını anımsatan puhut yörenin unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerindendir. Kavrulmuş buğdaydan yapılması, pekmezle tatlandırılması ve içerisinde yağ bulunmaması bu tatlıyı un helvasından ayıran özelliklerdendir (K.k. 33, 67).

Puhut yapımı için buğday yıkandıktan sonra kızgın sacın üzerine alınarak kavrulur. Ardından el değirmeninden geçirilip un hâline getirilir. Ayrı bir tencere içerisinde pekmez, şeker ve su kaynatıldıktan sonra kavrulan unun üzerine karıştırılarak eklenir. Hazırlanan puhut avuç içerisinde yuvarlandıktan sonra servis edilir (K.k. 67). Geçmişte sıklıkla yapılan bu tatlı günümüzde sadece belli yaşın üzerindeki insanlar tarafından bilinmektedir.

7.6. Kışlık Yiyecekler

Türkiye’de yılın yarısını kış ayları oluşturmaktadır. Ulaşım imkânlarının kısıtlı olduğu zamanlarda insanlar, kış ayları boyunca yerleşim yerleri dışından yiyecek

tedarik edemez. Özellikle köylerde yaşayan insanların kış aylarında yedikleri ve içtikleri evlerinde depoladıkları besinlere bağlıdır (Baysal, 1993: 63-64). Kış mevsiminin çalışma ve üretmeye elverişli olmaması, yazın üretilen ürünlerin kış şartlarında üretilmemesi gibi nedenler insanları kışlık yiyecek hazırlıklarına yöneltmiştir.

Günümüzde hazır besinlerin artışıyla birlikte yaz aylarında yapılan kışlık yiyecek hazırlığı azalmıştır. Hızla gelişmekte olan teknolojiyle birlikte yaz aylarının o hummalı kışlık hazırlıkları önceleri derin donduruculara konulmuşsa da zamanla bunlar da önemini yitirmeye başlamıştır. Çünkü artık meyve ve sebzelerin belirli bir mevsimi kalmamış. Her mevsimde bunlara ulaşmak kolaylaşmıştır.

7.6.1. Konserveler

Yiyeceklerin taze olarak yetişmediği zamanlarda da kullanılabilmesi ancak mevsiminde depolandıkları zaman mümkün olur. Besinleri uzun süre depolamak için belirli işlemlerden geçirerek kutulamaya “konserve” denilmektedir. Yörede hemen hemen her sebzenin konservesi yapılmasına rağmen bu bölümde en çok tüketilen konservelere yer verilmiştir:

Domates Konservesi: Domatesler yıkanıp soyulduktan sonra kuşbaşı doğranır. Avuç içerisinde sıkılarak tencereye alınır. Eğer sıkılmadan yapılırsa pişerken çok sulanır ve pişme süresi uzar. Sıkılan su, çorba ve yemeklerde kullanılabilmesi için ziyan edilmez. Tencereye alınan domateslerin üzerine tuz ve sıvı yağ eklendikten sonra kaynatılır. Domates kaynamaya başlayınca cam kavanozlara doldurulur. Kavanozların kapakları sıkıca kapatıldıktan sonra ters çevrilerek soğumaya bırakılır. Tüketilene kadar oda sıcaklığında muhafaza edilir (K.k. 18).

Taze Fasulye Konservesi: Domatesler yıkanıp soyulduktan sonra kuşbaşı doğranır. Büyük bir tencere içerisinde kızdırılan yağın üzerine eklenerek suyunu salana kadar kavrulur. Yeşil fasulyelerin uç kısımları kesildikten sonra yıkanıp doğranarak tencereye eklenir. Üzerine su eklendikten sonra karıştırılarak malzemeler harmanlanır. Fasulyelerin rengi sararmaya başlayınca ateşten almadan şişelemeye geçilir. İçi doldurulan kavanozların kapakları sıkı bir şekilde kapatıldıktan sonra ters çevirip bir gece bekletilir. Ardından tüketileceği güne kadar güneş görmeyen serin bir yerde muhafaza edilir (K.k. 29).



Şekil 7. 28. Taze fasulye konservesi

7.6.2. Turşular

Çeşitli sebze ve meyvenin çiğ veyahut haşlanmış olarak tuzlanması ya da sirkeli suda bekletilmesi suretiyle uzun süre saklanabilecek kıvama getirilmesine turşu denilmektedir. Turşu, kış hazırlıklarının önemli bir kısmını oluşturmaktadır (Samsun İl Tarım Müdürlüğü, 2010: 3).

Turşu yapılacak sebzelerin taze ve sert olması gerektiği gibi üzerinde herhangi bir bozulma olmamasına dikkat edilmelidir. Sebzelerin taze ve sert olması daha uzun süre depolanacağı anlamına gelmektedir (K.k. 67). Yörede turşu genellikle tuzlu ve sirkeli suda bekletilerek yapılmaktadır. Öncelikle turşu yapılacak sebze yıkanıp kavanozlara doldurulur. Turşunun kurulacağı kavanozu tamamen dolduracak kadar suyun içerisine sirke ve tuz eklenerek turşunun salamurası hazırlanır. Salamura için kaya tuzu kullanılır. Kaya tuzu turşunun yumuşamasına engel olarak sebzelerin diriliğini korumasını sağlar. Ardından kabuğundan ayıklanan sarımsak ve biberler de kavanoza eklenerek kavanozun kapağı kapatılır. Düz bir zemin üzerinde birkaç gün bekletilerek suyu kontrol edilir. Suyu biterse üzerine su ilave edilir. Serin bir yerde üç dört hafta bekletildikten sonra turşu yenmeye hazır hâle gelir (K.k. 19, 20, 67).

Yörede hemen hemen bütün sebzelerin turşusu yapılmakla birlikte en çok domates, biber, kelem, salatalık ve karışık sebze turşuları yapılmaktadır. Yöreye has turşular ise şunlardır:

Çöğündür Sirkelisi: Çöğündür yani şeker pancarı, topraktan çıkarıldıktan sonra saçak ve yapraklarından ayrılarak suda haşlanır. Haşlanıp kabukları soyulan pancar yuvarlak şekilde ve iki üç santim kalınlığında doğranarak bidonlara koyulur. Üzerine sirkeli su dökülerek kapağı kapatılır. Bir iki hafta bekletildikten sonra tüketilmeye başlanabilen bu turşu kışlık olarak da yapılmaktadır (K.k. 7).

Deve Mancarı Turşusu: Yıkanıp doğranan kaldırıklar tencereye alınarak rengi değişene kadar haşlanır. Suyu süzildükten sonra kavanoza alınan kaldırıkların üzerine doğranan sarımsaklar ilave edilir. Su ve kaya tuzu karışımı da kavanoza doldurulduktan sonra kavanozun ağzı kapatılarak serin ve kuru bir yerde muhafaza edilir (K.k. 67).

Kazıyak Turşusu: Kazıyak turşusu, diğer turşulardan farklı olarak yapıldığı an tüketilir. Uzun süre muhafaza edilmek isteniyorsa üzerine bol sıvı yağ ve sirke eklenerek kavanoza kapatılır (K.k. 67). Kazıyak otu sarı ve sert yapraklarından ayıklandıktan sonra yıkanıp toprağından arındırılır. Bir tencereye sirke ve su doldurularak kaynatılır. Kaynayan suyun üzerine kazıyaklar ve tuz eklenerek otların rengi dönene kadar pişirilir. Sirkeli suyu süzildükten sonra servis tabağına alınarak üzerine kıyılmış sarımsak ve zeytinyağı gezdirilerek servis edilir (K.k. 29, 39).

7.6.3. Reçel ve Marmelatlar

Yörede genellikle meyvelerin şeker yardımıyla ve çeşitli yapım teknikleri -bir gecede şekerde bekleterek veya doğrudan kaynatılarak- kullanarak dayanıklı hale getirilmesine reçel denilir (Samsun İl Tarım Müdürlüğü, 2010: 1).

Reçel yapımında meyveler bütün veya küçük parçalar hâlinde kullanılırken marmelat yapımında ise meyveler püre hâline getirilir. Reçel yapımı genellikle bütün meyvelerde aynı şekildedir: Reçel yapılacak meyveler belirlendikten sonra ezik ve çürükleri varsa bir kenara ayrılarak güzelce yıkanır. Meyvenin çekirdeği varsa ayıklandıktan sonra dilimlenerek veya bütün hâlde kaynatmaya hazır hâle getirilir (K.k.19, 20, 67). Reçel ve marmelatlar kaynatıldıktan sonra sıcakken kavanozlara doldurulur ve kapakları sıkıca kapatılarak ters çevrilir. Soğuduktan sonra güneş almayan karanlık ve serin bir yerde muhafaza edilir (K.k. 20). Yörede yetişen meyvelerin hemen hemen hepsinden reçel ve marmelat yapılmasına rağmen en çok incir, böğürtlen, dut, kiren, çakal eriği, kuşburnu ve çilekten yapılan reçel ve marmelatlar tercih edilmektedir.

7.6.4. Sebze ve Meyve Kuruları

Yörede sebze ve meyveler ya ipe dizilerek güneş altında ya da ekmek pişirmek için kullanılan kara fırınlarda –genellikle ekmekler pişirildikten sonra fırın sıcaklığında bekletilerek- kurutulmaktadır. Kurutulan sebze ve meyveler günümüzde bez torbalara konularak muhafaza edilirken geçmişte çeşitli şekillerde saklandığı kaynak kişilerimiz tarafından şu şekilde ifade edilmektedir:

Önceden kıtlık vardı. Her şeyden bol bol yoktu. Bir yiyecek bulunca o ziyan olmasın diye çeşitli şekillerde onu değerlendirmeye çalışırdık. Mesela Erikleri fırında kuruttuktan sonra kötü olmasın diye ambarlardaki buğdayın içerisine gömerdik. Kışın sebze ve meyvelerin olmadığı zamanlarda bu eriği, buğdayın içinden alarak ya hoşaf yapardık ya da hiçbir işlemde geçirilmeden kurusunu verdik. O Erik kurusunun tadına doyum olmazdı (K.k. 67).

Annelerimiz taze fasulyeleri, kırmızı acı biberleri ipe dizdikten sonra evin duvarına asarak onları güneşte kuruturlardı. Kuruyan biberleri el değirmeninde öğüterek torbalarda muhafaza ederlerdi. Ayrıca kara Erik, kiren, elma, armut ve daha birçok meyve kurutularak bunlardan hoşaf yapılırdı. Bu hoşaf lar hastalıklara karşı şifa niyetini içilirdi (K.k. 7).

7.7. Diğer Yiyecek ve İçecekler

7.7.1. Süt ve Süt Ürünleriyle Yapılan Yiyecekler

Kaymak: Yörede manda yetiştiriciliğine bağlı olarak manda sütü ve ürünleri üretimi sıklıkla yapılmaktadır. Bu ürünler üreticinin kendisi tarafından pazarlarda satıldığı gibi Gökçeboğaz Mahallesi'nde bulunan Köy Ürünleri Pazarı Tesisi'nde "alaçamdan" markası altında da satışa sunulmaktadır. Bu ürünlerden biri de manda kaymağıdır. Manda sütünden elde edilen kaymak, besleyici değeri ve lezzetinden dolayı çok rağbet görmektedir.

Manda sütü en yağlı süttür. Manda sağıldıktan sonra sütü süzgeçten geçirilir. Kuzine üzerindeki bir tencerenin içerisinde yavaş yavaş pişirilir. Kaynadığında kuzineden alınan tencerenin üzerine bez örtülüp süt demlendirilir. İlk sıcaklığı geçince buzdolabına alınarak bir gece bekletilir. Ertesi gün sütün üstünde kalıp şeklinde kaymak oluşur. Bu kaymak sütün üzerinden alınarak tüketilmeye hazır hâle getirilir (K.k. 69).

Tereyağı: Yörede tereyağı yapımında iki farklı yöntem kullanılmaktadır: Süt kaynatılırken üzerinde oluşan veya yeni yapılan yoğurt üzerindeki kaymak alınıp bir takım işlemde geçirilerek tereyağı yapılır. Tereyağı köylerde genellikle -çok miktarda yapıldığı için- yayıklarda yayılarak; şehir merkezinde ise çırpıcı kullanılarak yapılmaktadır.

Süt kaynatılırken üzerinde kaymaklar oluşur. Bu kaymaklar alınarak bir kavanozda biriktirilir. Kaymaklar birikince üzerine su eklenerek mikserle çırpıma başlanır. Bu çırpma sırasında yağ yavaş yavaş kavanozun üzerine

çıkar. Altta duru su kalana kadar çırpmaya devam edilir. Yağ kavanozun üst kısmında birikince suyu süzülerek tereyağı hazır hâle getirilir (K.k. 76).

Peynir: Yörede inek, keçi, koyun ve manda sütlerinden peynir yapılmaktadır. Peynirlerin hepsi aynı yöntemle yapılmasına rağmen yöre, koyun ve manda peyniriyle ünlenmiştir.

Hayvan sağılıp sütü süzöldükten sonra tencereye alınır. Bazıları pişirerek bazıları ise pişirmeden peynir yapmaya başlar. Pişirilerek yapılacaksa kaynatılıp ılıtıldıktan sonra içerisine maya eklenelir. Pişirilmeden yapılacaksa doğrudan içerisine peynir mayası atılır. Tencere battaniyeye sarıldıktan sonra en az üç saat bekletilir. Katılaşmaya başlayan süt, peynir torbası adı verilen bez torbalara alınır. Bu torbalar tahtadan yapılmış peynir kalıplarına konularak bir gece boyunca bekletilir. Bu şekilde hem suyu süzdürölür hem de peynir şekli verilir. Sabah olunca kalıplardan çıkarılan peynirler kesilerek isteğe bağılı olarak tuzlanır. Günümüzde buzdolaplarında bu peynirleri saklıyoruz Ancak geçmişte kışın tüketilmek üzere yapılan peynirler toprak çömleklere basılıp ambarlardaki buğdayın içerisine gömölerek muhafaza edilirdi (K.k. 67).



Şekil 7. 29. Koyun peyniri

Çökelek: Yörede süt ve peynir çökeleğı olmak üzere iki çeşit çökelek vardır: Sütün kaynatılıp kestirilmesiyle elde edilen besine “süt çökeleğı” adı verilir (K.k. 19, 33).

Süt sağılıp süzöldükten sonra birkaç gün bekletilerek veya içerisine bir damla sirke koyularak kestirilmesiyle çökelek elde edilir. Suyunun süzölmesi için tölbentten yapılan peynir torbalarına koyulup tezgâhın üzerine alındıktan sonra üzerine ağırlık koyularak bir gece bekletilir. Ağırlık olarak genellikle taş seçildiğı için bu işe “taşlama” adı verilir. Suyu süzdürölün çökelekler günümüzde buzdolaplarında muhafaza edilirken geçmişte tuzlanarak çömleklere basılırdı. Çömleklerin hava almaması için ise ağız kısmına çamur haline getirilen toprak süröldükten sonra ters çevirilip toprağı gömölüp saklanırdı (K.k. 33).



Şekil 7. 30. Çökelek yapımı esnasında

Yörede süt kaynatılarak yoğurt yapılır ve yoğurdun yayılmasıyla tereyağı elde edilir. Yayıktan tereyağı alındıktan sonra geriye kalan -yayık ayrıntı olarak da adlandırılan- yayık suyunun tencereye alınıp kaynatılmasıyla elde edilen peynire “ayran çökeleği” adı verilir (19, 67). Ayrıca yörede çökelek kullanılarak yapılan “peynir eritmesi” kahvaltılarının vazgeçilmez yiyeceklerinden biridir.

7.7.2. Sarmalar

Bitki yapraklarını suda haşladıktan sonra içerisine temel malzemesi pirinç veya bulgur olmak üzere çeşitli iç malzemeler konularak yapılan yemeğe “sarma” denilir. Yörede sarma yapmak için kullanılan bitki yaprakları şunlardır: Kaldırık, üzüm (asma), pazı, mancar, kelem, efelik.

“Soğan, pirinç, sıvı yağ, salça ve baharat kullanılarak hazırlanan iç malzemelerin yaprağın ortasına konulduktan sonra dürülmesiyle yapılan yemeğe günümüzde sarma denilse de geçmişte dürme derdik. Mevrit ve özel günlerde dolma dürerdik.” (K.k. 33).

7.7.3. Turşu Kavurmaları

Soğan ve turşunun yağda kavurulması ile elde edilen yemeğe “turşu kavurması” denilmektedir.

Her çeşit turşudan hatta farklı birçok turşunun karıştırılmasıyla turşu kavurması yapılabilir. Kavurma için öncelikle soğanlar ince ince kıyılarak kızgın yağda kavrulur. Soğanların ilk diriliği gidince kuşbaşı doğranan turşular

üzerine ilave ederek tencerenin kapağı kapatılıp turşunun kendini salması beklenir. Turşunun cinsine göre bu aşamada tencereye biraz su eklenir. Suyunu çektikten sonra üzerine istenilen baharatlar dökülerek servis edilir (K.k. 19).

7.7.4. Pekmezler

Meyvelerin toplanıp uygun yöntemlerle ezilerek suyunun çıkarılması ve kaynatılmasıyla yapılan yiyeceğe “pekmez” denilir. Yörede “ekşi” ve “nardek” olarak da adlandırılan pekmez, şeker veya herhangi bir katkı maddesi ilave edilmeden yapıldığı için sağlıklı bir yiyecektir (K.k. 19, 62, 67).



Şekil 7. 31. Pekmez yapımı esnasında

Elma Pekmezi: Köy yerinde olgunlaşan meyveler iki şekilde değerlendirilir: Bir kısmından pekmez yapılırken bir kısmı da doğranıp -kızılıcık ve erik hariç- güneşte kurutularak hoşafılık yapılır. Elmalar toplanıp yıkandıktan sonra pekmez yapmaya girişilir. Yıkanan elmalar “oluk” adı verilen yerlerde ezildikten sonra harennilerde kaynatılır. Kaynayan elmaların suyu süzdürülmek üzere “mengene”yle sıkılır. Çıkan su “pekmez leğenleri”ne alındıktan sonra kıvamı koyulaşınca kadar kaynatılır. Kaynayan pekmezler “güveç” adı verilen topraktan yapılmış küçük küplere alınarak yaz kış tüketilir (K.k. 62).

Kuşburnu Pekmezi: Toplanan kuşburnular yıkandıktan sonra uç kısımları kesilir. Pekmez yapılacak tencereye koyularak üzerine su ilave edilir ve yumuşayıp ezilecek kıvama gelene kadar pişirilir. Kuşburnu çekirdekli ve ortasında tüysü kılçıkları olan bir bitkidir. Pişen kuşburnu ilistirden geçirilerek hem ezilir hem de

çekirdeklerinden ayrılır. Bu defa elekten geçirilerek kılçıklarından ayrılan kuşburnu tekrar pişmeye alınır. Bu aşamada isteğe bağlı olarak şeker ilave edilerek tatlı bir pekmez elde edilir (K.k. 67).

Üves Pekmezi: Üvesler toplanır, yıkanır ve uçları koparıldıktan sonra büyük kazanlara koyularak suda kaynatılır. Çuvallara alındıktan sonra “cırgana” adı verilen aletle suyu süzdürülür. Süzülen su kaynatılarak pekmez yapılır. (K.k. 64).



Şekil 7. 32. Köy Ürünleri Pazarı Tesisi’nde satışa sunulan üves pekmezi

Üzüm Pekmezi: Üzümler yıkanır ve saplarından ayıklandıktan sonra kazanlara alınarak kaynatılır. Kaynatılan üzümler çuvallara doldurulup pekmez leğenlerinin üzerine konulur. Lastik çizme giyilip çuvalların üzerine basılarak suyu süzdürülür. Leğenlere akan meyvenin suyu kazanlara alınarak kaynatılıp pekmez yapılır (K.k. 19).

7.7.5. İçecekler

Yemeği kuru kuru yememek, sıcak yemeğin sindirim sistemi üzerinde -özellikle ağız ve mide- oluşturduğu rahatsızlığı gidermek, iş yapıldıktan sonra veya yaz sıcağının oluşturduğu harareti gidermek için tüketilen sıvı gıdalara içecek denilmektedir. Yörede içeceklere geçmişte verilen genel isim “soğukluk”tur (K.k. 62).

“Sabah tarlaya gitmek ve işlere bir an önce başlamak için sabah öğünlerinde kolay yemek olan çorba ve ekmeğin tüketilirdi. Bu nedenle herhangi bir içeceğe ihtiyaç

duyulmazdı. Ancak öğle ve akşam yemekleri kuru kuruya gitmezdi. Bu nedenle soğukluk adı verilen içecekler -hoşaf, şerbet, ayran- bu öğünlerin baş tacıydı.” (K.k. 37).

“Geçmişte soğukluklar, tas ya da çanak dediğimiz derin kaplarla sofraya servis edilirdi. Bütün ev halkı içeceğini tek bir tastan kaşıklayarak içerdi. Misafir geldiğinde ise soğukluklar kişiye özel olarak küçük bir tase konularak ikram edilirdi.” (K.k. 62).

7.7.5.1. Hoşaf ve Kompostolar

Yörede kurutulmuş meyvelerin şekerli suda kaynatılarak içecek haline getirilmesine “hoşaf”, taze meyvelerin şekerli suda kaynatılmasıyla yapılan içeceğe ise “komposto” denilmektedir (K.k. 19, 67).

“Geçmişte en ünlü kompostomuz olgunlaşan karaca eriklerin haşlanmasıyla elde edilen erik şırasıydı. Eriğin üzerine şeker ilave edilerek yapılan bu komposto hızlı bozulduğu için çok bekletilmeden birkaç gün içerisinde tüketilirdi.” (K.k. 62).



Şekil 7. 33. Erik şırası, karaca erik kompostosu

7.7.5.2. Ekşi Çalkaması

Ekşi çalkaması, meyvelerin ezilerek suyunun çıkarılması ve bu suyun kaynatılmasıyla elde edilir. Çalkama hazırlanırken hangi pekmez kullanılıyorsa ona göre adlandırılır: Erik eşkisi çalkaması, üzüm çalkaması vb. (K.k. 67).

“Bir orba kaşığı ekşi, az bir suyla inceltildikten sonra üzerine bir litrelik su doldurulur. Ekşinin suya iyice karışması için yapılan çalkalama işlemi bu içeceğe adını vermiştir.” (K.k. 62).

7.7.5.3. şerbet

Türkçe Sözlük’te “meyve suyu ile şekerli su karıştırılarak yapılan içecek” (2011: 2216) olarak tarif edilen şerbet, yörede toz şekerin suda eritilmesiyle elde edilen içeceğe verilen addır.

“Sofralarda soğukluk yoksa aşımızı kuru kuruya yememek için hemen toz şekeri suda eritip şeker şerbeti yapardık.” (K.k. 62).

Yörenin unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerinden olan şerbetin geçmişte mevlit ve kandillerde yapıldığı ifade edilmektedir: “Günümüzde mevlitlerde hep pilav, pide, tatlı ve ayran veriliyor. Eskiden ise böyle değildi. Etli patates yemeği, yahni ve pancar döşemesi yapılır; dolma drlr; un helvası karılır; şerbet kaynatılırdı. Ayrıca önceleri kandillerde geç saatlere kadar mevlitler okunurdu. Evlerde un helvası ve şerbet yapılıp komşulara dağıtılırdı” (K.k. 33).

SEKİZİNCİ BÖLÜM

BAYRAMLAR-TÖRENLER-KUTLAMALAR

Bayramlar halkın kenetlenip birbirine bağlandığı, kardeşlik duygularının canlandığı, küslüklerin bittiği ve düşkünlerin gözetilip kollandığı günlerdir. Tören ve kutlamalar ise belirli olaylar üzerine ve çeşitli sebeplerle yapılan toplanmalara verilen addır. Çobanoğlu, bayramları “kaynağını topluluk yaşantısından alan, takvime bağlı günlerde topluluk tarafından paylaşılan grup kimliğinin dışarıya vurulduğu çok amaçlı ve karmaşık yapılara sahip kültürel formlardır.” (2000: 53-54) şeklinde tanımlarken Boratav ise “Bayramlar bir çeşit gösteridir ve bu gösterilerin kaide ve şekillerini gelenek belirlemektedir. Doğum, evlenme ve ölüm gibi hadiselerin bağlı olduğu törenlerden farklı olarak bayramlar bir kişinin vesile olduğu törenler değil, toplumun bütünü için düzenlenen, bütününcü yılın belli günlerinde yapılan kutlamalardır. Her defasında başka bir tarihte yapılan kutlamalara bayram denilemez bunlar törendir.” (1994: 204) demektedir.

Alaçam’da dinî, millî bayramlar ve yöreye özgü törenler büyük bir sevinç içinde kutlanmaktadır. Bayram ve törenlerin olmazsa olmazı güreşler, bayramlara özel yapılan yemekler, pratikler, kalıp davranışlar, gelenek ve görenekler halk bilimi açısından önemli değerler taşımaktadır. Bu bölümde bayramlar, törenler ve kutlamalar derleme sırasında edinilen bilgiler doğrultusunda sınıflandırılarak ele alınmış ve kayda geçirilmiştir.

8.1. Dinî Bayram ve Törenler

Dinî bayram ve törenler bütün İslam âleminde olduğu gibi Alaçam’da da önemli bir yer tutmaktadır. Dinî bayram ve törenler denildiğinde ilk akla gelenler Ramazan ve Kurban Bayramı, bayram arifeleri, kandiller, mevlitler, hacı yolcu etme ve karşılama törenleri şeklindedir. Dinî bayram günleri, kameri takvime göre belirlendiği için her sene aynı günlere denk gelmez. Kameri takvim ve güneş takvimi arasında aşağı yukarı her yıl on günlük bir gerileme olmaktadır (Boratav, 1994: 206). Bu nedenle dinî bayramlar zamanla farklı ay ve mevsimlerde kutlanmaktadır.

Diğer bayramlardan farklı olarak dinî bayramlar bayram namazı ile başlar. Bayram namazının ardından cemaat cami bahçesinde toplanır, öncelik yaşlılar da olmak üzere yaş sırası gözetilerek herkes birbiriyle bayramlaşır. Bayramlaşma bittikten sonra herkes evine dağılır ve ev halkıyla bayramlaşma başlar (K.k. 14).



Şekil 8. 1. Kızılan Mahallesi'nde bayramlaşma töreni (Hasan Büyükkaya'nın özel arşivinden alınmıştır.)

8.1.1. Kandiller

Kandil kelime anlamı olarak elektriğin olmadığı zamanlarda etrafın aydınlatılması için kullanılan araca verilen isimdir. Kandil yakıldığında hem kendini hem de etrafını aydınlatır. İslamiyet'te bazı gün ve gecelerden Kur'an ve hadislerde özel olarak bahsedilir. Bu günler, ibadetle geçirilerek insanın hem kendini ve etrafını aydınlatarak nurlandırmasına vesile olması amacını taşıması hem de geçmişte özel günlerde cami ve sokakların kandillerle süslenmesinden ötürü bu günler kandil olarak anılmaktadır (Aslan, 2009: 205) Hicri takvim sırasına göre Mevlit, Regaib, Miraç, Berat Kandilleri ve Kadir Gecesi bu özel günlerdendir.

İslam âlemine Allah tarafından bahşedildiğine inanılan bu kutlu gün ve geceler ibadetle geçirilmeye çalışılır. Kandil günlerinde oruç tutmanın sevap olduğuna inanıldığı için bu günler mutlaka oruçlu geçirilir (K.k. 23). Kandil geceleri, camilerde geç saatlere kadar mevlit okutulur. Gelenlere akide şekeri, kandil simidi, meyve suyu veya şerbet dağıtılır. Bu özel gecelerde namaz kılınır, tespih çekilir, Kur'an okunur. Muhtaçlara yardım edilir. Ölmüşlerin ruhu için sadaka verilir. Eğer kişinin maddi durumu sadaka vermeye müsait değilse ölülerinin ruhunu mutlu etmek için evde un helvası yaparak komşulara dağıtır (K.k. 20).

Geçmişte kandil günlerinin daha coşkulu geçtiğini söyleyen kaynak kişimiz bu görüşünü şu şekilde açıklamaktadır:

Eskiden kandil günlerinde insanlar kendisinden büyüklerin kandilini kutlamaya giderdi. Kandiller bayram havasında geçirdi. Çoluk çocuk hep sokaklara dökülürdü. Çocuklar kapı kapı dolaşır, büyüklerinin ellerini öperek kandillerini kutlardı. Büyükler de onlara şeker, çikolata veya para verirdi. Şimdi öyle mi? Teknoloji kandil görüşmelerini de elimizden aldı. Artık kandiller telefonla ya da toplu gönderilen mesajlarla kutlanır oldu (K.k. 3).

8.1.2. Arife Günleri

Arife belirli gün ve bayramlardan bir gün öncesine verilen addır. Yörede bayram hazırlıkları genellikle bir hafta öncesinden başlasa da arife günü telaşı asla bitmez. Arife günü genellikle misafirlere ikram edilmek üzere hazırlanacak yiyeceklerin -sütlaç, baklava, keşkek ve yağlı ekmek- yapıldığı gündür (K.k. 19, 67) Erkekler geç saatlere kadar beklemek pahasına dahi olsa bayramı temiz karşılamak adına berbere gider (K.k. 16, 75). Çocuklar ise banyo yaptırılarak bayrama hazır hâle getirilir (K.k. 20). Yörede arife günü yeni bir işe başlanmaması veya bir iş yapılmaması gerektiği söylenir: “Arife günü iş tutan, bayram günü aç kalır.” (K.k. 33). Ayrıca dinî bayram arifelerinde devlet daireleri, büyük iş yerleri ve okullar yarım gün tatil edilerek insanlara bayram hazırlığı yapsınlar diye imkân sağlanır (K.k. 22). Dinî bayram arifelerinde mutlaka mezarlık ziyareti yapılır. Mezarın üstündeki yabancı ot ve taşlar temizlenir. Mezarlar sulanır. Etrafta çer çöp varsa derlenip toplanır. Mezarlığın başında Yasin suresi okunarak ölünün ruhuna bağışlanır (K.k. 67).



Şekil 8. 2. Pelitbükü Mahallesi sakinlerinin arife günü yaptıkları mezarlık ziyareti (Sercan Uğur'un (K.k. 84) özel arşivinden alınmıştır.)

Arife günü bayram için alışverişe çıkılır. Öncelik çocuklarda olmak üzere bayramlık kıyafet ve gelenlere ikram edilmek üzere şeker, çikolata ve kolonya alışverişi yapılır (K.k 76). Kurban Bayramı arifesinde kurbanlığı hazır olmayanlar kurbanlık almaya gider. Kurbanlığın arife günü alınmasının nedenleri olarak hayvanı barındıracak yerin bulunamaması ve fiyatların daha düşük olması gösterilir (K.k. 66).

Bütün bunların yanı sıra arife günleriyle ilgili çeşitli inanışlar vardır: Arife günleri dikiş dikilmemesi hatta iğneye iplik geçirilmemesi gerektiğine inanılır. Özellikle evde hamile kadın veya hayvan varsa iğne ve iplikle uğraşılması gerekir. Eğer uğraşılırsa doğacak olan canlının engelli olacağı söylenir (K.k. 67). Bu günde oruç tutan kişiye Allah Teâlâ'nın bin gün oruç tutmuş gibi sevap yazdığına inanılır (K.k. 38). Yalnızca kâfirlerin arife günleri oruç tutmadığı onun haricinde kurdun kuşun bile bu günde oruç tuttuğu söylenir (K.k. 62, 67).

8.1.3. Ramazan Ayı ve Ramazan/Şeker Bayramı

Ramazan ayı, İslam dininde diğer aylardan ayrı bir yere sahiptir. Kur'an'ın bin aydan daha hayırlı olduğu bildirilen Kadir Gecesi'nde indirildiği bilinmektedir. Müslümanlara farz kılındığı üzere Ramazan ayına erişen kişilerin bu ayı oruçlu geçirmesi gerektiği bildirilmiştir (Bakara, 2: 185). Bu ay içerisinde insanlar, oruç tutmanın yanı sıra yatsı namazı sonrası toplanarak hep birlikte camilerde teravih namazı kılar. İftar davetleri vasıtasıyla eş dost görüşmeleri yapılır, muhtaçlar gözetilir. En önemlisi de nefsin arzuları engellenerek gösteriş terk edilir. Bütün bu nedenlerle halk arasında on bir ayın sultanı olarak adlandırılan Ramazan, kutsal bir ay olarak kabul edildiği için ibadetle geçirilir.

Yörede çocukların oruç tutmaya başlamasıyla ilgili olarak net bir yaş belirtilmemekle birlikte çocuğun aklı başına erdiği düşünüldüğünde oruç kavramı öğretilmeye başlanır. Çocuğu oruca alıştırmak amacıyla sahur vaktinden öğle vaktine kadar olan zaman diliminde çocuklara “çocuk orucu” veya “tekne orucu” olarak adlandırılan oruç tutturulur (K.k.39, 63, 67).

Çocukken büyüklerimize özenerek biz de oruç tutmak isterdik. Ailelerimiz deneme mahiyetinde bize oruç tuttururdu. Hep birlikte sahura kalkıp sahurda pişen pişi ekmekleriyle oruca niyetlenirdik. Öğlene kadar oruç tutunca acıktık, sahurda artan pişi ekmeklerini yiyerek orucumuzu açardık. Soranlara da “Öğlene kadar oruç tuttuk şimdi de pişinin kulağından tutuyoruz.” derdik. Çocukken sık sık orucumuzu unuttur, yiyip içip bir güzel karnımızı doyururduk. Hatta bazen iftar vakti gelene kadar hatırlamazdık. Sofraya oturacağımız zaten iştahsızlığımızdan bunu anlardık. Büyüklerimiz bize bu konuda zorluk çıkarmaz: “Allah yedirip içirmiştir.” derlerdi. Ramazan ayı içerisinde büyüklerimizin

bizden beklediği özellikle arife günlerinde oruç tutmamızdı. Cuma ve arife günlerinde kurdun kuşun bile oruç tuttuğu söylenirdi (K.k. 62).

Ramazan ayına verilen önem dolayısıyla bu ay öncesinde birtakım hazırlıklar yapılmaya başlanır. Tıpkı bir bayrama hazırlanır gibi bu aya girmeden önce evler temizlenir. İftar daveti ve sahur sofralarında yenilecek olan gıdalar hazırlanır (K.k. 67).

Eskiden her şey el emeğine dayanırdı. Şimdiki gibi hazır değildi hiçbir şey. Ramazan ayı yaklaşırken köyün kadınları toplanır. İmeceyle makarna keser, kuskus yapar, yufka açıp kuruturlardı. Ayrıca her evde bu aya girmeden mutlaka buğdaydan nişasta yapılırdı. Şimdi arabalar, marketler her türlü imkân var. Kadınlar yalnızca sahurda kolay yemek olsun istiyorlarsa yufka açıp kurutuyorlar (K.k. 67).

Ramazan ayı süresince muhtaç insanlar daha çok gözetilir. İslam dininde maddi imkânı yerinde olan insanların ihtiyaç sahiplerine fitre yani fitır sadakası vermesi gerekir. Yörede fitrenin Ramazan ayı başında verilmesi, ayın sonuna bırakılmaması gerektiği söylenir. Verilen fitre sayesinde insanların muhtaçlığı giderilerek daha rahat bir Ramazan geçirmesi sağlanacağından daha çok sevap kazanılacağına inanılır (K.k. 23).

Ayrıca Ramazan ayı içerisinde iş güç nedeniyle ertelenen eş dost, akraba görüşmeleri iftar davetleri vesilesiyle artar. Yörede ekonomik düzeyi ne olursa olsun her aile mutlaka iftar davetinde bulunmaya çalışır. Böylelikle Ramazan ayının her günü bayram havasında geçirilir. İftardan önce hazırlanmaya başlanan davet sofraları her zamankiden farklı olur. Ramazan öncesinde yapılan hazırlıklar bu sofralarda kendini gösterir (K.k. 19).

Köylerde geçmişte köyün imamı ve ileri gelenleri, iftar için her akşam ayrı bir eve davet edilirdi. Davetler genellikle evin küçük çocuğu davet edilecek kişilerin evlerine bir gün öncesinden yollanarak yapılırdı. Gelecek kişilerden onay alınarak sayı belirlendikten sonra hazırlıklar tamamlanırdı. Köyün imamı, iftar davetinde hangi hanede ise akşam ezanı orada okunur ve iftarlar açılırdı. Ramazan ayının bereketi iftar sofralarında kendini gösterirdi. Normal zamanlarda bir tas çorbayla geçirilen akşam yemekleri Ramazan vesilesiyle ziyafet sofrasına dönüştürülürdü (K.k. 62). Oruç açıldıktan sonra akşam namazı da o hanede kılınarak yatsı ve teravih namazı için camiye geçilirdi. Kadın, erkek ve çocuk ayrımı yapılmadan herkes teravih namazına katılırdı. Teravih namazı, köylerde işten güçten fırsat bulup bir türlü görüşemeyen insanlar için Ramazan şenliği gibi olurdu. Namaz kılındıktan

sonra herkes evinin yolunu tutardı. Sahur ve ertesi gün yapılacak işlere hazırlanmak için erkenden yatılırdı (K.k. 29, 33, 62, 67).

Eskiden köyümüzde cami yoktu. Cami olmadığı için imamımız da yoktu. Ramazan aylarında köy olarak Kur'an ve ezan okumasını bilen, bizlere teravih namazı kıldırabilecek birini bulurduk. Bu kişiye "fitre hocası" denirdi. Hoca her akşam bir köylünün evine iftara giderdi. Genellikle maddi durumu iyi olanlar hocayı ve diğer köylüleri davet ederdi. Hep birlikte oruçlar açıldıktan sonra fitre hocası Kur'an okur, teravih namazı kıldırırdı. Ramazan ayı sonunda da köylüler aralarında para toplayıp hocaya verirlerdi (K.k. 33).

Günümüzde köylerde bu âdetlerin hâlâ sürdürüldüğü görülmüştür. Ramazan ayı süresince havanın durumuna göre ev, cami, aşevleri ile bu mekânların bahçelerinde toplu iftar davetleri düzenlenmektedir. İlçe merkezindeki iftar davetleri genellikle evlerde verildiği için köylerdeki kadar kalabalık toplanmalar görülmez (K.k. 14, 22, 76). Yörede Ramazan ayı boyunca Alaçam Belediyesi tarafından her gün farklı mahallerde iftar sofraları kurulur. Mahalle sakinleri, belediye başkanı ve diğer davetliler oruçlarını beraber açarlar. Ayrıca Ramazan ayına özgü çeşitli etkinlik ve şenlikler düzenlenir (K.k. 75).



Şekil 8. 3. Ramazan ayına özel olarak Kızılan Mahallesi'nde düzenlenen iftar daveti (Hasan Büyükkaya (K.k. 14) özel arşivinden alınmıştır.)

Günümüzdeki gibi geçmişte telefon veya çalar saatler olmadığı için köylerde insanları sahura kaldırma görevi imamlara, ilçe merkezinde ise davulculara düşerdi. İmamlar, imsak vaktine bir iki saat kala sahur selası okuyarak davulcular ise mani ve davul sesleri eşliğinde insanları sahura kaldırırdı:

Bizim çocukluğumuzda camilerimizde hoparlör gibi ses sistemi yoktu. O zamanlar önce boru öttürülür ardından ezan okunurdu. Boru sesi vaktin geldiğinin işaretiydi. Ezan caminin çatısından okunurdu. Motorlu araç ve elektrikli aletler olmadığı için ezan sesini herkes duyardı. Köyümüzde yetişen Paşa'nın Yavuz camimize ilk akülü hoparlörü bağışlamış ve bu sayede fırtınalı günlerde hocalarımızı cami çatısından uçma korkusundan kurtarmıştı. Ben de bir dönem köyde Ramazan imamlığı yaptım. Züver'in Memet Emmi ile beraber bu hoparlörden uzun uzun sela verirdim. Hatta bunlarla da yetinmeyip sahur yemeği yendikten sonrada yatmaz Kur'an, ilahi ve kasideler okuyarak ertesi gün tarlaya çalışmaya gideceklerin uykusunu kaçırırdım (K.k. 62).

Ramazan aylarında bizleri sahura davulcular uyandırırdu. Günümüzdeki gibi davulcular arabada davul çalarak gezmedi. Tek tek evlerin önüne gelip içeriden ışık yakılıncaya kadar evin önünde davul çalar, maniler söylerdi. Bütün bu emeklerinin karşılığını ise bayram günü alırlardı. Bayram namazı kılınıp herkes evlerine dağıldıktan sonra davulcu, davulunu alır evleri dolaşarak bahşiş toplardı (K.k. 28).

Ramazan ayı bayramla son bulmaktadır. Ramazan ayı boyunca dini vecibelerini yerine getiren insanlar üç günlük bayram vasıtasıyla kutlama yapmaktadır. Bu kutlamalara geçmişte olduğu gibi günümüzde de önem verildiği için bayrama özgü gelenekler canlılığını korumaktadır. Bayram süresince yapılan ziyaretlerde gelenlere şeker ve tatlı ikram edildiği için bu bayrama Şeker Bayramı da denilmektedir (Boratav, 1994: 206).

Bayramdan bir gün önce yani arife gecesi ertesi gün bayram namazına gidileceği için erkenden yatılır. Sabah ezanıyla birlikte evin büyükleri kalkar. Erkekler bayram namazını kılmak üzere camiye giderken kadınlar da evde bayram hazırlıklarını tamamlar (K.k. 67). Çocuklar ise günler öncesinden alınan ve yanlarından ayırmadıkları bayramlıklarını giyerek bayram kutlamaları için hazır bir şekilde beklerler (K.k. 19). Yörede hemen hemen her erkek, bayram namazına katılmaya özen gösteririr, katılmayanlar ise ayıplanır. Bayram namazı kılındıktan sonra ilk bayramlaşma camideki cemaat arasında olur (K.k. 14, 17). Evdeki bayramlaşmaya ilk olarak büyüklerin elleri öpülerek başlanır. Ardından çocuklar ve eş ile bayramlaşılr. Yörede eşlerin bayramlaşmasıyla ilgili şunlar anlatılır:

“Karı koca bayramlaşırken kadınlar, eşinin elini öper. Eşi de karısına buna karşılık bayram harçlığı verir. Bu büyüklerimizden gördüğümüz ve uyguladığımız geleneklerdendir.” (K.k. 67).

Bayramlaşma, bayram boyunca devam eder. Aile büyükleri bayramlarda genellikle evlerinde olurlar. Onların ziyaretine gidilip elleri öpülerek hayır duaları alınır. Bayramdan önce hazırlanan ikramlıklar -keşkek, baklava, yağlı vb.- gelenlere ikram edilir. Bayramlaşmaya gelen çocuklara ise genellikle şeker, çikolata veya

harçlık verilmektedir:

Eskiden ev içerisindeki bayramlaşma bitince kardeşim, ağabeyim ve komşu çocuklarla ellerimize poşetleri alıp ev ev gezerek şeker ve harçlık toplardık. Çocuk akli işte tek amacımız elimizdeki poşeti doldurmak olurdu. Poşetin dolması çok gurur verici olurdu. Şimdi anlıyorum ki amacımızı gerçekleştirirken komşularımızın da gönlünü kazanıyormuşuz. Şimdilerde böyle bir şey yok. Köyde çocuk kalmadığından mı yoksa insanlar eski değerlerini yitirdiğinden midir bilmem (K.k. 18).

8.1.4. Kurban Bayramı

Ramazan Bayramı'ndan yaklaşık olarak iki ay on gün sonra Kurban Bayramı kutlanmaktadır. Kurban İslam dinince malî gücü yerinde olan her kul için borç yani vaciptir. Bütün varlığını Allah yolunda feda etmeye hazır olduğunun bir göstergesi olan kurban, Hz. İbrahim'in oğlunu Allah için kurban etmek istemesiyle başlamış ve günümüze kadar gelmiştir³⁷.

Yörede Ramazan Bayramı arifesi gibi bu bayram arifesi de bayram hazırlıklarıyla geçmektedir. Kurbanlığı hazır olmayanlar kurbanlıklarını genellikle arife günü alırlar. Kesim sırasında kullanılacak bıçak ve diğer aletler belirlenerek kurbanlar eziyet çekmesin diye bilenerik keskinleştirilir. Yörenin köylerinde genellikle halk, kurbanlığını kendi yetiştirir. İlçe merkezinde yaşayanlar ise kurbanlıklarını ya tanıdıklardan ya da Alaçam Belediyesi tarafından kurulan kurban satış pazarlarından temin eder. Kişiler malî durumlarına göre tek başına küçükbaş ya da hisseli olarak büyükbaş kurbanlık alır. Ayrıca kurban kesecek kişiler, arife gecesi oruca niyetlenir ve ertesi gün kurban kesildikten sonra kurban etiyle oruçlarını açarlar (K.k. 67).

Dört gün süren Kurban Bayramı, yörede bayram namazıyla başlar. Namazın ardından cemaat bayramlaşır ve evlerine dağılır. Evde de kısa bir bayramlaşmanın ardından kurban hazırlıklarına geçilir. Hazırlıklar bittikten sonra kurban edilecek

³⁷ Kur'an-ı Kerim'de Sâffât suresinin 99-113. ayetlerinde Hz. İbrahim ve kurban mevzuyla ilgili olarak bizlere aktarılan bilgiler şu şekildedir: Hz. İbrahim'in çocuğu olmaz. Allah'tan soyunu devam ettirecek bir çocuk ister. Çocuğu olursa onu Allah'a adayacağını söyler. Allah Teâlâ, Hz. İbrahim'e istediği gibi soyunu devam ettirecek ahlaklı bir çocuk nasip eder. Çocuk belirli bir yaşa geldiğinde Hz. İbrahim rüyasında oğlunu boğazladığını görür. Bu rüya kendisine adağını hatırlatmaktadır. Hz. İbrahim oğluna bu durumu anlatır. Oğlu da emredilen neyse ona uyması gerektiğini söyler. Hz. İbrahim oğlunu kurban edeceği sırada Allah'ın emriyle bıçak, çocuğu kesmez ve imtihanı kazandıklarını bildiren "Biz oğlunun canına bedel ona büyük bir kurban verdik." (Sâffât, 37/107) diye bir ses duyulur. Hz. İbrahim ve oğlunun imtihanının ardından müminler de kurban ibadetiyle birlikte kulluk görevlerini yerine getirir ve yoksullara karşı sorumluluklarını ifa etmiş olurlar (Ünal, 2017: 968-969).

hayvan gözleri bağlanarak önceden temizlenen kesim yerine getirilir. Köylerde kurban herkesin kendi evi önünde, ilçe merkezinde ise belediye tarafından belirlenen yerlerde kesilir (K.k. 66). Kurbanlık hisseli olarak alınmışsa veya başkası yerine kurban kesilecekse kurbanı kesen kişi diğerlerinden vekâlet alır. Tekbirler eşliğinde kurban kesilir. Kadınlar da kurban kesiminde etkin rol oynar. Erkekler kurbanın derisini yüzüp etlerini parçaladıktan sonra kadınlar da bunları paylara ayırır.

“Eskiden köyümüzde kurban kesimine başlamak için imam beklenirdi. İmam gelmeden kimse kurban kesmeye girişmezdi. İmam, kurbanın başına gelip tekbir getirdikten sonra kurban kesilmeye başlanırdı. İmama bu hizmetinden dolayı kurbanın iyi yerinden bir pay ayrılırdı.” (K.k. 62).

Yörede Ramazan ayı içerisinde muhtaçlara fitre, Kurban Bayram’ında da kesilen kurban etinden verilerek dini ay ve bayramlarda çevredeki fakir fukara daha çok gözetilir. Yörede geçmişte kurban etinin dağıtımıyla ilgili şunlar ifade edilmektedir:

Günümüzde kurban kesildikten sonra kurban kesemediğini bildiklerimize pay veriyoruz. Bilemediklerimiz ise etsiz kalabiliyor. Eskiden böyle bir durum olmazdı. Bayramın ilk günü kurban kesilir ve herkes kurban etinin dörtte üçünü köy odasına getirirdi. Getirilen bütün etler büyük kazanlarda karıştırılıp pişirilirdi. Kurban kesemeyenler de evinde yemek yapıp tencereyle köy odasına getirirlerdi. Bu yemekler ve pişirilen etten bir sofraya kurulup hep birlikte yenilirdi. Dönüşte gelen tencerelere artan etten doldurulur ve kesemeyenlere bu şekilde pay verilmiş olurdu (K.k. 67)

Kurban bayramı öncesinde köyün çocuklarını bir telaş alırdı. Eskiden şimdiki gibi naylon poşetler olmadığından kurban payı toplamak için kevuğ yapmak gerekirdi. Kevük yapmak için sağlamlığıyla nam salmış kiren ağacının çatal olan bir dalını tercih ederdik. Çatal olan dallardan biri dört beş parmak, diğer dal da bütün kevuğünden farklı olarak payları doldurabilmek için iki ya da üç karış uzunluğunda kesilirdi. Kesilen dalların kabukları soyulduktan sonra uzun kısım pay asmaya uygun şekilde sivriltilip ocağın bacasına asılarak bayrama kadar kurumaya bırakılırdı. Bayram günü namaz kılıldıktan sonra kevuğlerimizi aldığımız gibi bütün çocuklar yollara dökülürdük. Bir kurban payının başını beklerken diğer kurban payını kaçırmamak için ilk önce kimin kurban kesmeyi bitirip pay vermeye başlayacağını kestirmeye çalışırdık. Kevüklerimizi doldurduktan sonra evin yolunu tutardık (K.k. 62).

Günümüzde bayramın ilk günü genellikle kurban kesilip paylar dağıtılırken diğer üç günü ise bayram ziyaretleri yapılarak geçirilir. Kurban kesilen eve bayram ziyaretine gelen misafirlere mutlaka kurban eti pişirilerek ikram edilir (K.k. 19).

8.1.5. Mevlit Törenleri

Dilimize Arapçadan geçen mevlit kelimesi önceleri doğum, doğum yeri ve zamanı anlamlarını içermekteyken günümüzde daha çok Hz. Muhammed'in dünyaya gelişini, hayatını, mucizelerini, ahlakını ve vefatını konu alan eserleri ve bu eserlerin okunduğu dinî merasimleri karşılayan bir sözcük olmuştur (Alyılmaz, 1999: 196).

Yörede çeşitli sebeplerle mevlit törenleri düzenlenmektedir: İnsan hayatının önemli dönüm noktalarında, kutsal günlerde, sevindirici bir olay karşısında Allah'a şükretmek için veya bela, musibet ve sıkıntılı olaylardan korunmak veya onları defetmek amacıyla mevlit okutulur (K.k. 20, 37, 39).

Bütün köy halkı birleşip her sene belirli bir günde ölülerimiz için mevlit okuturuz. Onların hayrı için yemek veririz. Bu yemek için aramızda para toplar, kurbanlık alırız. Eli yakışan herkes bir işin ucundan tutar. Kazanlar kurulup yemekler yapıldıktan sonra masalar hazırlanır. Köyümüzün camisinde mevlit okuttuktan sonra kurbanlıktan yapılan yemek başta olmak üzere salata, ekmek, çorba, ayran gibi yiyecekler gelenlere ikram edilir. Ölülerimizin ruhu için hep birlikte sofralara oturup yemeğimizi yiyip duamızı ederiz (K.k. 84).



Şekil 8. 4. Pelitbükü Mahallesi'nde düzenlenecek olan mevlit töreni için kesilen kurbanın yemeklik olarak hazırlanması esnasında (Sercan Uğur'un (K.k. 84) özel arşivinden alınmıştır.)

Mevlit törenleri genellikle ev, cami veya aşevlerinde yapıldığı gibi havanın durumuna göre bu mekânların bahçelerinde de gerçekleştirilir. Bu törenlere davet edilen herkes katılır. Kişiler aynı mekânın farklı bölümlerinde -cinsiyetlerine göre- bu dinî töreni yerine getirir (K.k. 14). Törene önce Kur'an-ı Kerim okunarak başlanır. Ardından ilahi ve salâvatlar okunarak devam edilir. Sonunda dua edilir ve

duaların kabulü için âmin denilerek törenin dinî kısmı bitirilir. Ardından gelenlere yemek ikram edilir.



Şekil 8. 5. Pelitbükü Mahallesi'nde gerçekleştirilen mevlit töreninin son halkası olan yemek ikramına ait bir fotoğraf (Sercan Uğur'un (K.k. 84) özel arşivinden alınmıştır.)

İkramlar yenildikten sonra gelenler bir süre daha oturup tören sahibine iyi dileklerde bulunarak dağılır. Merasim bu şekilde sona erer. İlçe merkezinde ikramların yanı sıra mevlide gelen kişilere mevlit şekeri, tespih, Yasin-i Şerif kitapçıkları gibi hediyeler verildiği de tespit edilmiştir.

8.1.6. Hacı Yolcu Etme ve Karşılama Törenleri

Hac, bedenî ve malî gücü yerinde olan kişilerin, yılın belli aylarında İslam dinince kutsal kabul edilen mekânları, şart ve usulüne uygun olarak ziyaret etmesine dayalı bir ibadettir. Yörede genellikle belli bir yaşın üstündeki (55-60) kişilerin hacı adayı oldukları, hacca gitmek isteyip de gidemeyen kişilerin de umreye gittikleri bilgisine ulaşılmıştır:

Genç yaşlarda insanın ne hacca gidecek parası oluyor ne de fırsatı. Tütündü, tarlaydı, çocuktu derken bir türlü zaman olmuyor. Zaman olunca da yaş geçmiş oluyor, hastalıklar ortaya çıkıyor. Bazen insanın maddi ve manevi gücü yerinde oluyor. Hacca gitmek istiyor ama bu seferde bir türlü kuradan adı çıkıp gidemiyor. İşte o zaman da umreye gidiyorlar. Umreye gidenlere hacı denilmese de hacılar kadar saygı gösterilip aynı şekilde uğurlanıp karşılanıyorlar (K.k. 39).

İnsanlar hacca veya umreye gitmeden evvel kendilerini maddi ve manevi olarak kutlu yolculuğa hazırlarlar. Hacı adayları gidiş tarihleri belirlendikten sonra

büyük küçük demeden bütün tanıdıklarını ziyaret eder ve helallik ister. Ayrıca yörede hacca veya umreye gidecek olan kişilerin ziyaretine gidilerek onlara hediye götürülür: “Bizim buralarda kutsal yerlere gidene hediye -başörtü, iç çamaşırı, çorap, namaz takkesi vs.- götürmek âdettendir. Ben iki sene önce umreye giderken yeni gelin gibi bir sandık çeyizim olmuştu.”(K.k. 39).

Hacı adayları Alaçam Cumhuriyet Meydanı’nda bulunan Şadibey Cami önünde veya Beşyol’da toplanır. Burada dualar edilip tekbirler getirildikten sonra konvoy halinde ilçe çıkışına kadar yolcu edilir. Yakınları ise hacı adayına havaalanına kadar refakat etmektedir. Geçmişte teknolojik imkânlar günümüzdeki gibi gelişmiş olmadığı için hacı adayları uğurlandıktan sonra dönene kadar ondan haber alınamıyor ve bu nedenle ne zaman döneceği bilinemiyordu. Günümüzde ise hacı adaylarının gittiği günden itibaren geleceği gün ve saat belli olduğu için ailesi hacdan dönen kişiyi havaalanında karşılamaya gider. Hacılar konvoy düzenlenerek uğurlandığı gibi konvoy düzenlenerek de karşılanır (K.k. 9, 38).

“Eskiden hacıların dönüşünden köye girdiğinde haberimiz olurdu. Hacı köye girer girmez camiye gider, iki rekât şükür namazı kılardı. Onu görenler de çevreye haber ederdi. Hep birlikte hacıyı karşılamaya caminin önüne giderdik. Hacımızı alarak tekbirlerle evine getirirdik.” (K.k. 38).

Hacca gidip gelen kişiler toplum içerisinde daha saygın bir konuma yükselir. Onları diğer insanlardan ayırmak ve onurlandırmak için isimlerinin yanı sıra “Hacı” diye de hitap edilir. Bu hitabın insanlara yüklediği bazı sorumluluklar vardır. Hacdan dönen kişilerin ibadetlerini eksiksiz yerine getirmesi, ağırbaşlı ve oturaklı olması, kötü ve küfürlü söz kullanmaması, kalp kırmaması, başkasının hakkını yememesi, yalan konuşmaması beklenir (K.k. 23). Hacı döndükten sonra evine ziyarete gidilerek “Allah kabul etsin”, “Hayırlı olsun.”, “Allah beni de senin gibi oralara nasip etsin.” dileklerinde bulunulur (K.k. 15, 23, 67). Ziyarete gidildiğinde kendinden küçükse hacının gözleri, büyükse elleri öpülür (K.k. 63). Bunun nedeni hacının Kâbe’yi görmesi, oradaki yerlere elini sürmesi ve dinî bir görevi yerine getirmesinden dolayıdır. Hacılar kendini ziyarete gelen herkese hurma ve zezem suyu ikram ettiği gibi yakınlarına da hacdan getirdikleri hediyeleri -takke, başörtü, kına, tespih, seccade, yüzük, bileklik vb.- verir (K.k. 9, 39, 67).

Hacılar, hac vazifesi dönüşünde mevlit töreni düzenler. Mevlitler bazen aynı yıl köyden hacca gitmiş kişilerce ortaklaşa okutulur. Ortaklaşa yapılan mevlitler köy

camisinde okutulurken hava sıcaksa bahçede, hava soğuk ve yağmurluysa da cami veya aşevi içerisinde yemek ikramı yapılır (K.k. 14, 67).

“Hacı adayları eskiden hacca gitmeden hacı yemeği verirlerdi ve gelenlerden helallik alırlardı. Şimdi ise hacdan geldikten sonra mevlit okutup yemek veriyorlar.” (K.k. 67).



Şekil 8. 6. Hac dönüşünde getirilen hediyelerden bazıları

8.2. Bahar Bayramları ve Mevsimlik Törenler

Bütün canlılar doğar, büyür ve ölür. Mevsimler için de bu döngü aynıdır. Bahar doğuma, yaz gelişmeye, kış ise küçük ölüm olarak bilinen uykuya benzer. Bahar mevsiminin gelişiyile her yerde neşe ve canlılık hâkim olur. Bağlar, bahçeler yeşillığe ve çiçeğe bezenir. Doğumu anımsatan baharın gelişi insanoğlu için mutluluk verici bir olay olarak kabul edildiği için çeşitli şekillerde kutlanır. Bu kutlamalara bahar bayramları adı verilir. Dinî bayramlar, ay takvimine göre kutlanırken bahar bayramları güneş takvimine göre her yıl belirli bir tarihte kutlanır.

Nevruz ve Hıdırellez yörede kutlanan bahar bayramlarıdır. Ayrıca yörede bahar mevsimine özgü törenler düzenlenir. Bu törenlerde davul ve zurnanın çalınması, hep birlikte yenilip içilmesi, yarışma ve güreşler düzenlenmesiyle âdetâ bayram havasında geçirilir.

8.2.1. Nevruz

Kelime anlamı yeni gün olan “nevruz” takvime dayalı bahar bayramlarından. Her yıl kışın bitip baharın geldiği, gün ve gecenin birbirine eşitlendiği 21 Mart günü toprağın kış aylarında yattığı uykudan uyanması, yenilenmesi olarak bilinmekte ve kutlanmaktadır (Boratav, 1994: 218). Nevruz Bayramı'nın gelenekselleşmesinde Ergenekon Destanı'nın önemi büyüktür. Türklerin demir bir dağı eriterek Ergenekon'dan çıktıkları gün nevruz olarak kabul edilerek bayram olarak kutlanmaktadır (Turan 1998: 98-99).

Mart dokuzu olarak da adlandırılan nevruz yörede ilkbaharın başlangıcı olarak kabul edilir (K.k. 62). Etrafın yeşillenmeye başladığı bu günlerde ahırda beslenen büyükbaş hayvan ve sayalardaki küçükbaş hayvanlar yaylaklara salınmaya başlanır (K.k. 43, 66). İşte bu nedenlerle yörede mart dokuzunda kışı uğurlamak ve yazı karşılamak amacıyla kutlamalar yapılmaktadır. Nevruz Bayramı demirciler köyü ve sıcak demir ustaları diyarı olarak bilinen Umutlu Mahallesi başta olmak üzere yörenin köylerinde çeşitli etkinlikler düzenlenerek kutlanmaktadır. Yörede bu günün Umutlu Mahallesi'nde kutlanmasının en önemli nedeni nevruzun sembolünün demir olarak görülmesinden kaynaklanır. Mahalle halkının büyük bir çoğunluğu demircilikle uğraşır. Hemen hemen her evin altında veyahut yanında demirci atölyesi bulunur (K.k.44, 83).

Bizim köyde hemen hemen herkes demircilikle geçiniyor dersek abartmış olmayız. Nevruzun sembolü de demir olduğu için bayram bizim köyde kutlanıyor. Önemli devlet adamları -milletvekilleri, kaymakam, vali, belediye başkanı vs.-, farklı il ve ilçelerden gelen misafirler ve köy sakinlerinin katılımıyla kutlanan bu bayram vasıtasıyla demircilik zanaatımız da gün yüzüne çıkarılmış oluyor (K.k. 82).

Umutlu İlkokulu önünde yapılan nevruz kutlamalarında ön planda demircilik zanaatı vardır. Demirciler yıl boyunca yaptıkları ürünleri kutlama alanında kurdukları tezgâhlarda satışa çıkarır. Ayrıca bu alanda körüklü demir ocağı kurulur. Bu ocak yakılarak Ergenekon'dan çıkışın simgesi³⁸ olarak ateşte kızdırılan bir demir parçası örs üzerinde dövülür (K.k. 82).

³⁸ “Ergenekon'dan çıktıkları vakit Türklerin hanı olan Börülü Kağan, dört bir yana elçiler salıp Ergenekon'dan çıktıklarını bildirmiş ve dört yüz yıl sonra atalarının intikamını almıştır. Türkler bu günü ve saati hiç unutmuyarak bayram olarak kabul etmişlerdir. O gün bu gündür her yıl aksakallardan biri bir demir parçasını ateşte kızdırarak örsün üzerine koymakta ve çekiçle dövmetedir. Onun ardından diğer beyler de aynısını yapmaktadır. Bu gün Türkler için kutsaldır.” (Yağcı, 2015: 99).



Şekil 8. 7. Umutlu Mahallesi'nde yapılan Nevruz Bayramı kutlaması esnasında yakılan demir ocağı (Alaçam Kaymakamlığı)

Kutlama alanında “nevruz ateşi” adı verilen ateş yakılır. Bu ateş üzerinden dilek dilenerek üç defa atlanır. Ateş üzerinden atlayamayan insanlar ise ateşin yanında dilek tutarlar. Ayrıca davul zurna eşliğinde halk oyunları oynanarak eğlenilir (K.k. 82, 83).



Şekil 8. 8. Yöre halkı nevruz ateşinin üzerinden atlarken (Alaçam Kaymakamlığı)

8.2.2. Hıdırellez

Bahar bayramlarından bir diğeri de Hıdırellez'dir. Nevruz Bayramı'nda baharın, Hıdırellez Bayramı'nda ise yazın gelişi kutlanmaktadır. Dünya tarihinin en eski bahar bayramlarından olan Hıdırellez günleri doğanın yeniden canlanması ve dolayısıyla bereketin yeniden teminini sağladığı için çeşitli tören ve şenliklerle kutlanmaktadır (Çay, 1990: 5-6). Hıdırellez, Hızır ve İlyas Peygamberlerin bir gül ağacı altında buluştukları ve bu buluşmayla birlikte dünyanın yeşillığe bürünmeye başladığına inanılan 6 Mayıs tarihinde kutlanmaktadır. Bayram, Hızır ve İlyas Peygamberlerin birleşmesini ifade etmek manasında halk ağzında Hıdırellez olarak adlandırılmıştır (Turan, 1990: 13).

Yörede Hıdırellez 6 Mayıs³⁹ ve 7 Mayıs⁴⁰ tarihlerinde yöre halkıyla çevre il ve ilçelerdeki insanların katılımıyla coşkulu bir şekilde kutlanır.



Şekil 8. 9. Geyikkoşan mevki, Hıdırellez alanı (Okan Tıngır'ın (K.k. 75) özel arşivinden alınmıştır.)

Yöre halkı diğer bayramlarda olduğu gibi Hıdırellez'den önce de birtakım hazırlıklar yapar. Hızır Peygamberin eve uğramasını sağlamak adına, evlerin etrafı ve evler baştan aşağıya temizlenir. Ancak bu temizlik Hıdırellez gününe bırakılırsa eve karınca basacağına inanılır (K.k. 39).

Hıdırellez'den bir gün öncesine "Hıdırellez arifesi" adı verilir. Hıdırellez

³⁹ Bu tarihte Geyikkoşan mesire alanında Hıdırellez şenlikleri düzenlenir.

⁴⁰ Bu tarihte yörenin daha yüksek kesimlerinde yer alan Hüseyin Dede yaylasında Hıdırellez şenlikleri düzenlenir.

arifesinde ve Hıdırellez vakti çıkana kadar evden bir eşya başkasına verilmez. Verilirse ya mala ya da cana zarar geleceğine inanılır. Buna “yortu geleneği” adı verilir (K.k. 18). Arife gecesini Hızır’ın evleri ziyarete geldiğine inanılır. Bu nedenle yiyecek ve içecek kaplarının kapakları, cüzdan ve para torbaları açık bırakılır (K.k. 67). Ayrıca Hıdırellez günü, güneş doğmadan dilekler bir kâğıda yazılarak akarsu veya denize bırakılır. Benzer şekilde sahil kenarındaki kuma veya bir kâğıda gerçekleşmesi istenen dileklerin resimleri yapılır. Bu kâğıt bir gül fidanı altına gömülür (K.k. 22).

Hıdırellez günlerinde yörede eskiden salıncak kurulduğu, gençlerin oyun amacıyla belli yaşı geçmiş kişilerin ise hastalık ve dertlerinin sallanma sırasında döküleceği düşüncesiyle salıncakta sallandığı kaynak kişi tarafından şu şekilde ifade edilmektedir:

Eskiden Hıdırellez günü köyün ortasına salıncak kurardık. Genç kız ve delikanlılar toplaşıp salıncağa binerdik. Salıncağın sağ ve solunda bulunan iplerden birer kişi tutup sallardık. Salıncağa binene “Sevgilin kim? Sevdiğin kim?” diye hep bir ağızdan sorular sorup onu sıkıştırırdık. Salıncaktakinin sevdiği olmasa da bir isim söylemesi gerekirdi. Yoksa salıncaktan indirilmezdi. İple ona vurur zorla ağızından isim alarak şakalaşırdık. Ayrıca anne babalarımız da salıncağa binerdi ama onlar oyun oynamazdı. Bir iki kere sallanıp inerlerdi (K.k. 39).

Ayrıca yörede yumurta ile yapılan ritüeller de Hıdırellez günlerinin vazgeçilmezlerindedir. Bu ritüellerin temelinde yumurtanın doğurganlığı ve uyanışı sembolize etmesi yatmaktadır. Hıdırellez günü “Yumurta Tokuşturma”, “Yumurta Dövüşü” ve “Yumurta Yuvalama Yarışı” yapılmaktadır:

“Hıdırellez günü bahçelerde toplanır, yumurta tokuşturma oynardık. Dilekler dilendikten sonra yumurtalar tokuşturulmaya başlanırdı. Kimin yumurtası kırılırsa onun dileğinin kabul olacağına inanılırdı.” (K.k. 39).

Hıdırellez’den bir gün önce hazırlıklar başlardı. Yumurtalarımızı haşlar, soğan kabuklarıyla, etraftan bulduğumuz çiçeklerle boyardık. Hıdırellez günü Pelitlik adı verilen yere çıkardık. Yumurta dövüşü yapardık. Yumurtalar avuç içine alınarak karşılıklı olarak sırayla birbirine vurulurdu. Yumurtası kırılmayan yarışta kazanırdı. Kırılan yumurtalar ise başka bir yarışta kahramanlık ederdi. Bu yarışta yumurta yuvalama yarışta derdik. Pelitlik dediğimiz yer yoktu. Yumurtaları buradan aşağıya bırakırdık. Kimin yumurtası daha ileriye giderse o bütün yumurtaların sahibi olurdu (K.k. 72).

Yörede Hıdırellez günü ile ilgili geçmişten günümüze gelen bazı inanışlar mevcuttur: Hıdırelleзде yeşile zarar verilmez (K.k. 67). Bağ ve bahçede iş yapılmaz (K.k. 22, 81). Un veya hamurla uğraşılmaz. Uğraşılırsa eve karınca basacağına inanılır (K.k. 33). Çamaşır yıkanmaz, temizlik yapılmaz (K.k. 20). İğne tutulmaz

(K.k. 67). Bu inanışların büyük bir çoğunluğuna günümüzde gençlerin pek itibar etmediği görülmekle birlikte, kuralların nedeninin insanların o gün iş yapmak yerine yazın gelişini kutlamak zorunda hissetmesi için olduğu düşünülmektedir.

Hıdırellez sabahı erkenden kalkılarak evin pencere ve kapıları açılır. Bunun nedeni eve Hızır Peygamberin uğrayacağına inanılmasındandır (K.k. 14). Ardından Hıdırellez meydanında yenilecek yiyecekler hazırlanarak belirlenen alanlara -genellikle Geyikkoşan veya Hüseyin Dede mevkinde- gidilir. Burada bulunan türbeler ziyaret edilerek dilekler dilenir, dualar edilir (K.k. 10, 17, 67). Çayırılara serilen kilimlerin üzerine evlerden getirilen yiyecekler açılarak topluca piknik yapılır (K.k. 17, 20, 67). Hıdırellez şenliklerinin Geyikkoşan mevkinde yapılmasının nedeninin 600 yıllık bir efsaneye⁴¹ dayandığı söylenmektedir. Bu şenliklere Türkiye genelinden amatör ve millî güreşçiler davet edilerek yağlı güreş müsabakaları tertip edilir. Bu müsabakalara “Karadeniz’in Kırk Pınarı” adı verilir (K.k. 17). Hıdırellez meydanında güreş müsabakasının düzenlendiği alan haricinde gelenlerin alışveriş yapabileceği tezgâhlar kurulur. Bu tezgâhlar arasında giysi, hediyelik eşya, yemeklik malzeme satan kişiler, kasaplar ve demirciler bulunur. Kurulan tezgâhlardan en çok satın alınan şeyin yörede “Kütküt Helva” veya bir diğer adıyla “Hıdırellez Helvası” olduğu söylenmektedir (K.k. 17, 66).



Şekil 8. 10. Kütküt helva, Hıdırellez helvası

⁴¹ Geyikkoşan Efsanesi (1. Efsane) için bk. s. 52-53.

Maddi imkânı yerinde olan kişiler, tezgâhı bulunan kasaplardan et alıp ızgara yaptırarak veya kendileri yaparak bugünü kutlamaktadır. Ayrıca Alaçam Belediyesi tarafından Geyik Baba'yı anmak adına yörenin ünlü yemeği olan keşkeğin kutlamaya katılanlara dağıtılması Alaçam'da asırlardır süren bir gelenektir (K.k. 17, 30, 44, 66).

8.2.3. Eğrice Günü

Yörede Hıdırellez'den altı gün sonrasına "Eğrice Günü" denilmektedir. Bu gün aynı Hıdırellez günü gibi yeşillik bir alana gidilip hep birlikte yenilip içilerek kutlanmaktadır. Bu günü kutlamaya yörede "eğrice tutmak" denilmektedir (K.k. 39, 68).

Bizim buralarda Hıdırellez'den altı gün sonra eğrice tutulurdu. O gün iş yapılmaz, ekin ekilmezdi. Yapılan işten hayır gelemeyeceğine, ekilen ekinleri de fare keseceğine inanılırdı. Ayrıca o gün hayvanlar gülk/kuluçkaya yatırılmazdı. Anam bilmeden eğrice günü tavuğun birini gülk yatırmış. Tavuklar yumurtadan çıkınca cücüklerin hepsinin parmaklarının geriye kıvrılmış olduğunu gördük. Anam on tane cücüğün günahına girdim der dururdu. Eğrice günü hususi yatma ve gezme günüdür, diyebiliriz. Bu gün herkes evinde bir şeyler pişirir. Köyün müsait bir alanında -genellikle caminin bahçesinde- toplaşp hep birlikte yemek yenilir, muhabbet edilirdi (K.k. 39).

Geçmişte yörenin çoğu köyünde Eğrice kutlanırken günümüzde bu günün sadece belirli yaş grubundaki kişilerin hafızasında kaldığı tespit edilmiştir. Bu kişilere bu günün neden kutlanmadığı sorulduğunda şu hikâyeye anlatılmıştır:

Kadının biri eğrice gününü bahane ederek bugün ben iş yapamam hanım olacağım, demiş. Evde yemek olmadığını gören kocası kümeden bir tavuk tutmuş. Tavuğu kesip temizledikten sonra kazana koyup dışarı çıkmış. O sıralar köylerde elekçiler gezermiş. Elekçiler o gün kadının kapısını çalmışlar. Kadın gelenlerin elekçi olduğunu bilmeden onları eve buyur ettikten sonra "Kusura bakmayın bugün eğrice tutuyorum size bir şey ikram edemem. Mutfakta her şey var gidin istediğinizi yiyin." demiş. Elekçiler mutfaka girip bir güzel karınlarını doyurduktan sonra kazandaki tavuğu görmüş. Bunu da yanımıza alalım, acıkınca yeriz, demişler. Tavuğu alıp heybelerindeki çarığı da kazana koyduktan sonra kadına Allah'a ısmarladık diyerek evden çıkmışlar. Akşam olmuş adam arkadaşlarının yanından ayrılıp eve gelmiş. Bakmış karısı hâlâ yatıyor "Bugün bundan bana hayır yok şu tavuğu alayım da yiyeyim." demiş. Kazanın kapağını açmasıyla bir çift çarıkla göz göze gelmesi bir olmuş. Çarıkları tabağa koyduğu gibi karısının başına dikilmiş. "Ben kazana koydum tavuk, tavuk olmuş çaruk!" diyerek çarıkları karısının kafasına geçirmiş. Kadın o günden sonra bir daha ne eğrice ne de hanım kelimelerini ağzına almaz olmuş (K.k. 15).

8.2.4. Bolluk Aşı

Yörenin hemen hemen her köyünde Bolluk Aşı töreni düzenlenir. Bu tören her köyde farklı amaçlarla -yağmur yağdırmak, afet ve musibetlerden korunmak, sağlık sıhhat ve bereket dilemek- düzenlense de tüm köylünün bu gün için seferber olması, ortaklaşa alınan kurbanın kesilmesi, hep birlikte yemek yenilip dua edilmesi gibi

ortak özellikler taşır. Çevre köylerdeki insanların da katılımıyla bu gün âdeti bayram havasında geçirilir (K.k. 14).

Yörenin Kızlan Mahallesi'nde Hıdırellez'den sonraki yedi hafta -cuma günleri- Bolluk Aşı hazırlıklarıyla geçer. "Tolu Cuması" olarak adlandırılan bu yedi cuma günü, köy halkı Çakır Hoca Türbesi önünde toplanıp hep birlikte dua ederler. Halkın burada toplanmasının nedeni olarak türbedeki evliya işaret edilir. Bu evliya, türbesinin üzerinde yazan Çakır Hoca isminden çok "Bulut İten Evliyası" olarak bilinir. Kuraklığın insanları çaresiz bıraktığı bir zamanda evliyanın duaya çıktığı ve hemen ardından yağmurun başladığı bilindiği için halk Allah'tan bereket dilemek için burada toplanır. Yedi cuma sonunda köy halkı ve çevre köylerdeki insanların katılımıyla Bolluk Aşı töreni kutlanır. Bu törende öncelikle Çakır Hoca Türbesi önünde tekbirler eşliğinde kurban kesilir. Gelenlere ikram edilecek yemekler hazırlanırken Kur'an okunur ve kuraklık olmasa bile bereket getirmesi için yağmur duası edilir (K.k. 1, 2, 14).

Tolu Cuması sonunda köyümüzde Bolluk Aşı töreni düzenlenir. Bu tören adını Tolu Cuması sonunda kesilen kurbanın etinden yapılan yemekten almıştır. Dualarımızın kabulü için törene gelenlere dağıtılan bu aşın eti köydeki kişilerce karşılanır. Köyün imamı Hıdırellez'den on on beş gün önce cuma hutbesinde bolluk aşımını hatırlatır. Herkes gönlünden geleni verir ve kurbanlık parası toplanır. Bolluk aşından üç dört gün önce kurbanlık alınır. Bu kurbanlığın etinden keşkek ve etli yemek yapılarak gelenlere ikram edilir. Bolluk aşısı yapılacağı gün herkese bir iş düşer. Kimisi kurbanlığı keserken kimisi salata yapar, masa kurar, sandalye taşır veya ekmek keser. Küçük çocuklara bile görev düşer. Allah rızası için herkes bir işin ucundan tutar (K.k. 1).



Şekil 8. 11. Bolluk aşısı için yapılan yemek (Keşkek, yahni ve pilav) hazırlıkları (Hasan Büyükkaya'nın (K.k. 14) özel arşivinden alınmıştır.)



Şekil 8. 12. Bolluk aşu günü yapılan Kur'an-ı Kerim tilaveti esnasında (Hasan Büyükkaya'nın (K.k. 14) özel arşivinden alınmıştır.)

Pelitbükü Mahallesi'nde de afet olmaması için bolluk aşu töreni düzenlenir. Aşu yapıldığı güne "Afet Bayramı" denilir:

Her sene geleneksel olarak Hıdırellez'den on gün sonra köyümüzde Afet Bayramı yaparız. Bu bayramı köyümüzün muhtarı tertip eder. Bu bayram için para toplanarak kurbanlık alınır. Bayram günü gelince köyün camisi önünde toplanıp afet olmaması için dualar ederiz. Köyün imamı Kur'an okunduktan sonra köy halkı tarafından alınan kurban kesilir ve gelenlere ikram edilir (K.k. 84).

8.2.5. Yağmur Duası

Atmosferde bulunan su buharının yoğunlaşarak yeryüzüne su damlacıkları hâlindeki inişi yağmur olarak tanımlanır. Yağmurun özü sudur. Su canlıların yaşamını idame ettirebilmesi için hayati öneme sahiptir (Şişman, 2003: 86). İnsan vücudu ve dünyanın dörtte üçünün sularla kaplı olması bu hayati önemi vurgulamaktadır. Suyun yeterli olmadığı durumlarda toprak nemsiz kalacak, bitkiler ihtiyaçlarını karşılayacak suyu bulamadıklarında kuruyacak, hayvan ve insanlar su ve yiyecek sıkıntısı yaşayacaktır. Bütün bunların olmaması, canlıların gerekli suyu temin edebilmesi yağmura bağlıdır. Bu nedenle halk arasında yağmur, rahmet ve bereket olarak adlandırılır. İnsanlar yağmurun yağmadığı, kuraklığın baş gösterdiği veya bereketin artmasını istedikleri zamanlarda yağmurun yağması için çeşitli ritüellere başvurmaktadır. Türkiye'nin hemen hemen her bölgesinde yapılan ve farklı isimlerle anılan bu ritüellerin hepsine genel olarak "yağmur duası" denilmektedir

(Acıpayamli, 1964: 221).

Alaçam halkının büyük bir çoğunluğunun geçimi, tarım ve hayvancılığa dayalıdır. Tarımsal faaliyetlerin aksamaması, kuraklığın yaşanmaması, besi hayvanlarının yiyeceği olan otların temini için en önemli faktör yağmurdur. Geçim kaynaklarının zarar görmemesi için yağmurun yağması yöre halkı için çok önemlidir. Yağmurun yağması Allah'ın rahmeti olarak görülerek sevinçle karşılanmaktadır:

Yağmurun bereket olarak adlandırılmasının ardında birçok neden yatar. Yağmur yağınca etraf yeşillenir, ağaçlar çiçek ve meyve verir. Yağmur yeterince yağmadığında hayvanların yiyeceği otlar bitmediğinden hayvanlar yemle beslenir. Bu da mali külfet olarak kesemize yansır. Ayrıca yağmur sağlığı da beraberinde getirir. Yağmur yağınca toprak temizlenir. Yağmur yağmayıp kuraklık olduğunda hayvanlarda hastalık ve ölümler baş göstermeye başlar (K.k. 30).

Yörede Allah'tan bereket dilemek için Hıdırellez'den sonra yapılan bolluk aşısı töreniyle eş zamanlı olarak veya bu törenden sonraki günlerde yağmur duasına çıkılır. Köylerde yağmur duasının yapıldığı yerlerle ilgili mekânsal farklılıklar görülse de duaların yapışları aynıdır. Dualar, köy sakinlerince kutsal kabul edilen mekânlarda yapılır:

Yağmur yağmayıp kuraklık baş gösterdiği zaman hemen köylünün aklına yağmur duası gelir. Köy halkı kendi arasında para toplayıp kurbanlık alır. Köyün imamı ile birlikte Dürtmen'e doğru çıkılıp dua edilir. Yağmur duasının Dürtmen'de yapılmasının nedeni buraların en yüksek yerinin Dürtmen olmasından kaynaklanır. Buradayken göğe yani Allah'a daha yakın olunacağı düşünülür. Dua edilip kurban yenildikten sonra bizler yukardan aşağı inmeden yağmur yağar (K.k. 67).

Taşkelik Mahallesi sakinleri olarak yağmur duası için Çırak Dede Tekkesi'nin önüne gideriz. Orada kurban kesip hep birlikte yedikten sonra dua ederiz. Normalde dua edilirken parmak uçlarının göğü göstermesi gerekir. Ancak yağmur duasında bunun tam tersine ellerimizi toprağa bakacak biçimde tutarız. Bir an önce gökten yağmur kopup aşağı insin diye böyle dua ederiz (K.k. 72).

Bizim köyümüzde artık çok kimse kalmadığı için yağmur duası da yapılmıyor. Benim çocukluğumda yağmur duasını bütün köy hatta iki üç köy birlikte yapardık. Önde hoca arkada biz caminin önünde dua ederdik. Büyüklerimiz sureler okurdu. Biz de nenelerimizin bize öğrettiği yağmur duasını (Yağ yağ yağmur, teknede hamur, tarlada çamur, ver Allah'ım ver bol bol yağmur) okurduk (K.k. 70).

Yörede genel olarak yağmur duasına bir imam eşliğinde gidilir. Gidilen mekânda dualar edildikten sonra ortaklaşa alınan kurban kesilir ve yağmur duasının bir parçası olan yemek topluca yenilir (K.k. 15). Yemekten sonra hocayla birlikte yapılan günahların affi için tövbe istiğfar çekilir. Allah'tan bereket için yağmur dilenir. Yöreyi açlık ve susuzlukla terbiye etmemesi için eller havaya kaldırılarak hep

bir ağızdan dualar edilip “Âmin” denilir. (K.k. 66, 67). Bazı köylerde el ve parmak uçları aşağıyı gösterecek şekilde dua edilir (K.k. 72). Böyle yapılmasının nedeni yağmurun gökten yere hayırlı bir şekilde inmesi istendiğindendir. Dualar edildikten sonra evlere dönülür. Kesilen kurbandan artan yemekler; hastalığı ve yaşlılığı nedeniyle duaya gelemeyenlere ve fakirlere dağıtılır (K.k. 15, 67).

Tüm bunların dışında yağmurun yağması ve kuraklık olmaması için yörede şöyle bir pratiğin yapıldığı da anlatılır: “Yağmur istendiği zamanlar bir yılan bulunup öldürülür. Öldürülen yılan bir ağaç ya da bir çalı üzerine asılırsa yağmur yağar.” (K.k. 62). Acıpayamlı’nın da belirttiği gibi Anadolu halkı, yılan ve yağmur arasında bir ilişki kurmaktadır. Bu ilişki yılanın, yağmuru engelleyici bir yönü olduğu şeklinde tecelli etmektedir (1964: 244-245). Yılan ve yağmur ilişkisi mitolojiyle alakalıdır. Tük mitolojisine göre hava koşullarını değiştirmeye yarayan yada taşı su kuşları, yılanın başı, öküzün karnı, dişi atların yüreğinde bulunur ve buralardan elde edilebilir (Beydili, 2005: 599). Bu bağlamda bir yılan öldürüldüğünde yağmur yağmasını engelleyen kuvvetin ortadan kaldırıldığına ve yağmurun yağacağına inanılmaktadır.

“Gerçekliği nedir bilmem ama bir senesi çok kuraklık olmuş. Babamın anlattığına göre dedem bir yılan öldürmüş, ağaca atıp sallandırmış. Ertesi gün öyle bir yağmur yağmaya başlamış ki dursun diye yılanı alıp toprağa gömmüşler.” (K.k. 53).

8.2.6. Çocuk Yağmur Duası

Bahar mevsiminde canlanmaya başlayan doğanın şüphesiz en büyük ihtiyacı sudur. Doğadaki su ihtiyacını karşılayan en önemli etken yağışlardır. Ekinler ekilip boy atmaya başlayınca yağmura her zamankinden fazla ihtiyaç duyulur. Geçmişte yörede sulama sistemleri çok gelişmiş olmadığı ve su kısıtlı olduğu için yapay sulama yapılamamaktaydı. Gelişmesi suya bağlı olan ekinler için halk yağmur duasına çıkardı (K.k. 62). Yağmur duasına mutlaka çocuklar da götürülürdü. Çocuklar günahsız olduğu için dualarının kabul olacağına inanılırdı (K.k. 15).

Eskiden yağmur yağmayınca anne ve babalarının yağmur duasına çıktığını gören çocuklar da kendi aralarında duaya çıkardı. Çocuklar arasında yapılacak duaya katılanların belirli bir sayısı olmamakla birlikte duanın kabulü için köydeki bütün çocukların duaya çıkmaları aileleri tarafından desteklenirdi (K.k. 62). Çocuklar

duaya çıkmadan önce bir düzenek hazırlarlardı. Bu düzenek için bir iki metre uzunluğunda bir tahta parçası, bir adet kurbağa, su ve çamura ihtiyaç olurdu. Duanın başlangıç noktası olarak yörede Aşşaapuvvar/Aşağı pınar adıyla bilinen kaynak kuyusu belirlenirdi. Buradan su ve kurbağayı temin eden çocuklar kuyunun başında tahtanın orta kısmına çamurdan cami kubbesine benzeyen bir yer yaparlardı. Bu yere bir iki avuç su ve tuttıkları kurbağayı koyarlardı. Ayrıca kurbağa havasızlıktan ölmesin diye bu düzeneğe küçük bir delik açıldıktan sonra duaya çıkmak için bütün işlemler tamamlanmış olurdu (K.k. 7, 62). Hazırlanan tahta düzeneğin baş kısımlarındaki iki uçtan birer çocuk tutardı. Düzeneği tutan çocuklar önde diğerleri arkada “Gurbağacuklar acıgmiş, eküncigler susamış, gögten rahmet, yerden bereget, ver Allah’ım ver. Âmin” diye dua ederek ve kurbağanın bulunduğu tahtayı sallayarak bütün köydeki haneleri gezerlerdi. Çocukların sesi bütün köyü inletirdi. Sesleri duyan ev sahipleri hazırlıklarını yaparak çocukların kendilerini ziyaret etmelerini beklerlerdi. Çocuklar geldiğinde dualarına ev sahipleri de duayla (Allah’ım şu sabi sübyan hatırına ekinimizi bereketsiz, bizleri susuz bırakma) eşlik ederlerdi. Duanın ardından kendileri için hazırlanan yiyeceklikleri alan çocukları evden ayrılmadan önce bir sürpriz beklerdi. Bu sürpriz başlarından aşağı dökülecek olan bir tas veya bir kova su olurdu. Bu sürprizin ardından yiyecek ve içeceklerini temin eden çocuklar başlangıç noktasındaki kuyuya varırlardı. Burada oturup hayırlı bir iş yapmış olmanın gururuyla toplanan yiyeceklerden yaptıkları yemekleri yerlerdi. Yiyecekler yendikten sonra kurbağa serbest bırakılarak tören bitirilirdi (K.k. 62).

8.2.7. Ağa İmecesı ve Öndül Koşma Töreni

Yöre halkının büyük bir çoğunluğu günümüzde olduğu gibi geçmişte de geçimini tarım ve hayvancılıkla sağlıyordu. Tatil gününün hiç olmadığı bu geçim kaynağı için halk birbirine yardım eder, “keşikleme” ve “imece” adını verdikleri yöntemlerle işler halledilirdi⁴² (K.k. 62). Tarım toplumlarının yaşamlarını idame ettirmeleri, tabiatın kaderini belirlediği toprağa bağlıdır. Bu noktada tarım toplumlarında yaşayan kişilerin alın yazıları ortaktır. Toprakları bol olan da az olan da hayatlarını idame ettirmek için ürünlerini zamanında ekip zamanında toplamalı, hayvanlarını zamanında otlatmaya çıkarmalı ve sağmalıdır (Kaderli, 2008: 95).

⁴² Keşikleme, köylülerin anlaşarak her gün başka birinin işini -mevsiminde toprağı işlemek, hasadı toplamak ve yerine yerleştirmek, yazlık ve kışlık yiyecek hazırlıkları yapmak, kışlık odun kesmek, taşımak vs.- yardımlaşarak bitirmesine; imece ise kendi işlerini halledenlerin toplanıp işlerini bitiremeyenlere yardıma gitmesine denilir. Ayrıca köyün tamamını ilgilendiren, köy halkının ve köyün gelişmesi için gerekli olan faaliyetler de imece usulüyle yapılır (K.k. 17, 62, 66).

Yörede geçmişte hali vakti yerinde olan -genellikle toprağı çok olan- köyün ileri gelenlerine “ağa” diye hitap edilirdi. Köy yerinde ağalar, ihtiyacı olanlara kısa vadeli borç para vermek, düğün ve cenaze gibi önemli günlerde ön ayak olmak, sözü geçen biri olduğu için köylülerin işlerini görmelerine yardımcı olmak gibi liderlik vasıflarına sahipti (K.k. 17, 30, 66). Ağanın toprak ve hayvanı bol olduğu için bütün işlere kendisi yetişemezdi. Genellikle hayvanları için “çoban” tutmakta, topraklarını “yarıcı”ya kiraya vermekte veya “gündelikçi” tutarak “yevmiye” karşılığında işlerini gördürmekteydi (K.k. 27). Bazı işler içinse ağa, köylüden yardım istemekteydi. Ağa, köy halkı ya da kendi ihtiyacı için yardım istediğinde köye bir selam salması yeterliydi. Ağanın düzenlemiş olduğu bu yardımın mutlaka bir karşılığı olacağını herkes bildiği için katılım çok olurdu. Katılan kişiler arasında işler ortaklaşa halledildiğinden bu yardıma da yörede imece adı verilmekteydi (K.k. 30, 66).

Ağaya bir işim düşerse ağa beni kırmaz düşüncesiyle köylü bu tip imecelere katılmak için âdeta birbiriyle yarış ederdi. Bu imece ağanın kendi işi için düzenlenmişse öğle yemeğinde yardıma katılanlara ziyafet verilirdi. Her gün yufka ekmeğine ve bulgur pilavına talim eden köylü için bu ziyafet ne anlama gelirdi varın siz tahmin edin. (K.k.62).

Ağa genellikle işlerini para ile gördürmesine rağmen kışlık odununun temini için köylüden yardım isterdi. Bu yardıma yörede “Ağa İmecesı” adı verilirdi. Bu imece genellikle işlerin yoğun olmadığı eylül ekim aylarında yapılırdı. Ağa düzenlediği imece için köye haber saldıktan sonra genellikle maddi durumu kötü olan kişiler toplanır, kışlık odununu kesip öküz arabasına yükleyerek ağanın evinin önüne getirip bırakırlardı. Ağanın odun ihtiyacı ve imeceye katılanların sayısına göre bu işler 2-3 gün sürmekteydi. İmece ve para kavramları birbirine tezat olduğu için ağa imeceye katılanların emekleri karşılığında onları ve ailelerini evine yemeğe davet eder, çeşit çeşit yemeğin olduğu sofralarda bu kişilere ziyafet verirdi. Bu sayede hem ağanın işi görülür hem de kişilerin gururları incitilmeden karınları doyurulurdu (K.k. 30, 66). Bahsedilen işler bittikten sonra ağa, köylüyle bir araya gelerek eğlenmek için bir yarışma düzenlerdi. Ağa imecesinde kesilen odunların taşınmasına dayanan bu yarışmaya “öndüle koşma” yani ödüle koşma adı verilmekteydi (K.k. 17, 30, 66). Tıpkı bir tören havasında geçirilen bu yarışmayla ağa odunların taşınması karşılığında ortaya bir ödül koyardı. Bu ödül genellikle bir “toklu” olurdu (K.k. 66). Törenin tarihini belirtmek için ağa tekrar köye haber salar “Filanca gün öndüle koşulacak.” derdi. Bu haberle birlikte öndüle koşulacak öküzlerin sahipleri ve köy halkı törene davet edilirdi. Daveti alan köylüler hazırlıklara başlardı. Hazırlık olarak

genellikle kadınlar yemek yapar, erkekler ise yarışmaya katılacak öküzlerinin kuvvetlenmesi için ehemmiyet gösterirlerdi (K.k. 17). Tören günü sabahın erken saatlerinde öndüle koşulacak öküzler süslenir, hazırlanan yemekler alınarak ağanın evinin önüne gidilirdi. Herkes toplandığında davul zurna eşliğinde hareketli türküler çalınırdı. Yarışmaya katılacak öküzler arabayı rahat taşıyamasın, ödüle layık olsun düşüncesiyle ağa imecesinde kesilen odunların bulunduğu arabanın tekerleklerinin - tekerleğin dingili- arasına odundan yapılmış bir kazık sokulurdu. Bu işleme “kızaklama” adı verilirdi (K.k. 30). Yarışmaya katılacak olan öküzlerin boynuna, bir ucu arabaya bağlanacak olan boyunduruk takılırdı. Buna da “boyunduruğa koşma” adı verilirdi (K.k. 66). Öküzler sıraya sokularak yarışmaya başlanır ve araba taşınana kadar yarışma devam ederdi. Kızaklanan arabalara bağlanan öküzlerin güçsüz olanları arabayı yerinden kımıldatamaz, güçlü olan ise toprağı kürüyerek arabayı taşır ve ödülü kazanırdı (K.k. 17, 30, 66). Yarışma bittikten sonra herkes evlerinden getirmiş olduğu yemekleri ortaya sererdi. Ağa da bir hayvan kestirip pişirtir hep birlikte yemekler yenilirdi. Yine davul zurna eşliğinde oyunlar oynanıp güreşler yapılırdı (K.k. 66).

Yörede geçmişte ağa imecesi ve öndül koşma törenlerine benzer şekilde düzenlenen başka şenlikler de tespit edilmiştir:

Yörede eskilerin ağa imecesi olarak adlandırdığı tören tam olarak bizim köyümüzde olmasa da 1960-1970 yıllarında benzer bir şenlik bizim köyümüzde de düzenlenirmiş. Kayınpederimin anlattığına göre köyde maddi durumu, malı mülkü çok olanlara ağa diye hitap edilirmiş. Ağa köylüleri bir araya getirip eğlenmek amacıyla yarışmalar düzenlemiş. Bu yarışmalar genellikle bir yerden büyük bir ağaç kestirip o ağacın taşınmasına yönelik olurmuş. Öküzüne güvenenler bir çift öküzüyle yarışmaya katılırmış. Kazanan karşılığında ağadan hediye alırmış (K.k. 14)

Ağa imecesi, hayvanlar arasında düzenlendiği gibi insanlar arasında da düzenlenmekteydi. Bu eğlenceyi bizim buralarda Yenice, Taşkelik, Yukarı elma ağaları toplanıp düzenlerlerdi. Yarışma, insanlar arasında olduğu zaman belirlenen yere kadar odun yüklü öküz arabasını insanlar taşımaya çalışırdı. Arabanın tekerlekleri rahat hareket etmesin diye tekerleğin arasına odundan yapılmış bir kütük sokulurdu. Hayvanlar yarışacağı zaman hayvanın cinsine göre kaç araba taşıyacağı belirlenirdi. Yarışacak hayvan sığır öküzü ise beş, kömüş öküzü ise yedi araba koşarlardı. Kazanana ağa hediye verirdi (K.k. 72).

Günümüzde maddi durumu iyi olanların köyden kente göç etmesi ve teknolojik gelişmeler neticesinde bu uygulamaların tamamen değiştiği ifade edilebilir. İmece usulü eskiden genellikle şahsî işler –ekin ve hasat- için uygulanırken, bugün yörenin birçok yerinde genellikle kadınlar arasında yazlık ve kışlık yiyecek hazırlıkları, erkekler arasında ise köyün ortak işlerinde uygulanmaktadır (K.k. 19, 67). Ayrıca

günümüzde ağa ve ağalık kavramları kalmamış, ağa kelimesi zengin kişilere verilen unvan olmaktan çıkarak sadece lakaplarda varlığını göstermeye başlamıştır. Bunun bir sonucu olarak ağalar tarafından düzenlenen bu törenler de unutulmaya yüz tutmuştur.

8.2.8. Çift Tohum Çöreği ve Ekin Dualama Töreni

Yörenin mevsimlik uğraşı ve geçim kaynaklarından birisi de buğday yetiştiriciliğidir. Buğday insan yaşamı için temel gıda olan ekmeğin hammaddesini oluşturur. Buğdayın taneleri, yemeklerde kullanılırken sapları ise saman olarak hayvanlara verilir. Buğday ununun elekten geçirilmesi ile “kepek” ve “yallık” adı verilen hayvan yemi elde edilir (K.k. 62).

Yörede günümüzde olduğu gibi geçmişte de havanın gidişatına göre kasım aralık ayları içerisinde buğday ekimine başlanırdı. Ekim için öncelikle toprak sürülerek hazır hâle getirilmesi gerekirdi. Günümüzde bu işlem, genellikle traktörlerin çektiği pulluklarla yani modern sabanlarla yapılırken arazinin durumuna göre -engebeli ve küçük tarlalarda- “karasaban”⁴³ adı verilen ilkel sabanlarla da tarlalar sürülmekteydi.



Şekil 8. 13. Karasabanla çift sürme esnasında (Hasan Büyükkaya'nın (K.k. 14) özel arşivinden alınmıştır.)

⁴³ Karasaban, toprağı kazarak alt üst etmeye, toprağı havalandırmaya ve tarlayı ekilebilecek duruma getirmeye yarayan; iskeleti ağaçtan, toprağı kazan kısmı demirden yapılan çoğunlukla çift öküz, öküzün olmadığı durumlarda ise çift at, eşek, katır gibi hayvanlar tarafından çekilen tarım aracıdır (K.k. 17, 66).

Yörede eskiden çift sürmeye başlamadan bir gün önce, buğday unu ve suyla hamur yoğrulur; yoğrulan hamur karalâhana yaprağına sarıldıktan sonra küle gömülerek pişirilir ve kül çöreği yapılırdı. Bayramlar, Hıdırellez ve kız isteme töreni sırasında yapılan bu özel gün ekmeği, çift sürüleceği gün için yapıldığında “çift tohum çöreği” olarak adlandırılırdı (K.k. 33, 63, 67). Ekim zamanı geldiğinde evin erkeği sabah erkenden çift süreceği hayvanlarını alarak çalışmaya giderdi. Evin diğer üyeleri, öğlene doğru yanlarına yiyeceklerini ve hazırlanan çöreği alarak sürülen tarlaya giderdi. Tarlanın bir köşesine sofra kurulduktan sonra akşamdan hazırlanan tohum çöreği hayvanın boyunduruğu üzerinde bölünürdü. Bölünen çöreğin yarısı sofraya koyulurken diğer yarısı da hayvanlara yedirilirdi. Böylece hem bir ay boyunca saban çekerek emek verecek olan hayvanların gönlünün alınacağına hem de mahsulün bereketli olacağına inanılırdı. Ardından kurulan sofraya hep birlikte oturulur, herkes çöreğten birer lokma alırdı (K.k. 33, 67). Tarla ekime hazır hâle getirildikten sonra ekilecek ürünün bereketli olması için besmele çekilerek “Allahım biz ekiciyiz, sen bilicisin” sözleriyle ekime başlanırdı (K.k. 66). Günümüzde karasabanın yerini traktörlerin almasıyla bu âdetler unutulmuş, yapılmaz olmuştur. Traktörlerle sürülen topraklar yine tarım aletleriyle ekilip biçildiği için teknoloji bütün gelenek göreneği yok etmiştir.

Yörede buğday hasadına genellikle temmuz ayı ortalarında başlayıp ağustos ayının sonuna kadar devam edilirdi. Günümüzde olduğu gibi tarlası az olan kişiler ev halkının yardımıyla kendi işlerini bitirirken çok olanlar ise “gündelikçi” veya “yarıcı” tutarak işlerini hallederdi.⁴⁴ Tarla sahibi ilk ekini besmele çekerek “Başlangıç benden, kolaylık Allah’tan, emek sizden, yemek bizden.” diyerek biçerdi. Günümüzde ekin biçerdöverle biçilirken geçmişte bu işlem için orak⁴⁵ veya tırpan kullanılırdı (K.k. 17, 23, 58). Orakla ekin biçmek için yere eğilmek gerekirdi. Yere eğildikten sonra sol elle ekin başaklarının alt kısmından kavranarak sağ eldeki orak ile de ekinin köklerine yakın yerine hızlıca vurularak biçme işi tamamlanırdı. İnsan parmakları kısa olduğundan biçilen ekinler parmak aralarına çabuk dolar, bel doğrultmadan tek seferde kolda deste oluşturmak, kol yığıması⁴⁶ yapmak zorlaşırdı (K.k. 62, 67). Bu durum hem zaman kaybına neden olur hem de sürekli eğilip doğrulmak insanı yorardı. Ayrıca ekinleri tutarken aralarında bulunan dikenler

⁴⁴ Günlük yaptığı iş karşılığında para alan çalışanlara gündelikçi, yaptığı iş karşılığında tarladaki mahsulden para yerine yarı yarıya pay alan çalışanlara ise yarıcı adı verilmektedir (K.k. 66).

⁴⁵ Orak demirden yapılmış, hilal şeklinde, iç kısmı keskin olan, saplı bir tarım aletidir (K.k.14).

⁴⁶ Kol yığıması için bk. s. 231.

parmaklara batar, kavranan ekinler orakla biçilirken eller yaralanırdı. Hem parmakları oraktan korumak hem de parmakları uzatarak aynı anda daha fazla ekin sapını kavrayabilmek amacıyla sol elin baş ve işaret parmağı hariç, diğer üç parmağına “ellik” adı verilen ağaçtan yapılmış, takma parmağı anımsatan alet takılırdı. Ellikler parmaklardan çıkmasın diye parmaklara yivdin ya da eğreti otu sarılırdı. (K.k. 17, 62, 67).



Şekil 8.14. Orak ve ellik (Çetin Koşar'ın (K.k. 62) özel arşivinden alınmıştır.)



Şekil 8. 15. Orakla ekin biçme esnasında

Birden fazla kişi ekin biçme esnasında hep birlikte aynı ritmi tutarak ekin biçmekteydi. Bu uyumlu ve eğlenceli çalışma sırasında ellik ve orakların çıkardığı sese, yörede “geviş” veya “geğiş” getirme tabiri kullanılmaktaydı. (K.k. 14)

Ekin biçme sırasında mani ve türküler söylenir, fıkralar anlatılırdı. Tarladaki herkes ellik ve oraklarıyla mani ve türkülerle eşlik ederdi. Oraklar elliklere aynı anda vurularak ekin biçilir, hep birlikte tempo tutulurdu. Tarlanın başından sonuna kadar ellik ve orakların çıkardığı “şakkıdı şakkıdı” sesi duyulurdu. Kolların arası buğday saplarıyla dolduğunda bu seslere kısa bir ara verilir, biçilen desteler yere bırakıldıktan sonra aynı tempoyla biçme işlemine devam edilirdi (K.k. 67).

Ekin bitmeden bir gün önce tarla sahibine, ertesi gün tarlada işin biteceği haberi verilirdi. Haberi alan tarla sahibi, maddi imkânına göre küçükbaş hayvan, horoz veya tavuk keser ve bunlardan yemek yaptırırdı. Ekime başlarken ekini bereketli kılmak için yapılan kutlama gibi ekin hasadının son günü de kutlama gerçekleştirilir ve buna “ekin dualama” adı verilirdi (K.k. 67). Ekinlerin içerisinde olgunlaşma süresi en geç buğday olduğu ve en son buğday biçildiği için ekin dualama buğday hasadının son günü yapılırdı (K.k. 66). Ekin biçme işinin sonunda tarlada bir çuval büyüklüğünde biçilmemiş yer bırakılıp bu yere “tükencelik” adı verilmekteydi. Tükencelikteki ekin üç parçaya ayrılarak saç örgüsü yapılırdı. Buna bazı yerlerde “minik” bazı yerlerde ise “kelle” adı verilmekteydi (K.k. 2, 15). Örülen minik veya kelle, bazı köylerde tarla sahibi tarafından kesilerek evinin bir köşesine bereket getirmesi için asılmaktayken bazı köylerde ise kurdun kuşun hakkı denilerek tarlada bırakılmaktaydı (K.k. 14, 66).



Şekil 8. 16. Bereket getirmesi için eve asılan kelle

Tükencelikteki örülen ekinin kenarlarına oraklar dikilerek tarla sahibi beklenmeye başlanırdı. Tükenceliğin kenarlarına dikilen oraklar, bahşiş istiyoruz anlamına gelirdi. Gündeliğe gelen kişileri yöneten biri olurdu. Bu kişi “baş” veya “şef” olarak adlandırılırdı. Tarla sahibi genellikle bahşişi en küçük gündelikçiye veya gündelikçilerin şefine verirdi. Şef isteğine ve paranın miktarına göre bu bahşişi çalışanlar arasında bölüştürebilirdi (K.k. 66).

Ekini dualayacak kişi, kibleye doğru dönerek bir eline ekinin sapını, diğer eline de orağı alarak dualar eşliğinde tükencelikteki ekini biçirdi. Dualamayı tarla sahibi tarlada ise kendisi yapardı. Şayet orada değilse dualama çalışanlar tarafından yapılırdı. Ekin dualanarak tarladaki mahsul ziyan olmadan biçildiği için Allah’a şükredilirdi. Bu şekilde tarlanın ve mahsulün bereketinin artacağına inanılırdı (K.k. 2, 67). Dualama sırasında bir kişi dörtlük şeklindeki ekin duasını okurdu. Her dörtlüğün sonunda okuduğu “Diyelim bir Allah Allah” cümlesiyle birlikte tarladakiler hep bir ağızdan “Allah Allah!” derdi. Duanın sonunu belirten “Peygambere salâvat” cümlesinin söylenmesinin ardından tarladakiler hep birlikte ekinin bereketi için üç defa salâvat getirirlerdi (K.k. 14). Bu şekilde ekin dualama töreni tamamlanmış olurdu. Ekin duası şöyledir:

Eken biçer,
Gonan göçer,
Cennetin kapısını
Cömertler açar.
Diyelim bir Allah Allah!

Kara gazanın gaynayışına,
Gücük kaşığın oynayışına,
Yağlı ekmeğin on beşine.
Diyelim bir Allah Allah!

Cömertler sahibine
Beş vakit duasına
Salli ala Muhammed
Diyelim bir Allah Allah!
Peygambere salâvat. (K.k. 14).

Duanın ardından tarla sahibinin hazırlamış olduğu yemeklerden bir sofraya kurulur, hep birlikte yemekler yenilirdi. Ekin yağmura, suya bırakılmadan yani ziyan edilmeden biçildiği için tarla sahibinin gündelikçilere teşekkür etmek amacıyla verdiği bu yemeğe yörede “kurtamcalık” adı verilmekteydi. Kurtamcalık yenildikten sonra tarla sahibi gündelikçilere emeklerinin karşılığını verir, helalleşerek çalışanları uğurlardı (K.k. 17, 58, 67).

Günümüzde teknolojinin gelişmesine paralel olarak yörenin çoğu köyünde orak ile ekin biçme ve buna dayalı işlemler ortadan kalkmıştır. Buna rağmen çoğu köyde, mahsulden bir parça tarlada bırakılarak ekin dualama işlemine devam edilmektedir.



Şekil 8. 17. Bereket getirmesi için eve asılan çeltik

8.3. Diğer Tören ve Kutlamalar

8.3.1. Asker Yolcu Etme ve Karşılama Törenleri

Türk topluluklarında doğum, evlilik ve ölüm gibi temel geçiş dönemlerinin yanı sıra erkekler için sünnet ve askerlik evreleri de geçiş dönemlerine dâhil edilmektedir (Yiğit, 2009: 75). Çocukluktan erkeklığe geçişin ilk adımı olarak kabul edilen sünnetin ardından bireyin olgunlaşması ve toplum içerisinde statü kazanması için gerekli olan son evre askerlik olarak görülmektedir:

“Sünnet olup erkeklığe adım atan çocuk, zamanı gelip askerlik yaptığında adam olmaktadır.” (K.k. 30).

Askerlik, bireyin toplumdaki konumunu değiştiren ve böylece topluma kabul edilme sürecini başlatan önemli aşamalarındandır. Askerlik görevinin temel amacı bireye vatanını ve milletini koruma bilinci aşılamanın yanı sıra okuryazarlığı olmayana okuma yazma, mesleği olmayana meslek eğitimi vererek hayatı tanıtmaktadır. Bu sebeple yöre halkının askerlik görevini yerine getiren ve getirmeyen erkek arasında yaptıkları ayırım dikkate değerdir:

Askerlik insana hayatı öğretir. Köylerde insanlar, köyün dışına ilk defa askerlik için çıkarlar. Yeni yurtlar görüp yeni insanlarla tanışırlar. Zor koşullarda

gerçeklerle yüzleşip olgunlaşırlar. Eline tezkeresini almayan erkek, adamdan sayılmaz. Eskiden askerliğini yapmamış erkekler, kaç yaşında olursa olsun cahil olarak görülürdü. Bunlar büyüklerin ortamına alınmaz, sohbetlerine dâhil edilmezdi (K.k. 66)

Askerlik görevini yerine getirmemiş bir erkeğin ev yönetemeyeceği düşünüldüğü için ‘Askerliğini yapmayana kız verilmez.’ cümlesi söylene söylene kurala dönüşmüştür. Ancak bazı dönemlerde bu kural çiğnenmiş, askerliğini yapmadan da evlenenler olmuştur. Dedelerimizin anlattığına göre geçmişte savaşlar yüzünden askerlik yaşı neredeyse on üç on dörtlere inmeye başlamıştır. Erler günümüzde çocuk olarak kabul edilen yaş dilimlerinde askere alınmıştır. Gidenlerin dönemeyeceği bilindiğinden doğmuş ya da doğacak çocuğu sayesinde nesli sürsün düşüncesine bağlı olarak erkekler, küçük yaşlarda fakat rüşt gazetilerle evlendirilip askere gönderilmiştir (K.k. 62).

Türk kültüründe köklü bir geçmişe sahip olan askerlik ile ilgili söylenen kalıplaşmış cümleler vardır: “Asker ocağı, peygamber ocağıdır.” sözüyle askerliğin kutsallığı; “Vatan borcu, namus borcudur.” ifadesiyle askerliğin mutlaka yerine getirilmesi gereken bir görev olduğu; “Her Türk asker doğar.” sözüyle ise Türk toplumlarında askerliğe verilen önem vurgulanmaktadır.

Yörede askerlik çağına gelmiş olan gence celp kâğıdı yani askerlik tebligatının gelmesiyle hazırlıklara başlanır. Hazırlıklar askerin ailesi ve yakın çevresi tarafından yürütülür. Askere gidecek çocuğu olan aileler, gence askerlik tebligatı gelmeden önce kazançlarının belirli bir miktarını köşeye ayırırlar. Maddi hazırlıklar tamamlandıktan sonra gence askeriye de lazım olacak malzemeler alınarak bir çanta hazırlanmaktadır:

Askerin çantası, genellikle annesi tarafından hazırlansa da hepimizin çorbada bir tuzu olsun düşüncesine bağlı olarak birinin askerlik haberini aldığımızda ona iç çamaşırı, havlu, çorap, tıraş takımı gibi hediyeler götürürüz veya eksiklerini tamamlasın diye annesinin eline para sıkıştırırız. Bu para askere verilen harçlıktan ayrıdır (K.k. 67).

Bir kişinin doğumu ve evliliği gibi hayatın akışını değiştiren günlerin yanı sıra askerlik dönemi de herkese ilân edilmesi gereken bir süreç olarak görülmüştür. Yörede askerlik çağındaki her gencin askere yolcu edilmesi ve askerden dönüşte karşılanması gelenek hâline getirilmiştir. Bu durumu topluma ilan etmek üzere çeşitli etkinlikler düzenlenir:

Eskiden aileler hem çocuklarının askere gidişini duyurmak hem de sağ salim gidip gelmeleri için dua etmek maksadıyla evlerinde Kur’an-ı Kerim okuturlardı. Kur’an’a bütün eş dost, akraba ve komşular davet edilirdi. Bu davete herkes icabet ederdi. Davette Kur’an okunur, dualar edilir, yemekler yenilir ve hayırlı olsun temennilerinde bulunulurdu (K.k. 29).

Askere gidecek çocuk için mevlit okutulurdu. Buna “asker mevlidi” denilirdi. Mevlide davet edilenler daha sonra genci ve ailesini yemeğe davet ederdi. Buna ise “asker daveti” denirdi. Bu davet genellikle gencin gönlünü hoş etmek ve

helallik almak için düzenlenirdi. Sonuçta gidip de gelememek, gelip de bulamamak var. Bu yemeğin ardından genç, evden yolcu edilmeden önce cebine mutlaka harçlık koyulurdu. Günümüzde ise mevlit daha çok askerin dönüşünde yapılmaktadır (K.k.59).

Askeri eğlendirmek ve mutlu etmek için eğlence düzenlenir. Genellikle akşam vakitleri düzenlendiği için eğlenceye “asker gecesi” adı verilir. Gelenlere ikramlarda bulunulur. Askerin kim olduğu belli olsun diye omuzlarına bayrak asılır. Bu gecede mutlaka askerin eline kına yakılması gerekir. Büyüklerimizden öğrendiğimize göre kına yakmak sünnettir. Kına yakılacak gence -aynı kına gecesinde eline kına yakılacak gelin gibi- herkesin görebileceği bir yere alınarak sağ elinin içine veya sağ serçe parmağına annesi tarafından kına yakılır. Kına yakılırken duygusal bir ortam oluşur. Birileri ağlayıp askeri üzmesin diye o havayı dağıtmak için askerin arkadaşları devreye girer. Asker, arkadaşları tarafından omuzlara alınarak “En büyük asker bizim asker” nidalarıyla üç defa havaya atılıp tutulur (K.k. 19).

Kaynak kişilerden edinilen bilgiler doğrultusunda yörede, askerin gidişini duyurmak için yapılan etkinliklerin zamanla değişime uğradığı tespit edilmiştir. Geçmiş zamanlarda mevlitler vasıtasıyla duyurulan askerlik günümüzde yerini asker eğlencelerine bırakmıştır. Askere gidecek gence askerlik tebligatının gelmesiyle birlikte artık iş yaptırılmaz. Bu süreçte gencin üzülmemesi ve kendini askerliğe hazır hissetmesi için ailesi, akraba ve komşuları ellerinden gelen gayreti gösterirler. Gencin gönlünü hoş etmek için ailesi tarafından muhakkak eğlence düzenlenir. Ailenin maddi durumu müsait değilse köy ahalisi veya komşular aralarında para toplayarak aile adına bu eğlenceyi düzenler; davulcu getirilir, oyunlar oynanır, yemekler verilir (K.k. 12, 23, 79, 80). Bütün bu etkinlikler tamamlandıktan sonra sıra askerin uğurlanmasına gelir. Askeri uğurlamak âdettendir. Askerler için uğurlama büyük önem taşımaktadır. Askerin kendisine verilen önemi görmesi için yöredeki herkes uğurlamaya katılmaya çalışır. Değişen hayat şartları neticesinde geçmişten günümüze askerlerin yolcu edilmesinde farklılıklar görülse de askerliğe verilen önem hiç değişmemiş, vatani görevini yerine getirmeye giden gençler, her çağda hacı uğurlamalarındaki gibi büyük bir coşkuyla askere uğurlanmıştır.

Bundan yirmi bilemedin yirmi beş yıl evvel askere hep birlikte gidilirdi. Misal köyde askerlik çağına gelmiş, on kişi var diyelim. Onu birden aynı zamanda askere giderdi. Aynı zamanda askerliğini yapanlar birbirlerine tertip derlerdi. Bütün askerler için ortak uğurlama yapılırdı. Köyün belirlenen bir yerinde bütün herkes toplanırdı. Hoca gelip sela ve Kur'an okurdu. Hep bir ağızdan dualar edilirdi. Sonra askere gidecek gençler orada bulunan büyüklerinin ellerinden, küçüklerinin de gözlerinden öperek helallik alırlardı. Köyde uğurlamaya gelemeyen yaşlı ve hastalar da asla unutulmaz, ziyaretlerine gidilerek helallikleri alınırdı. Günümüzde ise gençler askerlik çağına gelmelerine rağmen okudukları için askerliği erteletiyor. Okumayanlar da celp zamanlarına göre dönem dönem askere gidiyorlar. Bundan dolayı her birine ayrı uğurlama yapıyoruz (K.k. 38).

Günümüzde askerlik çağındakiler celp dönemlerine göre askere çağrıldığı için uğurlama törenlerinde de değişim olmuştur:

Geçmişte askere gidecek gençler önce evden peşlerinden su dökülerek uğurlanırdı. Daha sonra köyün camisi önünde bütün askerler bir araya gelir ve esas uğurlama burada yapılırdı. Köyde ayağı tutan herkes bu uğurlamaya katılırdı. Ancak erkeklerle kadınlar ayrı yerlerde dururlardı. Uğurlamanın olmazsa olmazı hocaydı. Hoca, askerler için Kur'an okuyup kazasız belasız gidip gelmeleri için dua ederdi. Oradakiler de âmin diyerek hocanın duasına katılırlardı. Daha sonra köyün erkekleri, asker adaylarını tekbirler eşliğinde köyün çıkışına kadar yolcu ederlerdi. Kadınlar bu yayan konvoyla katılmazdı (K.k. 66).

Günümüzde asker tıpkı bir gelinin baba evinden çıkarılması gibi tekbir ve dualar eşliğinde evinden ayrılır. Asker için için mutlaka "asker konvoyu" düzenlenir. Askerin omuzlarına ve bineceği arabanın kaputuna Türk bayrağı asılır. Asker düzenlenen konvoyla ailesi, arkadaş ve sevdikleri tarafından otogara veya havaalanına götürülür. Eskiden ise konvoy yoktu. Asker birkaç kişinin refakatinde otogara bırakılırdı. Ayrıca eskiden aile büyüklerinden bir erkeğin, askere kışlaya kadar eşlik etmesi de yaygın bir âdetti. Anne, eş veya kız kardeş asker adayıyla evde vedalaşarak onu uğurlarlardı (K.k. 26).

Ayrıca yörede gençlerin sağ salim askere gidip gelmesi için yolcu edilmeden önce bazı pratikler yapıldığı da anlatılır:

"Köyümüzdeki her asker adayı yola çıkmadan önce Çakır Hoca Türbesi'ne uğrar. Burada dua edip türbeden küçük bir taş alarak yola çıkar. Askerden dönene kadar bu taşı yanından ayırmamaya özen gösterir. Bu taşın askeri koruyacağına inanılır." (K.k. 1).

Çocuğu asker olacak kişi, yoka ekmeği hazırlar. Uğurlama günü asker adayı evden ayrılmadan önce hazırlanan yoka ekmeği dürülüp ısırtılır. Daha sonra kalan parça gencin üzerinden çıkardığı son kıyafete -genellikle atletine- sarılıp evin yüksekçe bir yerine konularak genç, askerden gelene kadar muhafaza edilir. Bu uygulama hamurun suyu içine çektiği gibi askeri de sağ salim evine geri çekeceğine inanıldığı için yapılır. Genç, askerden döndükten sonra bu ekmeği ıslama yapılarak ona yedirilir (K.k. 14).

Kaynak kişilerden edinilen bilgilere göre yörede askere gidecek gence ısırtılan yufka ekmeğinin saklanması geçmişten günümüze getirilen pratiklerdendir. Bu pratikle "gencin rızkının bitmediği, sağ salim dönüp kalan rızkını yiyeceği" yani ekmeğin askeri koruyacağı düşünülmektedir (K.k. 1, 2, 14). Ayrıca ekmeğin durumuna bakarak askerin sağlığı hakkında bilgi edinebileceğine inanılır:

Eskiden sadece mektupla iletişime geçildiği düşünülürse ve daha da kötüsü çoğu kişinin okuma yazma bilmediği hesaba katılırsa aileler çocuklarından bilgi alabilmek için çeşitli yollara başvurmuştur. Bu yollardan birisi de askere gidecek olan gence ısırtılıp saklanan ekmeğe bakılarak yapılan yorumlardır. Saklanan ekmeği bozulur veya küflenirse o askerin sağ salim evine dönemeyeceğine inanılır (K.k. 14).

Çocuğunu askere yollayan ailenin gözü kulağı oğullarından gelecek haberdedir. Beklenen haber, haberleşme imkânlarının kısıtlı olduğu dönemlerde mektuplar vasıtasıyla gelirdi. Mektuplaşma asker dönünceye kadar belirli aralıklarla devam ederdi. Bu mektuplar selam ile başlar; evdeki herkesin hatta evin hayvanlarının bile durumu sorularak devam eder; terhis tarihi (şafak 150 vb.) ve veda cümleleri eklenerek bitirilirdi (K.k. 66). Askerler mektup dışında arkasına yazı ve şiirler yazılmış üniformalı fotoğraflarını da ailelerine gönderirlerdi. Bu fotoğrafların arkasına genellikle özlem ve hatırlanma isteği ifade eden şiirler yazılırdı:

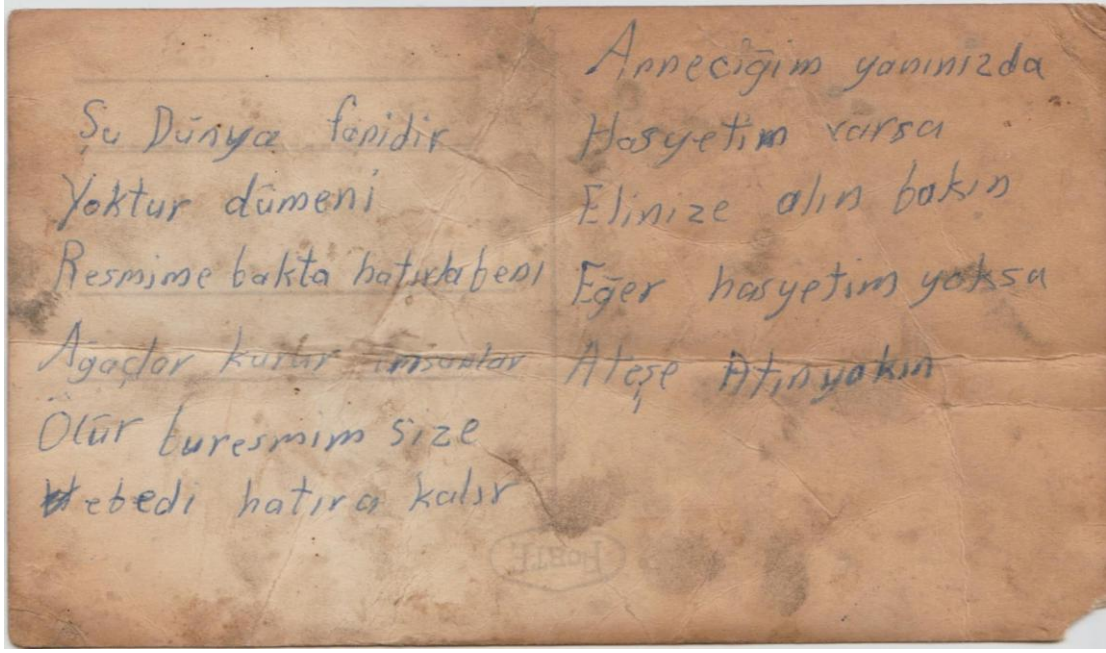
Bu resmim yerde kalmasın
Üzerine basılıp rengi solmasın
Beni sevmeyen eline almasın
Beni sevenler ise kalbinde tertemiz saklasın

Ben bir garip askerim, yoktur kaderim
Bu dünya fanidir, vefat ederim
Bu resmi saklayana, çok teşekkür ederim
Garip asker Bektaş Altınkaymak (K.k. 1).

Asker mektupları mutlaka saklanır. Yörede pek çok ailenin eşinden, çocuklarından hatta babasından kalan asker mektupları bulunmaktadır. Mektuplar geçmişteki tek iletişim aracı olması ve hatıralar içermesi nedeniyle kıymetlidir. Günümüzde haberleşme imkânlarının gelişmesiyle asker mektupları önemini yitirmiş, maziden bir yaprak olarak hatıralar ve sandıklarda yerlerini almıştır.



Şekil 8. 18. Kızılan Mahallesi sakinlerinden rahmetli Eşref Semiz'e ait asker fotoğrafı (Hasan Büyükkaya'nın (K.k. 14) özel arşivinden alınmıştır.)



Şekil 8. 19. Kızılan Mahallesi sakinlerinden rahmetli Eşref Semiz'in asker fotoğrafının arkasına yazdığı mektup (Hasan Büyükkaya'nın (K.k. 14) özel arşivinden alınmıştır.)

Kışla kapısından ürkek adımlarla asker ocağına giren gencin vatani görevini layıkıyla tamamlayarak kendinden emin adımlarla baba ocağına geri dönmesi beklenir. Askerlik görevini tamamlayan genç, tezkeresini alarak memleketine dönmek için yola çıktığı sırada ailesi de evde hazırlıklara başlar; ev baştan başa temizlenir, gencin sevdiği yemek ve gelenlere ikram edilmek üzere tatlılar hazırlanır (K.k. 19). Aile, oğullarının askerliği sağ salim bitirip eve dönmesi için adak adadıysa asker geldiğinde bu adak yerine getirilir. Kesilen kurbanın kanına parmak basılıp askerin başının gözünün sadakası olan adağın yerine getirildiği belli olsun diye gencin alınına sürülür. Daha sonra adak eve alınmadan ihtiyacı olanlara pay edilir (K.k. 67). Askerin geldiğini duyan yakınları yanlarına hediyeler alarak göz aydınlığına gider (K.k. 19, 23, 67). Günümüzde gençler, asker dönüşünde aile bireylerine ve kendisini ziyarete gelenlere askerlik yaptığı şehrin hangi ürünü meşhur ise bu üründen getirirken geçmişte ise genellikle hediye olarak kına getirildiği anlatılır:

Askerliğini bitirip memleketine dönenler köydekilere hediye olarak toz kına getirirlerdi. Oğlanın annesi bu kınayı kararak yani hazırlayarak hayırlı olsuna gelenlere verirdi. Bu kına uğurlu olarak kabul edilirdi. Kınanın armağan edildiği kişiler kadın ise avuç içlerine erkek ise serçe parmaklarına bu kınayı yakarlardı. Buna "asker kınası" denilirdi. (K.k. 7).

8.3.2. Yayla Şenlikleri

Yörede her sene yaz mevsiminde -haziran ve ağustos ayları içerisinde- düzenlenen yayla şenlikleriyle yöre halkı bir araya gelmektedir. Yörenin en ünlü yayla şenlikleri “Dürtmen Yaylası Piknik ve Keşkek Şenliği” ve “Hüseyin Dede Yayla Şenlikleri”dir.



Şekil 8. 20. Dürtmen Yaylası Piknik ve Keşkek Şenlik alanı



Şekil 8. 21. Hüseyin Dede Yayla Şenlik alanı

Bu şenliklerin yer ve zamanları farklı olmasına rağmen yapılan etkinlikler ve şenlik düzeninin aynı olduğu derleme çalışması sırasında tespit edilmiştir. Şenlikleri düzenleyen yani şenliğin yapılmasını sağlayan kişi veya kişiler bir önceki senenin şenliğinde belirlenmektedir. Güreş ağası belirlendikten sonra davul zurna ve cazgır eşliğinde şenlik alanında gezdirilerek misafirlere takdim edilir.



Şekil 8. 22. Güreş ağasının seyircilere takdimi esnasında

Daha sonra sıra güreşe gelir. Yörede Geyikkoşan mevkinde yağlı güreş müsabakaları yapılmaktayken yayla şenlikleri sırasında karakucak güreşleri tercih edilmektedir. Karakucak güreşleri esnasında pehlivanlar yaş, ustalık ve kuvvetlerine göre boylara ayrılarak belirlenen güreş alanında yani er meydanında yerlerini alırlar. Cazgır, güreşçileri sıklet ve boylarına göre (Başaltı, tozkoparan, ayak vb. pehlivanlarına alkışlarla diyelim maşallah. Allah kuvvet versin.) seyircilere takdim eder. Cazgır, takdimleri yaparken cazgırın kontrolündeki davul ve zurnacı da ortamı şenlendirmek için çalgı çalar. Ayrıca cazgırlar pehlivanlara cesaret vermek, misafirlerin gönlünü hoş etmek amacıyla cazgırlara özgü heyecan uyandıran bir ses tonuyla dua niteliğindeki şu sözleri söyler:

Pehlivan, pehlivan! Cenab-ı Allah vermesin Türk milletine celil-i illeti. Dünya yüzünde var olsun kahraman, münevver Türk milleti. Türk milletinin hiç kimseden yoktur korkusu. Dünya yüzünde var olsun, kahraman Türk ordusu. Ben söyledim sözlerimi çekiliyorum aradan. Alkışlarla gelir koş yiğitlerimiz. Bizim veli nimetimiz olan sizlere ve pehlivanlara yardım etsin Hz. Yaradan. Allah Allah illallah, Muhammedün Resûlullah (07.06.2019- Dürtmen Yaylası Pknik ve Yayla Şenliği, Güreş müsabakası cazgırı Sami Akman).



Şekil 8. 23. Cazgır (eski pehlivan Sami Akman) ve pehlivanlar

Cazgırın meydanı pehlivanlara bırakmasıyla birlikte müsabakalardan önce belirlenen eşleşmelere uygun olarak hakem gözetiminde güreşlere başlanır. Yenilen pehlivanlar elenerek kategorilere uygun olarak güreşler gerçekleştirilir (K.k. 17).



Şekil 8. 24. Hüseyin Dede Yayla Şenliği er meydanında pehlivanlar güreşirken

Yayla şenliklerinin vazgeçilmez iki öğesinden biri güreş diğeri ise keşektir. Güreş ağası tarafından hazırlatılan keşkek konuklara ikram edilir.



Şekil 8. 25. Keşkek ikramı esnasında

Şenliklere katılan halk gün boyunca süren güreşi seyrederek ve açılan tezgâhlardan alışverişler yaparak zamanlarını geçirir. Kurulan tezgâhlar arasında giysi, hediyeleş eşya, yemeklik malzeme satan kişiler, kasaplar ve demirciler bulunur.



Şekil 8. 26. Hüseyin Dede Yayla Şenliği alanına kurulan alışveriş tezgâhları

DOKUZUNCU BÖLÜM

HALK DİLİ VE ADLANDIRMALAR

9.1. Halk Dilinin Genel Özellikleri ve Mahallî Kelimeler

Kültürün en önemli aktarıcısı olan dil, gelenek ve görenekler içerisinde kendini barındıran bir olgudur. Bir yörede kullanılan dilin özellikleri ve mahallî kelimeler o yörenin kültürü hakkında ipuçları taşımaktadır. Alaçam halkının kendine mahsus konuşma üslubu vardır. Bu konuşma üslubu gerek ağız özelliklerinden gerekse farklı zamanlarda yöreye göç eden -Mübadil, Çerkez, Laz- kişilerin, yerli halkla kaynaşarak kelime alışverişinde bulunmasıyla oluşmuştur.

Yörenin ağız özellikleriyle ilgili olarak Fatih Kemiksiz'e ait bir çalışma -doktora tezi- bulunmaktadır. Kemiksiz, çalışmasında derleme metodunu kullanarak metinler elde etmiş ve bu metinleri deşifre ederek yörenin fonetik ve morfolojik ağız özelliklerini ortaya koymuştur (2019: 120). Yörenin bütün ağız özelliklerini içeren bu çalışmaya ek olarak derleme sırasında dikkatimizi çeken bazı ağız özellikleri şöyledir:

1. Yöre ağızında kelime başı, ortası ve sonunda bazı seslerin birbirine (t sesi d'ye, k sesi g ve h'ye, s sesi z'ye, p sesi b'ye, v sesi f'ye) dönüştürülerek kullanıldığı görülmüştür: Tut (dut), gendüsü (kendisi), tohmah (tokmak), zopa (sopa), bekmez (pekmez), barmak (parmak), furmak (vurmak), yasduk (yastık), fagır (fakir), kaçak (kaçak).

2. Bazı kelimelerde ünsüzlerin yerlerinin değiştirilerek kullanıldığı görülmüştür: torpag (toprak), eşki (ekşi), kirbid (kibrit), melmeket (memleket), Meyrem (Meryem), Ercep (Recep).

3. Zaman eklerinin ve bazı kelimelerin kısaltılarak kullanıldığı görülmüştür: gidemiyom (gidemiyorum), daşınıyoz (taşınıyoruz), okuyon (okuyorsun), seviya (seviyor), sevicem (seveceğim), yapacoh (yapacağız) İseyin (Hüseyin), aşam (akşam), dermen (değirmen), bacam (bacağım), aşaa (aşağı), samsak (sarımsak), pontul (pantolon), buzo (buzağı), zolcan (solucan).

4. Yörede düz ünlülerin (a, e, ı, i) yuvarlaklaştırılarak; yuvarlak ünlülerin (o, ö, u, ü) de düzleştirilerek kullanıldığı görülmüştür: artuh (artık), gelüken (gelirken),

furucah (vuracak), buba (baba), fasile (fasulye), diyala (diyorlar), mihdar (muhtar), cövüz (ceviz), yımırta (yumurta).

5. Anadolu'nun birçok yerinde olduğu gibi Alaçam'da da diğer dillerden dile Türk diline geçen sözcüklerin telaffuzunu kolaylaştırmak amacıyla (Sevinçli ve Çiçek, 2019: 1238) genellikle kelime başlarına ses eklendiği görülmüştür: irezil (rezil), ürüsgar (rüzgar), üleş (leş), irahmetlü (rahmetli), ilaz (laz), ırıza (rıza), ireng (renk), Urumeli (Rumeli), ısıcak (sıcak), ilençber (rençber).

6. Vasıta hâl eki (-le, -la) yerine -nan, -nen ekleri kullanıldığı görülmüştür: arabaynan (arabayla), oragnan (orakla), ovullarınan (oğullarla)...

Kültür ve iletişimin en önemli ögesi olan dil, devamlılığını içerisindeki söz varlığı sayesinde sürdürmektedir. Bilindiği üzere söz varlığı, ölçünlü dille sınırlı değildir. Yazı dilinde bulunmayan binlerce sözcük, Anadolu'nun farklı yöre ağzlarında karşımıza çıkmaktadır. Bu sözcükler Anadolu halkının geçimini sağladığı tarım ve hayvancılıkla ilgili terimler başta olmak üzere yaşayan gelenek ve görenekleri, tabiat ve iklim olaylarını açıkladıkları kelimeleri, yöreye özgü araç ve gereçleri yansıtmaktadır (Aksan, 2004: 9). Kuşaktan kuşağa aktararak yaşamını sürdüren mahallî kelimeler; kendi yöresinin ağızını kullanan yaşlı insanların bu sözcükleri gelecek kuşaklara aktarmadan vefat etmesi, ağız özelliklerini yansıtan sözcükleri kullanmanın ayıplanacağını düşünüldüğünden bu sözcüklerin kullanmaktan kaçınılması sonucu zamanla unutulması, kitle iletişim araçlarında ölçünlü dil kullanılmasının etkisinde kalınarak mahallî ağzın terk edilmesi, teknolojik gelişmelerin etkisiyle mahallî araç gereç kullanımının bitmesi ve isimlerinin unutulması, okuma yazma oranına paralel olarak Batı kökenli sözcüklerin kullanımının artması gibi nedenlerden dolayı gündün güne kaybolmaktadır (Ayva, 2003: 274-275). Alan araştırması sırasında derlenen her sözcük, bu açıdan büyük öneme sahiptir.

Hemen hemen bütün yöre ağzlarında olduğu gibi Alaçam'da da ölçünlü dilde yer almayan mahallî kelimeler bulunmakta ve kullanılmaktadır. Bunların kaybolmadan geleceğe aktarılması adına alan araştırması süresince çeşitli zaman ve mekânlarda yapılan sohbetler esnasında ortaya çıkan kelimelerin yanı sıra yörenin Akbulut Mahallesi sakinlerinden Çetin Koşar tarafından derlenerek elektronik ortamda yayımlanmış olan kelimeler (Koşar, 2007) kayıt altına alınmış alfabetik sıralamaya göre anlamlarıyla birlikte aşağıda verilmiştir:

Aaca/Anca: Şu an
Aga: Ağabey
Agi: Arkadaş, kardeş
Ahavura: Ora
Ahran: YaŐıt
Algun: Lağım
Alkuru: Ters, aykırı.
Amel olmak: İŐhal olmak
Ağnanmak: İŞ yapılması gerekirken boş boş yatıp zaman geçirmek
Apelle: Hoparlör
Aran: Tütünü kurutmak için kullanılan ahşap askı
Arsımak: Bayatlamak, ekŐimek
AŐurtma: Kűçük bakır kazan
Aymak: Farketmek
Azman: Melez
Badal/Basak: Merdiven
Balak: Manda yavrusu
Baldırcan/Balcan: Patlıcan
Bastun/Dayak: Ağağtan yapılmış değnek
Belemek: Bebek kundaklamak
Bellemek: Bel adı verilen tarım aletiyle toprağı alt üst etmek
Bertilmek: Yaralanmak
Bıldır: Geçen
Bızlamak: Doğurmak (Hayvanlar için kullanılır)
Bi çimdik: Birazcık
Boğzacak: Obur
Bonduruh/Boyunduruk: Çifte koŐulan hayvanların beraber yürümelerini sağlamak amacıyla boyunlarına geçirilen odundan alet.
Bostan: Salatalık
Böcü: KuŐ kirazı, kűçük kiraz
Börttürmek: Alazlamak
Bubaluk: Kayınpeder

Buymak: Üşüme

Buncaz: Bu kadarcık

Buzo: Buzağı

Bükürcek: Sac ekmeğini veya yufkayı çevirmek için kullanılan ahşap alet.

Bürük: Başörtüsü

Bürümcek: Genellikle cenaze merasimine veya yasa giderken başa örtülen beyaz renkli başörtüsü.

Cagala: Salyangoz

Cavramak: Çağırma, bağırma

Cerek: İnce ve uzun odun sırığı.

Cııldak: Çıplak

Ciben: Köpek yavrusu

Cicili: Cam bilye

Cizlavet: Lastik ayakkabı

Corug: Gelişmemiş, cılız

Cövüz: Ceviz

Cücük: Cıvcıv

Çalmak: Mayalamak

Çalkama: Ayran

Cenber: Başörtüsü

Çetik: El örgüsü patik

Çığırma: Çağırma

Çığsıma: Nemlenme

Çıkın: Genellikle yolculukta yemek üzere hazırlanan yiyeceklerin konulması için uçları bağlanarak bohça yapılan bez.

Çiğit: Çekirdek

Çimmek: Yıkanma

Çivid: Çekirdek

Çokmak: Havlamak

Çor: Aşırı tuzlu

Çölmek: Çömlük

Çöydürmek: Küçük tuvaletini yapmak

Dabcınmak: Kolları yardımıyla vücudunu ters döndürmek (genellikle bebek veya sürüngen hayvanlar için kullanılır)

Degmük: Tekme

Denelemek: Tane tane ayırmak

Deydaa: Orada

Dibek: Oyulmuş ağaç veya taştan yapılan içinde bir şey dövmeye, ufalamaya yarayan kap.

Dönzertmek: Döndürmek

Dulunmak⁴⁷: Kaybolmak

Düğür: Dünür

Dürü: Bohça

Düve: Doğum yapmamış, genç sığır

Eci: Kız kardeş, abla

Emen: Fasulye dikmek için açılan çukur.

Emmi: Amca

Enek: Bilye

Enük: Köpek yavrusu

Essahtan: Gerçekten

Evermek: Evlendirmek

Evmek: Acele etmek

Eyin: Kıyafet

Eyücük: Azıcık

Fendek/Hendek: Tarla sulamak için yapılan kanal.

Fışirtu: Uğultu, ses

Fıta: Önlük

Fistan: Elbise

Gancık: Dişi

Gašo: Tarak

Gaştarmak: Korumak

Gebeş: Karnı büyük

Geme: Büyük fare

⁴⁷ Yörede genellikle güneşin batışını anlatmak için kullanılsa da ağır hastaların gözlerindeki canlılığın yitirdiğini belirtmek için de kullanıldığı tespit edilmiştir.

Gesi: Kıyafet
Gevmek: Çiğnemek
Gevremek: Kollamak
Gısmuk: Cimri
Gocuk: Mont
Gonşu: Komşu
Gopça: Düğme
Goyak: Çukur
Gozak: Ham, olmamış
Gödel: Ekmek fırınlarında kullanılan fırın küreğinin minyatürü
Gödellemek: Karıştırmak
Göden: Kurbağa
Gölbez: Köpek yavrusu
Görüm: Görümce
Gövermek: Morarmak
Göynütmek: Olgunlaştırmak
Guyo: Damat
Gübeç: Şişman
Gübür: Ufak tefek çöp
Güdek: Kısa
Gülk yatırmak: Kuluçkaya yatırmak.
Gülük: Hindi
Harenni: Büyük bakır kazan
Hedik: Suda pişmiş mısır
Hemşire: Kız kardeş (hitap sözcüğü olarak kullanılır)
Holluk: Tavuğun yumurtladığı yer.
İkçılık: Hıçkırık
İnge: Yenge
Karpiçe: Çengelli iğne
Kasget: Şapka
Kelik: Yaylaya çıkıldığında kalınan küçük kulübe
Kemre/Kemire: Hayvan dışkısı.

Kemirelik: Hayvan dışkılarının atıldığı yer
KertilmeK: Kırılmak
Kesgel: Keskin, sivri uçlu alet
Keşikleme: Karşılıklı yardımlaşmayla iş yapma
Koyak: Çukur
Kösnü: Köstebek
Mada: Taş
Mağza: Hasat edilen ürünlerin depolandığı yer.
Mahna: Bahane
Mahsuz: Bile bile
Mangaş: Cımbız
Mırık: Domates
Mıymıntu: Yavaş hareket eden, uyuşuk
Moduranmak: Söylenmek, kendi kendine konuşmak
Motur: Traktör
Mudara: İhtiyaç
Nacak: Küçük balta
Namazlo: Seccade
Öğürsemek: Hayvanların kızgınlık göstermesi, çiftleşmek istemesi.
Öndüre: Büyükbaş hayvanları -genellikle öküzleri- idare etmek için kullanılan ucu çivili çomak, mudul.
Pantul: Pantolon
Parpu: Azar
Parpulamak: Azarlamak
Partal: Yalan
Payınsamak: Dikkate almak
Pin: Tavuk kümesi
Poymak: Caymak, vazgeçmek
Pöşkür: Havlu
Putur: Tane
Puvar: Pınar
Sağın: Sağılan hayvan

Salgı: Genellikle keşkeklik buğdayın dövülmesinde kullanılan tokmak

Salak: Hayvanların yayılması için yapılan çevrili otlak.

Samırtlamak: Uykuda konuşma, sayıklama

Samsak: Sarımsak

Saya: Koyun ahır

Seyirtmek: Hızlı hareket etmek, koşmak

Sır örtüsü: Ölü yıkanırken üzerine örtülen örtü.

Sırnaşug: Yapışık, can sıkıcı

Sıypınmak: Kaymak

Sivrüç: Odundan yapılan ucu sivri fide dikme çubuğu

Sokranmak: Edinmek

Sövelmek: Ayakta beklemek

Söykenmek: Yaslanmak

Susak: Su kabağında yapılan ve yıkanmak için kullanılan su tası.

Sürgeç: Sac ekmeğini çevirmek amacıyla kullanılan mutfak aleti

Sütlek: Taze mısır

Süverlik: Genellikle pantolonun diz ve kalça kısmını kapsayan yerlerine yapılan büyük parçalı yama.

Şıbbadanag: Hemen

Şibi: Ördek

Tam: Büyükbaş hayvanların ahır

Tekepızdık: Takla

Teküllü: Nişanlı

Teze: Yeni

Tokaç: Geçmişte çamaşır yıkarken kullanılan odundan yapılmış tokmak

Toklu: Koç

Tonga: Tütün balyası

Tosba: Kaplumbağa

Tömek: Hayvanların dışkısını dışarıya atmak için ahır içerisine yapılan pencere

Tuman: İç çamaşır, don

Tutak: Sıcak eşyaları tutmaya yarayan alet, maşa

Tünemek: Tavukların akşam olunca yerlerine gitmesi

Uğunmak: Acı içerisinde kıvranmak

Yabanlık: Özel günlerde giyilen kıyafet

Yal: Hayvanlara –genellikle köpeklere ve sığırlara- verilen yem.

Yalak: Hayvanların su içtiği yer.

Yampirig: Çelimsiz

Yaşmak tutmak: Genellikle yeni gelinin aile büyüklerinin (özellikle kayınpeder) yanında konuşmamasına dayanan âdete verilen ad.

Yangaboz: İnatçı kişiler için kullanılan bir söz

Yaymak: Otlatmak

Yazı: Otlak

Yelmeşüg: Ekşi

Yengil: Hafif

Yenürce: Çıban

Yesir: Esir

Yörek: Bebeği beşiğe bağlamak için kullanılan kumaş parçası

Yövmiye: Bir iş karşılığı ödenen para

Yular: Gem

Yunmak: Yıkamak

Yüklü: Hamile

Yüklük: Yatak, yorgan, yastık gibi eşyaların üst üste konulduğu yer

Zeklenmek: Alaylı şekilde taklit ederek eğlenmek

Zırnık: Lokma

Zifirliğ: Tütünde giyilen çalışma kıyafeti

9.2. Adlandırmalar

Varlıkları temsil eden, onların zihnimizde canlanmasını sağlayan adlar; insan ve milletler için varoluşun ilk belgesi olmasının yanı sıra mevcut kültürlerin de yansıtıcısıdır (Şenel, 2017: 72-73). İnsanlar birlikte yaşamaya başladıkları ilk andan itibaren iletişim kurabilmek ve çevresindekileri sınıflandırmak adına hem bireyleri hem de etraflarındaki varlıkları adlandırma yoluna gitmişlerdir. İnsanların ortaya koyduğu tüm ürünler kültürü oluşturduğu için bu bölümde; kişilere verilen adlar ve lakaplar başta olmak üzere hayvan ve yer adları incelenerek yörenin adlandırma kültürüne dair izler tespit edilmeye çalışılacaktır.

9.2.1. Kişi Adları

Bir toplumun toplumsal ve kültürel yapısının ana hatlarının çizilmesinde, topluma ait sözcük varlığının belirlenmesinin ve o toplumdaki kişilere verilen adların tespit edilmesinin önemi büyüktür. Kişi adları, kişilere doğduklarında verilen isimlerdir. Bu adlar, kişilerin buldukları yerin tarihî, dili, coğrafyası, gelenek görenek ve inanışlarından izler taşımasının yanı sıra anne ve babanın ideolojik ve siyasi görüşlerini de yansıtmaktadır (Hasbay, 2019: 24).

“Bir adama kırk gün ne dersin o olur.” atasözünde de belirtildiği üzere kişiye verilen isim onun karakteri, geleceği, toplumdaki yeri ve başarısını etkileyeceği düşünüldüğü için gelişigüzel belirlenmez (K.k. 76). Çocuklara verilecek adlar seçilirken bunların sevilen, saygı duyulan kişi veya varlıklara ait olması tercih edilir.

Çocuğun adıyla yaşayacağı ve öldüğünde adıyla Allah’ın huzuruna çıkacağına inanıldığı için koyulan isme verilen önem kadar, ismin koyulma şekline de önem verilmektedir. Ad verme gelenekleri çok eski zamanlarda oluşmuş ve birkaç değişiklikle günümüze kadar ulaşmıştır. Yazılı metinlerden de görüldüğü üzere Türklerde ad verme hususunda ortak olan üç unsur vardır: Çocuğun ad almak için başarı göstermesi, saygı duyulan bir kişi tarafından adının verilmesi ve ad verilirken tören icra edilmesi (Hasbay, 2019: 28-31). Dede Korkut Hikâyeleri’nin birinci boyunda Dirse Han’ın oğluna ad verilirken kullanılan “... Bir boğa öldürmüştür senin oğlun, adı Boğaç olsun. Adımı ben verdim yaşını Allah versin.” (Ergin, 2015: 26) ifadeleri bunu destekler niteliktedir. Günümüzde çocuğun ad alması için başarı göstermesi beklenmese de saygı duyulan bir kişi tarafından bir toplantıyla çocuğun kulağına ezan okunmak suretiyle adı konulur (K.k 36, 67).

Yörede çocuklara ad konulurken dikkat edilen bazı hususlar vardır: Çocuğu yaşamayan aileler -çocukları yaşasın diye- onlara Duran, Dursun, Dursune, Yaşar, Satı, Satılmış, Köksal gibi isimler verir (K.k. 20, 67, 81). Yörede doğacak çocuğun daha çok erkek olması istenir. Bir ailenin sürekli kız çocukları oluyorsa son çocuklarına Yeter, Döne, Döndü, Songül gibi isimler verirler ki bunun nedeni bir dahaki çocuklarının oğlan olması isteğindedir (K.k. 20, 39). Çocuğa verilecek isim, geçmişte genellikle din kaynaklı adlar arasından seçilirken günümüzde televizyonların etkisi ve internet kullanımının artmasıyla beraber anne ve babalar çocuklarına herkesçe bilinmeyen (Ecrin, Gökay, Şencan gibi) adlar koymaya başlamıştır (K.k. 18, 31, 76).

Alaçam ilçesi ve mahallelerinde doksanlı yıllardan sonra gerek kitle iletişim araçlarının gerekse şehirlere başlayan göçlerin etkisiyle çocuklara verilen isimler farklılaşmış, kullanılan isimlerin de söyleyişinde kırılmalar meydana gelmiştir. Geçmişte sıklıkla kullanılan isimler Alü (Ali), Alettin (Alahattin), Anşa (Ayşe), Aydın (Aydın), Fatıma (Fatma), Haggı (Hakkı), Iseyin (Hüseyin), İbram (İbrahim), Nazuf (Nazif), İramazan (Ramazan), Ürüstem (Rüstem), Zehnü (Zihni), Züfre (Zühre), Züver (Züfer) şeklindedir (K.k. 62).

9.2.2. Lakaplar

İnsanların asıl adlarının yanı sıra onların herhangi bir özelliğine veya atalarının isimlerine göre sonradan verilen ikincil ada lakap denilmektedir. Çocuk doğdunda anne, baba veya diğer büyükleri tarafından adı verilmektedir. Aile üyelerinin dilek ve beklentilerine göre çocuk için uygun gördüğü ad, kimi zaman çocuğa uygun düşmemektedir. Çocuğa verilen isim ve onun kişiliği tamamen zıt olabilmektedir. Lakap ise kişilerin çeşitli –ailesi, soyu, mesleği, inancı, davranışı ve fizikî- özelliklerine bağlı olarak kişileri tanımlamada kolaylık sağlamanın yanı sıra kişilik özelliklerini de yansıttığı için kişiyle özdeşleşmektedir (Kardaş, 2018: 210).

Geçmişte kişilerin ayırt edilmesinde soyadı gibi işlev gören lakapların, Soyadı Kanunu'nun yürürlüğe girmesiyle kullanım alanı daralmış olsa da köylerde yaşatılmaya devam etmektedir. Köylerde lakapların daha çok kullanılma nedenlerinden biri geçmişte aynı ismin birden fazla kişiye verilmiş olmasından kaynaklanmaktadır (K.k. 62). Yörede kişilere verilen lakaplar genellikle aile büyüğünün aldığı lakabın çocuklarına geçmesi ve zamanla o ailenin adı hâline gelmesi şeklindedir:

“Babamın dedesi ufakken çok tombul bir çocukmuş. Herkes onu balak diyerek seviyormuş. İşte oradan lakabımız Balaklar kalmış.” (K.k. 76).

Kocam bebekken kaynanam ve kaynatam tarladan öğlen yemeğine gelmişler. Kaynanam yemek telaşına düşmüş. Kocam o sıra beşikte birden ağlamaya başlamış. Ahancık susar, az sonra susar diye beklemişler ama bir türlü susmamış, çığırılmış da çığırılmış. En sonunda beşikten almışlar, kucakta tutacak boşta kimse olmadığı için kilimin üzerine koymuşlar. Yere koyunca dapcını dapcını yüzükoyun dönüvermiş ve anasına doğru sürünmeye başlamış. Babası oğlunun o hâlini görünce karısına seslenmiş: “Kız karı bak hele bu oğlan aynı çapak böcüğü gibi sürünüyor.” demiş. Ondan sonra bizimkinin adı kalmış Çapak. Viciklerde on tane Süleyman vardır ama Çapak Süleyman deyince doğrudan bizimkini gösterirler. Ondan sebep bize de Çapaklar derler (K.k. 44).

Yörede yaptığımız çalışma sonucunda lakapları; aile ve kişi lakapları olmak üzere iki grupta toplamak mümkündür:

Aile Lakapları: Bu grupta ele alınan lakaplar genellikle aile büyüklerine verilen adların daha sonra ailelerin lakapları haline gelmesiyle oluşmuştur. Bu lakaplar şu şekildedir:

Araboğulları	İmamoğulları	Mırıkibramlar
Ayazlar	Kanberin Şükrügil	Mizamgil
Bektaşoğlu	Kanlı Nasuhlar	Molla Hasangil
Corukgil	Karahüseyinler	Ösüzhasangil
Çonsülümangil	Karamustafaoğlu	Sefergil
Çoturlar	Kelosmangil	Sertağalar
Ekiz Aliler	Kemaneciler	Sıçakgiller
Ganberoğulları	Kırmızıgiller	Sofular
Gebeşler	Koca Veliler	Temürcüoğlu
Gocagözler	Koncuoğlu	Tıngırlar
Gocuklular	Körımamgil	Toklogil
Hamzaoğulları	Kösenin Fikrigil	Tongaogulları
Hancıoğlu	Kürtoğlu	Töngeloğlu
İlazlar	Mesdangiller	Uzun İseyinler

Kişi Lakapları: Aile lakaplarının dışında kişilerin bireysel herhangi bir özelliğinden dolayı verilen lakaplardır. Bu grupta yer alan lakaplar sınıflandırılarak aşağıda verilmiştir ⁴⁸:

Fizikî özelliklere göre verilen lakaplar: Arap, Çarpuh, Çolak, Dikme (uzun), Gocagöz, Gübeç (şişman), Güdek (kısa), Haşlak (vücudunda yanık olan), Gambur, Gara, Gıllı, Goca (babayiğit görünümlü kişi ve pehlivanlar), Kör, Topal, Yampirig.

Karakteristik özelliklere göre verilen lakaplar: Cıvık (ağırbaşlı olmayan), Çıtak (kavgacı), Ecinli (sinirli), Gavur (acımasız), Gonbal (sinsi), Hımbıl (Tembel), Kemaneci (umursamaz), Leşkuşu (bedavacı), Sırnaşug (can sıkıcı), Telaşa memuru (hemen telaş yapan), Tenbilo (tembel), Tıngıl (çabuk küsen), Tirengiz (titiz), Tokur (huysuz), Vızı vızı (çok konuşan), Yangabuz (inatçı).

⁴⁸ Lakaplar arasında kişileri küçük düşürecek sıfatlar bulunduğu için isim verilmemesi uygun görülmüştür.

Sosyal statü, mevki ve mesleklere göre verilen lakaplar: Mihtar, Hafız, Molla, Ağa, Usta, Demürcü, Oduncu, Çoban, Çölmekçi.

Etnik köken ve memleket belirten lakaplar: Türkmen, Çerkez, Mübadil, Kürt, İlaz, Alaman (Almanya'da çalışan biri için kullanılan lakap), Bafralı, Alemetli.

Benzetme (Hayvan, Eşya, Bitki) belirten lakaplar: Kabak (kel), Ayı (kuvvetli veya kıllı insanlar için kullanılan lakap), Horoz (huysuz, kavgacı), Tosba (yavaş hareket eden), Şibi (Ördeğe benzeyen), Göden (Yeşil gözlü), Kuş (ufak tefek), Boncuk (mavi gözlü), Tavşan (korkak), Kepçe, Gocagaşuk, Pala.

Diğer lakaplar: Gıcık, Gıcılı, Çitlenbik gibi kelimeler çocuklara verilen lakaplardır (K.k. 66). Ayrıca siyek ve sıçak gibi adlar da büyükler tarafından çocuklara verilen lakaplardandır. Tuvaletini tutma yaşı geldiği hâlde sıklıkla altına kaçıran çocuğu utandırıp vazgeçirmek için böyle seslenildiği söylenmektedir (K.k. 69).

Alicük, Hakkıcuk, Sefercük, Osmancuk, Ayşecük gibi isimlerin sonuna küçültme eki (-cık, -cik, -cuk, -cük) getirilerek ortaya çıkarılan kelimeler; yetim kalan kişilere, ailenin tek çocuğuna veya en küçük çocuğa verilen lakaplardır (K.k. 7, 62).

9.2.3. Yer Adları

Yer adları, insanların toprağa yakıştırma yoluyla ad koyma hususundaki zenginlik ve zevkinin bir göstergesi olmasının yanı sıra bir toprağın oraya yerleşen insanlar tarafından nasıl yurt haline getirildiğinin de bir kanıtıdır. Yer adları alelade sözler değildir. Bölgenin toprak yapısı, bitki örtüsü, doğal kaynakları hakkında bilgi vermesinin yanı sıra orada yaşamış ve yaşayan topluluklar, onların kültür özellikleri, meydana gelmiş olaylar, halk kahramanları ve dilin tarihi kullanımı hakkında bilgileri içermektedir (Yavuz ve Şenel, 2013: 2241-2242).

Yörede yaptığımız çalışma sonucunda yer adlarını iki grupta incelemek mümkündür:

Köy Adları: Bu grupta 2012 yılında çıkarılan Büyükşehir yasasıyla bugün mahalle statüsüne geçirilen köylerin bazılarının adıyla ilgili kaynak kişilerden edinilen bilgiler alfabetik sırayla aşağıda verilmiştir:

Akbulut Mahallesi: Mahallenin eski adı Sordanköy'dür. Bu ad sonradan olan köy olarak yorumlanmaktadır (K.k. 62).

Demircideresi Mahallesi: Adını eskiden demircilikle uğraşan demircilerden ve köyün yanından geçen derenin birleşiminden almıştır (K.k. 58).

Doyran Mahallesi: Savaş yıllarında bir tabur askeri doyurdukları için Doyran/Doyuran olarak adlandırılmıştır (K.k. 38).

Etyemez Mahallesi: Geçmişte bu mahallede yaşayan insanların yedikleri bir etten dolayı hastalığa kapıldıkları, bu nedenle burada bir süre et yenmediği için mahallenin bu şekilde adlandırıldığı söylenmektedir (K.k. 76).

Pelitbükü Mahallesi: Mahalle ismini sınırları içerisinde yetişen çok sayıda bük-kısa boylu, bodur- pelit ağacından almıştır (K.k. 9).

Tefekli Mahallesi: Mahallede tefek bitkisi çok fazla olduğu için Tefekli olarak adlandırıldığı söylenmektedir (K.k. 73).

Toplu Mahallesi: Mahallede farklı coğrafyalardan gelen insanlar uzun yıllardan beri birlik beraberlik içerisinde yaşadığı için Toplu olarak adlandırıldığı ifade edilmektedir (K.k. 66).

Tarla ve Mevki Adları: Her yerleşim yerinde olduğu gibi Alaçam'da da tarla ve mevkilerin kendine ait adları vardır. Bu adlar verilirken tarlanın coğrafi şekilleri, üzerinde yetişen veya yetiştirilen bitkiler, yakınındaki su kaynakları, sahibinin adı veya lakabı gibi birçok farklı unsurdan yararlanılmıştır. Alaçam'daki bazı tarla ve mevki adları, kaynak kişilerden edinilen bilgiler doğrultusunda alfabetik sırayla aşağıda verilmiştir:

Acukaltı: Yörede yabani elmaya acuk denilmektedir. Acuk ağacının alt kısımda bulunan tarla ismini buradan almaktadır. (K.k. 67).

Çamurluk: Geçmişte kömüşlerin serinlemek için girdiği göletin bulunduğu bu yer, hayvanlar hareket ettiği zaman bulanıklaşıp çamurumsu bir görüntü ortaya çıktığı için bu adı almıştır (K.k. 7).

Darı Yeri: Buğday ekilen tarlaya verilen addır (K.k. 17).

Demenyanı: Yakınında bulunan su değirmeninden adını almıştır (K.k. 66).

Düzyazı: Düz bir mevki olduğu için bu ad verilmiştir (K.k. 18).

Erboğun Yeri: Eğri boyun lakaplı kişiye ait olan mevkinin ismidir (K.k. 67).

Fiğlik: Hayvanlara yem elde etmek amacıyla fiğ ekilen tarlaya verilen isimdir (K.k. 11).

Garanlukdere: Eskiden buğdayları yıkamak için kullanılan bu dere güneşi az aldığı için bu adla anılmaktadır (K.k. 7).

Gâvur tarla: Rumlardan kalan tarla olduğu için bu ad verilmiştir (K.k. 19).

Gayış tarla: Bu tarlanın toprağının sert olması dolayısıyla tarlayı sürmek zor olduğu için bu adla anılmaktadır (K.k. 36).

Göçmenin yeri: Mübadeleyle köye yerleşen bir kişiye verilen yerin adıdır (K.k. 7).

Guyo tarla: Başlık parası niyetine damadın ailesinden alındığı için damat anlamındaki guyo olarak adlandırılmıştır (K.k. 66).

Gülüğün yeri: Gülük lakaplı kişiye ait olan mevkinin ismidir (K.k. 27).

İnce bel: İki derenin birbirine yaklaşp uzaklaşmasıyla yukarisından bakıldığında ince beli anımsattığı için bu adla anılmaktadır (K.k. 7).

Kabukluk: Yöredeki eski yapıların büyük çoğunluğu ahşaptır. Bu yapılar ormandan ağaçların kesilmesiyle yapıldı. Kesilen ağaçlar öküzlere koşum zinciriyle bağlanarak taşındığı için hafifleşsin diye kabukları yontulurdu. Kabukların yontulduğu düzlük arazi ismini buradan almaktadır (K.k. 7).

Koyak Tarla: Tarlanın ortasında çukur olduğu için bu adla anılmaktadır (K.k. 37).

Muarrem tarla: Sahibinin adıyla anılan tarladır (K.k. 67).

Peynir puvarı: Evlerde buzdolapları olmadan önce peynirler bozulmasın diye burada depolandığı için bu adla anılmaktadır (K.k. 7).

Puvar yanı: Suyun yanında olduğu için bu ad verilmiştir (K.k. 62).

Tuzlanın başı: Bu mevkinin başında büyük taşlar bulunmaktadır. Taşların üzerine tuz dökerek hayvanların tuz ihtiyacı karşılandığı için bu ad kullanılmaktadır (K.k. 66).

Tütünlük: Tütün ekimi yapılan tarlaya verilen isimdir (K.k. 36).

Yapraklı: Ağaçların bol olduğu mevkinin adıdır (K.k. 27).

Yaylanın düzü: Hayvanların otlatılmaya bırakıldığı yüksek yerlere yayla denilmektedir. Hayvan otlatılan bu yerin düzlüğü bu adla anılmaktadır (K.k. 18).

Yüneктаşı: Geçmişte çamaşırılar elde yıkanırken burada bulunan dereye gelinip büyük ve düzgün yüzeyle taşlar üzerinde çamaşır yıkanırımış. Burası da adını “yunak taşı” yani çamaşır yıkma taşından almıştır. Bu isim zamanla yüneктаşı olmuştur (K.k. 66).

Yöredeki diğer mevki adları ise şu şekildedir: Hıdır Mevki, Hırmancuk, Soğuksu, Kapaklı Puvar, Çamlık, Çınarlık, Yulaflık, Pirinçlik, Anduçayı, Çöylenkapı, Gonyakuk, Olukgözü, Büngüldük, Gıran, Anlupuvar, Çamlıeriş, Pelitlük, Dürtmen.

9.2.4. Hayvan Adları

Başlangıçta kendini korumak için hayvanlarla savaşılan insanoğlu zamanla hayatlarını paylaşmayı ve temel ihtiyaçlarını gidermek için onlardan yararlanmayı öğrenmişlerdir. Benimsedikleri her şeyi kültür ve dillerine uygun olarak adlandıran insanlar, hayvanlarla birlikte bir hayat yaşamaya başlayınca onları birbirinden ayırabilmek için dış görünüş, renk, huy, tür, yaptıkları iş ve doğdukları günlere göre onlara türlü adlar vermişlerdir. Ayrıca aynı tür hayvanın dişi, erkek ve yavrusu için de tek bir ad kullanılmamış ayrı ayrı adlandırmalar yapılmıştır (Ergene, 2014: 210-211).

“Yetişkin erkek sığıra öküz, dişisine inek, yavrusuna buzo denir. Yeni doğan buzolar; erkek buzo ya da dişi buzo olarak adlandırılırken büyüdüklerinde erkeği dana, dişisi düve adını alır.” (K.k. 62).

Yörede hayvanlara verilen adlar şu şekildedir:

Alagız: Siyah beyaz renkli dişi sığır

Alaman: Siyah beyaz renkli erkek sığır

Altun: Sarı renkli dişi sığır

Aslan: Güçlü, kuvvetli hayvan

Aynalı: Başında lekesi olan sığır

Azgın: Yaramaz hayvan

Benekli: Desenli köpek

Bıdık: Köpek yavrusu
Canavar: Yaramaz hayvan
Cıbrak: Sürekli ishal olan hayvan
Cığış: Köpek
Cümere: Cumartesi günü doğan sığır
Dirgen: Zayıf hayvan
Elik: Güzel hayvan
Enük: Kedi köpek yavrusu
Etlüg: Eti için büyütülen
Fındık: Ufak tefek hayvanlar
Gancık: Dişi köpek
Garagız/Garanfil: Siyah renkli dişi sığır
Goğur: Sarı gri renkli sığır
Gökdüve: Beyaz gri renkli dişi sığır
Gökmen: Beyaz gri renkli erkek sığır
Ikış: Çok yiyen hayvan
Karabaş: Siyah köpek
Karaman: Siyah renkli erkek sığır
Kınalı: Kıızıl renkli sığır
Kırat: Beyaz at
Küheylan: Güzel at
Mıgır: Yavaş hareket eden hayvan
Mıtırık: İştahsız hayvan
Sakar: Kafasında beyaz leke olan sığır
Sarudana: Sarı renkli erkek sığır
Sarugız: Sarı renkli dişi sığır

Sekül: Ala renkli veya kuyruğunda beyazı olan hayvan

Sülün: Güzel hayvan

Tokur: Şişman hayvan

Tosun: Büyük, kuvvetli erkek sığır

Yanız: Siyah at

Yüklü: Hamile hayvan

SONUÇ VE ÖNERİLER

Toplumların tarihleri boyunca oluşturdukları maddî manevî değerlerin tümünü içeren kültür kavramı, geçmişten geleceğe uzanan bir köprü konumundadır. Birleştirici rol oynamasının yanı sıra dinamik bir yapıya sahip olan kültür, zamanla değişip dönüşen bir olgudur. Günümüzde teknolojinin hızla gelişmesi, şehirleşme ve küreselleşme gibi çeşitli etkenler bireylerin toplumdan soyutlanmaları, bazı kültürel değerlerden uzaklaşmaları ve bu değerlerin unutulmasına sebep olmaktadır. Bu nedenle kültürel değerlerin zamanında derlenip kayıt altına alınması gelecek kuşakların kültür hazinemizden faydalanması adına son derece önemlidir. Ataların “Söz uçar, yazı kalır” söyleminin anlamı üzerine düşünüldüğünde bizlere düşen görevin sözlü kültür ürünlerini derleyip yazılı hâle getirerek yok olmasını engellemek olduğu anlaşılmaktadır.

Günümüzde Anadolu'nun pek çok yöresinde olduğu gibi Alaçam'da da köyden kente yaşanan göçler büyük bir değişimi meydana getirmiştir. TÜİK verilerine göre, 2013 yılından bu yana ilçe nüfusunun, özellikle genç kesiminin, hızla azaldığı görülmüştür. Genç kesimin büyük şehirlere göç etmesinin nedenlerinin altında eğitim ve iş imkânlarının daha iyi olması yatar. Yörede şehir hayatının yaygınlaşması, kırsal kültürün kaybolmasına ve sosyoekonomik koşullara ayak uyduran yöre halkı arasında anlatılan sözlü kültür geleneğinin gitgide zayıflamasına neden olmuştur. Bu çalışmada yöre halkı arasında hâlen yaşatılan, günümüzde icrası kalmadığı hâlde yakın zamana kadar yaşatıldığı için kaynak kişilerin bizzat deneyimlediği ve yalnızca büyüklerden duyulduğu kadarıyla hafızalarda yaşatılmaya devam eden folklor ve halk edebiyatı ürünleri derlenmiştir.

Alaçam ilçesi halk edebiyatı ürünleri, yörenin halk kültüründe önemli bir yer teşkil etmektedir. Yörede ferdî edebiyat ürünleri üreten halk şairleri (Birfani Mehmet Alan) bulunmasına rağmen halk arasında daha çok anonim halk edebiyatı ürünleri ön plana çıkmaktadır. Çalışmamızın ikinci bölümünde ele alınan halk edebiyatı ürünleri anlatmalık, söylemelik ve konuşmalık türler olmak üzere üç bölümde ele alınmıştır. Anlatmalık türler içerisinde ele alınan masallara; fiziksel çevrenin değişmesi, yöredeki çocuk sayısının azalması, kitle iletişim araçları, sinema, tiyatro gibi öğelerin masalların yerini almaya başlaması gibi nedenlerle ulaşmak güç olmuştur. Çoğunlukla halk hekimliği ve inanışları hakkında sorulan sorulara verilen cevaplar neticesinde kaynak kişilerimizden derlenen efsanelerin ise belirli mekânlar etrafında

oluşması; halkın bu yerlerle bütünleşmesini ve derin manalar kazandırmasını sağlamıştır. Bu da efsanelerin kaybolmadan günümüze kadar ulaşması sağlamıştır. Söylemelik türler içerisinde ele alınan mani ve bilmeceler yöre halkının en fazla bilgi sahibi olduğu halk edebiyatı ürünleridir. Yörede yediden yetmişe herkes az çok mani ve bilmece bilmesine rağmen teknolojinin gelişmesine paralel olarak üretim ve tüketim tekniklerinin değişmesi, kitle iletişim araçlarının yaygınlaşması gibi nedenler bu iki türde azalmaya hatta kaybolmaya sebebiyet vermiştir. Yörede unutulmaya yüz tutmuş diğer iki tür ise ninni ve tekerlemelerdir. Günümüzde her konuda teknolojinin imkânlarından yararlandığı gibi bebekler uyutulurken de bu imkânların kullanıldığı tespit edilmiştir. Anneler bebeklerini dijital ortamlarda sunulan ninnileri dinleterek veya çizgi film izleterek uyuttuklarını belirtmektedir. Çocuk dünyasının ürettiği ilk şiirler olarak anılan ve genellikle çocuklar tarafından ortaya konulan tekerlemeler de teknolojinin gelişiminden payını almıştır. Çocukların sokakta oyun oynamayı bıraktığı günümüzde, bu ürünlerin yörede yalnızca orta yaş grubu insanlar tarafından bilindiği görülmüştür. İlçenin köylerinde yöreye ait türküler sıklıkla söylenirken merkezde ise ulusal türküler daha çok yaygınlaşmaya başlamıştır. Atasözleri, deyimler, dua ve beddualar halkın hayatında yer tutmaya devam eden türlerdendir. Bu türlerin geçmişte kullanımı nasılsa günümüzde de o şekildedir. Yöre halkı, sevinç ve üzüntülerini aktarırken sıklıkla dua ve beddualara başvurmaktadır.

Yörede doğumla ilgili uygulama ve inanışların birçoğunun günümüzde yaşanan çağın şartlarına paralel olarak birtakım değişikliklere uğradığı görülmüştür. Örneğin günümüzde bebek, anne karnına düşer düşmez hazırlıklara başlanırken geçmişte bebeğin doğumu yaklaşınca hazırlıklara başlanması gerektiği söylenir ve önceden yapılan hazırlığın uğursuzluk getireceğine inanılırdı. Bu inanış “Doğmamış çocuğa don biçilmez.” atasözüyle de kendini göstermektedir. Geçmişte doğum hazırlıklarına öncelikle bebeğin yatacağı yataktan yani tahta beşik ve bu beşikte kullanılacak eşyalardan başlanırdı. Bu eşyaların başında havruz gelirdi. Günümüzde yörede kullanımına rastlanmayan bu eşya, Anadolu’daki höllüğü anımsatmaktadır. Yörede höllük olarak kullanılacak uygun bir toprak bulunmadığından bebeklerin tuvaletlerini yapmaları için tahta beşiğin altına bir kap yerleştirilerek hem bebeğin ıslak kalıp hastalanması hem de pişik olması engellenmiştir. Yörede doğumunun üzerinden yirmi gün geçen bebek, diğer günlerden farklı şekilde yıkanıp yarı kırılması yapılırken bu uygulamanın günümüzde unutulmaya yüz tuttuğu tespit

edilmiştir. Bunun yanı sıra günümüzde kırklamanın devam ettiği ve annelerin kırklamaya ayrı bir önem verdiği gözlemlenmiştir. Sünnet uygulaması geçmişte belirli zamanlarda köylere gelen sünnetçiler tarafından yapılırken günümüzde bu işlem için genellikle hastaneler tercih edilmektedir. Sünnetçilerin yaptığı toplu sünnetlerin sona ermesiyle yörede sünnet törenleri yapılmaya başlanmış ve kirvelik kavramı ortaya çıkmıştır. Bu değişim sünnet tarihlerine de yansımıştır. Geçmişte yivdin bitkisinin kararmasıyla günümüzde ise genellikle okulların tatil olmasıyla çocuklar sünnet ettirilmektedir.

Geçiş dönemlerinin ikinci basamağını oluşturan evlilik ile ilgili olarak yörede tespit edilen pratik ve inanışlara genel olarak baktığımızda bu unsurların geçmişten günümüze değişim ve dönüşüme uğradığı tespit edilmiştir. Evlilik öncesi âdetlerden; kız bakma, görücü gitme, söz kesme, nişan, düğün izni ve çeyiz düzme uygulamaları varlığını sürdürürken başlık uygulaması ise ilçe merkezinde tamamen ortadan kalkarak yerini düğünlerde geline takılan ziynet eşyalarına bırakmıştır. Ayrıca geçmişte görücü gitme esnasında götürülen kül çöreği günümüzde yerini kız isteme esnasında götürülen çiçek ve çikolataya bırakmıştır. Geçmişte aileler kızını vermek istemediğinde erkek tarafının getirdiği kül çöreğini sunmadan geri yollarken günümüzde bu uygulama çikolatanın geri yollanması şeklinde değişerek de olsa varlığını sürdürmektedir. Düğün töreninde icra edilen bayrak dikme, aş boğaz, bürük atma ve dünürşülük gibi gelenekler günümüzde yalnızca belirli kaynak kişilerin hafızasında yer alırken kına gecesi, damat tıraşı, düğün yemeği gibi âdetler değişerek de olsa varlıklarını korumuşlardır. Geçmişte erkek tarafının evi önüne düğün bayrağının dikilmesiyle başlayan ve en az üç gün süren düğünlerin mekânları, köylerden ilçe merkezindeki düğün salonlarına taşınınca düğün süreleri de buna bağlı olarak kısalmıştır. Geçmişte düğün içerisinde gerçekleştirilen birçok âdet günümüzde terk edilerek düğünler birkaç saat içerisine sığdırılmaya başlanmıştır. Düğün sonrasında görülen birçok uygulama ise evlenen çiftlerin düğünden hemen sonra balayına çıkmaları sebebiyle artık yapılmamaktadır. Düğün sonu geleneklerinin son halkası olan dürü dağıtma ise günümüzde gelin gezdirme adıyla devam ettirilmektedir.

Alaçam'da ölümle ilgili birçok pratik ve inanış yörede varlığını aynı şekilde sürdürmektedir. Yöre halkı genellikle köyelerine defnedilmek istemektedir. Geçmişte ölünün yıkanması, kefenlenmesi gibi işlemler köylerde bu işi bilen kişiler tarafından

yürütülürken günümüzde genellikle belediyenin gasilhanelerinde yapılmaktadır. Bunun yanı sıra köylerin bazılarında belediyeye ait cenaze yıkama ve morg araçları bulunur. Köylerde ölü aşı verme uygulaması geçmişte olduğu gibi günümüzde de komşular tarafından yürütülür. Aşevlerinin bulunduğu köylerde ölü aşı bu mekânlarda hazırlanıp verilir. Şehir merkezlerinde ise ölü aşı genellikle mezarlıklarda dağıtılan pide ayran ikramına dönüşmüştür. Ayrıca yörede geçmişte ölü ruh için belirli günlerde düzenlenen mevlit törenleri günümüzde de sürdürülmektedir.

Alaçam ilçesi, halk hekimliği ve veterinerliği uygulamaları bakımından zengin bir birikime sahiptir. Günümüzde bilimsel bilginin artması, halk uygulama ve geleneklerinin bilimsel bilgi karşısında geri planda kalması gibi etkenler halk hekimliği ve veterinerliği uygulamalarının azalmasına sebep olsa da uygulamaların çoğunun ihtiyaç döngüsü içinde kendine yer bulmaya devam ettiği görülmüştür. Günümüzde yöre halkını halk hekimliği ve veterinerliğine yönlendiren sebepler incelendiğinde; yetişilen kültür, eğitim seviyesi, geleneğe bağlılık, maddî imkânsızlık, modern tıptan çare bulamama, hastanelere ulaşamama gibi etkenlerin ön planda olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca yörede insan ve hayvan hastalıklarının sağaltımında farklı yöntemlere başvurulduğu görülmüştür.

Yöredeki bitki türlerinin çeşitliliği, yöre halkını yüzyıllar boyunca türlü amaçlarla bitkileri kullanmaya teşvik etmiş ve onlardan yararlanmalarına olanak sağlamıştır. Derleme çalışması sırasında kaynak kişilere, çevremizde gördüğümüz bitkilerin yanı sıra ekim ve dikimini yaptıkları; yemekleri, halk hekimliği ve veterinerliği uygulamalarında kullandıkları, çevrelerini güzelleştirmek için yararlandıkları bitkilerle ilgili sorular yöneltilerek halk botaniğiyle ilgili bilgiler toplanmıştır. Tespit edilen bitki çeşitleri; ağaç, çotur, ot, mantar, kültür ve süs bitkileri olarak sınıflandırılıp yerel adları ve kullanım alanları belirtilerek yörenin bitki zenginliği gözler önüne serilmeye çalışılmıştır.

Günümüzde yörenin tamamında miladi takvim kullanılıyor olmasına rağmen köylerde özellikle tarım ve hayvancılıkla uğraşan halk, kendi takvimine göre hareket etmektedir. Halk takvimine göre, yılın başlangıcı karakış olarak kabul edilirken diğer aylara verilen adlar ise şu şekildedir: Zemheri, gücük, mart, aprul, mayıs, kiraz, orak, ağustos, ilk güz, orta güz, son güz. Bu takvime göre mevsimler yaz ve kış olmak üzere ikiye ayrılır. Yaz mevsimi, Hıdırellez Bayramı ile başlar ve kasım ayına kadar

sürer. Kış mevsimi ise son güz ayında başlar ve mayısın altısına kadar sürer. Kısacası yöre halkının belirlediği halk takvimine göre altı ay yaz, altı ay kış mevsimi yaşanır. Ayrıca yörede kullanılan halk takvimindeki adlandırmalara sözlü edebiyat ürünlerinde rastlanması bizlere bu kullanımın hâlen devam ettiğini gösterir niteliktedir.

Alaçam'da ağacın bolluğu hayatın her alanına tesir ettiği gibi halk mimarisini de etkilemiştir. Yöredeki yapıların birçoğunun ahşaptan yapılmış olması bunu kanıtlar niteliktedir. Günümüzde her ne kadar değişen ve gelişen teknoloji mimariyi ele geçirmiş, özgün mimari yerini tektipleşmeye bırakmışsa da yörenin kırsal kesimlerinde bulunan ahşap evler ve mübadeleden önce yörede yaşayan Rumlar tarafından inşa edildiği için yöre halkı tarafından Rum Evleri olarak adlandırılan Tarihi Alaçam Konakları halk mimarisinin önemli örneklerindedir. Ayrıca yörede kişisel yapı ve eklentilerin yanı sıra halk mimarisi özelliklerini yansıtan ortak yapı türleri de bulunmaktadır. Köy halkının ortak malı olarak görülen ve herkes tarafından kullanılan ahşap cami, su değirmeni ve çeşmeler bu yapılara örnektir.

Beşikçilik, sepetçilik ve demircilik zanaatları yörede zanaatkârlar tarafından sürdürülmeye çalışılırken ağaç işçiliği ve dokumacılığa dayanan zanaatların ise neredeyse ortadan kalkmak üzere olduğu tespit edilmiştir. Kendir üretiminin sınırlandırılmasına bağlı olarak bu bitkiden ip üretilemez olmuştur. Bu durum yöredeki kendir dokumacılığı zanaatına ket vurmuştur. Fabrikaların çok sayıda üretim yapması ve ürettikleri ürünleri düşük maliyetlerle satışa sunmaları; buna karşın zanaat ürünlerinin insan gücüne yani el emeğine dayalı ürünler olması dolayısıyla üretim sayısının az ve fabrika ürünlerine göre daha pahalı olması ve en önemlisi makineleşme, zanaat ürünlerinin kullanımını azaltmıştır. Kısacası küreselleşme, sanayileşme ve gelişen teknolojinin etkisiyle temel geçim kaynağı olan zanaatların birçoğu günümüzde ekonomik değerini yitirmiştir. Bu durum gençlerin başka iş kollarına yönelmelerine neden olduğu için zanaatkârlar yeni çıraklar yetiştiremez olmuş ve bu zanaatları devam ettirecek kişiler yetişmediği için de zanaat ve zanaatkârlık kavramları kaybolmaya yüz tutmuştur. Yörede Halk Eğitim Müdürlüğü tarafından zanaatların unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması amacıyla çeşitli kurslar açılmaktadır.

Günümüzde kitle iletişim araçları ve teknolojik imkânların artması giyim kuşam kültürünü de etkilemiştir. Geçmişte yöreden yöreye değişiklik gösteren giyim

kuşam günümüzde kültürel zenginliğini kaybetmiş ve güncele teslim olmuş; kısacası giyim kültürü yöreselliğini kaybederek evrensel bir olguya dönüşmüştür. Bugün kırsal olarak nitelendirdiğimiz küçük yerleşim birimleri olan köylerde bile ülke genelinde giyilen modern diye tabir edilen giysilere rastlanmaktadır. Bu bağlamda günümüzde yörede giyilen kıyafetler modern olsa da kaynak kişilerden geçmişte yörede kullanılan giyim kuşam malzemelerinin bilgisi derlenerek kayda geçirilmeye çalışılmıştır.

Çalışmamızda tabiat olaylarıyla ilgili yirmi yedi, canlı varlıklarla ilgili otuz dört, cansız varlıklarla ilgili yirmi sekiz, takvim ve zamanla ilgili on altı, tabiatüstü varlık ve olaylarla ilgili elli, diğer inanışlarla ilgili on yedi tane olmak üzere toplamda yüz yetmiş iki âdet halk inancı tespit edilmiştir. Yörede tespit edilen bu inanışlar arasında en fazla yere sahip olanların tabiatüstü varlık ve olaylar ile ilgili konular olduğu görülmüştür. Halk, başına gelen kötü olayları cinlere ve kendilerine yapılan büyüye bağlamaktadır. Cinin zararlı etkileri ve büyüden kurtulmak için hocaya gidilir. Hocanın verdiği önerilere uyulduğunda sıkıntıların ortadan kalktığı ifade edilmektedir. Tarımla uğraşan halk, bazı tabiat olaylarını bereket olarak görürken bazılarını ise uğursuz saymaktadır. Yine toplum hayatı ve halk ekonomisinde hayvanların önemli bir yerinin olması onlarla ilgili inanışların varlığını devam ettirmesinde etkili olmuştur. Fakat köyden kente göçle birlikte fiziksel çevrenin değişmesi neticesinde bazı halk inanışları ortadan kalkmıştır.

Halk eğlencesi unsurları incelendiğinde hem yetişkinler hem de çocukların oyun ve eğlencelerinde teknolojinin gelişimiyle bir değişim, dönüşüm ve kaybolma yaşandığı gözlemlenmiştir. Her ne kadar teknolojik gelişmeler çocukları bilgisayar, tablet ve telefona bağımlı bireyler hâline getirmiş ve evlere hapsetmişse de geleneksel çocuk oyunları adı altında sayabileceğimiz oyunlar bir şekilde kuşaktan kuşağa aktarılarak günümüze kadar gelmiştir. Değişen yaşam koşulları ve teknolojik gelişmeler oyunları etkilediği gibi oyuncaklarda da değişime neden olmuştur. Geçmişte çocukların oynadığı oyuncaklar, büyükleri veya kendileri tarafından çevrelerinden temin edilen malzemeler ile yapılırken günümüzde ise elde yapılmayıp hazır sanayi türü oyuncakların tercih edildiği tespit edilmiştir.

Yörede geçmişte genellikle düğünlerde ve akşam oturmalarında oynanan seyirlik oyunların birçoğu günümüzde kaybolmaya başlamıştır. Düğün, sünnet ve asker eğlencelerinde oynanan halk oyunları ise devamlılığını korumaktadır. Oyunlar,

geçmişte; davul zurna, bağlama ve dare eşliğinde sergilenirken günümüzde davul ve zurnaya ek olarak yeni teknolojiyle gelişen dijital klavyeli orgların ön planda olduğu görülmüştür. Geçmişten günümüze canlılığını koruyan bir diğer eğlence türü ise güreştir. Yörede geçmişte hemen hemen her etkinlikte güreşler düzenlenirken günümüzde sadece şenliklerde, profesyonel kişiler tarafından güreş müsabakaları yapılır hâle gelmiştir. Bu durumun sebebi olarak günümüzde düğün mekânlarının değişmesi, zamanının kısalması ve güreş düzenlemenin ekonomik maliyetinin yüksek olması gibi nedenler gösterilmektedir.

Geleneksel Türk mutfağı içerisinde yer alan Alaçam mutfağı, ait olduğu kültürün ekonomik ve sosyal yansımalarını göstermektedir. Yemekler yörede mevsiminde yetişen/yetiştirilen bitkiler ve hayvansal ürünlerden yapılmaktadır. Yörede geçmişten günümüze özel günlerin değişmeyen yemeği keşkek olmuştur. Öyle ki keşkek geleneği “Hazır keşkeği babam da yer.” tabirinin yöresel kullanımı olan ve yörede sıklıkla kullanılan “Gödellenmiş dede keşkeği, var yer misin?” tabirini de ortaya çıkarmıştır. Günümüzde göçle birlikte tarım ve hayvancılığın azalması, hazır besinlerin artması, gençlerin daha çok şehir yemeklerine yönelmesi yörenin mutfak kültürüne zarar vermiştir. Hızla gelişmekte olan teknolojiyle birlikte yaz aylarında yöredeki kadınların toplanıp imeceyle yaptıkları o hummalı kışık hazırlıkları zamanla önemini yitirmeye başlamıştır.

Bahar bayramı olarak kutlanan Nevruz, sembolünün demir olması dolayısıyla demirciler köyü ve sıcak demir ustaları diyarı olarak bilinen Umutlu Mahallesi’nde; Hıdırellez ise 6 Mayıs tarihinde Geyikkoşan mesire alanında, 7 Mayıs tarihinde ise Hüseyin Dede yaylasında düzenlenen iki törenle varlığını sürdürmektedir. 6 Mayıs tarihinde Geyikkoşan mevkiinde düzenlenen Hıdırellez şenliği içerisinde Türkiye genelinden amatör ve millî pehlivanlar davet edilerek yağlı güreş müsabakaları tertip edilir. Bu müsabakalara Karadeniz’in Kırk Pınarı adı verilir. Ayrıca her sene yaz mevsiminde düzenlenen yayla şenlikleriyle de yöre halkı bir araya gelmektedir. Yörenin en ünlü yayla şenlikleri Dürtmen Yaylası Piknik ve Keşkek Şenliği ile Hüseyin Dede Yayla Şenlikleri’dir. Bu şenlikler sırasında karakucak güreşleri yapılır. Ağa İmecesı ve Öndül Koşma Töreni olarak anılan uygulamalar ise maddi durumu iyi olanların köyden kente göç etmesi ve teknolojik gelişmelerle artık işlerin imece usulü yapılmaması neticesinde ortadan kalkmıştır.

Sonuç olarak Anadolu'nun birçok yöresinde olduğu gibi Alaçam'da da son yıllarda hızlı bir kültürel değişim yaşanmış ve bu değişimden yörenin halk bilim unsurları da payını almıştır. Değişime engel olmak imkânsız olduğu için burada yapılması gereken toplumlara ayakta tutan ve devamlılıklarını sağlayan kültürel değerlerin kaybolmadan kayıt altına alınmasıdır. Böylelikle kendi kültürel değerlerinden bihaber nesiller yetişmesi engellenecektir. Alaçam'da kültürün korunması, sürdürülmesi ve gelecek nesillere aktarılması adına yapılması gerekenler şu şekilde özetlenebilir:

1. Yöre ile ilgili yapılan araştırmaların az sayıda ve içeriğinin yetersiz olması Alaçam'ın kültürüyle ilgili tarihi bilgilerimizin sınırlı kalmasına neden olmuştur. Yöreyi tanıtmak amacıyla 1953 yılında tarih araştırmacısı Tayyar Anakök ve 2016 yılında Alaçam Belediyesi tarafından hazırlanan çalışmalar vardır. Fakat bu çalışmaların dayandırıldığı kaynaklar ve bilgilerin kısıtlı olduğu bunun yanı sıra yöreye ait birçok kültürel öğeye yer verilmediği görülmüştür. Bu nedenle öncelikle Alaçam'ın tarihi ve kültürel değerleri üzerine araştırmalar yapılması ve kültür envanterinin çıkarılması gerektiği düşünülmektedir. Özellikle kültürel öğeler tespit edilirken sahada incelemeler yapılmalı, görüşmeler düzenlenmelidir. İnceleme ve görüşme çalışmaları esnasında ele alınan kültür varlıklarıyla ilgili görsellere ulaşılmaya çalışılmalıdır. Bu şekilde elde edilen bilgiler, onları okuyacak olanlar için hem somutlaştırılmış hem daha dikkat çekici kılınmış olur. Envanter çalışması için Doğu Karadeniz Projesi (DOKAP), Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı tarafından yapılan "Karadeniz Kültür Envanteri Projesi" emsal gösterilebilir. Bu proje kapsamında Karadeniz Bölgesi'nde yer alan sekiz şehrin (Artvin, Bayburt, Giresun, Gümüşhane, Ordu, Rize, Trabzon ve Samsun) tarihi ve halk kültürüne ait derleme çalışmaları yapılmıştır. Yer yer Alaçam ile ilgili bilgilerin de yer aldığı bu projede sekiz şehre ait kültürel öğeler derli toplu biçimde gözler önüne serilmiştir. Elde edilen veriler, kitap olarak basıldığı gibi internet ortamına da aktarılmıştır. Buna benzer çalışmalar hem yörede hem de ülke çapında çoğaltılarak kültürümüze katkıda bulunulmalıdır.

2. Sosyal medya platformlarında, özellikle Facebook'ta, yöredeki birçok köyün sayfasına rastlanmıştır; sayfalarda yöre halkına ait haber ve kültür ürünlerinin paylaşıldığı tespit edilmiştir. İnterneti sıklıkla kullanan yeni neslin, köyüne ve geçmişine ait kültürel özellikleri tanıması açısından son derece önemli olan bu

sayfalar, aklımıza ilçeye ait halk bilimi malzemelerinin derlenmesi için teknolojiden yararlanılabileceği fikrini getirmiştir. Bu bağlamda malzemelerin derlenip bir araya getirilmesi için internet sitesi kurulmalıdır. Kurulan bu sitede her köyün kendine ait bir sayfası ve sayfalar içerisinde derlenecek halk bilimi unsurları sayısınca alt başlıklar (x köyüne ait geçiş dönemleri, halk eğlencesi, halk mutfağı vb.) bulunmalıdır. Bu başlıklar altında konularına göre, derleme çalışması sırasında sorulması gereken bütün sorulara yer verilmelidir. Her sorunun alt kısmında o konuda bilgi sahibi olan kişilerin cevap verebileceği ve dosyalar (ses, fotoğraf, video vb.) ekleyebileceği kısımlar bulunmalıdır. Ayrıca sorulara verilen cevapların kimlere ait olduğunun bilinmesi için, derlemeyi yapan ve bilgileri edindiği kişiye ait bilgilerin girilebileceği bir kısım da sitede mutlaka yer almalıdır. Halk bilimi ürünleri derlemelerinde yararlanan kaynak kişilerin yaşı çoğunlukla 60 üzerindedir ve bu yaş grubundaki insanlar genellikle internet kullanmamaktadır. Bu bağlamda web sitesinin faaliyete geçirilmesi ve derlemelerin yapılması aşamalarında gençlere görev düşmektedir. Web sitesinde sorulan soruları büyüklerine yönelterek bir nevi derleme çalışması yürüten gençler bu yöntemle kültürlerine ait bilgiler edinecek, kültürlerinin ne kadar zengin olduğunu ve onu yaymanın önemini kavrayacaktır. Böylelikle yaptıkları işi daha çok benimseyip sitedeki her konunun derlemesi için hevesle çalışmayı isteyeceklerdir (Dağlı, 2015: 41). Ayrıca ilçenin tanıtılması için de teknolojiden yararlanılmalıdır. Günümüzde basılı gazetecilik neredeyse bitmiş; yazılı yayın yerini dijitalle bırakmıştır. Bu unsur göz önüne alınarak ilçeye ilgili haberlerin yer aldığı ve ilçe kültürünü tanıtan internet gazetelerinin sayısı artırılarak ilçenin tanıtımı yapılmalıdır. Belgesel ve filmler çekilip sosyal platformlarda paylaşılarak yörenin tanıtımının yanı sıra gündemde kalması sağlanmalıdır.

3. Alaçam'da zorunlu göçe tabi tutulan mübadillerin mübadele yıllarında yanlarında getirdikleri eşya, belge ve fotoğrafların yanı sıra mübadil kültürünü yansıtan birçok ürünün sergilendiği Mübadele Müzesi bulunmaktadır. Bu müze, Türkiye'deki ilk mübadele müzesi olmasının yanında mübadillerin kültürünün tanınmasına katkıda bulunmaktadır. Alaçam'ı gezmeye giden biri muhakkak bu müzeye de uğramaktadır. Kültür turizminin canlandırılması ve yerli halka ait kültürün de tanıtılması adına yörede kent müzesi oluşturulmalıdır. Bu müze içinde giyim kuşam, halk zanaatı, tarım ve ev aletleri ürünlerinin sergilendiği bölümlerin yanı sıra unutulmuş mesleklere (kunduracılık, nalbantlık, semercilik, bakırcılık vb.)

ait ürünler ve icralarının canlandırıldığı maketler konulabilir. Ayrıca müzenin bir kısmına Halk Eğitim Kursları'nda üretilen zanaat ürünleri ve yöreye ait geleneksel ürünlerin satışının yapılacağı bir alan oluşturularak yöre halkının ekonomik olarak kalkınmasına katkıda bulunulmalıdır. Sivritepe Höyüğü, yörenin tarihi bakımından eski yerleşim alanı olmasına rağmen bu bölgenin kültür turizmi açısından değerlendirilmediği ortadadır. Yerleşmenin etrafında bulunan surlar tamamen ortaya çıkarılmalıdır. Ayrıca geçmiş yıllarda alandan çıkarılan tarihî eserler de bu müzede sergilenmelidir.

4. İlçe birçok kültürel varlığa ve doğal güzelliğe sahiptir. Bunların tanıtımları yapılarak ilçeye ziyaretçilerin gelmesi için yerel yöneticilere büyük görevler düşmektedir. Örneğin, yöredeki ilçe merkezinde bulunan Çeşme, Karşıyaka ve Yenicami mahallelerinde mübadeleden önce yörede yaşayan Rumların inşa ettiği konaklar vardır. Tarihî Alaçam Konakları ve Rum Evleri olarak adlandırılan bu konaklar, Safranbolu ve Beypazarı ilçelerindeki evlere benzemektedir. Aynı mahallelerde bulunmalarının yanı sıra bir bütünlük içerisinde olan bu konaklar yapılacak yenileme çalışmalarıyla turizme kazandırılmalıdır.

5. Belirli bir bölgeyle özdeşleşmiş ya da belirgin bir üne sahip ürün veya malların özelliklerinin tanımlanmasıyla söz konusu ürünün ya da malların tüketiciler tarafından tercih edilmesinde rol oynayan işaretlere coğrafi işaret denilir (Savaş, 2017: 204). Alaçam yöresinin manda yoğurdu, koyun peyniri, keşkeği ve kapaklı pidesi coğrafi işaretlemeye uygun ürünlerdir. Bu ürünlerin işaretlenmesi pazarlanmasında kolaylık sağlayacağı gibi yörenin ekonomisine de katkı sağlar. Ayrıca yörede üretilen ürünlerin ve yöreye has yemeklerin tanıtımı için özel günler düzenlenmeli ve bunları üreten kişilerin satış yapabilecekleri alanlar belirlenmelidir.

KAYNAKÇA

1. Yazılı Kaynaklar

Kitaplar

- Aksan, D. (2004). *Türkçenin söz varlığı: Türk dilinin sözcükbilimiyle ilgili gözlemler, saptamalar*. Ankara: Engin Yayınevi.
- Alangu, T. (1983). *Türkiye folkloru el kitabı*. İstanbul: Adam Yayıncılık.
- Anakök, T. (1953). *Alaçam tarihi*. İstanbul: İbrahim Horoz Basımevi.
- And, M. (2012). *Oyun ve bugün: Türk kültüründe oyun kavramı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Araz, R. (1995). *Harput'ta eski Türk inançları ve halk hekimliği*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.
- Artun, E. (2013). *Türk halkbilimi*. Adana: Karahan Kitabevi.
- Banarlı, N. S. (1983). *Resimli Türk edebiyatı tarihi I*. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Baysal, A. (1993). *Beslenme kültürümüz*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Beydili, C. (2005). *Türk mitolojisi ansiklopedik sözlük*. Ankara: Yurt Kitap Yayın.
- Boratav, P. N. (1969). *100 soruda Türk halk edebiyatı*. İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- Boratav, P. N. (1994). *100 soruda Türk folkloru*. İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- Çay, A. M. (1990). *Hıdırellez, kültür-bahar bayramı*. Ankara: Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları.
- Çelebi, İ. (2010). Şeytan. *İslâm ansiklopedisi* (C 39, 101-103). İstanbul: TDV İslâm Araştırmaları Merkezi.
- Çelik, A. (2013). *İslam'ın kabul ve reddettiği halk inançları*. İstanbul: Beyan Yayıncılık.
- Çiftçi, H., vd. (haz.). (2008). *Solunum sistemi hastalıkları ve beslenme tedavisi*. Ankara: Sağlık Bakanlığı Yayınları.
- Çobanoğlu, Ö. (2015). *Halkbilimi kuramları ve araştırma yöntemleri tarihine giriş*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Demirtaş, E. (2009). *Taşınmaz kültür varlıkları*. İzmir: İzmir Ticaret Odası Yayınları.
- Dilçin, C. (2013). *Örneklerle Türk şiir bilgisi*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Diñçer, F. (1967). *Türk folklorunda veteriner hekimliği üzerine araştırmalar*. Ankara: Ankara Üniversitesi Veteriner ve Ziraat Fakülteleri Basımevi.
- Ekici, M. (2015). *Halk bilgisi (folklor) derleme ve inceleme yöntemleri*. Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Elçin, Ş. (1989). *Türk bilmeceleri*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ergin, M. (2015). *Dede Korkut kitabı*. Ankara: Boğaziçi Yayınları.
- Gökçen, R. ve Yalçın, O. (1986). *Samsun ve Karadeniz Bölgesi*. İstanbul: Özyürek Yayınları.
- Günay, U. (1975). *Elazığ masalları (inceleme)*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınları.
- Güven, A. (1982). *Ansiklopedik spor dünyası*. İstanbul: Serhat Yayıncılık.

- Halk kültürü belgeliği kümeleme kılavuzu* (2001). Ankara: Kültür Bakanlığı, Halk Kültürü Araştırmaları Genel Müdürlüğü (HAGEM) Yayınları.
- İpek, N.(2000). *Mübadele ve Samsun*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Kalafat, Y. (1990). *Doğu Anadolu'da eski Türk inançlarının izleri*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- Kalafat, Y. (1996). *İslamiyet ve Türk halk inançları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Karadağ, N. (1978). *Köy seyirlik oyunları*. Ankara: Türkiye İş Bankası Yayınları.
- Karagöz, İ. ve Altuntaş H. (2011). *Namaz ilmihâli*. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.
- Kaya, D. (2014). *Türk dünyası ansiklopedik halk edebiyatı kavramları ve terimleri sözlüğü*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Kúnos, I. (1978). *Türk halk edebiyatı*. Tuncer Gülensoy (çev.), İstanbul: Tercüman Yayınevi.
- Kültür ve turizm bölgesi Alaçam* (2016). Samsun: Alaçam Belediyesi
- Ocak, A. Y. (1984). *Türk halk inançlarında ve edebiyatında evliya menkıbeleri*. Ankara: Başbakanlık Basımevi.
- Oğuz, M. Ö., vd. (haz.). (2017). *Türk halk edebiyatı el kitabı*. Ankara: Grafiker Yayınları.
- Ögel, B. (2002). *Türk mitolojisi II*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Örnek, S. V. (1971). *Anadolu folklorunda ölüm*. Ankara: DTCF Yayınları.
- Örnek, S. V. (1995). *100 soruda ilkelerde din, büyü, sanat, efsane*. İstanbul: Gerçek Yayınevi
- Örnek, S. V. (2000). *Türk halkbilimi*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Sakaoğlu, S. (1980). *Anadolu-Türk efsanelerinde taş kesilme motifi ve bu efsanelerin tip kataloğu*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Sakaoğlu, S. (2002). *Gümüşhane ve Bayburt masalları*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Seyidoğlu, B. (1997). *Erzurum efsaneleri*. İstanbul: Erzurum Kitaplığı.
- Şişman, B. (2017). *Türk kültüründe evlilik (geleneğin son yüzyılı-Samsun örneği)*. Ankara: Kurgan Edebiyat Yayınları.
- Tan, N. (1997). *Folklor (halkbilimi) genel bilgiler*. İstanbul: Halk Kültürü Yayınları.
- Tellioğlu, İ. (2012). *İlkçağdan Osmanlılara Samsun*. Samsun: İlkadım Belediyesi Yayınları.
- Tokmakçioğlu, E. (2011). *Kentlerimizin adı nereden geliyor*. Ankara: İsim Yayınları.
- TRT Türk halk müziği repertuvar kitabı*. (1987). Ankara: TRT Basılı Yayınlar Müdürlüğü Tesisleri.
- Türkçe sözlük* (2011). Ankara: Türk Dil Kurumu (TDK).
- Yılmaz, C. ve Zeybek H. İ. (2016). *Samsun coğrafyası*. Samsun: Canik Belediyesi Kültür Yayınları.

Sürelî Yayınlar

- Acıpayamlı, O. (1964). "Türkiye'de yağmur duası". *Ankara Üniversitesi DTCF Dergisi*. 22 (3-4). 221-250.
- Alyılmaz, S. (1999). "Mevlit ve Türk edebiyatında mevlit türü". *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*. S. 13. 195-202.
- Aslan, H. (2009). "Osmanlı İmparatorluğu'nda mübarek gün ve gecelerden kandiller". *İstem*

Dergisi. 7 (13). 199-231.

- Ayva, A. (2003). “Konya dağ köyleri ağızlarından derlemeler”. *Yeni İpek Yolu Konya Ticaret Odası Dergisi (Türkiye Cumhuriyeti'nin 80. Yılına Armağanı)*. S. 6. 273-280.
- Baltacı, A. (2018). “Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme”. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 7 (1). 231-274.
- Basat Metin, E. (2014). “Kendine gülen köy: günümüzde yaşayan köy seyirlik oyunları” *Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*. 4(8). 97-109.
- Boyraz, Ş. (2009). “Okuntu”dan davetiyeye bir dönüşümün anatomisi”. *Millî Folklor Dergisi*, S. 84. 87- 96.
- Boyraz, Ş. (2012) “Anonim halk edebiyatı araştırmalarının tanım ve tasnif sorunları bağlamında söylemelik ve konuşmalık türlerle ilgili çalışmaların durumu”. *Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 36 (1). 31-55.
- Coşkun Çıblak, N. (2002). “Anadolu'da ölüm sonrası mezarlıklar çevresinde oluşan inanç ve pratikler”. *Türk Kültürü*. S. 474. 605-641.
- Coşkun Çıblak, N. (2013). “Türk ninnilerine işlevsel yaklaşım”. *Turkish Studies*. 8 (4). 499-513.
- Çobanoğlu, Ö. (2000). “Yapısal ve işlevsel bakımdan geleneksel bayramlar bağlamında Nevruz ve Hıdırellez”. *Türkbilig Dergisi*. S. 1. 51-59.
- Dağlı, A. (2015). “Halkbiliminde saha araştırması ve kültürün gelecek kuşaklara aktarılması konusunda problemler ve bir çözüm önerisi”. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*. 8 (40). 35-47.
- Davulcu, M. (2013). “Makedonya Yörüklerinde halk mimarisi geleneği üzerine bir inceleme”. *Turkish Studies*. 8 (9). 1019-1044.
- Demir, E., vd. (2017). “Salıpazarı ve çevresinde (Samsun/Türkiye) doğal olarak yetişen bitkilerin etnobotanik özellikleri” . *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*. 7 (2). 68-78.
- Dundes, A. (1998). “Halk kimdir?”. Metin Ekici (çev.), *Millî Folklor*, S. 37. 139-153.
- Duvarcı, A. (2005). “Türklerde tabiat üstü varlıklar ve bunlarla ilgili kabuller, inanmalar, uygulamalar”. *Bilig Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*. S. 32. 125-144.
- Eren, M. (2010). “Sembol dilinin bir örneği olarak rüyalar: Türk Kültüründe Ölümle Yorumlanan Rüyalar”. *Turkish Studies*. 5 (4). 1074-1099.
- Ergene, O. (2014). “Türkiye Türkçesi ağızlarında hayvan adlandırılmalarına ilişkin belirleyiciler”. *Turkish Studies*. 9 (12). 179-213.
- Gül, S. ve Yılmaz, A. (2019). “Demire kazınan kültür: Samsun yöresi demirci damgaları.” *Millî Folklor*. S. 124. 175-188.
- Güldemir, O. vd. (2018). “Türk Mutfağı’nda kahvaltıda tüketilen çorbalar ve illere göre dağılımı”. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. S. 39. 56-66.
- Günay, U. (1995). “Ritüeller ve Hıdırellez”. *Millî Folklor*. 4 (26). 2-3.
- Gürhan, N. (2017). “Toplumsal değişme ve yemek kültürü üzerine sosyolojik bir çözümleme: Mardin örneği”. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*. 10 (54). 561-570.
- Hança, B. B. (2012). “Tanım mı? Tarif mi? Halk hikâyesinin tanımlanması meselesi”. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 5 (8). 693-699.
- İnce, F. (2018). “Doğu Karadeniz Bölgesinin bugünkü demografik yapısının ortaya çıkmasını sağlayan 2 göç hareketi: Çepni ve Kıpçak göçleri”. *Ortaçağ Araştırmaları*

- Dergisi*. 1 (1). 92-100.
- Kaderli, Z. (2008). "Deliorman'ın Aydoğdu köyünde meci/imece". *Türkbilig*. S. 16. 90-112.
- Kardaş, C. (2018). Muş ili merkezinde kullanılan erkek lakapları. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*. 11 (23). 207-226.
- Kayabaşı, O. A. ve Günindi, Y. (2016). "Çocuk oyunlarında tekerlemenin yeri". *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum Eğitim Bilimleri ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*. 5 (13). 19-30.
- Ortakçı, A. (2012). "Halk bilgisi yönüyle Fakir Baykurt romanları". *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 5 (1). 67-83.
- Özbilgin, M. Ö., vd. (haz.). (2013). "Samsun mübadil toplumlarında oyun geleneği". *Ege Üniversitesi Devlet Türk Musikisi Konservatuvarı Dergisi*. S. 3. 1-9.
- Özcan, S. (2018). "XX. yüzyılda Canik (Samsun) sancağında adları değiştirilmek istenen yerler ve yeni adları". *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*. S. 25. 145-162.
- Özen, M. ve Özgör, B. (2006). "Höllük; bir Anadolu gerçeği". *İnönü Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi*. 13 (2). 131-133.
- Özhan, M. (2005). "Çocuk folkloru". *Kebikeç Dergisi*. S. 19. 225-243.
- Saraç, Ö. (2017). "Geçmişten günümüze Boyabat ölüm âdetleri". *Studies Of The Ottoman Domain*. 7 (13). 185-198.
- Sarıtaş, S. (2012). "Türk kültüründe yüzle ilgili deyim ve atasözleri üzerine bir çalışma". *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. S. 28. 175-181.
- Savaş Kantarcı, S. (2017). "Türkiye'de coğrafi işaret kavramına genel bakış". *Kırklareli Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*. 6 (5). 203-210.
- Sevinçli, V. ve Çiçek, S. (2019). "Türkçede ses türemesi-Orhun yazıtlarından Evliya Çelebi seyahatnamesine kadar". *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 9 (18). 1233-1272.
- Sümbüllü, Z. Y. (2011). "Höllük kavramı ve uygulaması üzerine bazı tespit ve değerlendirmeler". *Turkish Studies*. 6 (1). 1801-1806.
- Şahin, M. (2011). "Masalların çocuk gelişimine etkilerinin öğretmen görüşleri açısından incelenmesi". *Millî Folklor*. 23 (89). 208-219.
- Şen, Y. (1998). "Türk müziği eğitiminde bağlamanın yeri ve önemi". *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, S. 4. 161-167.
- Şenel, M. (2017). "Gençliğin adıyla imtihanı". *Uluslararası Türk Lehçe Araştırmaları Dergisi*. 1 (1). 72-84.
- Şişman, B. (2000), "Anadolu'da yaşayan halk inançlarının menşei üzerine bir araştırma", *Millî Folklor*. S. 46. 104-108.
- Şişman, B. (2001). "Samsun Yöresi'nde geçiş dönemleriyle (doğum, sünnet, evlilik ve ölümle) ilgili yaşayan halk inançları ve bunlara ait uygulamalar". *Erdem Dergisi, Türk Halk Kültürü Özel Sayısı III*. 13 (39). 445-469.
- Şişman, B. (2003). "Samsun'da icra edilen bir yağmur duası ritüeli ve Türk kültür bağlamında düşündükleri". *Millî Folklor*. S. 58. 86-92.
- Şişman, B. (2009). "Karadeniz yöresinde mısır kültürü: folklorik bir yaklaşım". *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*. 2 (7). 232 – 243.
- Tanboğa, N. (1995). "Halk hekimliğinde diş". *Ankara Üniversitesi DTCF Dergisi*. 37(1-2). 219-236.
- Tavukçu, O. K. (2009). "Türk Edebiyatı'nda ölüm şiirlerinin bazı üslup özellikleri" . *Motif*

Akademi Halkbilimi Dergisi. 2 (3-4). 59-73.

- Tek, R. (2018). “Anadolu Türk halk hekimliğinde toprak”. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*. S. 39.189-204.
- Turan, A. (1990). “Hıdırellez: Kültür ve Bahar Bayramı”. *Millî Folklor*. S. 6. 13-15.
- Turan, M. (1998). “Tarihi kaynaklar ışığında nevrusun menşei meselesi”. *Millî Folklor*. S. 37. 90-104.
- Türkyılmaz, D. (2009). “Masal bilmece ilişkisi bağlamında Türk masallarında bilmece unsurları”. *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*. 10 (10). 155-163.
- Ünal, N. (2017). “Kur'an'ı Kerim'e göre Hz. İbrahim'in kurban etmek istediği oğlu meselesi”. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*. 10 (50). 966-974.
- Veren, E. (2014). “M. Ö. 8. yüzyıldan günümüze halk takviminde günlerin uğuru ile ilgili inanma ve uygulama örnekleri”. *Aydın Efesi Dergisi*. S. 20. 36-39.
- Yalçınkaya, F.(2019). “Halk hekimliğinde sağaltma yöntem ve teknikleri”. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*. 2 (2). 1-11.
- Yavuz, S. ve Şenel, M. (2013). “Yer adları (toponim) terimleri sözlüğü”. *Turkish Studies*. 8 (8). 2239-3354.
- Yeşil, Y. (2014). “Türk dünyasında geçiş dönemi ritüelleri üzerine tespitler”. *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum Eğitim Bilimleri ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*. 3 (9). 117-136.
- Yıldırım, Ş. (2004). “Etnobotanik ve Türk etnobotaniği”. *Kebikeç*. S. 17. 175-193.
- Yolcu, A. M. (2018). “Geleneksel ekolojik bilgi bağlamında Çanakkale halk botaniği”. *Çanakkale Araştırmaları Türk Yılı*. 16 (24). 63-77.
- Yulafcı, A. ve Sayılı, M. (2016). “Samsun ilinde kırsal göçün tarımsal mal varlıklarına etkisi”. *Çankırı Karatekin Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*. 6 (1). 699-722.

Sempozyum Bildirileri

- Acıpayamlı, O. (1989). “Türkiye folklorunda halk hekimliğinin morfolojik ve fonksiyonel yönden incelenmesi”. *Türk Halk Hekimliği Sempozyumu Bildirileri*, Kültür Bakanlığı Yayınları, 1-8.
- Akalın, Ş. H. (1993). “Üzerlik”. *II. Uluslararası Karacaoğlan ve Çukurova Halk Kültürü Sempozyumu*, Çukurova Üniversitesi Basımevi, 247-260.
- Bayat, A. H. (1987). “Halk tıbbında özellikle Anadolu’da sarılık hastalığı ve tedavisi”. *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Başkanlığı Yayınları, C. 4. 47-67.
- Bayraktar, F. S. (2008). “Anadolu beddualarında önerilen hastalıklar”. *I. Uluslararası Türk Tıp Tarihi Kongresi*, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Çağınlar, Z. (2002). “Sivas yöresi köy seyirlik oyunlarında halk bilimsel öğeler ve cinsellik”. *Halk Kültüründe Sivas'ın Yeri Kongresi Bildirileri*, Ankara.
- Dönmez, Ş. (1999). “Sinop-Samsun-Amasya illeri yüzey araştırması 1997”. *Kültür Bakanlığı Anıtlar ve Müzeler Genel Müdürlüğü, XVI. Araştırma Sonuçları Toplantısı*, Anıtlar ve Müzeler Genel Müdürlüğü Yayınları, 513-536.
- Güner, Z. (2007). “Türkiye-Yunanistan nüfus mübadelesinde Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin iskân politikası”. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, ICENAS*, C. 38. 1453-1466.
- Güzeloğulları N. ve Ertural S. (2006). “Ortak kültürel değerlerin oluşumunda ve yaşatılmasında türk halk oyunlarının işlevleri”, *I. Uluslararası Türk Dünyası Kültür*

Kurultayı, Ege Üniversitesi, İzmir.

Ögel, B. (1982). “Türk mutfağının gelişmesi ve Türk tarihi gelenekleri”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara Üniversitesi, Ankara.

Yayımlanmamış Bilimsel Tezler

Arı, M. (2018). *Unutulmuş geleneksel güreşlerden Dutluk güreşlerinin incelenmesi (Malatya bölgesi)*. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. İnönü Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Beden Eğitimi ve Spor Ana Bilim Dalı, Malatya.

Bayram, Ö. F. (2014). *Doğu Karadeniz Bölgesinde geçmişten günümüze vernaküler mimari*. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Ana Bilim Dalı, İstanbul.

Hasbay, S. (2019). *Kars'ta kullanılan lakaplar üzerine bir inceleme*. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Kars.

Kemiksiz, F. (2019). *Alaçam (Samsun) ağzı*. Basılmamış Doktora Tezi. Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Ankara.

Özdemir, C. (2003). *Havza yöresi anonim halk edebiyatı ürünleri üzerine bir araştırma*. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Samsun.

Sevinç, M. (2019). *Alaçam Çerkes halk kültürü*. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Giresun.

Sinoğlu, S. (2017). *Rize ilinde geleneksel halk hekimliği uygulamaları*. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Rize.

Tarım, G. (2006). *Samsun Alaçam ilçesi Kitaplı Konağı restorasyon önerisi*. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Ana Bilim Dalı, Ankara.

Yağcı, M. (2015). *Türk kültüründe demir ve demircilik (VI-XII. yüzyıllar)*. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Ana Bilim Dalı, Afyonkarahisar.

Yiğın, A. (2009). *Türk kültüründe asker ocağı etrafında oluşan halk bilimi ve halk edebiyatı ürünleri üzerinde bir inceleme*. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Balıkesir.

2. Elektronik Kaynaklar

AAKM (2018). *Ölçülerde değişiklik kanuna dair*. Erişim: 24 Ekim 2020, <https://ataturk.org.au/akm-belleten-cumhuriyet-tarihinde-bugun-1-nisan-olculerde-degisiklik-kanunu/>

Akçam, H. (1996). *Anadolu inançlarında cinler ve cincilik*. Erişim Tarihi: 11 Eylül 2020, http://www.halukakcam.com/B6/Notes/Cincilik1_1996.htm

Alaçam ilçemizde defne fidanı dağıtıldı (2018, 18 Kasım). *Bafra 55. Net*. Erişim: 29 Ocak 2020, <https://www.bafra55.net/alacam-ilcemizde-defne-fidani-dagitildi-37965h.htm>

Alaçam'da çul kilim dokumacılığı yaşıyor (2017, 27 Şubat). *Alaçam-Yakaent Posta*. Erişim: 22 Mart 2020, <https://alacamposta.com/haber/alacam-da-cul-kilim-dokumaciligi-yasatiliyor.html>

- Alaçam'da ot yemekleri festivali yapıldı (2018, 10 Mayıs). *Alaçam Yakakent Postası*. Erişim: 15 Ocak 2020, https://alacamposta.com/haber_detay.asp?haberID=3905&alacam-da-ot-yemekleri-festivali-yapildi.html
- Doğu Karadeniz Kültür Envanteri, (2020). *Dedetepe höyüğü*. Erişim: 6 Şubat 2020, <https://karadeniz.gov.tr/dedetepe-hoyugu/>
- Doğu Karadeniz Kültür Envanteri, (2020). *Sivritepe höyüğü*. Erişim: 6 Şubat 2020, <https://karadeniz.gov.tr/sivritepe-hoyugu-ve-kalesi/>
- Edirne Valiliği (2020). *Kırkpınar yağlı güreşleri*. Erişim: 18 Ekim 2020, <http://www.edirne.gov.tr/kirkpinar-yagli-guresleri>
- Koşar, Ç. (2007). *Köy ağzı kelimeler*. Erişim: 18 Aralık 2020, <http://akbulutkoyu.blogspot.com/2014/01/koy-agz-kelimeler-harfi.html>
- OKA (2018). *Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı Alaçam ilçe raporu*. Erişim: 5 Şubat 2020, <https://www.oka.org.tr/assets/upload/dosyalar/alacam-ilce-raporu-2018.pdf>
- OKA (2014). *Samsun ilçeleri sosyo-ekonomik gelişmişlik endeksi*. Erişim: 15 Mart 2020, <https://www.oka.org.tr/assets/upload/dosyalar/tr83-ilce-sege.pdf>
- Resmî Gazete (2012). *6360 sayılı büyükşehir kanunu*. Erişim: 12 Şubat 2020, <https://www.tbmm.gov.tr › kanunlar › k6360>
- Samsun Büyükşehir Belediyesi (2018). *Samsun ÇED raporu*. Erişim: 10 Mart 2020, https://webdosya.csb.gov.tr/db/ced/icerikler/samsun_-cdr2018-20200117095833.pdf
- Samsun İl Tarım Müdürlüğü (2010). *Reçel yapımı*. Erişim: 20 Mayıs 2020, https://samsun.tarimorman.gov.tr/Belgeler/Yayinlar/Kitaplarimiz/recel_yapimi.pdf
- Samsun İl Tarım Müdürlüğü (2010). *Turşu yapımı*. Erişim: 20 Mayıs 2020, https://samsun.tarimorman.gov.tr/Belgeler/Yayinlar/Kitaplarimiz/tursu_yapimi.pdf
- T.C. Orman Genel Müdürlüğü (2020). *Bafra Orman İşletme Müdürlüğü, Orman varlığı*. Erişim: 29 Şubat 2020, <https://amasyaobm.ogm.gov.tr/BafraOIM/Lists/OrmanVarligi/Orman%20Varl.aspx>
- TÜİK (2019). *Yıllara göre Alaçam'ın toplam nüfusu ve cinsiyete göre dağılımı*. Erişim: 29 Şubat 2020, http://www.tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt_id=1047
- Ustalar kursiyerlerle buluşuyor (2020, 15 Ocak). *Haber Gazetesi*. Erişim: 7 Şubat 2020, <https://www.habergazetesi.com.tr/haber/5672841/ustalar-kursiyerlerle-bulusuyor>
- Yaldız, N. (2014). *Alaçam'ın şifalı suyu Acı Su*. Erişim: 28 Şubat 2020, <http://www.turkbilimi.com/alacamin-sifali-suyu-aci-su/>

3. Sözlü Kaynaklar

K.k.	Soyadı	Adı	Doğum Tarihi	Eğitim	Meslek	Adres/Mahalle
1.	Altınkaymak	Bektaş	1964	İlkokul	Emekli	Kızlan
2.	Altınkaymak	Fatma	1971	İlkokul	Ev Hanımı	Kızlan
3.	Arat	Olçay	1945	Lisans	Emekli	Çeşme
4.	Arıcı	Keriman	1961	Lise	Emekli	Çeşme
5.	Asan	Mehmet	1939	Ortaokul	Emekli	Karşıyaka
6.	Aslan	Bayram	1987	Lise	İşçi	Akbulut
7.	Ay	Hicabi	1965	Üniversite	Emekli	Akbulut
8.	Aydoğdu	Ayşe	1934	Okuryazar Değil	Ev Hanımı	Pelitbüküskecek
9.	Başaran	Metin	1948	İlkokul	Emekli	Yenicami
10.	Binay	Hasan	1945	Okuryazar Değil	Emekli	Tepebölmesi
11.	Binay	Ramazan	1961	İlkokul	Emekli	Tepebölmesi
12.	Büyükbayar	Selahattin	1972	Okuryazar	Çiftçi	Aşağısırganlı
13.	Büyükkaya	Fatma	1956	Okuryazar Değil	Ev Hanımı	Kızlan

14.	Büyükkaya	Hasan	1989	Lisansüstü	Öğretmen	Kızlan
15.	Büyükkeskin	Gülçin	1957	Okuryazar	Ev Hanımı	Yukarı Elma
16.	Büyükkeskin	Hakkı	1960	İlkokul	Emekli	Toklu
17.	Büyükkeskin	Sefer	1938	Okuryazar	Emekli	Umutlu
18.	Büyükkeskin	Seher	1997	Lise	Öğrenci	Umutlu
19.	Büyükkeskin	Zahide	1978	İlkokul	Ev Hanımı	Umutlu
20.	Büyükkeskin	Zübeyde	1963	Okuryazar	Ev Hanımı	Toklu
21.	Büyüktanrıverdi	Fatma	1947	Okuryazar	Ev Hanımı	Kızlan
22.	Civelek	Çiğdem	1977	Lisans	Ziraat Mühendisi	Yenicami
23.	Çağlar	Bilal	1952	İlkokul	Çiftçi	Doğankent
24.	Çakır	Sefer	1942	Okuryazar	Emekli	Aşağısırganlı
25.	Çaylı	Aziz	1930	Okuryazar	Emekli	Kadıköy
26.	Çelebi	Nesime	1951	Okuryazar	Ev Hanımı	Kargalı
27.	Çelik	Hüseyin	1934	Okuryazar	Çiftçi	Kapaklı
28.	Duman	Ahmet	1946	Ortaokul	Emekli	Karşıyaka
29.	Durmuş	Cemile	1960	İlkokul	Ev Hanımı	Etyemez

30.	Durmuş	Hasan	1953	İlkokul	Emekli	Etyemez
31.	Durmuş	Saliha	1978	İlkokul	İşçi	Etyemez
32.	Durmuş	Orhan	1960	İlkokul	Emekli	Etyemez
33.	Dursun	Fehime	1935	Okuryazar Değil	Ev Hanımı	Yukarı Elma
34.	Dündar	Nermin	1954	Okuryazar	Emekli	Göçkün
35.	Erdoğan	Ramazan	1967	İlkokul	Çiftçi	Aşağısırganlı
36.	Eroğlu	Hayrullah	1953	İlkokul	Emekli	Umutlu
37.	Eser	Gursün	1948	Okuryazar Değil	Ev Hanımı	Vicikler
38.	Eser	Süleyman	1934	Okuryazar Değil	Emekli	Vicikler
39.	Gül	Fatma	1948	Okuryazar	Ev Hanımı	Yukarı Elma
40.	Gül	Kadriye	1970	İlkokul	Ev Hanımı	Yukarı Elma
41.	Güler	Gülsüm Hatun	1962	İlkokul	Ev Hanımı	Yeniköy
42.	Güler	Şevket	1955	İlkokul	Emekli	Yeniköy
43.	Gümüş	Cennet	1970	Okuryazar	Ev Hanımı	Umutlu
44.	Gümüş	Hüseyin	1965	İlkokul	İşçi	Umutlu
45.	Gün	Hamide	1930	Okuryazar Değil	Ev Hanımı	Yukarı Isırganlı

46.	Gün	Ülgiye	1983	İlkokul	Ev Hanımı	Yukarı Isırganlı
47.	Gün	Recep	2005	Ortaokul	Öğrenci	Yukarı Isırganlı
48.	Günel	Halil	1951	Ortaokul	Emekli	Karşıyaka
49.	Güney	Mine	1978	Okuryazar	Ev Hanımı	Tefekli
50.	Güngör	Selim	1953	Ortaokul	Emekli	Karşıyaka
51.	Hacıyunus	Necmiye	1950	Okuryazar Değil	Ev Hanımı	Etyemez
52.	Hin	Hüseyin	1942	İlkokul	Emekli	Yenicami
53.	Işık	Hüseyin	1960	İlkokul	Emekli	Yukarı Elma
54.	İleri	Mustafa	1941	Okuryazar	Emekli	Fatih
55.	Karabaş	Aynur	1970	Okuryazar	Ev Hanımı	Uzunkıraç
56.	Karabaş	Hasan	1967	İlkokul	Çiftçi	Uzunkıraç
57.	Karabulut	Ayşe	1970	İlkokul	Ev Hanımı	Fatih
58.	Kaygusuz	Ali	1933	Okuryazar	Emekli	Demircideresi
59.	Keleş	Tenzile	1938	Okuryazar Değil	Ev Hanımı	Kargalı
60.	Keleş	Çavuş	1965	İlkokul	Çiftçi	Kargalı
61.	Kır	Ünzile	1950	Okuryazar Değil	Ev Hanımı	Bekiroğlu

62.	Koşar	Çetin	1962	Lisans	Emekli	Akbulut
63.	Kösem	Mürüde	1947	Okuryazar Değil	Ev Hanımı	Aşağıkoçlu
64.	Kösem	Sevim	1952	Okuryazar Değil	Ev Hanımı	Aşağıkoçlu
65.	Kurnaz	Nasuh	1938	Okuryazar	Emekli	Aşağısırganlı
66.	Kurt	Ali	1948	İlkokul	Emekli	Toklu
67.	Kurt	Satı	1953	Okuryazar	Ev Hanımı	Toklu
68.	Özay	Mehmet	1951	İlkokul	Emekli	Demircideresi
69.	Sağlam	Çiçek	1962	Okuryazar	Ev Hanımı	Şirinköy
70.	Sağlam	Özay	1982	Ortaokul	Çiftçi	Şirinköy
71.	Semiz	Neriman	1955	Okuryazar Değil	Ev Hanımı	Taşkelik
72.	Semiz	Sezai	1953	İlkokul	Sepetçi	Taşkelik
73.	Şen	Cevdet	1933	Okuryazar	Emekli	Tefekli
74.	Taşkıran	Fatma	1964	İlkokul	Ev Hanımı	Yukarı Sırganlı
75.	Tıngır	Okan	1978	Lise	Şoför	Taşkelik
76.	Tıngır	Vahide	1982	İlkokul	İşçi	Taşkelik
77.	Tıngır	Nehire	1960	Okuryazar Değil	Ev Hanımı	Alidedebölmesi

78.	Tural	Hamdi	1964	İlkokul	Çiftçi	Tepebölmesi
79.	Turan	Şenol	1947	İlkokul	Emekli	Yenicami
80.	Uçan	Dursun	1985	İlkokul	Demirci	Umutlu
81.	Uçan	Ezine	1949	Okuryazar Değil	Ev Hanımı	Umutlu
82.	Uçan	İsmail	1973	İlkokul	İşçi	Umutlu
83.	Uçan	Satılmış	1927	Okuryazar Değil	Emekli	Umutlu
84.	Uğur	Sercan	1992	Ortaokul	İşçi	Pelitbükü
85.	Uyar	Sefer	1965	Okuryazar	Sepetçi	Yukarı Isırganlı
86.	Yağız	Bayram	1981	İlkokul	Sihhi Tesisatçı	Tepebölmesi
87.	Yıldız	Ziyet	1975	Üniversite	Serbest Meslek	Gökçeboğaz
88.	Yılmaz	Emine	1969	İlkokul	Ev Hanımı	Yukarısoğukçam

EKLER

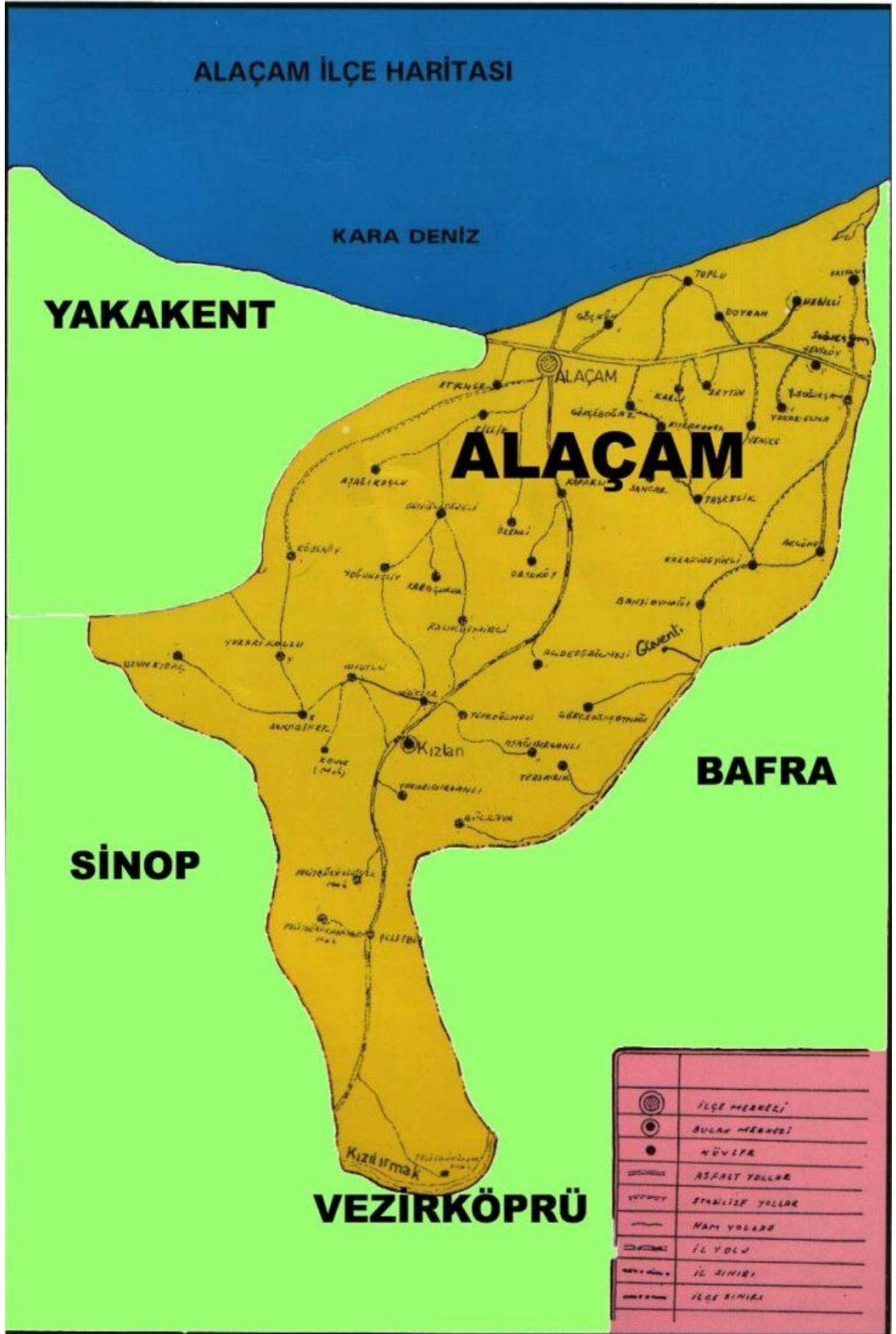
1. Ek: Haritalar



Şekil 1. Türkiye Haritası (<http://www.turkiyeharitasi.gen.tr/>)



Şekil 2. Samsun İli Haritası (<https://www.milliyet.com.tr/egitim/haritalar/samsun-haritasi-samsunilceleri-nelerdir-samsun-ilinin-nufusu-kactir-kac-ilcesi-vardir-6306594>)



Şekil 3. Alaçam ve Köyleri Haritası (<https://yearofthefly.org/899/bafra-haritasi-ve-koyleri/samsun-alacam-tarihi-ve-cografyasi-bafra-haritasi-ve-koyleri/>)

2. Ek: Derleme Formu⁴⁹

“Alaçam İlçesi Folkloru” Tezi Görüşme Sırasında Kullanılan Sorular⁵⁰

İkinci Bölüm (Halk Edebiyatı) ile İlgili Sorulan Sorular:

1. Yörenizde anlatılan veya sizin bildiğiniz masallar var mıdır?
2. Masallar nerede, ne zaman ve kimler tarafından anlatılır?
3. Yörenizde masal anlatarak kendisine bir kazanç temin eden, masal anlatmayı meslek edinen kişiler var mıdır?
4. Masallarda anlatılanlara halk inanır mı?
5. Yörede dünyanın yaratılışı, insan, hayvan veya bitkilerin varoluşlarıyla ilgili efsaneler anlatılır mı?
6. Tarihî olay ve kişilerle ilgili neler anlatılır?
7. Peygamberler, din büyükleri, veliler ve yatırırlarla ilgili neler anlatılır?
8. Anlatılan efsanelere halk inanır mı?
9. Efsaneler kimlerden öğrenilir?
10. Çevrede hikâye anlatma geleneği var mıdır?
11. Yörede fıkra anlatma geleneği var mıdır? Anlatılan fıkralara örnek verebilir misiniz?
12. Fıkralar genellikle eğlenceli zaman geçirmek amacıyla mı anlatılır yoksa konuşma esnasında mı anlatılır? Fıkraların eğlendirmesinin yanı sıra başka ne gibi faydaları olduğu düşünülür?
13. Fıkralar, nerede, ne zaman ve kimlerden öğrenilir?
14. Hangi tür hikâyeler nerede, ne zaman ve kimlere anlatılır?
15. Hikâye anlatmayı meslek edinen kişiler var mıdır?

⁴⁹ Derleme sırasında gözlem ve mülakat (görüşme) yöntemi kullanılan bu çalışmada, kaynak kişilere sorulan sorular; kişilerin cinsiyeti, ilgi alanları, yaş grupları, meslekleri gibi birçok farklı etkene göre oluşturulmuştur. Bu bölümde ele aldığımız ve görüşme sırasında kullandığımız sorular tek kaynak kişiye değil, bölüm bölüm olmak üzere farklı kaynak kişilere sorulmuştur.

⁵⁰ Bu sorular hazırlanırken Erman Artun'un "Türk Halkbilimi" (2013: 473-509), Nail Tan'ın "Folklor (Halkbilimi) Genel Bilgiler" (1997: 79-114) ve Metin Ekici'nin "Halk Bilgisi (Folklor) Derleme ve İnceleme Yöntemleri" (2015: 149-238) adlı kitaplarından yararlanılmıştır.

16. Hikâye anlatan kişiler taklit yapar mı? Yaparsa sopa, mendil vb. kullanır mı?
17. Maniler ne zaman, nerede, kimler tarafından ve hangi amaçlarla söylenir?
18. Türkü şeklinde mi söylenir, şiir okur gibi mi söylenir?
19. Karşılıklı mani söyleme geleneği var mıdır? Bu gelenek nerelerde icra edilir?
20. Maniler kimlerden, nasıl öğrenilir? Kendisi mani üreten tanıdığınız var mıdır?
21. Yörede ninni söyleme geleneği var mıdır?
22. Ninninin başka bir adı var mıdır?
23. Ninni yalnızca çocuklara mı söylenir?
24. Söylenen ninnilere örnek verebilir misiniz?
25. Yörenizde türkü yakma ve söyleme geleneği var mıdır?
26. Türkülere verilen başka adlar var mıdır?
27. Erkekler ve kadınlar tarafından söylenen türküler aynı mı, farklı mıdır?
28. Türküler ne gibi durumlarda söylenir? Türkü söyleyen kişi çalgı çalıp mı söyler? Başkası mı çalar?
29. Yörede ağıt yakma geleneği var mıdır? Varsa ağıt ne gibi durumlarda yakılır?
30. Bilmece bilir misiniz? Bilmecelere ayrı bir isim verilir mi?
31. Bilmece sorup cevaplama bir yarış niteliği taşır mı? Taşırsa sonunda bir ödül veya ceza var mıdır?
32. Bilmeceler hangi durumlarda, kimler tarafından söylenir?
33. Tekerlemeler genelde nerelerde, ne zaman, kimler tarafından söylenir?
34. Oyun tekerlemeleri nelerdir? Ebe seçiminde hangi tekerlemeler söylenir?
35. Masal anlatılırken tekerleme söylenir mi? Söylenirse nelerdir?
36. Yağmur yağdırma törenine katılan kişiler tekerleme söyler mi? Söylerse nedir?

37. Hangi durumlarda dua hangi durumlarda beddua edilir? Dua ve beddualara örnek verebilir misiniz?

Üçüncü Bölüm (Geçiş Dönemleri) ile İlgili Sorulan Sorular:

38. Çocuğu olmayan kadına veya erkeğe isim verilir mi? Verilirse nedir?

39. Çocuk sahibi olmak isteyenlere uygulanan pratikler nelerdir?

40. Doğacak çocuğun sağlıklı ve güzel olması için yapılan uygulamalar ve sakınılacak davranışlar nelerdir?

41. Doğacak çocuğun cinsiyetini anlamak için yapılan uygulamalar var mıdır?

42. Aşerme nedir? Gebenin aşermemesi için neler yapılır?

43. Çocuğun ve annesinin yatağı nereye ve nasıl yapılır? Çocuk için yapılan hazırlıklar geçmişte nasıldı? Şimdi nasıl?

44. Doğumu yaptıranlara ne ad verilir?

45. Doğum odası neresidir? Bu odada neler bulundurulur? Bu odaya kimler alınır, kimler alınmaz?

46. Doğum bitince anne ve bebeğe yapılan uygulamalar nelerdir?

47. Çocuğun doğumu babaya kim tarafından bildirilir?

48. Çocuğun adını kim seçer? Hangi adlar niçin tercih edilir? Ad verilirken ne tür uygulamalar yerine getirilir?

49. Kırklama yapılır mı? Yapılırsa kimler tarafından ve nasıl yapılır? Hangi eşyalar kullanılır?

50. Al basması ve kırk basması inancı var mıdır? Bundan kaçınmak için ne gibi önlemler alınır?

51. Çocuk ilk ne zaman dışarıya çıkarılır? Çıkarılırken koruma amaçlı ne yapılır?

52. Çocuğun ilk dişi çıktığında yapılan bir uygulama var mıdır?

53. Çocuğun yürümesi geciktiğinde yapılan bir uygulama var mıdır?

54. Konuşması geciken çocuk konuşsun diye ne gibi işlemler yapılır?

55. Erkek çocukları kaç yaşında sünnet ettirilir? Çocuğun yaşının tek veya çift olması gibi tercihler var mıdır?

56. Sünnet en çok hangi mevsim ve aylarda yapılır? Nedenleri nelerdir?

57. Çocuğa kirve seçilir mi? Seçilirse kirve olarak kimler tercih edilir?

58. Kirvenin görevleri nelerdir?

59. Sünneti kim yapar? Sünnet sırasında kesilen parça ne yapılır?

60. Sünnet için tören düzenlenir mi? Düzenlenirse nerede düzenlenir?

61. Sünnet mevlidi nedir? Ne zaman okutulur?

62. Törene katılanlar hediye getirir mi? Getirilen hediyelerin listesi tutulur mu?

63. Evlenme biçimleri (anlaşarak, kaçarak, görücü usulü, beşik kertme vb.) nelerdir?

64. Evlilik yaşı nedir?

65. Evlenmek isteyip ailesine söyleyemeyen gençler ne gibi davranışlarda bulunur?

66. Gelin alınacak kızda veya kız verilecek erkekte aranan nitelikler nelerdir?

67. Aile tarafından seçilen eş ile ilgili evlenecek kız veya erkeğin görüşleri alınır mı?

68. Evlilik öncesi (kız isteme, söz, nişan vb.) aşamalar nelerdir?

69. Evlilik sırası (düğün, düğün yemeği, gelin alma vb.) aşamalar nelerdir?

70. Evlilik sonrası (aile ziyaretleri, duvak töreni vb.) aşamalar nelerdir?

71. Ölümü düşündüren belirtiler var mıdır? Varsa nelerdir?

72. Ölümü uzaklaştırmak veya ölümden kaçınmak için ne gibi önlemler alınır?

73. Hasta bir kişinin öleceği anlaşıldığında ne yapılır?

74. Ölen bir kişiye yapılan işlemler (gözlerini kapatma, çene bağlama, üzerine cisim koyma vb.) nelerdir?

75. Ölüm nasıl duyurulur?

76. Ölen kişinin defnedilmeye hazırlanış (yıkama, kefenleme, cenaze namazı vb.) aşamaları nelerdir? Bu aşamalar kimler tarafından ve nasıl gerçekleştirilir?

77. Günün herhangi bir vaktinde ölen kişi ne zaman defnedilir? Ölünün defnedildiği gece mezar başında yapılan işlemler var mıdır?

78. Ölen kişi mezarlığa nasıl taşınır?

79. Mezar kimler tarafından kazılır?

80. Ölü mezara nasıl indirilir ve nasıl gömülür?

81. Ölünün gömülmesinden sonraki işlemler nelerdir?

82. Ölünün yaşarken yerine getiremediği dinî görevlerin karşılığını verme geleneği var mıdır? Varsa bu geleneğe ne ad verilir ve bu gelenek nasıl gerçekleştirilir?

83. Mezar ziyareti ilk defa ne zaman gerçekleştirilir?

84. Mezarların başına dikilen malzemenin (taş veya tahta) üzerine ölenin cinsiyeti, mesleği, yaşı veya neden öldüğünü belirten yazılar yazılır mı?

85. Mezar yanlarına ağaç, üstlerine çiçek dikilir mi? Dikilirse neden?

Dördüncü Bölüm (Halk Bilgisi) ile İlgili Sorulan Sorular:

86. Hasta olduğunda ilk önce nereye (doktor, ocaklı, yatır vs.) başvurulur?

87. Hastanızı tedavi için yatıra veya ziyaret yerlerine götürür müsünüz? Hangi hastalıklar için buralara gidirsiniz? Bu yerler nelerdir?

88. Çevrenizde çeşitli tedaviler yapan (parpılayıcı, dalak kesici, kırık-çıkıcı, iğneci, sünnetçi vb.) kişiler var mı? Varsa bunlar kimlerdir? Hangi hastalıklar için bu kişilere başvurursunuz? Ve bu kişiler nasıl adlandırılır?

89. Çevrenizde şifalı sular var mı? Varsa bu sulardan nasıl yararlanılır? Nelere iyi gelir?

90. Kişiyeye nazar değdiği nasıl anlaşılır? Nazardan nasıl korunur? Nazar değen kişiyeye kurtulması için ne yapılır?

91. Yörede en çok hangi hastalık görülür? Bunların tedavisi için neler yapılır?

92. Hastalıklara karşı evinizde uyguladığınız tedavi yöntemleri nelerdir? Hangi hastalıklar evde tedavi edilir, hangileri edilmez?

93. Veteriner harici hayvanları tedavi eden kişiler var mıdır? Halk arasında hayvan hastalıklarını tedavi eden kişiyeye ne ad verilir?

- 94.** Hayvan hastalıkları nasıl teşhis edilir?
- 95.** Hayvan hastalıklarında kullanılan halk ilaçları nelerdir?
- 96.** Hayvan doğumları kim tarafından yaptırılır?
- 97.** Hayvanların hangi hastalıklardan kurtulamayacağı düşünülür? Bu hayvanlara ne yapılır?
- 98.** Yörede kendiliğinden yetişen ve yetiştirilen ağaçlar nelerdir? Bu ağaçlar neden yetiştirilir?
- 99.** Yörede kendiliğinden yetişen ve yetiştirilen çalılar nelerdir? Bu çalılar neden yetiştirilir?
- 100.** Yörede kendiliğinden yetişen ve yetiştirilen otlar nelerdir? Bu otlar neden yetiştirilir?
- 101.** Yörede kendiliğinden yetişen veya yetiştirilen süs bitkileri nelerdir?
- 102.** Yörede yetiştirilen kültür bitkileri nelerdir?
- 103.** Bilinen adların dışında yıllara ve aylara ne adlar verilir?
- 104.** Bir yılda kaç mevsim vardır? Mevsimlerin bilinen adları dışında adı var mıdır? Başlangıç ve bitiş tarihleri nelerdir?
- 105.** Yılbaşı olarak hangi ay ve gün kabul edilir? Yılbaşı için bir kutlama yapılır mı?
- 106.** Yılın belli günlerine hangi adlar verilir? (Gündönümü, Sıçan Günü, Hıdırellez, Nevruz vb.)
- 107.** Yörede tarım ürünlerinin ekimi ve hasat tarihleri nasıl belirlenir? Bu işlerin yapılması gereken zamanları gösteren bir takvim var mıdır? Varsa yazılı mıdır?
- 108.** Yörede tabiat olaylarının bilinen adları dışında adları var mıdır? Tabiat olaylarının sebepleri nedir?
- 109.** Yörede hava tahminleri nasıl yapılır?
- 110.** Güneş ve ay tutulmasıyla ilgili inanış ve uygulamalar nelerdir?
- 111.** Yağmur yağdırma ve dindirmeyle ilgili inanış ve uygulamalar nelerdir?

112. Depremlerle ilgili inanış ve tahminler nelerdir?

113. Yörede bilinen uzunluk ölçüleri dışında hangi uzunluk ölçüleri kullanılır?
Bunların adı ve tahmini uzunlukları nedir?

114. Yiyecek ve içecekler nasıl ölçülmektedir? Ölçü araç ve gereçleri nelerdir?
Bunlar nerelerden temin edilir?

115. Odun ve kereste nasıl ölçülür?

116. Araziler nasıl ölçülür?

117. Çok ve az gibi miktar ölçüleri hangi sözlerle anlatılır?

118. Yöredeki genel mesken tipleri (ahşap, kerpiç toprak ev vs.) nelerdir?

119. Mesken inşaatlarında kullanılan malzeme ve aletler nelerdir? Bunlar nasıl temin edilir?

120. Meskenlerin temeli nasıl atılır? Bununla ilgili inanış ve gelenekler var mıdır?

121. Meskenlerin yeri neye göre belirlenir? İnşaat bitip eve yerleşilirken neye dikkat edilir?

122. Evde hangi bölümler bulunur? Bu bölümlerde yer alan eşyalar nelerdir?

123. Evlerin yanında yapılan yardımcı yapılar nelerdir?

124. Hayvan ahırları, samanlıklar ve yiyeceklerin saklandığı ambarların evle ilişkisi nasıl düzenlenir?

125. Ambarlarda yiyecekleri böcek ve farelerin yememesi için ne gibi inşaat önlemleri alınır?

126. Yaylaya çıkma geleneği var mıdır? Varsa yaylalarda nasıl barınılır?

127. Yörenizdeki eski ve yeni halk zanaatları nelerdir? Bu zanaat dalları kimler tarafından icra edilir?

Beşinci Bölüm (Halk İnançları) ile İlgili Sorulan Sorular:

128. Mevsimler ve tabiat olaylarıyla ilgili inanışlar nelerdir?

129. Canlı varlıklarla ilgili inanışlar nelerdir?

130. Cansız varlıklarla ilgili inanışlar nelerdir?

131. Şeytan, melek, cin ve peri gibi tabiatüstü varlıklarla ilgili inanışlar nelerdir?

132. Büyü, muska, fal ve rüya gibi tabiatüstü olaylarla ilgili inanışlar nelerdir?

133. Nazar, nazar boncuğu, kurşun dökmeyele ilgili inanışlar nelerdir?

134. Evlilik ve yeni gelinle ilgili inanışlar nelerdir?

135. Hamilelik, doğum ve bebeklerle ilgili inanışlar nelerdir?

136. Uzuvarlarla ilgili inanışlar nelerdir?

137. Haftanın günleriyle ilgili inanışlar nelerdir?

138. Gün ve geceyle ilgili inanışlar nelerdir?

139. Yatırlar ve ziyaret yerleriyle ilgili inanışlar nelerdir?

140. Uğur ve uğursuzluk nedir? Bu kavramlarla ilgili inanışlar nelerdir?

141. Kader ve kısmet nedir? Bu kavramlarla ilgili inanışlar nelerdir?

Altıncı Bölüm (Geleneksel Oyunlar ve Eğlence) ile İlgili Sorulan Sorular:

142. Yörenizde oynanan çocuk oyunları nelerdir? Çocuklar bu oyunları kimden öğrenilir?

143. Oyunlar nerede oynanır?

144. Eşli oynanması gereken oyunlarda eş seçimi nasıl yapılır?

145. Oyuna kimin başlayacağı nasıl tespit edilir?

146. Oyun araçları nelerdir?

147. Oyunlarda şarkı söylenir mi?

148. Oyun oynarken oyunu bozan kişiye ne ad verilir?

149. Yalnızca erkek çocuklarının oynadığı oyunlar nelerdir?

150. Yalnızca kız çocuklarının oynadığı oyunlar nelerdir?

151. Oyunları nasıl oynadığınızı anlatır mısınız?

152. Çocuk oyuncakları nelerdir? Bu oyuncaklar nereden temin edilir?

153. Büyüklerle birlikte oynanan oyunlar var mıdır? Varsa nelerdir?

154. Yetişkinlerin kendi aralarında oynadıkları oyunlar nelerdir? Bu oyunların oynandığı özel yerler var mıdır? Oyunların nasıl oynandığını anlatır mısınız?

155. Yörenizde vakit geçirmek, düğün ve bayramlarda eğlenmek veya herhangi bir olayı kutlamak için eğlenceler düzenler misiniz, oyun çıkarır mısınız? Bu eğlence ve oyunlara ne ad verirsiniz?

156. Oyunlar hangi zamanlarda, nerelerde, hangi amaçlarla oynanır? Oynanan oyunların konuları neye göre seçilir?

157. Bu oyunları kim organize eder?

158. Oyunlarda kimler, neyi ve kimi canlandırır?

159. Oyunculara makyaj yapılır mı? Yapılıyorsa neden ve nasıl yapılır?

160. Oyuncular kılık ve kıyafet değiştirir mi? Değiştirirse ne giyinirler?

161. Hayvan benzetmesi veya taklidi yapılır mı?

162. Oyun esnasında seyirciler oyuna dâhil edilir mi?

163. Halk sporları nelerdir? (Güreş, at yarışı vs.)

164. Güreş nerelerde, ne zaman, kimler tarafından hangi amaçlarla yapılır? Çeşitleri nelerdir?

165. Güreşçiler kim tarafından takdim edilir? Takdim eden kişi hangi sözleri kullanır?

166. Güreşi kimler idare eder? Güreşe nasıl başlanılır?

167. Galip nasıl ilan edilir? Bu kişi ödüllendirilir mi? Ödüllendirilirse ödülü ne olur?

168. Yörenizde icra edilen halk oyunlarının isimleri nelerdir?

169. Oynanan bu oyunlar nasıl meydana gelmiştir?

170. Başka bölgelerden göç yoluyla getirilen oyunlar var mıdır?

171. Oyunlarda kadın ve erkekler beraber mi oynarlar? Cinsiyet ayrımına göre ayrı ayrı oynanan oyunlar var mıdır? Bu oyunlar hangi mekânlarda oynanır? (Kadınlar evde, erkekler dışarıda gibi.)

172. Oyunları kimler, nasıl idare eder? Oyunu idare eden kişilere ne ad verilir?

173. İcra edilen oyunlara özel kıyafetler var mıdır? Varsa nelerdir?

174. Oyunlar bir müzik eşliğinde mi icra edilir? Cevabınız evetse bu müzikler nelerdir? Müziklerin çalınmasında hangi çalgı aletleri kullanılır?

175. Yöredeki halk çalgıları nelerdir? Bu çalgılar nasıl üretilir?

Yedinci Bölüm (Mutfak Kültürü) ile İlgili Sorulan Sorular:

176. Evlerde yemek kim tarafından pişirilir? Nerede pişirilir?

177. Yiyecek ve içecekler nasıl saklanır?

178. Yemek pişirilirken hangi alet, kap ve kacaklar kullanılır?

179. Günde kaç öğün yemek yenilir? Öğünlerin özel adları var mıdır?

180. Geniş ailelerin birlikte yaşadığı evlerde herkes aynı sofraya mı oturur? Sofraya oturup kalkmayla ilgili gelenekler nelerdir?

181. Yemeğe başlamadan önce sofraya dua okunur mu? Kim okur?

182. Yemek sırasında misafir geldiğinde nasıl karşılanır?

183. Yörede özel günler için (bayram, düğün, iftar ve sahur, ölü yemeği) yapılan yemekler nelerdir?

184. Hangi çorbaları yapıyor ve tüketiyorsunuz? Hangi malzemeleri kullandığınızı ve nasıl yaptığınızı anlatabilir misiniz?

185. Hangi et yemeklerini yapıyor ve tüketiyorsunuz? Hangi malzemeleri kullandığınızı ve nasıl yaptığınızı anlatabilir misiniz?

186. Hangi sebze yemeklerini yapıyor ve tüketiyorsunuz? Hangi malzemeleri kullandığınızı ve nasıl yaptığınızı anlatabilir misiniz?

187. Yabani ot ve mantarlardan yemekler yapıyor ve tüketiyor musunuz? Bu yemekleri yaparken hangi malzemeleri kullandığınızı ve nasıl yaptığınızı anlatabilir misiniz?

188. Hangi içecekleri yapıyor ve tüketiyorsunuz? Hangi malzemeleri kullandığınızı ve nasıl yaptığınızı anlatabilir misiniz?

189. Hangi tatlıları yapıyor ve tüketiyorsunuz? Hangi malzemeleri kullandığınızı ve nasıl yaptığınızı anlatabilir misiniz?

190. Kışlık yiyecek hazırlığı yapıyor musunuz? Yapıyorsanız neler hazırlıyorsunuz?

Sekizinci Bölüm (Bayramlar-Törenler-Kutlamalar) Hakkında Sorulan Sorular:

191. Yörenizde kutladığınız dinî bayram ve törenler nelerdir?

192. Dinî bayramlar öncesinde ne gibi hazırlıklar yapılır?

193. Bayram günü neler yapılır? Neler yapılmaz? Bayramlaşma nasıl yapılır?

194. Kandil gecelerinde uygulanan gelenekler nelerdir?

195. Hacca gidenler nasıl uğurlanır?

196. Hacdan dönenler nasıl karşılanır?

197. Mevsimlere göre kutlanan tören ve bayramlar var mıdır? Varsa bunlar nelerdir?

198. Hıdırellez ve nevrurun halk arasındaki adları nelerdir?

199. Hıdırellez ve nevrur neden kutlanır? Kutlama sırasında neler yapılır?

200. Hıdırellez ve nevrur bayramları öncesinde yapılan hazırlıklar nelerdir?

201. Tarlaya ürün ekilmeden önce yapılan özel uygulamalar var mıdır?

202. Yağmur yağmadığı zamanlar, yağmur yağması için neler yapılır?

203. Bir gencin askere gidiş tarihi yaklaştığında kendi evinde ne gibi hazırlıklar yapılır?

204. Askere gidecek genç için bir toplantı veya eğlence düzenlenir mi?

205. Askere gidecek genç nasıl uğurlanır?

206. Terhis olup dönen kişi nasıl karşılanır? Karşılama töreni yapılır mı? Kurban kesilip mevlit okutulur mu?

Dokuzuncu Bölüm (Halk Dili ve Adlandırmalar) ile İlgili Sorulan Sorular:

207. Yeni doğan bebeklere ad kimler tarafından nasıl verilir?

208. Yörede geçmişten günümüze kişilere verilen adlarda değişimler olmuş mudur?

209. Yörede herkesin bir lakabı var mıdır? Varsa bu lakaplar hangi olay ve özelliklere göre verilmiştir?

210. Yöredeki arazi, akarsu, göl ve yolların isimleri nelerdir? Bu adların verilmiş sebepleri nelerdir?

211. Yöredeki hayvanlara verilen adlar nelerdir? Bu adlar neye göre verilmiştir?



**ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ETİK
KURUL KARARLARI**

KARAR TARİHİ	TOPLANTI SAYISI	KARAR SAYISI
26.08.2020	7	2020-483

**KARAR NO:
2020/483**

Üniversitemiz Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yüksek Lisans öğrencisi Tuğçe ÇAKIROĞLU' nun Dr. Öğretim Üyesi Ömer SARAÇ danışmanlığında "Samsun İli Alaçam İlçesi Folklor ve Halk Edebiyatı Ürünleri" isimli Yüksek Lisans Tezine ilişkin mülakat, gözlem ve ses kaydı çalışmalarını içeren 24319 sayılı dilekçesi okunarak görüşüldü.

Üniversitemiz Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yüksek Lisans öğrencisi Tuğçe ÇAKIROĞLU' nun Dr. Öğretim Üyesi Ömer SARAÇ danışmanlığında "Samsun İli Alaçam İlçesi Folklor ve Halk Edebiyatı Ürünleri" isimli Yüksek Lisans Tezine ilişkin mülakat, gözlem ve ses kaydı çalışmalarının kabulüne oy birliği ile karar verildi.

ÖZ GEÇMİŞ

Tuğçe ÇAKIROĞLU, 2013 yılında Samsun Recep Tanrıverdi Lisesi'ni bitirdikten sonra aynı yıl içinde Samsun Ondokuz Mayıs Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü'nü kazandı. 2017'de buradan mezun olduktan sonra 2018'de Samsun Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı yüksek lisans programına yerleşti. 2021 itibariyle aynı üniversitenin yüksek lisans programına devam etmektedir (30 /06 /2021).

İletişim Bilgileri:

E-mail : 17230580@stu.omu.edu.tr

ORCID ID : 0000-0003-0511-1714

