T.C.
TRAKYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI
TÜRK EDEBİYATI BİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEKİRDAĞ İLİ SARAY İLÇESİ GEÇİŞ DÖNEMLERİ VE HALK BİLGİSİ

AYŞEGÜL KÖKÇÜ

TEZ DANIŞMANI
DOÇ. DR. SELMA SOL

EDİRNE 2024

Tezin Adı: Tekirdağ İli Saray İlçesi Geçiş Dönemleri ve Halk Bilgisi

Hazırlayan: Ayşegül KÖKÇÜ

ÖZET

Bu çalışmada, araştırma alanı Tekirdağ ili Saray ilçesi köyleri olarak seçilmekle birlikte ilgili bölgeye ait geçiş dönemleri, törenler, halk giyimi ve mutfağı, oyunlar ve çeşitli halk inanışlarının incelenmesi amaçlanmıştır. İnceleme metodu olarak sahada görüşme ve gözlemleri içeren derleme metodu kullanılmıştır.

Çalışma toplamda giriş ve üç bölümden oluşmaktadır. Giriş bölümünde araştırma alanı hakkında genel bilgi verilmiştir. Araştırmanın konusu, önemi, sınırlılıkları, amacı ve yöntemi hakkında temel bilgiler verilmiştir.

Birinci bölümde araştırma alanın tanıtılması ana başlık altında Saray ilçesinin tarihçesi, Saray ilçesinin coğrafi ve ekonomik özellikleri, Saray ilçesinin demografik yapısı ve Saray ilçesinin köyleri alt başlık olarak verilmiştir.

İkinci bölümde insan hayatının önemli geçiş dönemleri olan doğum, evlilik ve ölüm ana başlıkları verilmiştir. Bu bölümde ayrıca alt başlıklar incelenmiş ve alt başlıklara ait âdet, ritüel, uygulama ve inanışları hakkında gerekli bilgiler verilmiştir.

Üçüncü bölümde halk bilgisi içeriği törenler, halk inanışları, halk giyimi, oyunlar ve halk mutfağı yer almaktadır. Bu bölümde ilgili ana başlık ve alt başlıklar oluşturularak kaynak kişilerle yapılmış olan derlemelerde yer alan halk kültürüne dair çeşitli uygulama ve inanışlar verilmiştir.

Sonuç bölümünde tezin şimdiye kadar verilmiş olan bölümlerinde yer alan derlemelerle ilgili genel değerlendirme yapılarak öne çıkan bazı hususlara yer verilmiştir. Çalışma esnasında yazılı, sözlü, elektronik kaynaklar kaynakçada belirtilmiştir. Araştırma alanında bilgi aktarımını gerçekleştiren kaynak kişiler hakkında bilgilere ise kaynakçadan sonra yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Saray ilçesi, geçiş törenleri, halk bilgisi

Name of Thesis: Tekirdağ Province Saray District Transitional Periods and Folklore

Prapered by: Ayşegül KÖKÇÜ

ABSTRACT

In this study, the research area was chosen as the villages of Saray district of Tekirdag province, and it was aimed to examine the transition periods, ceremonies, folk clothing and cuisine, games and various folk beliefs of the relevant region from a folkloric perspective. The compilation method, which includes interviews and observations in the field, was used as the review method.

The study consists of an introduction and three chapters in total. In the introduction section, general information about the research field is given. Basic information is given about the subject, importance, limitations, purpose and method of the research.

In the first part, the introduction of the research area is given under the main heading, the history of Saray district, the geographical and economic characteristics of Saray district, the demographic structure of Saray district and the villages of Saray district are given as subheadings.

In the second part, the main headings of birth, marriage and death, which are important transition periods in human life, are given. In this section, the subheadings were also examined and necessary information was given about the customs, rituals, practices and beliefs of the subheadings.

In the third section, folk knowledge content includes ceremonies, folk beliefs, folk clothing, games and folk cuisine. In this section, relevant main headings and subheadings are created and various practices and beliefs about folk culture included in the compilations made by source people are given.

In the conclusion section, a general evaluation of the compilations in the sections of the thesis given so far is made and some prominent issues are included. During the study, written, oral and electronic sources are stated in the bibliography. Information about the source persons who conveyed information in the research field is included after the bibliography.

Key Words: Saray district, rites of passage, folk knowledge

ÖN SÖZ

Bir arada yaşayan toplumların nesilden nesile maddi ve manevi özelliklerini taşıyan, toplumların kimlik inşasında rol oynayan en önemli unsur kültür olarak adlandırılmaktadır. Bir arada yaşayan insanlar bulunduğu topraklarda kendilerini yazılı ya da sözlü biçimlerde kültürel varlıklarını idame ettirmeye çalışmaktadırlar. Bunu gerçekleştirirken kendilerine özgün yapılar oluşturmaktadırlar. Her toplumun kendine has kültürü ve uygulamaları vardır. Bu özgünlük, kültür çeşitliliğini ve farklılıkları beraberinde getirmektedir. Kültür farklılıkları elbetteki toplumdan topluma, bölgeden bölgeye değişim göstermektedir. Hatta aynı coğrafyada yaşayan insanlar kendi içlerinde bile kültür farklılıkları yaşanmaktadırlar.

Ele alınan bu çalışmada kültürün önemli bir kısmını kapsayan geçiş dönemlerine, bölgeden derlenen bazı halk bilgisine, âdetlere, geleneklere ve çeşitli uygulamalara değinilmektedir. Çalışma kapsamı içeriğinde Trakya bölgesinde bulunan Tekirdağ ili Saray ilçesi köylerinde kültür aktarıcısı olan insanların geçmişten geleceğe bırakacağı mümkün mertebe birikimlere yer verilmiştir.

Bu çalışmadaki amacımız Tekirdağ iline bağlı Saray ilçesinde bulunan köylerdeki âdet ve geleneklerin, uygulamaların günümüzdeki durumunu tespit etmek, bunları kayıt altına almak ve bu kültür birikimini yazılı hale getirerek gelecek kuşaklara söz konusu bilgi birikimini halk bilimsel açıdan analiz edilmiş biçimde aktarmak olarak hedeflenmiştir.

Hayatım boyunca her koşulda maddi ve manevi desteğini esirgemeyen, beni bu bugünlere getiren annem Hanife KÖKÇÜ'ye ve kardeşim Burak KÖKÇÜ'ye teşekkür ederim. Tezin en başından sonuna kadar bana yol gösteren ve akademik bilgilerini benden esirgemeyen kıymetli tez danışmanım Selma SOL'a teşekkürü bir borç bilirim.

Bu tezi canım babam Cengiz KÖKÇÜ' ye ithaf ediyorum.

İÇİNDEKİLER

ÖZET I

ABSTRACT II

ÖN SÖZ III

GİRİŞ **1**
1. Araştırmanın Konusu, Önemi ve Alanı 1
2. Araştırmanın Sınırlılıkları 1
3. Araştırmanın Amacı 1
4. Araştırmanın Yöntemi 2

BİRİNCİ BÖLÜM **3**

1. ARAŞTIRMA ALANININ TANITILMASI **3**

1. 1. Saray İlçesinin Tarihçesi **3**
1. 1. 1. Saray 3
1. 1. 2. Saray Adının Menşei 4
1. 1. 3. Osmanlı Döneminde Saray Fethi 5

1. 2. Saray İlçesinin Coğrafi ve Ekonomik Özellikleri **5**
1. 2. 1. Jeoloji 5
1. 2. 2. Jeomorfoloji 6
1. 2. 3. Toprak 7
1. 2. 4. İklim 7
1. 2. 5. Tarımsal Faaliyetler 8
1. 2. 6. Sanayi Faaliyetler 8
1. 2. 7. Turizm ve Rekreasyon 8

1. 3. Saray İlçesinin Demografik Yapısı **13**
1. 3. 1. Nüfusun Genel Özellikleri 14

1. 4. Saray İlçesinin Köyleri **15**
1. 4. 1. Saray Şehri 15
1. 4. 2. Ayvacık 15
1. 4. 3. Bahçedere 16
1. 4. 4. Beyazköy 16
1. 4. 5. Çayla 16
1. 4. 6. Çukuryurt 17
1. 4. 7. Demirler 17
1. 4. 8. Edirköy 17
1. 4. 9. Göçerler 18
1. 4. 10. Büyükyoncalı 18

1. 4. 11. Kadıköy 19
1. 4. 12. Karabürçek 19
1. 4. 13. Kurtdere 19
1. 4. 14. Küçükyoncalı 20
1. 4. 16. Kavacık 20
1. 4. 17. Osmanlı 20
1. 4. 18. Sofular 20
1. 4. 19. Sinanlı 21
1. 4. 20. Güngörmez 21
1. 4. 21. Safaalan 21
1. 4. 22. Yuvalı 21
1. 4. 23. Bahçeköy 22

İKİNCİ BÖLÜM 23

2. GEÇİŞ DÖNEMLERİ (DOĞUM, EVLİLİK, ÖLÜM) 23

2. 1. DOĞUM 24

2. 1. 1. Doğum Ritüeli Öncesi Uygulanan Gelenekler ve İnançlar 26
2. 1. 1. 1. Gebelikten Korunma/Gebeliği Sonlandırma 26
2. 1. 1. 2. Kısırlığı Giderme/Gebe Kalma 29
2. 1. 1. 3. Aşerme/ Bebeğin Güzel Olması İçin Yapılan Uygulamalar 31
2. 1. 1. 4. Bebeğin Cinsiyet Tayini 34
2. 1. 1. 5. Hamile Kadının Kaçınması Gerekenler 35

2. 1. 2. Doğum Esnasında Uygulanan Gelenekler ve İnançlar 36
2. 1. 2. 1. Doğum Hazırlığı 36
2. 1. 2. 2. Doğumda Kullanılan Malzemeler 37
2. 1. 2. 3. Doğum Kolaylaştırmak İçin Yapılan Pratikler 37
2. 1. 2. 4. Doğum Anı 38

2. 1. 3. Doğum Sonrası Uygulanan Gelenekler ve İnançlar 40
2. 1. 3. 1. Göbek Bağı İnancı 41
2. 1. 3. 2. Göbek Bağını Kesme 41
2. 1. 3. 3. Bebeğin Eşi/Son/Sonu 41
2. 1. 3. 4. Yıkama 42
2. 1. 3. 5. Süt Verme/ Emzirme 43
2. 1. 3. 6. Tuzlama 43
2. 1. 3. 7. Kurban Kesme 44
2. 1. 3. 8. Kundaklama 44
2. 1. 3. 9. Ad Belirleme 45
2. 1. 3. 10. Beşik/ Salıncak 47
2. 1. 3. 11. Nazardan Koruma 47
2. 1. 3. 12. Alkarısından Koruma 48
2. 1. 3. 13. Kırk Karışması 50
2. 1. 3. 14. Kırklık Ayırma 51

2. 1. 3. 15. Loğusa/ Loğusa Ziyareti 52
2. 1. 3. 16. Loğusa Kırklama/Loğusa Hamamı 53
2. 1. 3. 17. Kırklama/ Kırk Uçurma 54
2. 1. 3. 18. Çocukta İlkler 57
2. 1. 3. 18. 1. Tırnak Kesme 57
2. 1. 3. 18. 2. Saç Kesme 58
2. 1. 3. 18. 3. Diş Çıkması 58
2. 1. 3. 18. 4. Yürüme/ Adım 59
2. 1. 3. 18. 5. Konuşma 60
2. 1. 3. 18. 6. Huzursuzluk Giderme 61

2. 2. EVLİLİK 63

2. 2. 1. Evlilik Ritüeli Öncesine Dair Uygulanan Gelenek ve İnanışlar 63
2. 2. 1. 1. Evlilik Yaşı 63
2. 2. 1. 2. Evlilik Biçimleri 64
2. 2. 1. 3. Görücülük/ Kız İsteme 67
2. 2. 1. 4. Başlık Parası/ Mehir 70
2. 2. 1. 5. Söz/ Nişan 72

2. 2. 2. Evlilik Töreni Esnasında Uygulanan Gelenek ve İnanışlar 75
2. 2. 2. 1. Çeyiz Serme 75
2. 2. 2. 2. Kına Gecesi 76
2. 2. 2. 3. Düğün 79
2. 2. 2. 4. Ahret Dalı 85
2. 2. 2. 5. Gelin Alma/ Düğün Alayı 86
2. 2. 2. 6. Gelin İndirme/ Yüz Görümlük 89

2. 2. 3. Evlilik Sonrası Uygulanan Gelenek ve İnanışlar 91
2. 2. 3. 1. Gerdek Gecesi 91
2. 2. 3. 2. Dıble/ Ziyaretler/ Evlendikten Sonraki Gün Yapılan Uygulamalar 92

2. 3. ÖLÜM 93

2. 3. 1. İnceleme Alanından Elde Edilen Ölüm Öncesi Gelenek ve İnanışlar 94
2. 3. 1. 1. Ölümü Düşündüren Ön Belirtiler 94
2. 3. 1. 2. Ölüm Düşüncesi ile Yapılan Hazırlıklar 96

2. 3. 2. Ölüm Esnasında Uygulanan Gelenek ve İnanışlar 97
2. 3. 2. 1. Ölüm Anı 97
2. 3. 2. 2. Ölümün Duyurulması 98
2. 3. 2. 3. Ölünün Gömülmeye Hazırlanışı 99
2. 3. 2. 3. 1. Ölüyü Yıkama 99
2. 3. 2. 3. 2. Kefenleme 100
2. 3. 2. 4. Tabutun Üzerine Örtülen Örtüler 102
2. 3. 2. 5. Defin Ritüeli 103
2. 3. 2. 6. Mezarın Hazırlanması 104

2. 3. 3. Ölüm Sonrası Uygulanan Gelenek ve İnanışlar **105**
2. 3. 3. 1. Ölüm Sonrası Ölü İçin Yapılan Uygulamaların Belirli Günleri 105
2. 3. 3. 2. Ölen Kişiyle İlgili İnanmalar ve Uygulamalar/Ölünün Eşyaları 107
2. 3. 3. 3. Taziye (Başsağlığı) 108

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM **111**

3. HALK BİLGİSİ **111**

3. 1. Törenler **111**
3. 1. 1. Ramazan ve Kurban Bayramı 111
3. 1. 2. Askere Uğurlama/ Gönderme 114
3. 1. 3. Sünnet Töreni 119

3. 2. Çeşitli Halk İnanışları **121**

3. 3. Halk Giyimi **124**

3. 4. Oyunlar **126**
3. 4. 1. Birimbirlik, Birdirbir 128
3. 4. 2. Uzun Eşek 128
3. 4. 3. Çelik Çomak 129
3. 4. 4. Seksek, Kaydırak 129
3. 4. 5. Saklambaç, Yummacık 130
3. 4. 6. Kanka 130
3. 4. 7. İp Atlama 131
3. 4. 8. Dokuzcuk, Burmiş, Dokuz Taş 131
3. 4. 9. Beştaş 132
3. 4. 10. Bilmece ve Masal Anlatma 132
3. 4. 11. Kızak 133
3. 4. 12. Futbol Yarışı 133
3. 4. 13. At Yarışı 133
3. 4. 14. Tongildi 134
3. 4. 15. Domuzcuk 134
3. 4. 16. Bostan 135
3. 4. 17. Eller 135
3. 4. 18. Boncuk 135
3. 4. 19. Tekerlek 135
3. 4. 20. Çuval Girişi 136
3. 4. 21. Yakan Top, Orta Ebe 136
3. 4. 22. Gece Çeliği, Karanlık Çelik 137
3. 4. 23. Körebe 137
3. 4. 24. Çizgicik 137
3. 4. 25. Dalyar 138
3. 4. 26. İki Çatal 138
3. 4. 27. Topaç 138
3. 4. 28. Misket 139
3. 4. 29. Halka Çevirme 139

3. 4. 30. Sapan 140
3. 4. 30. Kabak 140
3. 4. 31. Dik Babanı 140
3. 4. 32. Dızdıran 141
3. 4. 33. Baldırgan 141
3. 4. 34. Dekman 141

3. 5. Halk Mutfağı 142

3. 5. 1. Çorbalar 144
3. 5. 1. 1. Tarhana Çorbası 144
3. 5. 1. 2. Süt Çorbası 144
3. 5. 1. 3. Kelle Paça Çorbası 145
3. 5. 1. 4. İşkembe Çorbası 145
3. 5. 1. 5. Ciğer Çorbası 146
3. 5. 1. 6. Yoğurt Çorbası 146
3. 5. 1. 7. Hamur Çorbası 147
3. 5. 1. 8. Düğün Çorbası 147
3. 5. 1. 9. Tavuk Suyu Çorbası 148
3. 5. 1. 10. Oğmaç Çorbası 148
3. 5. 1. 11. Domates Çorbası 149
3. 5. 1. 12. Mantar Çorbası 149
3. 5. 1. 13. Mercimek Çorbası 150
3. 5. 1. 14. Kırmızı Tatlı Kabak Çorbası 150

3. 5. 2. Et, Sebze, Tahıl ile Yapılan Yemekler 151
3. 5. 2. 1. Kavurma 151
3. 5. 2. 2. Karnıyarık, İmambayıldı 151
3. 5. 2. 3. Etli Kuru Fasulye 152
3. 5. 2. 4. Kuzu Paçalı Nohut 152
3. 5. 2. 5. Köfte- Patates (Anne Köftesi) 153
3. 5. 2. 6. Taze Soğanlı Yaz Kapaması 153
3. 5. 2. 7. Güveçte Kuzu Kaburga 154
3. 5. 2. 8. Etli Keşkek 154
3. 5. 2. 9. Patlıcan Kebabı 155
3. 5. 2. 10. Kuzu Etli Kapama 155
3. 5. 2. 11. Tavuklu Kapama 156
3. 5. 2. 12. Etli Lahana Sarma 156
3. 5. 2. 13. Etli Biber, Kabak, Domates, Patlıcan Dolması 157
3. 5. 2. 14. Kıymalı Sebze Orman Kebabı 157
3. 5. 2. 15. Lahana Aşı 158
3. 5. 2. 16. Taze Fasulye 158

3. 5. 3. Kahvaltılık 159
3. 5. 3. 1. Soğan Aşı 159
3. 5. 3. 2. Lapa 159
3. 5. 3. 3. Ekşimikli Biber 159
3. 5. 3. 4. Çılbır 160

3. 5. 3. 5. Papara 160
3. 5. 3. 6. Mücver 161
3. 5. 3. 7. Plaska 161

3. 5 .4. Hamur İşleri 162
3. 5. 4. 1. Pazı, Kuru Yufka 162
3. 5. 4. 2. Tarhanalı Ekmek 162
3. 5. 4. 3. Ekşi Mayalı Ekmek 163
3. 5. 4. 4. Nohutlu Ekmek 163
3. 5. 4. 5. Kus Kus 164
3. 5. 4. 6. Kaymaklı Kırma 164
3. 5. 4. 7. Kaymaklı Dızmana 165
3. 5. 4. 8. Katmer 165
3. 5. 4. 9. Cizleme 166
3. 5. 4. 10. Kesme Kulak 166
3. 5. 4. 11. Peynirli Kulak 166
3. 5. 4. 12. Kıymalı Kuru Yufka Böreği 167
3. 5. 4. 13. Boşnak Mantısı 167
3. 5. 4. 14. Mekik, Pişi 168
3. 5. 4. 15. Cantık 168

3. 5. 5. Turşular 169
3. 5. 5. 1. Yağlı Biber Turşusu 169
3. 5. 5. 2. Patlıcan Turşusu 169
3. 5. 5. 3. Sütlü Biber 170
3. 5. 5. 4. Karışık Turşu 170
3. 5. 5. 5. Kelek, Lahana Turşusu 171
3. 5. 5. 6. Kırmızı Biber 171
3. 5. 5. 7. Salatalık Turşusu 171
3. 5. 5. 8. Domates Turşusu 172
3. 5. 5. 9. Balık Biber Turşusu 172

3. 5. 6. Soslar 173
3. 5. 6. 1. Domates Sosu 173
3. 5. 6. 2. Acı Biber Sosu 173

3. 5. 7. Mezeler 174
3. 5. 7. 1. Kaymaklı Biber 174
3. 5. 7. 2. Piyaz 174
3. 5. 7. 3. Şakşuka 175
3. 5. 7. 4. Manca 175
3. 5. 7. 5. Yoğurtlu Patlıcan- Biber 175

3. 5. 8. Tatlılar 176
3. 5. 8. 1. Aşure 176
3. 5. 8. 2. Revani 176
3. 5. 8. 3. Un Helvası 177
3. 5. 8. 4. İrmik Helvası 177

3. 5. 8. 5. Sütlü, Sütlaç 178
3. 5. 8. 6. Baklava 178
3. 5. 8. 7. Büzme Baklava 179

3. 5. 9. Süt ile Yapılan Ürünler 179
3. 5. 9. 1. Peynir 179
3. 5. 9. 2. Lor 180
3. 5. 9. 3. Ekşimik 180
3. 5. 9. 4. Kaymak 180
3. 5. 9. 5. Tereyağ 181

3. 5. 10. Tarhana Çeşitleri 181
3. 5. 10. 1. Trakya Usülü Tarhana 181
3. 5. 10. 2. Yaş Tarhana 182

SONUÇ 184

KAYNAKÇA 186

EKLER 197

EK 1- KAYNAK KİŞİLERİN LİSTESİ 197

EK 2- FOTOĞRAFLAR 202

EK-3 FOTOĞRAFLARIN KAYNAKÇA BİLGİSİ 216

GİRİŞ

1. Araştırmanın Konusu, Önemi ve Alanı

Tezin konu edindiği bölgede daha önceden halk bilimsel bir çözümleme yapılmamıştır. Yapılacak olan çalışmanın bu konudaki saha araştırmalarına yönelik bir eksiği tamamlayacağı düşünülmektedir. Çalışma, Tekirdağ ili Saray ilçesi köylerinde halk bilimsel inceleme ile o yörenin halkının uyguladıkları âdet ve inanışların tespiti ve geçmişten günümüze kültür değişmeleri bağlamında değerlendirmemiz de hem yol gösterici hem de başka çalışmalara kaynak olacaktır.

2. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırma alanında köylerin arasında belli mesafelerin olmasından dolayı ulaşım noktasında bazı sınırlamalar yapılmıştır. Tüm köylere gidebilmek için uzak mesafede olan köylerde süre olarak daha az kalınmış ve az kişi ile görüşülmüştür. En büyük zorluk pandemiden kaynaklı insanların evlerine alıp konuşmak istememesi ve elbette ki köy hayatı içerisinde yaşlı insanların kalmasından kaynaklı gelen kişiye güvenmemeleri olmuştur. Gelen kişinin dolandırıcı olma korkusu ile genelde görüşmeyi reddetmeleri alan araştırmasını genişletme konusunda ciddi sıkıntı oluşturmuştur. Bu yüzden kaynak kişi konusunda ve verilen veriler doğrultusunda konu sınırlandırılmasına gidilmiştir. Tüm sınırlandırmalara rağmen Saray ilçesisinin 22 köyüne gidilmiş ve 86 kişi ile görüşme gerçekleştirilmiştir.

3. Araştırmanın Amacı

Halk bilimsel inceleme çalışmalarının mihenk taşı insan, insanın zihni ve yaşanmışlıklarıdır. İnsanlar geçmişinden gelen gelenekleri ailelerinden öğrenerek bulunduğu dönemin şartlarına göre entegre etmektedirler. Nesilden nesile kültürel zenginlik aktarımı böylece gerçekleşmiş olur. Bu bağlamda yapılan derleme incelemesi, her bölgeye has çeşitli inanış ve uygulamaları gün yüzüne sunarak insanların aslında ne kadar çok çeşitliliğe ve kültürel zenginliğe sahip olduğunu ortaya çıkarmaktadır. Araştırmanın amacı, Tekirdağ ilinin Saray ilçesi köylerinde yaşayan insanların geleneklerini, göreneklerini, kültürel değerlerini, yaşam tarzlarını

inceleyerek geçmiş ile bugün arasındaki gelişimi, değişimi ve ritüellerini kayıt altına almaktır. Söz konusu çalışma ile Saray ilçesinin köylerindeki insanların kültürel zenginliklerine şahit olarak bu coğrafyadaki geçmiş ile günümüzü, geçiş dönemi ritüellerini, maddi kültür unsurlarını inceleyerek yazılı bir kaynak oluşturmak amaçlanmıştır.

4. Araştırmanın Yöntemi

Roger'dan aktaran Abrahams'a göre; halk bilimi kavramı, geleneklerin birikiminde, bir grubun uygulamalarında ve bu bilgiye sahip olan sosyal birimlerde anlam kazanan bir kavramdır. Halk bilimi üreticiler ve tüketiciler arasında yakın bir bağların bulunduğu bir sosyal grubun bilgelik ve uygulamasından doğan bir birikim süreci olarak ifade edilmektedir (Abrahams, 2019: 49). Halk bilimi içerisinde bilgi aktarımı gerçekleştirilirken içerisinde birçok araştırma metodu kullanılmaktadır. Çalışma alanı içerisinde bulunan köylerde derleme, sahada görüşme ve röportaj yöntemleri seçilmiştir. Ekici'ye göre derleme metodu; belli bir zamanda, belli bir yerde, belli araç ve yöntemleri kullanan halk bilimci veya amatör kişilerce halk bilgisi ürünlerini yaratan, taşıyan, aktaran ve icra eden kişilerden sözlü, yazılı, görsel olarak kaydedilmesi ve maddi ürünlerin toplanması işi olarak ifade etmektedir. Sahada görüşme metodu ise; derleme alanı içersinde derleme yapan kişi tarafından hazırlanan soruları veya görüşme esnasında kendiliğinden doğan soruları kaynak kişiye yöneltilerek hazırlanan metod görüşme ve röportaj olarak tanımlanmaktadır (Ekici, 2020:71). Burada icracı ve anlatıcı bir aradadır. Alan araştırması içerisinde bu yöntemler dışında ayrıca halk bilimi ve geçiş dönemleri üzerine yazılmış ve yayımlanmış tezler, kitaplar ve makaleler gibi yazılı kaynaklara başvurulmuştur.

BİRİNCİ BÖLÜM

1. ARAŞTIRMA ALANININ TANITILMASI

1. 1. Saray İlçesinin Tarihçesi

1. 1. 1. Saray

Saray, Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin Avrupa topraklarında, Tekirdağ ili sınırları dâhilinde, bu vilayetin Karadeniz'e açılan yegâne kapısı olan bir ilçedir. Saray ilinin kuzeyinde Vize, güneyinde Çerkezköy, batısında Çorlu ve doğusunda Çatalca ilçeleri bulunmaktadır. Saray, Istranca (Yıldız) dağlarının güney doğu eteklerinde kurulmuş bir yerleşkedir (Yarcı, 2017: 68). Yarcı'ya göre Saray,

> *" Kanuni Sultan Süleyman devri başlarında Saray, Rumeli Beylerbeyliği'ne bağlı Vize sancağının kazaları arasındadır. Bu kaza, Kanuni'nin 1536'da sadrazamlık makamına getirdiği Ayas Mehmed Paşa'nın bölgede tesis ettiği vakıflar vasıtasıyla gelişmiştir. 1098/1686-1687'de Saray'a bağlı köy sayısı, 11'dir. Yaklaşık 30 yıl sonra, 1719-1752 yılları arasına ait iskan defterlerine göre Saray, Osmanlı'nın Rumeli'deki üç sancağından Vize'nin sekiz kazasından biridir. 19. ve 20. yüzyıllarda Saray bazen nahiye uzun dönem kaza statüsünde yönetilmiştir. Tabî bulunduğu birim ve mülhakatı bakımından hızlı bir değişim göstermiştir."* (Yarcı, 2017: 68).

Bugün, Tekirdağ vilayeti Saray ilçesinde merkeze bağlı 4 mahalle bulunmaktadır; Ayas Paşa, Kemal Paşa, Pazarcık'tır. Saray'ın yerleşim yerlerinin çoğunun adı hiç değişmeden günümüze kadar ulaşmış 22 köyü mevcuttur. Bu köyler: Ayvacık, Bahçedere, Bahçeköy, Beyazköy, Büyükyoncalı, Çayla, Çukuryurt, Demirler, Edirköy, Göçerler, Güngörmez, Kadıköy, Karabürçek, Kavacık, Kurtdere, Küçükyoncalı (Manika-i Sagiyr/Küçük Manika), Osmanlı, Safaalan, Servi, Sinanlı, Sofular ve Yuvalı'dır (Yarcı, 2017: 68).

1. 1. 2. Saray Adının Menşei

Yarcı'ya göre Saray tabiri, Farsça serai ve seray kelimesinden Türkçe'ye geçmiştir. 1660'larda bölgeyi gezen Evliya Çelebi'ye göre, Sultan I. Murad Edirne'yi fethettikten sonra, Saray'da av ve dinlenmek sebebiyle saray yaptırmıştır. Zamanla kasabaya, padişahın sarayına nisbetle bugünkü adı verilmiştir. İşaret edilen Saray çevresinde gelişen iskân yerleriyle birlikte uzun yıllar Kasaba-i Saray-ı Rûm adıyla tanınmıştır (Yarcı, 2017: 68).

Saray kasabasının adı genellikle Osmanlı bürokrasisinde 16. yüzyılda Sadaret mevkine gelmiş ve bölgede çok sayıda hayratı bulunan Ayas Paşa'nın ismiyle anılır. Evliya Çelebi de kasabada bulunan Ayas Paşa hayratından bahsetmektedir. Ancak Saray'ın kuruluşuyla Ayas Paşa Evkafı arasında herhangi bir ilişki kurmamaktadır. Muhtemelen Sultan I. Murad'ın bu havalide yaptırdığı sarayı Ayas Paşa, tamir ve genişleterek yeniden fonksiyon kazandırmış ve civardaki araziyi yerleşime uygun bir hale getirmiş, bu bölgenin bir Osmanlı-Türk yerleşimi olarak kurulmasına ve yerleşim yerinin gelişmesine öncü olmuştur. Dolasıyla resmî kayıtlarda, bu havali, önce Ayas Paşa Karyesi, sonraları Ayas Paşa Nahiyesi, Kasabası ya da Kazası olarak kaydedilmiştir (Yarcı, 2017: 69).

Saray Kazası'nda görev yapmış kadılara gönderilen bazı kayıtlarda Ayas Paşa Kadısı'na yazılı emrine rastlandığı gibi kasaba Ayas Paşa Sarayı Menzili olarak da adlandırılmış ve halkına ise bazı resmî evraklarda Kasaba-i Saray-ı Ayas Paşa Ahalisi denildiği de olmuştur (Yarcı, 2017: 69). Yarıcı'ya göre Saray adı;

> "*Osmanlı mülki teşkilatında, doğrudan Saray veya Saray kelimesini de ihtiva eden isimler altında kurulmuş çok sayıda mülki birim mevcuttur. Önceleri Rumeli Vilayeti Çirmen Sancağı sonra Edirne Vilayeti Vize Sancağına bağlanan Saray; uzun yıllar Vize'ye mülhak bir nahiye ya da kaza olarak yönetildiğinden Saray adını taşıyan diğer mülki birimlerden ayırt edilmek üzere Vize Saray veya Saray-ı Vize adıyla da tanınmıştır. 1918 yılı Ekim ayı başlarında Edirne Vilayetinden Dahiliye Nezareti'ne gönderilen bir yazıyla o tarihte Tekfurdağı Sancağına bağlı Saray kazasının adının Ayas Paşa*

olarak değiştirilmesi teklif edilmiş fakat uygun bulunmamıştır. Saray adı Cumhuriyet döneminde de muhafaza edilmiştir" (Yarcı, 2017: 69).

1. 1. 3. Osmanlı Döneminde Saray Fethi

Osmanlı tahrir kayıtlarına göre Saray, I. Murad zamanında Rumeli fütühatı esnasında 14.yüzyılda Bizans'tan alınmış, 15.-16. yüzyıllarda Rumeli Eyaleti Çirmen Sancağına bağlanmıştır. Saray'ın asıl gelişmesi ve imarı 1536-1539 yılları arasında, Kanuni Sultan Süleyman tarafından sadrazamlık makamına getirilen Ayas Mehmed Paşa zamanında olmuştur (Yarcı, 2017: 74).

1. 2. Saray İlçesinin Coğrafi ve Ekonomik Özellikleri

1. 2. 1. Jeoloji

Trakya, Alp Himalaya kuşağı üzerinde yer almaktadır. Türkiye'nin kuzeyinde yer alan Pontidler tektonik birliğinin kuzeybatı ucunda yer alır. Trakya'nın kuzeyinde Paleozoyik ve mesozoyik yaşlı magmatik ve metamorfik kayaçlardan oluşan Istranca masifi yer alırken, merkezi kısmında Ergene Havzası yer alır. Saray ilçesi kapladığı alan itibariyle; Karadeniz kıyısından, Ergene Havzası'nı oluşturan paralel drenaj özelliği gösteren Kuru Dere, Manika Dere ve Ana Dere'nin yukarı havzası arasında yer alır (Uludağ, 2017: 10). Uludağ'a göre Saray jeolojisi;

"*Saray ilçesi, Istranca (Yıldız Dağları) Dağları metamorfik birimleri ile Ergene havzasının sedimanter serilerinin kesiştiği alanda bulunur. Istranca Masifinin çoğunu Paleozoik yaşta magmatik ve metamorfikler oluşturmaktadır. İlçenin kuzey ve kuzeydoğusu magmatik daha çok da metamorfik birimlerden oluşurken, Ergene Havzası sınırları içinde kalan alanda ise sedimanter birimler ile temsil edilir. Sahanın bu jeolojik özelliği, jeomorflojik gelişim ve topografik şekillenme üzerinde de önemli şekilde belirleyici olmuştur. Istranca dağlarından Ergene Havzası'na geçişte, kalın sedimanter serilerin bulunması ve bunların oluşturduğu geniş ve paralel vadi olukları ile bunların ara yerlerindeki, üzerleri düz yassı sırtlardan oluşan görünüm havzanın başladığının kanıtıdır. Bundan dolayı Saray ilçesinin*

jeolojik özellikleri iki önemli yapısal sürecin sonunda şekillenmiştir. Kuzeyde yer alan Istranca kütlesinin güneydoğu ucunu oluşturan saha kıvrımlı, kristalen metamorfik ve çok sınırlı alanda magmatik birimlerden oluşurken, Ergene Havzası, Istranca masifi ile güneyindeki Biga masifi arasında büyüme ile oluşmuş, Türkiye'deki mevcut 13 çökelme (supsidans) havzasından birisidir" (Uludağ, 2017: 10).

Saray ilçesi sınırlarının Istranca kütlesi içerisinde yer alan bölümünde tanımlanmamış ve normal faylar yer almaktadır. Ancak Saray ilçesinin Marmara Denizi'nden geçen fay hatlarına yakınlığı, ilçede depreme daydalı riskleri arttıran bir durumdur. Son 1000 yıl içerisinde bir çok önemli depreme maruz kalmasına karşın, İstanbul ve yakın dolayının 1509 yılından beri önemli depremle karşılaşmaması, bölgedeki büyük ölçekli deprem riskinin azalması şeklinde değil, Marmara Bölgesinde gerilme depolanması olarak değerlendirilebilir (Uludağ, 2017: 10).

Saray ilçesinin genel jeolojik evrimi ve depremselliğine kısaca değindikten sonra, ilçe sınırları içerisinde yer alan kayaçların oluşum dönemlerine ve yapısal özelliklerine bakmakta fayda vardır. Saray ilçe sınırları içerisinde paleozoikden kuaternere kadar değişik dönemlere ait kayaç grupları mevcuttur. Bu kayaç gruplarının bir çoğu saha içinde mostra verirken bir kısmı ise örtülü halde bulunmaktadır (Uludağ, 2017: 10).

1. 2. 2. Jeomorfoloji

Saray ilçesi, Tekirdağ ilinin Karadeniz'e kıyısı olan tek ilçesidir. Bulunduğu bu coğrafi konumu nedeniyle Saray ilçesi önemli bir noktadır. Uludağ'a göre Saray jeomorfolojisi;

" Trakya'nın kuzeyini oluşturan ve ülkemizdeki masiflerden bir olan paleozoik yaşlı metamorfik birimlerden oluşmuş Istranca kütlesi ile ülkemizin 13 çökelme (subsidans) havzasından bir olan Ergene Havzası içerisinde yer alır. Birbirinden tamamen farklı yapısal özelliklere sahip olan bu jeolojik yapı, Saray ilçesinin jeomorfolojik şekillenmesinde de önemli bir rol oynamıştır. Özellikle ilçeyi drene eden akarsular iki farklı havzaya boşalmaktadır. Bunlardan biri kuzeydeki Karadeniz Havzası olup, havzanın su toplama alanı

az, eğim değerleri fazla ve bunlara ilaveten çoğunluğu ayrışmaya müsait matemorfik kayaçlardan meydana gelmesinden dolayı, akarsular tarafından derin bir şekilde yarılmışlar ve derin vadiler oluşturmuşlardır. Jeolojik yapının ve iklimin bir sonucu olarak ortaya çıkan bu yarılma yamaç hareketlerine de sebebiyet vermektedir. Buna bağlı olarak özellikle vadi yamaçlarını takip eden yol güzergahları boyunca sık sık heyelanlarla ve yamaç yarılmaları ile karşılaşmak mümkündür. Güneydeki Tersiyer yaşlı sübsidans karakterli Ergene Havzası ise, kuzeydeki matemorfik birimlere göre daha az eğilimli ve dalgalı düzlük halindedir" (Uludağ, 2017: 20).

1. 2. 3. Toprak

Saray ilçesi sınırları içinde başlıca dört toprak türü bulunmaktadır. Saray ilçe sınırları içerisinde bulunan bu topraklar, kapladıkları alan büyüklüklüklerine göre; kireçsiz kahverengi orman toprakları, vertisoller, kireçsiz kahverengi topraklar, ve alüvyonlardan oluşmaktadır (Uludağ, 2017: 36).

1.2. 4. İklim

Saray, genel atmosfer dolaşımı bakımından daha çok batılı, kuzey batılı hava kütlelerinden etkilenmektedir. Kış mevsiminde yerleşim yerinde Balkanlar üzerinden gelen hava kütlelerinin etkileri büyüktür. Saray ilçesinde kış mevsiminde tüm Türkiye'de olduğu gibi özellikle kuzeyde etkisini arttıran polar cepheye bağlı alçak basınç merkezi ve Sibirya üzerinde oluşan termik yüksek basınç merkezinin etkisi altına girmektedir. Bu basınç düzeyine bağlı olarak soğuk dönemde Balkanlar ve Karadeniz üzerinden gelen soğuk-kurak, soğuk-nemli hava kütleleri sahada etkili olmaktadır (Gönençgil, 2017: 62). Gönençgil'e göre Saray'ın iklimi;

"Karasallığın etkisi ile Saray ilçesinin özellikle merkez ve güney bölgeleri şiddetli soğukların görüldüğü bir alan olmaktadır. Yaz mevsiminde ise Türkiye genelinde olduğu gibi Basra alçak basıncı ve Azor yüksek basıncı hakimdir. Buna bağlı olarak yağış koşullarından uzaklaşılmakta, kurak koşullar etkili olmaktadır. Ancak ilçenin kuzey kesimlerinde, Güngörmez ve

Bahçeköy hattının gerisinde, Karadeniz'e doğru Karadeniz'in ve dağlık yapının da etkisi ile nispeten daha önemli koşullar görülmektedir. Diğer bir ifadeyle özellikle karasallık ve denizsellik ile yükselti farklılıklarının meydana getirdiği bir etken altında Saray ilçesinin kuzeyi ile güneyi arasında farklı özellikleri görülmektedir" (Gönençgil, 2017: 62).

Gerek dünyada gerek ülkemizde var olan farklı iklim koşulları yüzey şekillerinden doğal bitki örtüsüne, yetiştirilen ürünlerden sosyo-kültürel özelliklere kadar pek çok konuda etkili olduğu bilinmektedir. Bu açıdan bakıldığında Saray ilçesi konumu ve fiziki özellikleri, coğrafi konumunun ona sağladığı şartlara göre kuzeyinde ve güneyinde farklı bütün özelliklerini barındıran bir yapıya sahiptir. Merkezi ve güney bölgeleri daha kurak ve soğuk bir özellik gösterirken, kuzey bölgelerde çok daha ılıman bir karaktere sahip olduğu görülmektedir. Bu farklı yapı, doğal ortam özelliklerini de şekillendirmiş, insan faaliyetlerinin de etkisi ile güney kesimlerinde antropojenik step sahaları gelişirken, kuzey kesimlerde yoğun orman örtüsü ve nemcil türler yaygın hale gelmiştir. Bu durum insanın ekonomik faaliyetlerini de ekilemiş ve şekilendirmiş, kuzey kesimlerde hayvancılık, mantar toplayıcılığı gibi ekonomik faaliyetler gelişmesine etki etmiştir (Gönençgil, 2017: 65).

1.2. 5. Tarımsal Faaliyetler

Saray gerek tabî gerekse beşerî şartlar açısından hemen çoğu tarımsal faliyetler için elverişli bir ilçedir. Saray'ın toplam arazi varlığının yarısından fazlası ekilebilir arazilerden oluşmaktadır. Bunun da önemli bir kısmı tahıllara, %33.8'i ise yağlı tohumlara ayrılmıştır. Meyve ve sebze alanları ile oldukça sınırlıdır. Bitkisel ürünler buğday ve yağlık ayçiçeğidir. İklim, toprak ve diğer tabi şartlar yanı sıra İstanbul gibi büyük bir pazara yakınlık, çevresindeki önemli ulaşım hatlarıyla geniş bir kapsama alanlarıyla Saray'ın konumu ve potansiyeli büyüktür (Şahin, 2017: 265).

Saray sadece Tekirdağ kapsamında değil Trakya genelinde arıcılık da özel ve mühim bir yere sahiptir. Yörenin Flooristik zenginliği, büyük ölçüde bozulmaya uğramamış doğal alanlarının geniş yer tutması özellikle arıcılık için ilçeye üstünlük sağlamaktadır. İlçedeki yağlı tohumlardan özellikle ayçiçeği ve kanolanın arıcılık açısından da avantajları söz konusudur. Arıların sevdiği önemli polen bitkilerinden

olan ayçiçeği, kanolanın yöredeki yetiştiriciliği hem ekolojik açından hem de arıcılık açısından ilçeye ve bölgeye yarar sağlamaktadır. Bu noktada arı için çoğunluğu gezici arıcılardan oluşmaktadır. Elde edilen bal üretimi ve yağlı tohumlular üretimi bir bütün halinde gerçekleşmektedir. Arıcılıktaki yararların yanı sıra yağlı tohumlardan geri kalan sap, gövde ve yaprakları büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık içinde mühim birer yem maddesi niteliğindedir. Bu durum Saray için organik ve iyi tarım uygulamaları kapsamına girmektedir. Saray'da hayvan varlığı ve hayvansal üretimde manda yetiştiriciliği özel ve önemli bir yere sahiptir. Manda varlığı ve mandıra üretim noktasında Saray sadece Tekirdağ ölçeğinde değil tüm Marmara bölgesi kapsamında önemli bir yere sahiptir. Bu açıdan yörede özellikle son yıllarda bu alanda önemli yatırımlar ve teşvikler vukuu bulmuştur. Saray'dan manda yetiştirilmesi ile beraber manda sütünden elde edilen manda yoğurdu, kaymağı veya tereyağının yapılması ve şehir dışına da satış yapılması Saray halkına kazanç sağlamaktadır. Saray'da tarımsal faaliyetler içerisinde son yıllarda dikkat çeken bir alnada mantar toplayıcılığı ve ticareti olmuştur. İlçede hem çok çeşitli ve kaliteli hem de pazar değeri oldukça yüksek mantar potansiyeli, yöre halkına mada yetiştiriciliği gibi büyük bir kazanç sağlamaktadır (Şahin, 2017: 265).

Yöredeki bir başka faaliyetse bağcılıktır. Şahin'e göre Saray'daki bağcılık faaliyeti;

> *"Saray'da bağcılık tüm Trakya bölgesinde olduğu gibi önce Birinci Dünya Savaşı sonrasında milli mücadele ve son olarakta ülkemizce Trakya üzerinden yayılan filoksera ile büyük darbe almıştır. Bitkisel üretimde yonca, silaj mısır, hasıl mısır, yulaf, hayvan pancarı, korunga, şeker pancarı patates, kuru fasülye, nohut, bakla, yeşil mercimek, börülce, bezelye gibi sebzeler yetiştirilmektedir. Saray'da meyve olarak elma, kavun, karpuz armut, ayva, erik, kiraz, dut, çekirdekli üzüm, kayısı, çekirdeksiz üzüm gibi meyveler yetiştirilmektedir. Sarayda sebze olarak salçalık domates, sofralık domates, soğan, patates, sofralık salatalık, turşuluk salatalık, sivri yeşil biber, kırmızı biber, bal kabağı, taze fasülye, beyaz lahana, bakla, patlıcan, kabak, bamya gibi sebzeler yetiştirilmektedir."* (Şahin, 2017: 238).

Toprakları verimli olan Saray'da hemen hemen neredeyse birçok yiyeceklerin yetiştirildiği bilinmektedir.

1.2. 6. Sanayi Faaliyetler

Ekonomik coğrafyanın önemli konularından biri de elbette sanayidir. Sanayi devrimi, kömür ve çeliğin buluşmasıyla başladığı zaman içinde tekstil, metal, ziraat, ulaşım, turizm, ekonomi ve sosyal yaşamdaki yeniliklere dünya tarihinin en önemli dönüm noktalarından biri olmuştur (Doğan, 2017: 270).

Tekirdağ'ın denize açılan tek kapısı olan Saray, sanayi paletleri bakımından maalesef ön plana çıkmayan bir ilçe konumundadır. Çerkezköy'de ve Kapaklı'da bulunan sanayi faaliyetlerinden dolayı Saray bu anlamda geride kalmış bir ilçedir. Saray'da daha çok tarımsal faaliyetler görülmektedir. Bu faaliyetler içerisinde en önemli olan ekonomik faaliyet olarak ormancılık karşımıza çıkmaktadır. Saray ormanları, sanayi sektöründe değerlendirilerek ilçenin ekonomisine fayda sağlamaktadır. Böylece direk toprağa dayalı bir sanayi sektörü ortaya çıkarılırken, ekolojik yönü güçlü, çevresine zarar vermeyen ve çevresinde bilinen bir Saray ilçesi kimliği ile ortaya çıkmaktadır (Doğan, 2017: 271).

> "*Tekirdağ ili madencilik bakımından çok zengin kaynaklara sahip değildir. Tekirdağ ili Saray ilçesi Safaalan köyü sahasında kuvars kumu ve kiremit-tuğla toprağı hammaddeleri yer almaktadır. Ayrıca merkez ilçede 18.000-19.000 tonluk rezervi ile manganez ve işletme ruhsatlı bir adet alüminyum sahası bulunmaktadır. Saray'da çıkarılan kömürler fazla su içerdiğinden açık havada depolanmaya müsait olmayıp kısa sürede tozlanmaktadır. Kükürt içeriği fazla olmamakla beraber stoklama güçlüğü nedeniyle yaygın olarak kullanılmamaktadır. Saray'da çıkarılan kömürlerin en uygun tüketim şeklinin termik santrallerde değerlendirmesi olduğu bilinmektedir. Edirköy arazisindeki bulunan bu linyit yatakları Türkiye kömür işletmeleri tarafından işletilmektedir"* (Doğan, 2017: 273).

1.2. 7. Turizm ve Rekreasyon

İnsanlık tarihinin en önemli yerleşim alanlarından biri olan Trakya bölgesi, Asya kıtasını Avrupa kıtasına bağlayan bir özellik taşımaktadır. Yıllardan beri farklı kültürlerin yaşam alanı olma özelliği taşıyan Trakya bölgesi, zengin tarihi, geçmişine

ait birçok değeri de bünyesinde bulundurmaktadır. Yerleşme tarihi Antik Çağlara kadar dayanan Saray ilçeside bu zenginliklere ev sahipliği yapmaktadır. Saray'ın İlk Çağda olduğu gibi Orta Çağ boyunca da Trakya ile Anadolu arasında bir geçiş hattı üzerinde olma özelliği taşımakta olduğu, İstanbul'a giden su yollarının önemli bir bölümünün Saray üzerinden geçtiği dikkate alındığında Saray ve çevresinde rastlanan doğal mağaralar, turizm faaliyetleri açısından değerlendirebilecek önemli değerler arasında görülmektedir. Yerleşme tarihinin günümüzden 7000 yıl geriye gitti bilinen Saray'ın gerek tarihi gerekse kültürel varlıklarının turizm açısından taşıdığı önem ortadadır (Akova, 2017: 284).

Ayas Paşa Cami; Ayaş Mehmet Paşa tarafından 1525 yılında yaptırılmıştır. Klasik Osmanlı mimari özelliklerini taşımaktadır (Akova, 2017: 285).

Ayas Paşa Hamamı; Sadrazam Ayaz Mehmet Paşa'nın yaptırdığı külliyenin hamamı olmasıyla dikkat çekmektedir. Cami ve hamam ilçede Osmanlı dönemine ait en eski mimari eserler olarak dikkat çekmektedir (Akova, 2017: 288).

Kurtdere Cami; 1893 yılında Sultan Abdülhamit zamanında yapılmış olan cami, saray kaymakamlığının girişimleri sonucu anıt eser olarak tescil ettirildikten sonra 2013 yılında restorasyon çalışmaları başlamış ve 2015 yılında tamamlanıp ibadete açılmıştır (Akova, 2017: 288).

Bizans Su Yolları; Kırklareli'nin Vize ilçesinden itibaren gelen ve Ergene Nehri'nin su kaynaklarından beslenerek akan suların çeşitli maddelerin aşılabilmesi için yapılmış olan kemerli su köprüleri vasıtasıyla İstanbul'a kadar ulaşmasını sağlayan antik su yollarının günümüze kadar varlığını koruyabilmiş kalıntılarından biridir (Akova, 2017: 288).

Tarihi Kemerköprü; Saray ilçesinin bir diğer tarihi değeri ise Edirköy-Karabürçek arasında bulunan tarihi kemer köprüdür. Köprünün yaşatılması ve gelenek kuşaklara aktarılabilmesi için 2013 yılında röleve- restorasyon yapılmıştır (Akova, 2017: 288).

Güneş Kaya; Saray ilçesinin 2 km kadar batısında yer alan Güneş Kaya eski bir yerleşim merkezi olup bu alanda mağaralar ve tarihi kırıntılara sahip olması nedeniyle 1991 tarihinde koruma kapsamına alınmıştır. Tekirdağ'ın da en eski yerleşim merkezinin burası olduğu düşünülmektedir. Yapılan yüzey araştırmalarında

milattan önce 5000-3000 tarihleri arasında yaşanmış olup Kalkolitik çağ buluntularına rastlanmıştır (Akova, 2017: 289).

Güngörmez Mağaraları; Güngörmez karayolunun üçüncü kilometresinden Saray'ın güneyinden geçen Galata Deresi'nin dik yamaçlarında yer alan Güngörmez mağaralarında Kalkolitik Çağ'a ait buluntulara rastlanmıştır (Akova, 2017: 289).

Çamlıkoy (Kastro); İlçe sınırlarının bir bölümünün ıstranca dağlık kütlesini içermesi nedeniyle dinlenme, eğlenme, gezi ve piknik alanları açısından oldukça zengindir. Tekirdağ ilinin Karadeniz'e açılan kapısı niteliğinde sahip olan Saray eski adıyla Kastro yeni adıyla Çamlıkoy olarak isimlendirilen sahil şeridi ile dikkat çekmektedir. Çamlıkoy tatil mekanı olarak hem yerli hem de yabancı turistler tarafından tercih edilmektedir. Çamlıkoy "Tabiat Parkı" statüsünde 18 Nisan 1988 tarihinde koruma altına alınmıştır (Akova, 2017: 291).

Bahçeköy Kayınlı Dere-Sultan Suyu Balaban Alabalık Çiftliği; Saray ilçesine 14 km mesafede olup Laladere piknik alanına 3 km uzaklıkta yer almaktadır. Balabanlı Alabalık Çiftliği, Kıyıköy yolu üzerinde olup ormanla kaplı geniş bir kullanım sahasına sahiptir (Akova, 2017: 300).

Safaalan Korusu Piknik Alanı; Safalan köyüne 1 km mesafede bulunan mesire alanıdır. Piknik alanı günübirlik kullanımlar için uygun olup doğaya uygun masaların ve barbekülerin bulunduğu bir mekan olarak da dikkat çekmektedir (Akova, 2017: 300).

Laladere Mesire Alanı; Osmanlı Devleti zamanında padişahların avlanmak için geldikleri yerlerden biri olan Laladere, padişahların ava giderken lalalarını bıraktığı yer olarak bilinmektedir. Böylece bu mesire alanının adı Laladere olarak kalmıştır. Saray ilçesinin Güngörmez köyü sınırları içinde ve ilçe merkezine 13 km mesafede yer almaktadır. Laladere piknik alanı geniş sahası, ağaç masa ve sandalyeler dahil olmak üzere oturma yerleri olması sebebiyle günübirlik kullanım için ve sivil toplum kuruluşları tarafından düzenlenen özel günler için yapılan organizasyonlara uygundur (Akova, 2017: 300).

Sultanlar Yolu; Sultanlar yolu Kanuni Sultan Süleyman'ın Viyana Seferi sırasında kullandığı güzergahtan ilham alınarak tasarlanmış bir projedir. Viyana'dan İstanbul'a kadar uzanan ve Türkiye'deki bölümü Trakya'dan geçen Sultanlar Yolu projesi ilerleyen süreçte Avrupalı doğa yürüyüşçülerinin de yararlanması düşünerek

hayata geçirilmiştir. Sultanlar Yolu 1529 yılı Birinci Viyana Seferi ve 1683 yılı İkinci Viyana seferleri menzillerini takip eden bir yoldan oluşmaktadır. Bu yol Viyana Simmering'den İstanbul Süleymaniye Cami Topkapı Sarayı'na kadar uzanan 2133 kilometrelik bir güzergaha sahip olup Avusturya, Slovakya, Macaristan, Hırvatistan, Sırbistan, Bulgaristan, Yunanistan ve Türkiye'yi kapsamaktadır (Akova, 2017: 305).

Doğa Yürüşleri; Ayvacık-Kavacık-Güneş Kaya, Kanara-Laladere, Ayvacık-Laladere, Yumurtadere-Laladere, Güngörmez-Laladere, Laladere-Bahçeköy-Safaalan ve Saray-Ayvacık gibi bisiklet ile gerekse yürüyerek kullanılan rotalar bulunmaktadır (Akova, 2017: 306).

Termal Turizm; Jeotermal kaynak suları termik ve kimyasal özelliklerine bağlı olarak elektrik üretiminde, konutların satılmasında, seracılıkta ve tarım alanlarında kullanılabileceği gibi kaplıca ve sağlık turizmi amacıyla da değerlendirilmektedir. Saray'da termal su sondaj çalışmaları Ayazpaşa mahallesi ve Galata Deresi mevkisinde 2015 yılında yapılmış ve yeraltı suyu keşfedilmiştir. Trakya'da jeotermal kaynağa sahip ilk ve tek ilçe olmasına neden olmuştur. Belirlenen jeotermal kaynağın değerlendirme süreci profesyonel şirket tarafından planlanmaktadır. Saray konumu gereği bir taraftan İstanbul'a diğer taraftan Avrupa'ya çok yakın olan bir mevkide yer alması nedeniyle termal turizm konusunda hitap edeceği çevre geniş bir yapıya sahiptir (Akova, 2017: 306).

1. 3. Saray İlçesinin Demografik Yapısı

Beşeri coğrafya konuları arasında dinamik olguların başında yer alan nüfus, şehirlerin gelişimlerinde belirleyici unsurlardan biri olarak ortaya çıkmaktadır. Nüfus belli dönemlerde artış ve azalış göstermektedir. Bunun nedeni yaşanan sosyal, siyasal ve ekonomik olaylardır. Bununla birlikte kırsal ve şehirsel nüfusta yaşanan gelişmeler de bölgelerin ve ülkelerin gelişmişlik durumlarını gösteren kıstaslar olarak bilinmektedir (Doğan, 2017: 138). Doğan'a göre nüfus;

> *"Türkiye'de 1950 yılından sonra başlayan sanayileşme hareketleri tüm yurdumuzda olduğu gibi çalışma sahamızda da nüfus hareketleri açısından önem kazanmıştır. Özellikle kırdan kente göç olayı, Tekirdağ'a yakınlığı ve elverişli yaşam koşullarıyla Saray; nüfus özellikleri bakımından oldukça*

önemli değişimlerin yaşandığı bir yerleşim yeridir. Dünya genelinde II. Dünya Savaşı sonrası hem ekonomik ve hem de sosyo-kültürel açıdan yapısal değişimler yaşanmıştır. 1939-1945 yılları arasında yaşanan II. Dünya Savaşı'nı takiben özellikle 1950 tarihi sanayileşme hareketlerinin ivme kazanmaya başladığı dönemdir. Türkiye'de 1950 sonrası ulaşım imkanlarının da nispeten gelişmesi, nüfusun artmasıyla birlikte kırsal kesimden şehre doğru yaşanan göç hareketleri, farklı sektörlerde üretim sağlayan fabrikaların kurulmaya başlanması gibi sanayileşme hareketlerinde yaşanan hızlı gelişmeler kentleşme olgusunu da beraberinde geliştirmiştir" (Doğan, 2017: 138).

Kentleşme sürecinin doğal bir neticesi olan kentsel nüfusun artması durumu, Türkiye'de çeşitli faktörlerin etkisiyle çok hızlı bir gelişme göstermektedir. Kentler, sosyo-ekonomik yapının daha kapsamlı geliştiği, çeşitli branşlarda uzmanlaşmanın daha ileri gittiği, eğitim, kültür ve sağlık hizmetlerinin hızla geliştiği, sanayi ve teknolojik imkanlar bakımından önde olan merkezlerdir. Bu sebeplerden dolayı ekonomik bakımından imkanları kısıtlı olan kır, insani için daima cazibe merkezleri olmuşlardır. Türkiye'de kırsal nüfusun artış hızında da özellikle kırdan kente göç büyük rol oynamaktadır (Doğan, 2017: 138).

Saray, idari olarak bağlı olduğu Tekirdağ'a 77 km uzaklıkta bir şehir merkezidir. Tarıma ve tekstil sanayine dayalı fabrikaların varlığı, Saray'ı önemli çekim alanlarından biri yapmıştır. Bu bağlamda Cumhuriyet döneminde düzenli sayımlar yapılmaya başlanmıştır (Doğan, 2017: 138).

1. 3. 1. Nüfusun Genel Özellikleri

Doğan'a göre Saray ilinin genel özellikleri;

"*Saray'ın 2 km batısında eski bir yerleşim yeri olan Güneşkaya'da yapılan arkeolojik çalışmalar neticesinde, milattan önce 5000-3000 Kalkolitik Çağa ilişkin buluntulara rastlanmıştır. Buna istinaden yerleşme tarihi milattan önce 5000'lere kadar inen araştırma sahasının nüfusu yaşanan tarihsel, siyasal ve ekonomik olaylarla bağlantılı olarak zaman içinde artış ve azalış göstermiştir. Tarihsel süreç içnde nüfus*

miktarında yaşanan dalgalanmaların en önemli sebebi göçlerdir. Özellikle Bulgaristan, Yunanistan, Romanya ve eski Yugoslavya gibi Balkan ülkelerinden, tüm Trakya'ya olduğu gibi, Saray'a da pek çok göç olmuştur. 1912 tarihinde Balkan Savaşı'nın başlamasıyla birlikte göç hareketi daha artmıştır. Bulgarlar, Yunanlar, Sırplar ve Karadağlılar'ın Makedonya ve Rumeli'nin Müslüman-Türk halkını yok etme veya kovma isteği nedeniyle yaptıkları zulümler, Rumeli'deki Türk ahalinin göç ederek İstanbul'un ve Anadolu'ya gelmesiyle neticelenmiştir" (Doğan, 2017: 138).

1. 4. Saray İlçesinin Köyleri

1. 4. 1. Saray Şehri

Zaman ilerledikçe ulaşım sistemlerinin önemi gittikçe artmıştır. Ulaşım, yerleşmeler arasındaki uzaklığın yegane temeli olup tüm zamanlarda yerleşmelerin oluşum ve gelişiminde önemi artarak devam etmiştir. Saray, bulunduğu konumu itibariyle geçmişten beri bu önemli görevini sürdürmektedir. Nitekim Saray kuruluşundan beri Trakya'nın hayatiyetini borçlu olduğu yolların ortak noktasında devam eden önemli bir misyona sahip olmuştur. Yukarıda da bahsedildiği gibi Saray; İstanbul, Kırklareli ve Tekirdağ illerinin bağlantı sahasında yer almış ve bu yerlerin hareket noktalarından biri olmuştur. Ulaşım temelli bir başka değer olan su yolları açısından da Saray, Vize'den başlayarak İstanbul'a kadar giden ve Yıldız Dağları'nın sularını İstanbul'a taşıyan bir şehir olmuş ve su yollarının önemli bir kısmı Saray topraklarından geçmiştir. Saray şehrinin ön plana çıkmasını sağlayan önemli işlevlerinin başında ulaşım hizmetleri gelmektedir (Bayartan, 2017: 160).

1. 4. 2. Ayvacık

Saray şehrine 7 km uzaklıkta bulunan Ayvacık köyü, Güngörmez ve Kavacık köylerinin arasında yer alır. 1878 yılında Bulgaristan'ın Şumnu şehrinden gelen göçmenler tarafından kurulmuş olduğu bilinse de Ayvacık köyünün varlığı 16. yüzyılana ait tahrir defterinde belgelenmiştir. Bu tarihlerden beri Saray çevresinde bulunan köyler arasında yer almıştır (Bayartan, 2017: 170).

1. 4. 3. Bahçedere

Sinanlı, Beyazköy ve Göçerler köyleri arasında kalan Bahçedere köyü, Saray şehrine 17 km uzaklıkta olup ilçenin güneybatısında kalmaktadır. 1893 yılında Balkanlardan gelen göçmenler tarafından kurulmuştur. Köyde günümüzde idari ve dini hizmetler yer almakta olup kırsal ekonomi hakimdir. Köyde ayrıca bir adet at harası bulunmaktadır (Bayartan, 2017: 172).

1. 4. 4. Beyazköy

Yoğun bir yerleşmeye sahne olan köyün Saray'a uzaklığı 23 km'dir. Ergene ilçesinin Ahimehmet mahallesine 4 km mesafede yer almaktadır. Beyazköy aynı zamanda Osmanlı, Bahçedere ve Göçerler'e komşudur. Gelişmeye müsait olan köy 6360 sayılı Büyük Şehir Kanunu'nda belirtilen değişiklikten önce belediye idi. Dolasıyla Beyazköy, fonksiyonel açıdan idari hizmetlere nispeten geliştiği köydür. Bir adet sağlık ocağı ile sağlık hizmetleri, bir adet ilköğretim okulu ile eğitim hizmetleri, iki adet camisi ile dini hizmetler verilmektedir. Beyazköy, ekonomik fonksiyon açısından değerlendirildiğinde diğer köylere göre ekonomik hizmetlerdeki çeşitliliği dikkat çekicidir. Ayrıca mahallede haftalık kurulan bir halk pazarının bulunması, ekonomik açıdan önemlidir. Saray ilçesinin Göçerler köyü ile birlikte otoyola yakın iki yerleşmeden biridir. Fakat Beyazköy'ün otoyola olan bağlantısı ve Ergene ilçesine ait sanayi kuruluşlarının yakın olması köyün gelişmesinde büyük rol oynamıştır (Bayartan, 2017: 174).

1. 4. 5. Çayla

Kurtdere, Çukuryurt, Büyükyoncalı köyleri ile güneybatısında Kapaklı ilçesinin Karlı köyüyle komşudur. Saray köyleri içinde merkeze yakın köylerden birisi olup Saray şehrine 5 km uzaklıktadır. Köyde okul olmamasına rağmen okuma yazma oranı yüksektir. Zira bu konuda 1927 yılında açılan 3 yıllık köy okulunun büyük bir katkısı olduğu bilinmektedir. 1878 Osmanlı-Rus savaşından sonra Bulgaristan'dan

gelen göçmenler tarafından daha önce burada bir çiftliğin yerine kurulmuş ve gelişmiştir (Bayartan, 2017: 176).

1. 4. 6. Çukuryurt

Bugün Edirne-Saray yolu üzerinde bulunan Çukuryurt, 1876 yılı Osmanlı-Rus Savaş'ından sonra yine Bulgaristan'dan gelen göçmenler tarafından Ergene Nehri kenarında kurulmuştur. Çukuryurt köyü, ilçenin takriben ortasında bulunmakta ve Saray şehrine uzaklığı 3 km olup şehre en yakın köyüdür. Şehre olan yakınlığı nedeniyle gelişmiş ve nispeten daha planlı bir yerleşme olup köyde bir adet ilköğretim okulu mevcuttur (Bayartan, 2017: 179).

1. 4. 7. Demirler

İlçe sınırlarının kuzeybatısında yer alan Kadıköy, Sinanlı, Kurtdere, Yuvalı köyleriyle çevrilidir. Daha önce küçük bir kırsal yerleşme olarak kurulan Demirler, Osmanlı-Rus Harbi'nden sonra Bulgaristan ve Kırım'dan gelen göçmenlerle birlikte bu dönemden itibaren gelişmeye başlamıştır. Saray şehrine 15 km uzaklıkta olan köy, yol boyu yerleşmelere iyi bir örnek teşkil etmektedir. Başta ekonomik olmak üzere çeşitli nedenlerle yakın tarihte yaşanan göçlerden dolayı nüfusu büyük oranda düşmüştür. Bunun yanısıra nüfusunun aşırı göç etmesinden dolayı mevcut okul kapanmış olup, eğitim Saray şehrinin yakınlığından dolayı şehirde yapılmaktadır (Bayartan, 2017: 181).

1. 4. 8. Edirköy

Saray ilçesinin ortasında kuzey sınırına yakın bir alanda yer alan köyün şehre olan uzaklığı 5 km'dir. Bugün köyün kuzeydoğusunda Kavacık güneyinde Saray şehri ve Çukuryurt, güneybatısında Karabürçek ve Yuvalı köyleri, kuzeyinde ise Kırklareli ili bulunmaktadır. Saray köyleri içinde Kırklareli ili sınırına en yakın olan köydür. Fonksiyonel açıdan değerlendirildiğinde sağlık hizmetlerinin verildiği bir adet sağlık ocağı mevcut olup personel yokluğundan dolayı bir süredir kapalı durumdadır. Aynı

şekilde kapalı okul mevcuttur. Bununla birlikte dini hizmetler açısından değerlendirilebilecek bir adet cami mevcuttur (Bayartan, 2017: 183).

1. 4. 9. Göçerler

Göçerler köyü yol boyu olarak gelişen bir yerleşme olup Saray ilçesinin güneydoğu sınırında yer almaktadır. Merkeze olan uzaklığı 25 km olan köy, kuzeybatı güneydoğu yönünde uzanmış bir şekilde gelişimini sürdürmektedir. Köy plan şekli itibariyle iki parça şeklinde izlenim vermekte, bununla birlikte köy halkı kendince aşağıköy, orta ve yukarı köy olarak bir adlandırma yapmıştır. Şüphesiz bu tesadüf değildir. Zira nüfusun buradaki dağılışıda kökene göredir. Saray'ın köylerinden Bahçedere, Beyazköy ile Ergene ilçesinin Ahi Mehmet ve Bakırca köyleri ve Kapaklı ilçesinin Uzunacı köyü ile çevrelenmiştir. Saray ilçesinin Beyazköy'ü ile birlikte otoyola yakın iki yerleşmeden biridir. Köy ilköğretim okulu, sağlık ocağı ve camisi ile hizmet vermektedir. Eski bir yerleşme olan Göçerler'e ait bilgiye 15. ve 16. yüzyıllara ait tahrir defterlerinde rastlanmaktadır. Bu dönemde Göçerler, bir mezra olarak geçmektedir. Zaman içerisinde bir Muhacir köyüdür (Bayartan, 2017: 184).

1. 4. 10. Büyükyoncalı

Saray ilçesinin en büyük köyü olan Büyükyoncalı Osmanlı–Rus savaşından sonra Kırım tarafından göç eden nüfus tarafından kurulmuştur. Köy, ilçenin güney kısmında Kapaklı ilçesine doğru bulunan çıkıntıda bulunmaktadır. Çevresinde Çayla, Küçükyoncalı köyleri yer almaktadır. Kapaklı ilçe sınırında olma hasebiyle Kapaklı ilçesinin Karlı köyü, Bahçeağıl köyleri ile Kapaklı şehrine yakın mesafededir. Saray'a 7 km uzaklıkta bulunan köy, Beyazköy'de olduğu gibi 6360 sayılı Büyükşehir kanununda belirtilen değişiklikten önce belediye idi. Bu açıdan değerlendirildiğinde yoğun bir yerleşmenin varlığı dikkat çekmektedir. Nüfusun büyük bir kısmı çevre ilçelerde yer alan sanayi bölgelerindeki fabrikalarda çalışmaktadır (Bayartan, 2017: 188).

1. 4. 11. Kadıköy

Saray ilçesi sınırlarının kuzey batı ucunda, bulunan Sofular köyünden hemen önce yer almaktadır. Doğusunda Sofular, Batısında Demirler köyü, güneyinde Osmanlı ve Sinanlı köyleri, Kuzeyinde ise Kırklareli ili bulunmaktadır. Saray şehrine uzaklığı 20 km olan köyde bir adet okul, bir adet sağlık ocağı ve bir adet cami bulunmaktadır. 1877-1878 Osmanlı Rus Harbi'nden sonra Bulgaristan'dan gelen göçmenler tarafından kurulmuştur (Bayartan, 2017: 190).

1. 4. 12. Karabürçek

Saray şehrine 13 km mesafede bulunan köyün güneyinde Yuvalı doğusunda Edirköy ve batısında Demirler köyleri, kuzeyinde Kırklareli ili bulunmaktadır. Köyde bir un değirmeni ve bir de at çiftliği mevcuttur (Bayartan, 2017: 193).

1. 4. 13. Kurtdere

Edirne Saray yolu üzerinde bulunan Kurtdere köyü merkeze 11 km uzaklıkta olup doğusunda Sinanlı, batısında ise Çukuryurt ve Çayla köyleri, kuzeyde Demirler ve Yuvalı köyleri ile çevrilidir. Güneydoğuya doğru Kapaklı ilçesinin Karlı köyüne bağlantılı yol kavşağındadır. Köyde sağlık hizmetlerininin verildiği bir adet sağlık ocağı mevcuttur. Çevre köylerden ortaöğretim eğitimi almak üzere taşımalı eğitim sistemine dayalı olarak köye gelen öğrencilerin okuduğu bir adet ilköğretim okulu mevcuttur. Yerleşme 1877-1878 tarihli Osmanlı Rus Harbi sonrasında Bulgaristan'dan göç edenler tarafından kurulmuştur. Köyde Osmanlı Sultanı II. Abdülhamid Han dönemine ait harap halde bir cami bulunmaktadır. Bunun yanısıra dini hizmetlerin yerine getirildiği bir adet daha cami vardır. PTT acentesinin varlığı da ayrıca köyde fonksiyonel açıdan bir çeşitlilik katmaktadır (Bayartan, 2017: 194).

1. 4. 14. Küçükyoncalı

Saray şehrine yakın yerleşmeler arasında bulunan Küçükyoncalı köyü merkeze 5 km uzaklıktadır. Safaalan Deresi kenarında Bulgaristan'dan gelen göçmenler tarafından kurulmuştur. Güneybatısında Büyükyoncalı, kuzeydoğusunda Safaalan köyü bulmakta ve güneyde ise Kapaklı ilçesiyle sınırlıdır. Yaklaşık 5 km mesafede bulunan Büyükyoncalı köyü ile aynı adı taşıyan köyün eski adı Manika-i Kebir olan ve Büyükyoncalı köyüyle birleşik olarak geçmektedir. Köyde eğitim hizmetlerinin verildiği bir okul ve sağlık hizmetlerinin verildiği bir sağlık ocağı bulunmaktadır (Bayartan, 2017: 196).

1. 4. 16. Kavacık

Saray şehrine yakın olan köylerden biri olan Kavacık Köyü, merkeze 7 km uzaklıktadır. Ergene Nehrinin kenarında kurulmuş, eski bir yerleşmedir. 1840 tarihli temettuat defterlerine göre bir gayr-ı müslim yerleşmesi olarak kayıtlıdır. 1923 yılında yapılan mübadeleyle Selanik'ten gelen göçmenlerin yerleştiği bir yerleşme olmuştur (Bayartan, 2017: 198).

1. 4. 17. Osmanlı

Saray ilçesinin batı sınırında Beyazköy ve Sofular köylerinin ortasında kalan Osmanlı köyü, Saray şehrine 30 km uzaklıkta bulunmaktadır. Batısında Ergene ilçesinin Pınarbaşı köyü bulunmaktadır. Köyde bir adet itfaiye ve sağlık ocağı bulunmaktadır. Ayrıca bir adet cami yer almaktadır (Bayartan, 2017: 200).

1. 4. 18. Sofular

İlçenin kuzeybatı ucunda yeralan köyün merkeze uzaklığı 25 km'dir. Güneyinde Osmanlı köyü ile Ergene ilçesinin Pınarbaşı köyü, kuzeydoğusunda Kadıköy köyü kuzeyinde Kırklareli ili bulunmaktadır. Köyün bize Bizans dönemine dayanan bir geçmişinin olduğu rivayet edilmektedir. Henüz kesin bir kayda rastlanılmamıştır fakat köyde bulunan mezar taşları 16. yüzyıla ait bir yerleşmenin

varlığı söz konusudur. Bununla birlikte 1909 yılı Dahiliye Nezareti'ne gönderilen yazıda Feyzi'ye karyesi olarak Rumeli muhacirleri tarafından kurulduğuna dair bilgi yer almaktadır (Bayartan, 2017: 202).

1. 4. 19. Sinanlı

Yuvalı Deresinin her iki yakasında iki parça haline gelmiş bir köydür. Kuzeybatı-güneydoğu yönlerine doğru gelişen bu iki kısmın güneydoğusundaki Edirne Saray yoluyla sınırlanmıştır. Bu yol üzerinde bulunan Bahçedere, Kurtdere ve Çukuryurt köyleriyle Saray şehrine bu yol vasıtasıyla gitmektedir. Köyün güney batısı Bahçedere, kuzey doğusunda Kurtdere, köyünün güneydoğusunda Kapaklı ilçesi yer almaktadır (Bayartan, 2017: 204).

1. 4. 20. Güngörmez

Saray ve Bahçeköy arasında kalan Güngörmez köyü Saray şehrine olan uzaklığı 9 km'dir. 1877 Osmanlı-Rus savaşından sonra Bulgaristan'dan gelen göçmenler tarafından kurulmuştur. Köyün hemen yanında 1990'lı yıllarda kurulmuş olan ve Sıla Sanatçı Evleri olarak bilinen yer, site tarzında geniş bir alan üzerinde inşa edilmiştir (Bayartan, 2017: 207).

1. 4. 21. Safaalan

Saray şehrine 17 km uzaklıkta bulunan köy eski İstanbul- Kırklareli yolu üzeri kuruluşu kurulmuş olup ilçenin fonksiyonel açıdan gelişmiş köylerinden biridir. Köyün yakınında yeni kurulmuş olan ve köye bitişik olarak bulunan Sincap Evler tatil sitesi mevcuttur. Turizm hizmetleri açısından gelişme imkan vasıtaları barındırdığından kısa vadede büyüme gösterecek bir köydür. Ayrıca İstanbul ili sınırına en yakın köy olarakta bilinmektedir (Bayartan, 2017: 208).

1. 4. 22. Yuvalı

Saray şehrine 9 km uzaklıkta bulunan köyün kuzeyinde Karabürçek, batısında Demirler ve doğusunda Saray şehri vardır. Osmanlı arşiv belgelerinde, 15.

ve 16. yüzyıl tahrir kayıtlarında ve 20. yüzyıl başlarında adı aynı şekilde geçmektedir. 1913-1914 yıllarında Edirne vilayeti mülki teşkilatının değiştirilmesi üzerine Saray kazasına bağlanmıştır. Mübadele döneminde Batı Trakya'dan gelenlerden bir kısmı burada yerleşmişlerdir. Günümüzde sağlık hizmetlerinin verildiği bir adet sağlık ocağı mevcut olup ayrıca eğitim hizmetlerinin verildiği bir adet ilkokul bulunmaktadır (Bayartan, 2017: 210).

1. 4. 23. Bahçeköy

Eski adı Sultanbahçe olan köy, Saray ilçesinin Karadeniz'e doğru uzanan kısmın en uçtaki tek yerleşmesidir. 93 Harbi olarak anılan Osmanlı-Rus savaşı (1877-1878) sonrası Bulgaristan'dan gelen göçmenler tarafından kurulmuştur. Yol boyu yerleşmelere örnek teşkil edecek şekilde gelişen köyün Saray şehrine uzaklığı 16 km'dir. Temelde kırsal ekonominin hakim olduğu köyde muhtarlıkla birlikte bir adet cami bulunmakta olup idari ve dini hizmetlerin verildiği bir köydür. Konumu ve doğal ortamı ekoturizm açısından değerlendirilebilecek bir özelliğe sahip olan Bahçeköy, turizm fonksiyonuyla bu açıdan Saray'a bir değer katmaktadır. Tekirdağ ilinin Karadeniz'e tek kıyısının yer aldığı köyde, Çamlıköy sahili de yine bu köyün sınırları içinde yer almaktadır. Bu açıdan köy Saray için olduğu kadar Tekirdağ ili için de önem taşımaktadır (Bayartan, 2017: 212).

İKİNCİ BÖLÜM

2. GEÇİŞ DÖNEMLERİ (DOĞUM, EVLİLİK, ÖLÜM)

İnsanoğlu, biyolojik ve kültürel olarak bazı değişimler geçirir. Kişinin yaşantısı süresince meydana gelen bu değişimler halk biliminde "Geçiş dönemleri" olarak akdedilmektedir (Özcan, 2016: 1). Bu dönemler doğum, evlenme ve ölümdür. Her bir geçiş dönemi bünyesi alt bölümlere ve basamaklara ayrılır. Her alt bölümün ve basamakların çevresinde birçok inanç, âdet, töre, tören, ayin, dinsel ve büyüsel işlemler kümelenmektedir. Söz konusu geçiş süreçleri, etkileşim içinde oldukları kültürün beklentilerine ve kalıplarına uygun bir biçimde gelişmektedir. Böylece kişinin hedefi, geçiş dönemindeki yeni durumunu belirlemek, kutsamak, kutlamak ve zararlı durumlardan korumaktır. Çünkü insan bu dönemlerde güçsüz ve zararlı etkilere karşı müsait bir konumdadır. Geçiş dönemleri içerisinde yer alan işlemler ve uygulamalar ülkenin, yörenin ya da toplumun geleneksel kültürünün ana bölümlerinden birini oluşturmaktadırlar (Örnek, 2014 :183).

Hanko'ya göre; geçiş ritüellerinin üç özelliğe sahip olduğunu ve bu ritüellerin kişi merkezli, tekrarı olmayan türden ve tahmin edilebilir olduğunu ifade etmektedir (Hanko, 2015:203). Abalı ise folklor ürünlerinin canlı birer varlık olduğunu, her dönem ve ortama göre farklı özelliklerde kendini gösteren bu ürünlerin ait olduğu toplum kültürünün bir parçası olduğunu açıklamaktadır (Abalı, 2015:227).

Başçetinçelik'e göre; insanlar yaşamları süresinde çeşitli ve farklı dönemler geçirdiğini ve bu dönemlerin geçiş dönemi adı ile anıldığını ifade etmektedir. Bu dönemleri, bireyin en duyarlı geçişi olarak kabul etmektedir. Dönemler içerisinde birtakım âdet, gelenek, dinsel ve büyüsel işlemler, törenler olduğunu belirtmektedir (Başçetinçelik, 1998:36).

Her geçiş dönemi ve uygulamaları, insanları yeni bir yaşam süreci ve dönem içerisine hazırlama, geçişini kolay kılma gayesi oluşturmaktadır (Özcan, 2016: 1). Geçiş dönemleriyle alakalı olan uygulamalar ve pratikler eski Türk inanç sisteminin birer kalıntısı ve esintisidir. İnsanlar bu geçiş dönemlerine bağlı pratiklerin, inanmaların ve uygulamaların eski geleneklerden geldiğini bilmektedir. Birçoğu ritüelliğini kaybetmiş Türk inanç kalıntılarının âdet, gelenek ismi çatısında devam

ettiğini göstermektedir (Artun, 2015: 152). Aslında dönemler, âdetler birbirine entegre olmuş, bulunduğu coğrafyanın inanışları ve uygulamaları ile geçiş dönemlerini çeşitlendirip zenginleştirmiştir. Bakıldığında geçiş dönemleri disiplinlerarası bir bakışı ve işlevselliği gözler önüne sunmaktadır. Bu bağlamda ele aldığımızda insanoğlu için bu üç dönemin bir gelenek aktarıcısı olarak karşımıza çıktığını söylemek gerekir.

2. 1. DOĞUM

Kültürel kimliğin bir parçası, geçiş dönemi âdetlerinin ilk halkası olan doğum ritüelinde, bir bölgeden ötekine değişebilen farklılıklar ve ayrıntılar mevcuttur (Yeşil 2014:132). Hayatın başlangıcı kabul edilen doğum, toplum tarafından her zaman mühim bir durum ve mutluluk verici bir olay olarak karşılanmaktadır.

Doğum; aileyi, akrabaları, eşi dostu daima sevindiren bir geçiş dönemidir. Dünya'ya yeni birey getirme arzusu evlenen her insanda mevcuttur. Toplum içerisinde evlenen herkesten aileyi çoğaltması beklenmektedir. Doğum sadece ailedeki sayıyı arttırmakla kalmaz, aynı zamanda akraba sayısını arttırarak bir güç simgesi halini alır. Bu da ailenin ve soyun kalabalıklaşması, dayanağın ve nüfuzun artması anlamına gelmektedir. Toplumda yaygın olan, "Çocuk ailede ocağı tüttürür" sözü de toplumun bu konudaki değer yargısını açığa vurmaktadır (Akalın, 2019:16). Bu minvalde toplumda soyun devam etmesi için çocuk sahibi olmak önemlidir.

Geleneksel aile yapısında, evlendikten sonra eve girerken kucağına çocuk vermek, evli çiftin yatağında çocuk yatırmak veya gelin arabasını oyuncak ile süslemek çocuk sahibi olunması gerektiğine ve beklendiğine bir kanıt oluşturmaktadır (Eroğlu, 2020: 260). Toplumda söylenmiş olan bazı atasözleri de doğum ve çocuk sahibi olmak ile ilgili toplumun yaklaşımını açıkça ortaya koyar. "Çocuklu ev pazar, çocuksuz ev mezar", "Çocuksuz kadın meyvesiz ağaç gibidir", "Çocuk evin meyvesidir" gibi örnekler doğum ile ilgili düşünce yapısının topluma yansımasıdır (Artun, 2008:134). Çocuk sahibi olmak geleneksel ve toplumsal beklentiler dışında İslami değerler açısından da önemlidir. Peygamber Efendimiz Hz. Muhammed'in "...evleniniz, çoğalınız. Çünkü ben kıyamet gününde sizin çokluğunuzla iftihar edeceğim." hadisi toplumda çocuk sahibi olmakla ilgili düşünceleri yönlendiren önemli etkenlerden biridir (Yıldızoğlu, 2019:122). Anne ve kadın olmak bu bakış açısı

üzerine kazanılır ve her evli kadından bu rolü üstlenmesi ve gerçekleştirmesi beklenir (Elmacı, 2002: 334). Böylece doğum yapan her kadının toplum içinde saygınlığı artarken, aile içindeki yeri de sağlamlaşmış olur (Örnek, 2014 :184).

Türk toplumlarında doğum olayına bakıldığında Türkler doğuma kutsallık atfetmektedir. Toplumda çoğalmak için Umay'a[1] dua edilmesi ve doğum gerçekleştiğinde çocuğu her türlü zararlı durumlardan koruma görevinin Umay'a verilmesi bunun kanıtıdır. Umay'a verilen bu görev yörede devam ederken Türklerin İslam dinini kabul etmesi ile koruma ve çoğalma görevinin Umay'dan Fadime anamıza[2] dönüştüğü bilinmektedir (Kalafat, 2006: 120).

Toplum içerisinde çocuk sahibi olmanın ne kadar önemli ve mutluluk verici olduğu ifade edilmektedir. Lakin toplum içerisinde her zaman evlenen çift çocuk sahibi olamamaktadır. Bu durum herkes tarafından istenmeyen bir hadisedir. Çocuk olmadığı zaman ilk kusur kadında aranmaktadır. Yeni evlenen çifte çevreleri ve akrabaları tarafından "Çocuk yok mu, çocuğunuz olmuyor mu, sıkıntı sende mi, kısır mısın" gibi sorular sorularak bir baskı oluşturulmaktadır. Çocuğu olmayan kısır olarak anılan kadın, doğuramadığı için çevresindekiler tarafından küçümsenir ve bu eşine de sirayet etmektedir. Erkek de aynı biçimde çevresi tarafından küçümsendiğinde toplumsal ve ruhsal eziklik hissetmektedir.

---

[1]Umay; Mitolojik anlatılarda "Kadın Tanrıçalar" bereket Tanrısı olarak görülmüştür. Çocuk, bereket, şans, sağlık için dualar ve ritüeller onlara yapılmıştır.Tek Tanrılı dinlerde bu durum yardımcı iye olarak da anılmaktadır. Burada görevleri bereket ve doğurganlıktan sorumludur. Türk mitolojik sisteminde yardımcı iyeler vardır. Bunlardan biri olan Umay Ana'dır. Umay, doğum yapan kadınların ve çocukların yardımcısı, koruyucu ana iyesidir. Mitolojik metinlerde koruyuculuk, şifa vericilik ve bereket mesajlarıya bir Tanrıça motifinin varlığı ile dikkat çeker. Birçok kültürde ve dillerde Umay farklı isimlerle anılmaktadır. Ayrıca Altay inancında tek bir yaratıcı "Tengri" vardır. Tengri'nin yarımcıları Umay, Yuma, Kayra Han gibi kutsal figürlerden Tanrı ve Tanrıça olarak bahsedilir. Doğurganlıktan sorumlu yardımcı iyenin bir dişi olduğuna inanılan "Umay Ana" dır. Katanov tarafından kaydedilen bir efsaneye göre; "İki kutsal kayın vardır. Bir erkek bir kadın, bu iki kayın başlangıçta babamız Ülgen, anamız Imay'dan doğduğumuz zaman ortaya çıkarlar şeklinde bahsedilir. Bkz, Eroğlu (2020, 4).

[2] Fadime Ana; Türk kültürünün İslamiyet öncesi devirlerinde koruyucu ana iyesi Umay'ken İslamiyet sonrası bu durum zayıflayarak yerini Fatma Ana inancına bırakmaya başlamıştır. Mitolojik devirlerden uzaklaşmamız ve dinî temayüllerin bunda etkisi olduğu aşikârdır. Insanlar daha somut, gerçek hayattan izler taşıyan bir koruyucu ana fikrine sarılmayı yeğlemektedir. Umay Ana mitolojik bir karakterken Fatma Ana, Hz. Fatma'nın kutsal kişiliğinin koruyucu ve yüceltici değerlerle örülmüş bir yansımasıdır. Fatma Ana peygamber kızı olması yanında dinin yüce değerlerini taşımasıyıla insanların gönüllerinde, gözlerinde göksel bir karakter imajı çizmektedir. Her iki karakterde halk inanışındaki yeri, yücelikleri, ve onlara atfedilen "koruyuculuk" vasıflarıdır. Bazı bölgelerde hala ikisi de birlikte anılmaktadır. Özellike doğumlarda "Benim elim değil, Fatma/Umay Ana'nın eli" diyerek yardım istenmektedir. Bkz, Eroğlu (2020, 7).

Örnek'in de dediği gibi insan hayatının kırılma noktalarından biri olan doğumun, insan yararına, olumlu bir şekilde gelişebilmesi için birtakım inanmaları ve pratikleri bulunmaktadır (Örnek, 2014: 184). Bu pratikler ve uygulamalar günümüzde de sürmektedir. Yeni nesil bir yönden âdetlere uyarken diğer yönden de dönemin getirmiş olduğu tıp biliminin faydalarından yararlanmaktadır (Artun, 2015: 154). İşte bu yüzden çocuğu olmayan evli çift ve çevresi çare aramak zorunda kalmakta ve belli başlı uygulamalara ve pratiklere başvurmaktadırlar.

Doğumun içerisinde yer alan âdetler ve uygulamalar büyük önem arz eder. Morfolojik özellikleri bakımından doğum; doğum ritüeli öncesi uygulanan gelenekler ve inanışlar, doğum esnası uygulanan gelenek ve inanışlar, doğum sonrası uygulanan gelenek ve inanışlar şeklinde üç çerçevede değerlendirilir (Artun, 2015:154).

2. 1. 1. Doğum Ritüeli Öncesi Uygulanan Gelenekler ve İnançlar

Yaşamın başlangıç noktası olarak doğum, içerisinde yoğun bir şekilde âdetlerin ve inanmanın uygulandığı bir dönemdir. Bu âdet ve uygulamaların kadının gebe kalma sürecinden başlayarak, doğuma kadar geçen süreyi kapsaması ve birçok âdeti, inanmayı geleneğe göre uyarlaması beklenmektedir (Artun, 2015: 154). Doğumdaki bazı inançlar ve gelenekler, hamile kadını daha doğum öncesinden âdetlere uymaya, çocuk olması için gereken işlemleri yapmaya hazırlamaktadır (Yıldızoğlu, 2019: 122).

Kadın, hamileliğini öğrendiği zamandan itibaren psikolojik ve fiziksel olarak değişim sürecine girmektedir. En mühimi anne karnındaki bebeği ve kendini sakıncalı durumlardan korumaktır. Ağır işte çalışmamak, beslenmesine dikkat etmek, ağır kaldırmamak gibi durumlara dikkat etmek durumunda kalmaktadır. Çevresindeki kişiler ona bu süreçte yardım etmektedir (Salih, 2019:27).

2. 1. 1. 1. Gebelikten Korunma/Gebeliği Sonlandırma

Toplumlar içerisinde gebe kalmak ve çocuk sahibi olmak için çaba harcayan kadın olduğu gibi gebelikten kaçınan veya istediği zaman çocuk sahibi olmayı tercih eden kadınlar da bulunmaktadır. Psikolojik, fiziksel veya ekonomik sebeplerden dolayı çocuk yapmak istenilmemektedir (Başçetinçelik, 2009: 49-51).

Toplumumuzda kalabalık, nüfuzlu bir aile olunmak istense de evli bireyler bakabilecekleri kadar çocuk sahibi olmayı tercih etmektedir. Aksi bir durum yaşandığında geleneksel veya tıbbi yöntemler kullanmaktadır. Anadolu topraklarının pek çok yerinde geleneksel pratiklere başvurulmaktadır (Akbulut, 2002:4). Kadınların genel olarak iş yükünün ve sorumluklarının ağır olması, ilk doğumun zor geçmesi, sürekli kız evlat doğurması gibi sebeplerden dolayı kadınlar gebelikten kendince pratik ve uygulamalar ile korunmaktadırlar. Kendi yöntemleri ile gebelikten korunan kadınların olduğu gibi "Allah verdi. Yapacak bir şey yok." diyenler de mevcuttur. Çalışmada, yaşayan halkın gebe kalmamak için kendince uyguladığı pratikler şu şekildedir;

Devletin verdiği korunma hapını gizli içerdik. (KK44, KK46)

Bir başka yaptığımız şey rahme ilişkiden önce sabunu fitil gibi yapıp koyardık. (KK5, KK7)

Aspirin tozunu içerdik.(KK22)

Ebe gümeci otunu rahime konurdu. (KK1O)

Sürekli ağır işlerde çalışılırdı. (KK15)

Kızan olmasın diye bacakları yukarı dikerdik. (KK14)

Korunmak diye bir şeycik yoktu.(KK16)

Allah verirdi ve bir şey yapmazdık.(KK20)

İlişkiden sonra hemen sabunla rahim yıkardık.(KK50)

Herif çocuk istedimi yapardın. (KK58)

Ailenin kalabalık olması, yokluğun fazla olması durumundan dolayı çocuğun istenmediği durumlar ortaya çıkmaktadır. Eğer kadın birkaç tane kız çocuğu doğurduysa kadından bir erkek çocuğu doğurması istenmesinde kadın gebeliği sonlandırmak istemektedir. Kadınların hamileliği sonlandırmak için yaptığı bazı uygulamalar şunlardır;

Babaeski'de bir yaşlı kadın vardı. Bu kadına kızanlara çare bulan kadın, düşüren kadın derdik. Kızanı düşürmek için ona giderdik. O bizi yere yatırıp karnımızı ebele[3] *çekerek, bağırsağımızı koparana kadar bastırırdı. Ben orada nişanlandım*[4] *ve*

[3] Yukarıdan aşağıya doğru

[4] Kanama olması

kızan düştü. (KK5, KK7)

Her sene kızan oluyor diye tavuk tüyünün sivri yerini rahime sokardık. (KK5, KK7)

Kaz tüyünü rahime sokup çocuğu düşürürlermiş. (KK11)

Evvelden kızan düşsün diye saman balyası kaldırırdık.(KK14)

Çocuk düşsün diye rakı içilirdi. (KK15)

Hamile kadın kına içermiş. (KK31)

Çocuk düşsün diye eşek bokunu kaynatıp buharına oturtulurmuş. (KK32)

Evvelden düşürme yoktu. Allah'tan korkardık. Ama kızanı istemeyenleri yüksek bir yerden atlatırlardı. (KK33)

Düşürme diye bir şey yoktu, günahtı. (KK39, KK40, KK77, KK78, KK90)

Çocuğu düşürmek için damın kirişlerine tutunup kendimizi silkerdik[5]*. (KK44, KK46, KK48)*

Gripin içilir, tarlada hayvan koşturulurdu. (KK53, KK55)

Karına sert bir şekilde bastırarak çocuk düşürülürdü. (KK53)

Yüksekçe bir yerden atlanır, ağır kaldırılırdı. (KK68, KK69, KK70)

Çocuk düşsün diye yüklüğe uzanırdık. (KK82)

Tarlada çok çalışır, taligalarla[6] *çok gezerdik. (KK81)*

Maydonoz suyu içerdik.(KK34)

Kınayı özeyip[7] *içerdik.(KK42)*

Soğan kabuğu kaynatıp içilirdi. (KK20)

Yapılan derlemelerde kaynak kişilerden alınan ifadelerde görüldüğü üzere daha öncesinde kadınlar tarafından denenmiş ve işe yararlılığı kabul edilmiş pratikleri ve uygulamaları kadınlar gebeliklerini sonlandırmak için denemiştir. Kadınların gebeliklerini sonlandırma sebepleri aile yapısına göre değişim göstermektedir. Kimi kadın tekrar kız çocuğu dünyaya getireceği düşüncesi yüzünden kimi kadın ise bir bebek dünyaya getirmek istememesinden çeşitli pratiklere ve uygulama yollarına başvurmuştur.

[5] Sallandırmak

[6] At arabası

[7] Sulandırmak, su ile inceltmek

2. 1. 1. 2. Kısırlığı Giderme/Gebe Kalma

Erkek tarafı oğluna eş, kadın ararken belli kriterlere dikkat eder. En önemli kriterler kadının çalışkan ve doğurgan olmasıdır. Türkiye'de kadının toplumda saygınlık kazanabilmesi için çocuk doğurması gerekmektedir (Sönmez, 2019:19). Kadın, çocuk sahibi olarak değerini kazanamazsa toplumda kısır, zürriyetsiz, kör ocak, sonsuz, meyvesiz ağaç, ermelik, tutuk muamelesi görmektedir (Artun, 2015: 155).

Evlenen çiftlerin hemen çocuk sahibi olması çevrenin en büyük beklentisidir. Çocuğun olmadığı durumlarda öncelikle bu durumun sorumluluğu kadına yüklenmektedir (Yıldızoğlu, 2019: 122). Çocuğu olmayan kısır kadın çevresi tarafından aşağılanmakta ve horlanmaktadır. Kendisini toplum içerisinde dışlanmış hissetmektedir. Bu sebepten dolayı kadın, gebe kalmak, çocuk doğurmak için kendince çarelere ve yollara başvurmaktadır. Bu çareler toplumda aynı olmakla beraber farklılık da göstermektedir (Örnek, 2014: 185). Kadına yapılan uygulamaların veya sağaltmaların sonuçsuz kaldığı durumlarda bu sorumluluk erkeğe geçmektedir (Yıldızoğlu, 2019: 122).

Çalışma alanı içerisinde bulunan Saray'ın köylerinde genel olarak çocuğu olmayan kişiye kısır denilmektedir. Saray köylerinde evlendikten birkaç ay sonra gebelik görülmezse bir sorun olduğu düşünülüp geleneksel sağaltmalara başvurulur. Geleneksel sağaltma dışında bölgede dinsel ve büyüsel sağaltmalara başvuranlar ve nadir de olsa tıbbî sağaltmaya başvuranlar bulunmaktadır. Kısırlığın tedavisi için kaynak kişiler tarafından verilen ifadelerde kadınların yaptığı uygulama ve pratikleri şöyle sıralayabiliriz;

Kızanı olamayana evvelden kısır denirdi. (KK1, KK4, KK6, KK7, KK8, KK9,KK11, KK12, KK13, KK17, KK20, KK21, KK22, KK23, KK31, KK32, KK33, KK34, KK38, KK39, KK40, KK44, KK47, KK48, KK50, KK52, KK53, KK54, KK55, KK60, KK61, KK57, KK58, KK64, KK65, KK77, KK78, KK80)

Annemin günlerinde kısır denirdi. (KK14)

Kısırlık pek yoktu. Biz sağmaldık.[8]*(KK7)*

Gebe kalmaya o senden değil o yelle borandan gelme derlerdi. Büyükler

[8] Doğurgan

görünüyon[9] mu diyerekten sorarlardı. Evvelden hamile kalmak için tohum koymak[10] yoktu. (K14)

Tohumlama eskiden yapılmazdı.(KK32)

Eskiden çocuğu olmayan pek yoktu. Çok nadir kısır olanlar vardı. Kör cahillikten herkesin beş altı çocuğu olurdu. Kısır olan kadına sağmalık bunu panayıra satmaya götürcez derlerdi, kadını kısır ineğe benzetirlerdi. (KK5)

Çocuğu olmayan kadına tohumu yok derlerdi. (KK14, KK15)

Evvelden kısırlık olmazdı. Aydınlığı gören çıkardı.[11] (KK20)

Bölge yerleşkesinde yaşayan kadınların önceden doktora gidip doğum için muayene olmaları toplumda ayıp ve günah olarak bilinmektedir. Toplumun algısından dolayı inceleme alanında hastaneye gitme durumuna pek rastlanmamaktadır. Doktora giden kadınlar çok nadir olsada elbette vardır.

Çorlu'da doktora giderdik o bize hangi zamanda çocuk olabileceğini söylerdi. Onu dinlerdik bizde. (KK8,KK9)

Yöredeki halkın hastaneye gitmemesi, kendi içlerinde çeşitli pratikler ve uygulamalar gerçekleştirmesine sebep olmuştur. Kaynak kişilerin verdiği geleneksel sağaltma pratikleri şu şekildedir;

İlişkiden önce sabun rendelenip hap gibi yapılıp rahime konurdu. (KK32)

Kızanı olsun diye beline bardak vururlardı[12].(KK39, KK44, KK46, KK61, KK65, KK81, KK82, KK83, KK84)

Eskiden toparlak[13] şeker vardı. Halvet öncesinde iki üç tane alıp onu rahme koyardık. Şekerin kenarları kırık gibi olduğundan çok zorlanırdık. (KK44, KK46)

Kadının beline topraktan yapılan çölmek vurulurdu. (KK68, KK69, KK70)

Çocuğu olmayan kadın, doğumda bebekten sonra gelen sonun üstüne otururdu. (KK53, KK54)

Kızan[14] olmadığında biz hocaya gitmezdik. Doktor da yoktu. Kocakarılar

---

[9] Âdet olmak

[10] Tüp bebek

[11] Doğum yapmak

[12] Kadının beline, bel boşluğuna pamuk konur ve bir kibrit yakılır. Kibritin ısısı küçük cam şişe, çay bardağı veya su bardağı içerisine verildikten sonra bardaklar teker teker pamuğun üzerine yerleştirilmektedir. Bu şekilde deri bardak içerisinde şişmektedir.

[13] Yuvarlak

[14] Çocuk, evlat

eskiden kızan olsun diye rahme acı biber sürün derlerdi. Rahim kızışınca çocuk olurmuş. (KK5, KK6, KK7, KK8)

Toplum içerisinde bazen de kısırlığı gidermek için dinsel ve büyüsel sağaltma yöntemleri de uygulamıştır. Kaynak kişilerin ifadeleri şunlardır;

Kızan olsun diye hocaya gidilir boy muskası alınırdı. Boy muskası hocanın dediği süre kadar takılırdı. Bir tek banyo yapılırken çıkarılırdı. (KK61)

Kızanı olmayan hocaya giderdi evvelden. O bize suyun içinde dualar okurdu.(KK34, KK81, KK82, KK83)

Çocuğu olmayana zürriyetsiz derlerdi. Kızan olsun diye hocaya gider muska yazdırırdık. (K10)

Toplumda kadınlar tarafından uygulanan kısırlığı giderme pratiklerinden sonra hamile kalan kadın için mühim olan diğer unsur bebeğin anne karnında tutunmasıdır. Yaşam koşulları gereği kadının ağır işlerde çalışması, aileden gelen genetik durum, hamilelik sürecenin zor geçmesi gibi durumlar yüzünden bazen çocuk rahim duvarında duramaz ve kadın düşük yapar. Bu durumu yaşayan kadınlar belli çareler aramaktadır. Bu çarelerden biri, gebeliğinin başlangıcından itibaren kadının kendini fazla yormamaya çalışmasıdır. Toplumumuzda gebe kadın korunup kollanır ve hamilelik sürecince gebe kadına özen gösterilmektedir. Kadının daha önce doğan çocuğu veya çocukları yaşamamışsa bu kez hamileliğin başlangıcı ile birlikte birtakım dinsel ve büyüsel uygulamalara başvurmaktadır (Başçetinçelik, 2009:49-51) Kaynak kişilerin bu konu hakkındaki görüşleri şu şekildedir;

Eğer kızan anne karnında durmuyorsa kızanı saklayamadın derlerdi. Ekiden yeleklerle, hırkalarla gebe olduğumuzu saklar kimseciklere demezdik. Hem ayıptı hem de ağrı dağılır, bebek durmaz, rahimden akar[15] gider derlerdi. (KK5, KK6, KK7, KK9)

Çocuğu karnında durmayan kadın hocaya gider boya mahlesi[16] yaptırırdı. Çocuk anne karnında o vakit dururdu. (KK21)

2. 1. 1. 3. Aşerme/ Bebeğin Güzel Olması İçin Yapılan Uygulamalar

Halk arasında aşerme olarak bilinen bu kelimenin aslı "aş yerme" şeklindedir.

[15] Bebeğin düşmesi
[16] Muska

Aşerme, hamile kadının hamileliğinin belli dönemlerinde görülen bir durumdur. Aşerme, kadının yiyecek ve içecek şeylerden tiksinmesidir. Hamile kadının o yiyeceğe ve içeceğe karşı midesi hassalaşır ve tiksinir. Boratav'dan aktaran Artuna'a göre; beğenmemek, kötülemek manasındaki aş yermek halk arasında mana değiştirerek aksi bir anlam kazanmıştır. Aşerme, hamile kadının yiyeceklerden tiksinmesi değil kimi yiyecekleri canının çekmesi, onların tadına bakmak istemesi manasına gelmiştir (Artun, 2015:164).

Aşerme, fizyolojik bakımdan kadının bünyesindeki bazı maddelerin eksikliğini gidermek amacıyla yenilir ya da içilirken, öte yandan bilinç altında yatan düşüncelerin etkisiyle de ortaya çıkmaktadır (Örnek, 2014:187).

Hamile kadın aşerdiğinde istediğini yemezse bazı olumsuzlukların olacağı düşünülmektedir. Bebeğin vücudunda aşerdiği gıdanın lekesinin kalacağı inancı toplumda hakimdir. Halk hikâyelerinde ve destanlarda aşerme konusu geçmektedir (İnan, 1992:6). Aşerme döneminde gebe kadını en çok etkileyen halk inanışı, kadının yediği yiyeceklerin doğacak çocuğun cinsiyetinde ve karakterinde belirleyeceği önemli bir nokta olmasıdır. Aşerme tıp biliminde şu şekilde açıklanmaktadır: Gebelik sürecinde kadının bazal metabolizması artarak hipofiz ve tiroit hormonları bozulur. Bunların neticesinde gebe kadının psikolojik durumu değişmektedir. Gebe bu süre zarfında aşermeye başlamaktadır. Bu durum bazen üç aylık dönem sonuna kadar sürmekte veyahut bazı anne adaylarında doğuma kadar devam da etmektedir (Başar, 1972:37).

Kadının aşermesi ile ilgili farklı uygulama ve inanma mevcuttur. Hamile kadın imkanlarının olmamasından dolayı her aşerdiği yiyecekleri yiyememektedir. Çevresindeki insanlarda bunun için bazı uygulamalar yapmaktadır. Hatta hamile kadının yediklerinden, içtiklerinden ve söylediklerinden dolayı çocuğun güzel ve çirkin olacağı inancına dair de bazı uygulamalar mevcuttur. Çalışma içerisinde kaynak kişilerin verdiği bilgiler doğrultusunda hamile kadının aşermemesi ve bebeğin güzel olması için uyguladığı pratikler şu şekildedir;

Aşermeye yüreğime ferahlık geldi denirdi. (KK14)

Aşermesin ve kusmasın diye tavuk yalağında[17] *elmayı yıkayıp gizlice ebe*

[17] Hayvanların yemek ve su içtiği kap

kadına yedirirlerdi. (KK10)

Aşerme olmasın diye hayvan yalağında gebe görmeden onu yıkarlardı ve onu gebeye yedirirlerdi. (KK14)

Aşermeyelim, kusmayalım diye doktor hap verirdi. (KK20)

Ekmek ayvasını aşerip yerdik. Daha sonra ebe kadın yanağına ayva çekirdeği koyardı ki çocuk çukur yanaklı[18] *olsun. (KK10)*

Araştırma alanı içerisinde aşerme dışında kadın, bebeğin güzel olması için bazı pratik ve uygulamalara başvurur. Kaynak kişilerin vermiş olduğu ifadeler şu şekildedir;

Alay gelini almaya gelirken gelin perde arkasından un eleği ile camdan bakar ki çocukları güzel olsun. (KK5, KK6, KK7)

Kızanı hissetmeye başlayınca saçlı olsun diyerekten sürekli "kel olman kızanım kel olman" deyin derdi büyükler. (KK20)

Çilek yendiğinde çocuk güzel ve akıllı olur derlerdi. Bunun için çilek yerdik. Adamlara aşeriyoz derdik(KK21)

Gebe kadın, kimseye demeden saklı zeytin, üzüm gibi bir şey yerse gamzesi, beni olurmuş çocuğun. (KK32)

Çocuk gününde doğmazsa kıllı/tüylü olurdu. Bu yüzden gününde doğsun diye dikkat edilirdi. (KK53, KK54)

Canımız muşmula çekerdi. Muşmula yiyenin çocuğu da kıllı olur derlerdi.(KK33)

Bebek doğarken pembe kan gelince ebe çocuğun olacak ve güzel olacak derdi. (KK33)

Görüldüğü gibi kaynak kişilerin vermiş olduğu bilgiler doğrultusunda hamile olan kadın aşermesin diye hayvan yalağında herhangi bir meyve yıkanıp habersizce hamile kadına yedirilmektedir. Hamile olan kadınlar aşerme döneminde bebeğinin güzel olacağı düşüncesi sebebiyle yediklerine ve içtiklerine dikkat etmenin yanı sıra bazı uygulamalar da gerçekleştirmiştir. Hatta hamile kadınların bebeğinin çirkin olmaması için kaçındığı bazı uygulamaların da olduğu gözlenmektedir.

[18] Gamzeli

2. 1. 1. 4. Bebeğin Cinsiyet Tayini

Hamilelik sırasında mühim olan diğer bir nokta da doğacak çocuğun cinsiyeti konusudur. Anne ve babanın bağlı olduğu ailenin, topluluğun ya da toplumun isteği ebeveynlerin erkek ya da kız çocuğu istemesinin dışında önemli bir olgudur. Erkeğin geleneksel kültürde üstünlüğü düşünüldüğünde ilk çocuğun erkek olması beklenmektedir.

Toplumda doğacak çocuğun cinsiyeti belirleyeceği düşünülen birtakım inançlar vardır. Bu inançlar nesilden nesile aktarılarak etkilerini sürdürmektedirler (Örnek, 2014:189-190). Geleneksel kültürün hakim olduğu yörelerde aile veya çevrenin cinsiyet konusundaki istekleri annede baskı oluşturmaktadır. Ebeveynler için özellikle de anne tarafından cinsiyet önemli olmasada çevredeki baskıdan dolayı hamile kadın erkek çocuk olması için pratiklere ve uygulamaya başvurmaktadır. Kız evladın daha hayırlı olduğu düşünülsede erkek çocuğu isteği algısı toplum içinde daha ağır basmaktadır. "Kız el aşıdır, elin ocağını tüttürür" söylemi de bu algıyı desteklemektedir (Artun, 2015 :166).

Çalışma yapılan köylerde genelde ilk evladın erkek olması, nesli devam ettirecek bir erkek çocuğu doğurma isteği genel yargının aksine çok da hakim olmadığı görülmüştür. Allah'tan sağlıklı bir evlat istenmektedir. Genel olarak tüm köylerde kız çocuğu erkek çocuğu ayrımı yapılmadığı gözlenmiştir. Bölgede cinsiyet belirlemede uygulanan pratikler şu şekildedir;

Ebe kadının karnı sivriyse oğlan, kadının poposu(kalçası) büyükse kız olacak denirdi. (KK10)

Ekşi yerse kız, tatlı yerse çocuk olacak derlerdi. (KK53, KK54, KK55)

Hamile kadının tepesinden tuz atarak cinsiyeti anlaşılırdı. Eğer tuzu fark ederse erkek, fark etmezse kız olurmuş. Yüzüne güzellik çökerse erkek, yüzü çirkinleşirse kız olurmuş çünkü kız çocuğu annenin güzelliğini alırmış. Bu yüzden de annenin yüzü çirkinleşirmiş. (KK11)

Bir kişi yüzüğü ipten geçirerek bir bardağın üstünde tutar. Eğer yüzük ileri-geri gidip gelirse çocuk erkek, yuvarlak bir şekilde dönerse kız olurmuş. (KK12)

Kız-erkek olduğunu doğunca anlardık. (KK21, KK22, KK44, KK46)

Sağ tarafın daha iriyse kız, sol tarafın iriyse çocuk[19] olurmuş. (KK32)

Sol doluysa kız, sağ doluysa çocuk olurdu. (KK33)

Allah ne verirdiyse o olurdu. (KK39)

Doktor erkek çocuğunun olması için belli günleri söylerdi.(KK55)

2. 1. 1. 5. Hamile Kadının Kaçınması Gerekenler

Anne karnındaki çocuğu olumlu ya da olumsuz yönde etkileyeceğine inanılan birtakım eylemler bulunmaktadır. Bunlardan kaçınmak, bunları yerine getirmek isteği ya da korkusu annenin benliğini sarmaktadır. Hamile kadın çocuğu etkileyecek olumsuz durumlardan kaçınmak istemektedir. Bu kaçınmalar sadece gebe kadını değil çevresindeki kişileri de ilgilendirmektedir. Bu kaçınmaların temelinde, anne ile karnındaki çocuğun arasında sıkı bir yazgı birliği, bir özdeşlik olduğu tasarımı yatmakta ve giderek grubun benimsediği ve uyguladığı birer kaçınma kalıbı durumuna gelmektedir (Örnek, 2014:192).

Gebe kadın kimi davranışlarının doğacak çocuğu olumlu ya da olumsuz etkileyeceğine inanmaktadır. Çocuğun sakat, hayırsız ve çirkin gibi olumsuz özelliklere sahip olmaması için gebe kadının bazı davranışlara dikkat etmesi ve kaçınması istenmektedir. Çocuğun güzel ve iyi huylara sahip olması için gebenin bazı yiyecekleri yemesi veya yememesi istenmektedir. Kadının buna uyması ve kabul etmesi beklenmektedir (Başçetinçelik, 2009:61). İnceleme alanında hamile kadının kaçınması gerekenler ile ilgili kaynak kişilerin ifadeleri şunlardır;

Ağrısının dağılmaması ve düşük yapmamak için hamile kadın kimseye hamile olduğunu söylemezdi. (KK5, KK6, KK7, KK14, KK21, KK32, KK39, KK44, KK46, KK48, KK50)

Son zamanlarına doğru kadın, bakırları omuzlarına alıp çeşmeden suyu almaya giderdi çocuk aşağıya insin, doğum kolaylaşsın diye.[20](KK53)

Geceleri ıssız yere gitmezdi. (KK57, KK58)

Evden biri hiçbir kediyi vurmaz, öldürmezdi. Eğer kediyi öldürürse çocuk sakat olurdu. (KK5, KK7)

---

[19] Erkek evlat

[20] Doğum kanalına girmesi

2. 1. 2. Doğum Esnasında Uygulanan Gelenekler ve İnançlar

Doğurma anı geçiş dönemlerinin ilki ve en dramatik noktasıdır. Doğum biyolojik bir olayın gerçekleştiği önemli bir husustur. Hamile kadın çevresinde doğum esnasındaki güçlükleri gidermek ve doğumu kolaylaştırmak için bir takım uygulama ve inanç oluşmaktadır. Çocuğun güzel olması, gelişinin kolay olması, anneyle çocuğa zarar gelmemesi için birtakım yollara ve çarelere başvurulmaktadır (Örnek, 2014:194-195).

Çalışmanın bu kısmında, doğumun rahat ve kolay geçebilmesi ve bebeğin sağlıklı doğması için doğum anında yapılan çeşitli uygulamalara değinilmektedir.

2. 1. 2. 1. Doğum Hazırlığı

Sancısı tutan bir kadın evvelden çevredeki kişilere sancısını söylememektedir. Sancısını söylediği zaman hamile kadının doğum ağrısının dağılacağına inanılmaktadır. Sancılan kadın için ebeye[21] haber verilmektedir. Ebe gelir ve doğum için hazırlık yapmaktadır. Buradaki hazırlıkların amacı bebeğin ve annesinin sağlıklı olması, doğumun rahat ve kolay geçmesi için yapılmaktadır.

İnceleme alanındaki tespitlere göre yapılan doğum hazırlıkları şu şekildedir;

Ateşe su koyup kaynatırım, lengeri hazır ederim, peşgir[22], nişamba ayarlarım. (KK14, KK15, KK5, KK6, KK7)

Esmer doğan çocuk için; melekler onu kula[23] topraktan yapıyorlar derlerdi. (KK14, KK16)

Hastaneye gitmek doktora kendini göstermek ayıptı o yüzden köy ebesi doğum yaptırırdı.(KK5, KK6, KK7, KK10, KK14, KK21, KK32, KK42, KK44, KK81, KK53, KK20, KK33)

Hastaneye başkasının aracı ile gitmek istemedim. Yolda olurda doğurursam elin adamın yanında ayıp diye evde doğurmak istedim. Onun için suyumu, çarşafımı, sabunumu, peşgirimi hazır ettim.(K53)

---

[21] Yaşlı insancık, koca karı

[22] Havlu

[23] Killi toprak

2. 1. 2. 2. Doğumda Kullanılan Malzemeler

Doğum esnasında ebe ve ev hanesinde ebeye yardımda bulunan kişi doğumu yaptırmak için şu malzemeleri ister;

Kaynak su[24](KK11)

Lengeri[25](KK14)

Tekne[26](KK7)

İp, makas, bıçak, jilet (KK14, KK15)

Yağ, sabunlu su (KK20)

2. 1. 2. 3. Doğum Kolaylaştırmak İçin Yapılan Pratikler

Doğumun nasıl geçeceği bir belirsizliktir. Anne ve bebek sağlıklı olacak mı, doğum kolay geçecek mi gibi sorular doğum yapacak kadında ve akrabalarında kaygı, stres oluşturmaktadır. Kaygı içerisinde olan insanlar doğumun kolay ve sağlıklı geçmesi için tıp bilimi dışında başka inanışlara ve uygulamalara yönelmektedirler (Eroğlu, 2020: 265). Doğum sırasında tehlikeli durumların yaşanmaması ve karşılaşılmaması için önceden önemli sayılan türbe, evliya ve yatır ziyareti yapılmaktadır (Kalafat, 2006:132).

En yaygın inanılan "Meryem Ana[27]"ya da "Fatma Ana" olarak bilinen bir bitki, bir tabak su içine konulmaktadır (Boratav, 2016:171). "Eriha gülü"[28] denilen bu bitki büyüyüp genişlerken kadının bitkiyi izlemesi, böylece rahminin de aynı şekilde genişleyeceği söylenmektedir (Çoban, 2015:116). Araştırma alanında doğumun kolay geçmesi için uygulanan pratikler şu şekildedir;

Doğum esnasında doğum kolay olsun diye ebe suyun içine Fatma anamızın eli diye bir ot ya da bir eşya gibi bir şey koyardı. Böylece rahim kolay açılırdı. (KK7)

---

[24] Sıcak su

[25] Leğen

[26] Sert leğen

[27] Meryem ana Fatma ana otu; Bu otun bir tas suyun içne konulduğunda doğum sürecini kolaylaştıracağına, bebeğin su akışı gibi kolay geleceğine, hacet kapılarının açılacağına inanılmaktadır. Hem Hristiyanlar hem de Müslümanlar için önemli bir bitkidir. Bu bitki doğurganlığı temsil etmesinin nedeni kendi kendine çoğalabilmesidir. Bkz, Şen, Kaya (2021,225).

[28] Fatma Ana ya da Meryem Ana otu

Kuran ve dokut[29] okurdular. (KK5, KK8)

Doğum zorsa ebe doğurtamam der hastaneye Çorlu'ya gönderirdi. (KK10)

Kolay olması kızanın hızlı gelmesi için rahme yağ sürülürdü. (KK20)

Ön ebe ve arka ebe olurdu. Arka ebe sırttan tutardı, ön ebe karna bastırırdı doğum kolay olsun diye. (KK33)

Gebe kadının ağzına pamuk tıkarlardı nefessiz kalsın, doğumu hızlı ve kolay olsun diye. (KK53, KK54)

Doğum kolay olsun diye doğum esnasında bacakların arasına bir teneke koyarlar, içine kor atarlar ki sıcaklık vursun doğum kolaylansın, kanı şıldır şıldır[30] aksın diye. (KK33)

Araştırma alanı içerisinde görüşülen kaynak kişilerin vermiş olduğu ifadeler doğrultusunda uygulanan bu pratik ve uygulamalar annenin doğumunda yararlı olduğu, anneyi rahatlattığı ve doğumu kolaylaştırdığı belirtilmiştir. Bazı yerlerde hala uygulamaların ve pratiklerin büyükler tarafından devam ettirildiği gözlemlenmiştir.

2. 1. 2. 4. Doğum Anı

Herkesin endişeli ve heyecanla beklediği karmaşık duyguların yoğun olduğu andır. Doğum anı bir risk taşımaktadır. Bu risklerden bazıları; annenin kanamasının çok olması, bebeğin kordona dolanıp nefessiz kalması, bebeğin rahime inmemiş olması ve bebeğin ters gelmesi gibi durumlardır. Burada doğumu yaptıran kişinin işinin ehli olması anne ve bebek sağlığı için mühimdir. Doğum anı ile ilgili kaynak kişilerin vermiş olduğu ifadeler şunlardır;

D*oktor bilmezdik. Orak zamanı tarlaya gittim abum demiş bunun kılığına bakılmıyor[31] diye benim vaktimden anlamış[32]. Eve geldik ve ben ezana kadar çocuğu doğurdum. Kızanın kolları sakat anacım hepten idiş idiş[33] yapa yapa, çapa kaza kaza iki büklüm olurduk kızanda yapışık kalırdı karnımda. Komşumuzun köpeği kediyi boğmaya çalışırken adam kediyi silahla vurmuş. Niçe düşünmemiş ki ben gebeyim. O*

[29] Dualar
[30] Hızlı hızlı, çabuk
[31] Doğum yakın
[32] Hâl, duruş
[33] İş

kediyi ölüdürünce benim kızanda sakat oldu. (KK7)

Ebe doğuma giderken söylemezdi. Doğumda anne, kaynana, büyükler olurdu. Ebeye yardımcı olanlar ve dua okuyanlar olurdu. (KK5, KK6, KK7)

Nefessiz kalan çocuğa kaynak su dökerlerdi. Sonra çocuk bellenirdi.[34](KK11)

Zor doğum olunca kadında yankı[35] yapardı ve kuruya kalınca[36] zor olurdu doğum (KK14)

Yaşlı nene rahmimi yağlardı. Ellerini sabunlar ve elini rahme sokardı. Eğer kızan kuruya kaldıysa beni sırtına alır biraz sallar sonra çüdürürdü.[37](KK32, KK33)

Elin adamının yanında doğum olur ayıplanırım diye doktora gitmezdik. Bu yüzden eve ebe çağırırdık.(KK53)

Doğum anında ebe çocuğun kafasını hızlı çekmeye çalışır. Çocuk hemen rahimden çıksın anne rahatlasın diye. Ebe evde doğumda çocuğun kafasını çekmekten kafası yumurta gibi olmuştu. (KK54)

Ebe bir iğne yapardı ağrı hafiflesin diye. Sonra karnıma bastırır resmen çiğnerdi beni. Divana çekyata silkip dururdu. Evde doğum pek nafileydi.[38](KK44)

Ebenin yaptığı iğneyi kaynatması gerekirmiş. Kaynatmadan yapılan iğne abulamda mikrop yaptı her bir yanı şişmişti. (KK46)

Önceden öyle hamileyim diyemezdik ayıptı ve doğum sancımı diyemezdim ağrım dağılır diye. Kaynanam kız çocuk doğarsa süpürgeci geldi, erkek çocuk doğarsa asker geldi derdi kolu komşuya. (KK48)

Teneke leğenin üstüne oturtup doğumu yaptım. Diğer kızanda bez üzerinde yaptım doğumu. (KK53)

Kaynak kişilerin vermiş olduğu ifadelerde genel olarak köy yerlerinin hastaneye uzak olmasından dolayı kadınların evde doğum yaptığı tespit edilmiştir. Evde doğum yapan kadınlar içerisinde az da olsa hastanede erkek doktora doğum yaptırmak istememesi fikri de yer almaktadır.

---

[34] Sarmak
[35] Ateş
[36] Doğum öncesi gelen sudan sonra hemen çocuğun doğmaması
[37] Oturmak
[38] Zor

2. 1. 3. Doğum Sonrası Uygulanan Gelenekler ve İnançlar

Geleneksellik içeren toplumlarda doğum sonrasına büyük önem verilmektedir. Bu dönemde yeni doğum yapmış kadını ve çocuğunu çevreden gelebilecek her türlü zararlı etkilerden korumak için birtakım tedbirler alınmaktadır (Örnek, 2014: 176).

Çocuğun doğumundan kırkı çıkıncaya kadar geçen süre anne ve bebeği için önem arz etmektedir (Kalafat, 2006:142). Sağlıklı bir doğumun gerçekleşmesinden sonra anne ve bebek hala tehlike altındadırlar. Türk dünyası ve kültüründe doğum sonrasıyla alakalı pratikler ve uygulamalar vardır (Eroğlu, 2020:267).

Çalışmanın bu kısmında, doğum sonrası uygulanan çeşitli uygulamalara değinilmektedir.

2. 1. 3. 1. Göbek Bağı İnancı

Doğum sonrasında çocuğun göbeği birtakım işlemlerden geçirilmektedir. Çocuğun geleceğini, ilerdeki uğraşını ve işini etkileyeceği inancıyla göbek bağı gelişi güzel atılmamaktadır (Örnek, 2014:197).

Toplum içerisinde bebeğin sonu için gösterilen saygı, göbek bağı için de gösterilmektedir. Sokağa atılıp hayvanlara verilmemesi bu saygıyı kanıtlamaktadır. Çocuğu kötülüklerden, nazardan korumak için göbek bağını bir beze sarıp yatağına, yastığının altına koymaktadırlar. Buna çocuğun uykuluğu denmektedir (Boratav, 2016:174).

Kaynak kişilerin göbek bağı inancı ile ilgili görüşleri şu şekildedir;

Camiye atılırsa dinine düşkün, okula atılırsa öğretmen olurdu. (KK4, KK5, KK7, KK8, KK9, KK21, KK22, KK23)

Çiçek saksına gömülürdü toprağı sevsin diye. (KK21, KK22)

Cami avlusuna gömerdik ki dini bütün bir insan olsun diye. (KK60)

Kuran içine koyardık okumuş biri olsun diye. (KK61)

Gül ağacının dibine gömerdik ki peygamberine bağlı olsun diye. (KK18)

Göbeğini gülün köküne gömerdik. Gül gibi olsun diye. (KK44, KK46, KK48, KK50)

2. 1. 3. 2. Göbek Bağını Kesme

Çocuk dünyaya gelir gelmez ilk yapılan işlem çocuğun göbek bağının kesilmesidir (Örnek, 2014:197). Göbek kesilmeden önce göbek bağı anneden çocuğa doğru sıvanmaktadır. Göbek bağı üç parmak ölçüldükten sonra sıkıca bağlanıp, üç parmak yukarıdan makas veya bıçakla kesilmektedir. Kesilen göbek bağı düşünce yerine tuz, kahve basılmaktadır. Yakılan çıradan alınan kül, tülbentten geçirildikten sonra göbeğin üstüne serpilmekte, zeytin yağına batırılmış bez yara üzerine konmaktadır (Artun, 2015:172).

Doğum âdetleri içerisinde göbek bağı kesme zamanla değişikliğe uğramıştır. İnsanlar göbek bağını gömdükleri yerin özelliklerinin çocuk yaşamına yansıyacağı inancı taşımaktadır. Plasenta bir yere bir köşeye öylece atılmayıp gömülmektedir. Bunun altında bebeğin sonuna duyulan saygı vardır (Boratav, 2016:174). İnceleme alanındaki göbek bağı kesme tespitleri şu şekildedir;

Göbek bağını katlar makasla ya da bıçakla hemen orada keserdik. (KK5, KK6)

Göbek bağını üç parmak yukarı, üç parmak aşağı ölçer ip bağlarız ve jiletle keseriz. (KK14)

Ebe[39] *göbek bağını keser ve oraya pudra serperdi. (KK20)*

Kordon kesilip, göbeğini bağlar. (KK33)

Göbek bağı bağlanır ve duayla keserler. Çocuğu hemen yıkarlar. (KK44, KK48)

2. 1. 3. 3. Bebeğin Eşi/Sonu/Son

Bebeğin göbek kesilme işlemi ve inancı gerçekleştikten sonra diğer önemli uygulamalardan biri de çocuğun eşinin veya plasentasının gömülmesidir. Eski Türk geleneklerinde var olan ve günümüze kadar gelen bebeğin eşinin toprağa gömülmesi halk geleneğinde yerini korumaktadır (Artun, 2008:156).

[39] Doğum yaptıran kişiye hediye verilirdi. Vakti olan para verirdi. Çember, şalvarlık, entari kısaca gelin çeyizindekilerden verirdi. (KK10, KK14)

Terlik örerdik ebeye ve o devletten maaşlı bir ebeydi. (KK21)Ebeye kına verilirdi. (KK33)

Gebelik sürecinde döl yatağında ananın kendi kanı ile çocuğu beslemesini sağlayan sona halk geleneğinde büyük önem verilmektedir. Son saklanmakta, gömülmekte, yakılmakta veya suya atılmaktadır. Yakma işlemi sadece baygın dünyaya gelen çocuğu ayıltmak için yapılmaktadır (Boratav, 2016:173).

Çocuktan sonra gelen son veya sonu bebeğin bir parçası olarak hatta çocuğun kendisi olarak da görülmektedir. Bu yüzden doğumdan sonra genellikle bebeğin eşi temiz bir beze sarılarak bir yere gömülmektedir (Örnek, 2014:198).

Kaynak kişilerin bebeğin sonu ile ilgili görüşleri şunlardır;

Ebe elini ağzına sokup öğürtürerek sonu çıkarırdı. (KK33)

Anneden sonu aldıktan sonra anne karnını üç gün ya da bir hafta çökelekle adam akıllı[40] *bağlarlar. Sarkmasın, şiş kalmasın diye. (KK5, KK7)*

Tüm köylerde bebekten sonra gelen eşe "Son, sonu" denilmektedir. Bebeğin sonu asla çöpe atılmamakta veya hayvanlara verilmemektedir. Tüm köylerde kaynak kişilerin vermiş olduğu ifadeler sonucunda bebeğin sonu toprağa gömülmektedir.

2. 1. 3. 4. Yıkama

Doğum gerçekleştikten sonra yeni doğan bebek su ile yıkanarak temizlenmektedir. Doğum esnasında ebenin yanında bulunan tecrübeli kişiler bebeğin yıkanmasında yardımcı olmaktadırlar. Kaynak kişilerin bu konuda vermiş olduğu ifadeler şu şekildedir;

Çocuk olduğu gibi hemen bir sıcak sudan geçirilir. Ebe "kızın mı var kuzun mu var, çocuğun mu var kuzun mu var" diyerek yanına yatırırdı. (KK33)

Kızan olunca poposuna vurup ağlattılar sonra da ılık bir sudan geçirip büyüğün kucağına verdiler. (KK44, KK46)

Doğum eğer gece olursa bebek ılık suyla yıkanır ama suyu sabah dökerler. Evvelden gece dökülmezdi. (KK61)

Kaynak kişilerin vermiş olduğu yıkama uygulamaları evde doğum yapan kadınları kapsamaktadır.

[40] Sağlam

2. 1. 3. 5. Süt Verme/ Emzirme

Anne ve bebek hazırlandıktan sonra bebeği annenin kucağına emmesi için verirler. Bebek, annenin sütü eğer hemen geldiyse emer. Bu anneden gelen ilk süt çok önemlidir. Anneden gelen ilk gelen sütün bebeğin hastalanmaması için koruyuculuğu olduğuna inanılmaktadır (Türbedar, 2011).

Çalışma alanında görüşme yapılan kaynak kişilerin vermiş olduğu ifadeler şu şekildedir;

Çocuğa anne sütü gelene kadar beyaz tülbentin içine şeker konup yalatılırdı. Süt hemen gelmezdi bazen. (K10)

Süt üç gün sonra verilirdi. (K11)

Doğum sonrası çocuğun ağzına şerbet ve ıhlamur verirlerdi. (KK33)

Eskiden biberon yoktu. Bende süt yok gelmiyor. İlk çocukta da çok emziremedim. İkinci çocukta bana bir hastalık geldi sütüm yok. Kaynanam diyor bu kızan süt içmezse ölür. Dedim adama[41] kuzulara verdiğimiz memeden al da süt verelim. O memenin içine süt koyup kızana içirdik. (KK53)

2. 1. 3. 6. Tuzlama

Bebeğin tuzlu suda eklem bölgelerinin tuzlanması, yıkanması işlemidir. Anadolu Türkleri arasında tuzlama işlemi çocuk doğduğu anda, göbek bağı kesildiğinde ya da kurban kesilince gerçekleşmektedir. Tuzlama işlemi çeşitliliği fazla olan bir doğum sonrası inanışıdır (Acıpayamlı, 1974: 56). Tuzlama geleneği tüm Türklerin ortak geleneğidir (Aça, 2013: 93). Tokatlı Mustafa Efendi'nin İbn-i Sina'nın El-Kânun fî't-Tıbb eserinin Türkçe çevirisinden aktaran Acıduman'a göre; tuzlama işleminde eğer bebek erkek ise dış derisinin güçlü olması için su ile fazla tuzlandığını, eğer bebek kız ise derisinin yumuşak olması için erkekten daha az tuzlandığını ve daha sonra bebek kundaklanarak bir gün ya da bir gece tuz içerisinde bekletildiğini ifade etmektedir (Acıduman, 2014:228).

Türkiye'de pek çok yörede doğum sonrası çocukta pişik olmaması, ileride terinin kokmaması amacıyla tuzlama işlemi yapılmaktadır (Artun, 2008:148). Yeni

[41] Koca, eş

doğmuş bebek tuzlanmazsa vücudunun ve teninin kötü bir kokusu olduğu inancı vardır (Şişman, 2001:449). İnceleme alanındaki tespitler şunlardır;

Çocuk üç gün sonra tuzlanır. Bir gece tuzlu kalır. (KK5, KK6, KK7, KK11)

Çocuk bir haftalıkken tuzlanır. (KK20)

Doğumdan sonra üçüncü gün çocuğun parmak araları, apış arası tuzlanır. (KK32)

Doğumdan sonra üçüncü gün tuzlama yapılır ve yıkanır. Suyunun içine para atılır. Gündüz gibi olsun, beyaz olsun diye. (KK33)

Banyo yaptırdıktan sonra çocuğun koltuk altı, apış arası tuzlanır. Ter kokmasın, pis kokmasın diye. (KK44, KK46)

Genel olarak tüm köylerde önceki zamanlarda bebeğin teninin kokması için tuzlandığı, günümüzde ise bu uygulamanın eski kadar etkin bir şekilde devam etmediği tespit edilmiştir.

2. 1. 3. 7. Kurban Kesme

İslam geleneğinde, çocuğun doğumundan yedi gün sonra kesilen ve "Akika"olarak adlandırılan bir kurban vardır ki şeriata göre, bu gün aynı zamanda yeni doğmuş çocuğa ad verilmekte ve saçı kesilmektedir. Çocuğun o kesilen saçına da akika denmektedir (Artun, 2015: 174). Genelde erkek çocukları için olan bu akika kurbanı, inceleme alanımızda kız çocuğu- erkek çocuğu farketmeksizin uygulanmaktadır. Kaynak kişilerin ifadeleri şunlardır;

V*akti olan kurban keserdi sağlıklı oldu diye. ya da öldüyse önceden çocuğu adak adadıysa onu keserdi. (KK7)*

Vakti olan insan çocuğunun sağlıklı ve hayırlı olması için kız erkek ayrımı olmadan kurban keserdi. Biz çocuklarımız için zamanında kurban kestik. Allaha sağlıklı evlat verdiği için kurban kestik. (KK21, KK22)

Araştırma alanı içerisindeki tüm köylerde, görüşülen tüm kaynak kişilerde erkek ve kız çocuğu ayrımı yapılmadığı gözlemlenmiştir.

2. 1. 3. 8. Kundaklama

Çocuk doğduğunda, etraftaki insanlar tarafından yıkanmaktadır. Yıkandıktan

hemen sonra çocuk kundaklanmaktadır. Günümüzde kundaklamanın sağlıklı olmadığı düşünülse de evvelden çocuk için sağlıklı olduğuna dair inançlar bulunmaktadır. Kaynak kişilerin bu konu hakkında ifadeleri şu şekildedir;

Kırk gün olana kadar çocuk kundaklanır. Eli ayağı düz olsun diye. (KK10)

Çocuk kırk gün boyunca pelana[42] sarılırdı. (KK11)

Yarım kundağı erkek çocuğuna yaparız. Çünkü erkek çocuk sıcağa gelmez. Onun elleri sadece açıkta kalır. Kız çocuğuna tam kundak yapar onu sıkı sararız eli ayağı düz olsun diye. (KK21)

"*Annem babama kızsın da o da beni sıksın, elim ayağım düz olsun" diye sarardık. (KK33)*

Şimdiki gençlerde çocuk kundaklama yok. Bizimkiler şehirli oldular diye kundak köylü işi diyorlar. (KK39, KK40, KK42, KK53, KK58, KK76, KK81)

Çalışma alanı içerisindeki köylerde az da olsa bu uygulama devam etmektedir. Genç nüfusun köyden kente doğru göç etmesi ile kundaklama kavramı eski bir gelenek olarak kalmış ve bebekler için zararlı olduğu görüşü kaynak kişilerin vermiş olduğu ifadeler doğrultusunda tespit edilmiştir.

2. 1. 3. 9. Ad Belirleme

Ad kelimesi mana olarak; bir kimseyi, bir şeyi anlatmaya, tanımlamaya, açıklamaya, bildirmeye yarayan söz, isim, nam olarak tanımlanmaktadır. Türklerde yeni doğan çocuğa ad verme geleneği çok eskiden beri süregelen bir törendir (Gülensoy, 1994: 5). Çocuklara verilen her adın bir manası bulunmaktadır. Ad verme sadece çocuğu tanımlamanın dışında aileyi, soyu, çevreyi ve inançları da tanımlamaya yardımcı olmaktadır (İvgin, 2000'den aktaran: Artun, 2005: 139).

Ergin'e göre; isim canlı, cansız bütün varlıkları ve mefhumları tek tek veya cins karşılayan varlıkların ve mefhumların adları olan kelimeler olarak açıklanmaktadır (Ergin, 1993: 207). Bunu inceleyen, araştıran ve açıklayan bilim dalına Onomastik (Ad bilimi), kişi adlarını inceleyen alt dalına Antroponomi (Kişi adları bilimi) denmektedir.Göbek adı, lakapları da antroponomi bilim dalı incelemektedir (Sakaoğlu, 2001:9).

[42] Bez

Ad koyma dinsel nitelikli tören ve yasalara göre de zorunlu bir olaydır. Çocuğa ad koyma, sıradan bir olay değildir. Ad koymak için bir hoca ya da dinselliği ile bilinen bir kişi çağrılmaktadır. Çocuk, kıbleye doğru çevrilir ve ezan okunarak çocuğun sağ kulağına üç kez adı söylenir ve çocuğun hayırlı, uğurlu olması temenni edilir. Ad verilirken yemekler hazırlanır ve yenir. Gelenler hediye olarak havlu, para, şeker vb. hediyeler verir. Kimi yerlerde mevlit okutur. Çocuğun kulağına adını hoca yerine, çocuğun dedesi, yoksa babası da okuyabilir. Bu yapılan uygulamalar adın kutsallığını vurgulamakta ve isme bir dinsel nitelik kazandırmaktadır (Örnek, 2014:207).

Türklerde isim ile ilgi inançlardan biri kıyamet günü müslümanların kendi ve babalarını isimleriyle çağrılacakları olması ve bu yüzden de çocuklara güzel isimlerin konulmasıdır. Bir diğer sebep ise çocuğa çift isim verilmesidir. Çocuğa çift isim verilmesinin halk sofizmine göre, çocuğu büyüden koruduğuna inanılmaktadır (Kalafat, 2006:150).

Türk kültürü içerisinde ad verme mühim bir olgudur. Çocuğa ad verilirken bir takım tören, âdet ve inanışlar uygulanmaktadır. Törenler ve inanışlar gelenekleri toplumdan topluma farklılık gösterir. Çocuğa verilen ismin çocuğun kaderini belirleyeceği inancı Türk kültüründe hakimdir (Türktaş, 2019:36). Çalışma alanındaki kaynak kişilerin ifadeleri şu şekildedir;

Çocuğa ad üç gün sonra konurdu. Adını bir büyük ya da imam koyardı. (KK5, KK6)

Çocuğun sağ kulağına üç kez ismi söylenir. (KK7)

Hoca ezan okur ve üç kez çocuğun kulağına adını söyler. (KK14)

Ad olarak ölen çocuğun, dedenin, babanın, nenenin adı verilirdi. (KK15, KK16)

Genel olarak çalışma kapsamında köylerdeki inanışlarda ad verme önemli bir uygulamadır. Çocuğa verilen adın bahtlarını etkiledikleri düşünülmektedir. İslam gereği verilen adın kutsal kitap içerisinde yer alması gerektiğine inanılmaktadır. Çift isim koyarak çocuğu büyüden koruma inancına çalışma yapılan hiçbir köyde rastlanmamaktadır.

2. 1. 3. 10. Beşik/ Salıncak

Toplumun sosyal yaşantı ve ekonomik koşullar etkisi ile çocuğu yatırmak için yer yatağı ve beşik yapılmaktadır. Bu beşik tarlalara götürülebilecek portatif şekilde yapılmaktadır. Her ne kadar günümüzde modern zamanlara uygun çözümler üretiliyor olsa da geçmişte halk arasında bu tarz uygulama mevcuttur. Kaynak kişilerin bu konu hakkında vermiş olduğu ifadeler şu şekildedir;

Yokluk çok olduğu için beşik evvelden yoktu. (KK5)

Çingene salıncağı yapardık.(KK7)

İpten salıncak yapardık beşik niyetine. (KK33)

2. 1. 3. 11. Nazardan Koruma

Nazar inancı geçmişten günümüze birçok toplumda ve Türkiye'de yoğun olarak rastlanmaktadır. Arkeolojik buluntular neticesinde nazar inancının kökeninin Neolitik Çağlara kadar uzandığı tespit edilmiştir (Çıblak, 2004:104). Bebeklerin ani ölümü toplumda nazar inancı ile ilişkilendirilmektedir (Kalafat, 2007:33). İslam alimlerinin bir kısmı da bu düşünüş ve inancı destekler nitelikte fikirler ileri sürmektedirler (Başar, 1972:130).

İslam ülkelerinin çoğunda bebeklerin ve insanların bir kısmının nazardan öldüğü düşünülmektedir. Halk arasında "Deveyi kazana, insanı mezara" deyimi bu düşüncenin ve inancın gücünü açığa vurmaktadır (Örnek, 2014:233). Türkiye'de renkli gözlü olan özellikle mavi gözlü ya da gök gözlü, az da olsa yeşil gözlü ve çakır gözlü insanların nazarının daha çabuk değdiği inancı halk arasında yaygındır (Çıblak, 2004:104). Nazardan korunmak için inceleme alanındaki kaynak kişilerin vermiş olduğu ifadeler şunlardır;

Doğum yapan anneye mavi bağlarlardı ki nazar değmesin. (KK5, KK8)

Eskiden ördek soba var, çalı ile ısınıyoruz. Odun var ama onu satıyoruz. Evin içinde kızan üşümesin diye tülbent sararız[43] başına. Sonra bir komşu geldi, dedi bu kızan mızır[44] olmuş. Kızanın başı çatlamış meğer kaşına inse çocuk ölürmüş. Mare[45]

[43] Örtmek

[44] Nazar olmak

[45] Kadınların kendi içinde birbirine seslenme şekli

ne yapacaz dedim. Bir koca karı var o bu çatlağı bağlar dedi. Kaynanam görümceme gözüktü[46] dedi kadını al gel. Kadın eve geldi. Mavi renkte ya da içerisinde mavi renk olan bir pala[47], şap ve hakiki zeytinyağı alacaksınız dedi. Sonra palanın iki ucunu birbirine oygalayın[48] dedi. Kare bir tepsinin içine şap döktük, palayı zeytinyağına batırıp ters düz yaptık.[49]kızanın kafasına giydirdik takke gibi. Sonra İstanbullu kaynım siz cahilsiniz dedi aldı doktora götürdü. Doktor koca karı ilacı cahillik dedi kızdı, bir şey demeden ilaç vermeden bizi gönderdi. Biz eve gelince o insancığın dediğini yapmaya başladık. Bize o palanın kızanın başında ağaç kabuğu kuruyacağını ve onu tazelememiz gerektiğini, on beş gün içinde başının çatlağının iyi olacağını dedi. Sahiden de dediği gibi oldu. Nazardan kızanım kurtuldu iyileşti. (KK53)

Sarımsağı koparıp ve kafasına uyku boncuğu[50] takarız ve çocuğun yanına koyarız. (KK78)

Kaynak kişilerin vermiş olduğu ifadeler neticesinde tüm köylerde nazar inancı hakimdir. Nazardan korunmak için uygulanan pratik ve uygulamalar tüm köylerde aynı şekilde gerçekleştirilmektedir.

2. 1. 3. 12. Alkarısından Koruma

Lohusa kadınlara ve çocuklara sataştığı, kimi zaman da onları öldürdüğü tasarımlanan alkarısı "Al, alanası, alkızı" gibi adlarla anılmaktadır. Loğusa kadına ve çocuğuna zarar verdiği düşünülen kötü ruhlara Anadolu sahasında; al, albastı, al karısı, al kızı, al anası, al avradı, albıs, almış, alpas, alpata gibi adlar ile anılmaktadır (Yeşil, 2014:99). Alkarısının insan-hayvan karışımı bir görünümde tanımlanan bu öldürücü dev ya da cin, "Uzun boyu, uzun parmak ve tırnaklı, dağınık saçlı, yağlı vücutlu, el ve ayakları küçük, dişlek, bir dudağı yerde bir dudağı gökte, hazan zenci suratlı, memelerini masallardaki devler gibi omuzlarından geriye atabilen, tepesinde gözü olan, çok çirkin, al gömlek giyen bir yaratık" olarak bilinmektedir. Lohusalara ve çocuklarına sataşan bu öldürücü cinin zararından korunmak için lohusalar yalnız

[46] Yüzüne söylemek
[47] Elbise parçası
[48] Dikmek
[49] Döndürmek
[50] Nazar boncuğu

bırakılmamaktadır. Ayrıca alkarısını yakalamak ve etkisiz hale getirmek için birçok yollara başvurulmaktadır (Örnek, 2014:201).

İnan'a göre; loğusa kadına musallat olan kötü ruhların kırmızı renkten korktuğunu ifade eder. (İnan, 1991:265). Anadolu'da da loğusa kadına erkek külahı, gömleği ya da erkeğin kullandığı bir kuşak sarılmaktadır (Örnek, 2014:202). Loğusa kadına erkeğin kıyafetlerinin giydirilmesinin nedeni, albastının erkeklerin bulunduğu ortamlara gelmemesinden kaynaklanan bir inanış olduğu bilinmektedir. Kazaklarda da loğusa kadını albastıdan korumak için loğusa kadının yatağının başucuna erkek ceketi konulmaktadır (Başar, 1972:266). Ayrıca Türkmen ve Kırmançlar arasında erkek çocuğu yaşamayan aile, çocuğa kız elbisesi giydirmekte ve böylece erkek çocuğa zarar verecek kötü ruhlardan korunduğuna inanılmaktadır (Kalafat, 2012:393).

Boratav'a göre; albastı inancını Türklerle birlikte Kafkas ve İran asıllı kavimlerin ortak bir geleneği olduğunu ifade etmekttedir (Boratav, 1984:78). Ancak albastının menşei ile ilgili farklı görüşler de mevcuttur. Kazak-Kırgız Türklerinde sarı albastı ve kara albastı olmak üzere iki albastı vardır. Sarı albastı sarı saçlı bir kadındır. Keçi veya tilki kılığına bürünebilir, loğusaya musallat olup onun ciğerini alır. Kara albastı ile daha ağır başlı ve ciddidir (İnan 1998:259-260). Kazakistan'da eğer doğum yapan kadın uzun süre baygın kalırsa, onun kara albastı olduğuna inanılmaktadır (Güngör ve Köylü, 2014:84). Lohusanın albastıdan kurtulması için lohusanın kulağını çekmek, yüzünü tokatlamak, silah atarak gürültü yapmak gibi tedbirler alınmaktadır (Başar, 1972:266). Silah atmak veyahut gürültü yapmak gibi hareketler kötülüğü dokunabilecek olağanüstü zararlı varlıkları kaçırma amacını taşımaktadır. Türk dünyasında lohusalık döneminde kötü ruhların musallat olmasını engellemek amacıyla anne ve bebek lohusa döneminden çıkana kadar asla yalnız bırakılmamaktadır (Coşar, 2015:117). İnceleme alanında kaynak kişilerin bu konu hakkındaki görüşleri şu şekildedir;

Alkarısı nasıldır, görünüşü nedir bize anlatmazlardı sadece iyi değil derlerdi. İkindiden sonra sonra çocuğun çamaşırlarını tokata[51] *asmazdık. Uğursuzluk gelir, musallat olurlar denirdi.(KK7)*

Çocuğun bezini kırkına kadar dışarda bırakmazdık çünkü alkarısı gelir ve o

[51] Dışarı, dış kapı

çamaşırları çocukla alır gider diye.(KK6)

Kırklanan su, yıkanan bezin suyu gün doğuya[52] dökülürdü. Gün batımına dökersen görünmeyenler musallat olurdu. (KK5)

Bebeğin yıkanan bezinin suyu ikindi öncesi besmele ile dökülmesi gerekirdi. Karanlığa kalırsan çocuğa karanlık olan varlıklar gelirdi.(KK10)

Anneye ve çocuğa nazar boncuğu takılırdı. Çocuğun yanına küçük Kur'an bırakılır, salıncağın yanına sazlık[53] koyardık. (KK10)

Çocuk kırk gün musafla durur. (KK14, KK15)

Çocuğun baş ucuna demir ve süpürge teli takardık. Görünmeyen varlıklar bu nesnelerden korkardı.(KK31, KK32)

Loğusanın yanına maşa, demir konurdu. Çocuk tek bırakılmazdı. Kırk gün başını biri mutlaka beklerdi. Yanında biri olunca alkarısı gelemezdi. (KK33)

Yedi gün anne ve çocuk başında biri olmak zorundaydı. (KK34)

Çocuğa mavi boncuk, kırmızı kurdele bağlardık. Alkarısı bu renklerden kaçardı ve çocuğa sokulamazdı.(KK53)

İnsanı olan kırk gün dışarı çıkmazdı ama insanı olmayan mecbur işe giderdi. Gittiğinde çocuğun başına süpürge ve Kurân koyardık. Allah onu korurdu. (KK54)

Çocuğun başının altına demirden bir şey konur. Odaya süpürge konur. Kundak yapılırken uçkur bağına demir takılır. (KK78)

İş çok olduğu için kızan benimle tarlaya gelirdi. Taliganın yanına demir bıçak kor kızanı oraya kundaklayıp bağlardım.(KK81)

Genel olarak köylerde işin çok olmasından dolayı bazı durumlarda bebeği yalnız bıraktıkları belirtilmiştir. Alkarısından korumak için yapabildikleri şey bebeğin başının altına genelde bıçak koymak ve başucuna mavi boncuk takmak olmuştur. Verilen ifadeler doğrultusunda alkarısından ve görünmeyen kötü varlıklardan koruma inancı araştırma alanında hakimdir.

2. 1. 3. 13. Kırk Karışması

Yeni doğum yapmış kadınların çocuklarında kırk karışması olmaktadır.

[52] Güneşin doğduğu yön

[53] Saz süpürge

Doğum yapan kadın kırk gün süre ile kirli, pis sayılmaktadır. Belli kaçınmaları uygulaması bu yüzdendir. Anne ve çocuk bu süre içerisinde evden ayrılmamaktadır. Loğusa kadın çocuğunu bir başka loğusanın bebeğiyle karşılaştırmamaya dikkat etmektedir. Olur da kırk gün içerisinde dışarı çıkmak zorunda kalırsa ya da kırklı çocuklar birbiriyle karşılaşırsa kırk karışımını önlemek için birtakım kaçınmalara ve pratiklere dikkat etmektedir. Kırk karışması bir bebekle olduğu gibi bir hayvanla da olabilmektedir. Geleneksel uygulamalar çocuğa uygulanmadığında kırk karışması dört beş yaşına kadar sürmektedir (Örnek, 2014: 203). Örnek'in bu açıklama minvalinde inceleme alanında görüşülen kaynak kişilerin hepsi kırk basmasını kırk karışması olarak ifade etmiştir. Kırk karışmasından korunmak için kaynak kişilerin uyguladıkları pratikler şu şekildedir;

Kırk karışmasında çocuk çelimsiz, zayıf olurdu. (KK10)

Çocuk eğer doğduktan sonra çok ağlıyorsa kırk karışmış derlerdi. Eğer yeni doğum yapanlar karşılasınca çocuğu küçük kalmasın diye büyük olan kalkıtılır[54] *ve kırklık olur. (KK11)*

Çocuk çelimsiz olursa ve büyümez küçük kalırsa kırk karışmış deriz. (KK21)

Yeni doğan çocukların arası az ise çocuğunu yıkadığı suyu senin avlunun yoluna atarak çocuğun büyümesin, çelimsiz kalsın diye kırk karışması yaparlar. (KK31, KK32)

İki kızan bir emsal, akran bir doğunca kırkı karışırdı. (KK39, KK40)

Çocuk zayıflayınca dediler sen yeni doğum yapmış başka bir kadınla ya da doğum yapan bir hayvanla denk gelmişsin kırk karışığı olmuş. (KK44)

2. 1. 3. 14. Kırklık Ayırma

Kırkı çıkmamış olan bebeğin çelimsiz, halsiz ve gelişiminin yavaşlaması üzerine çocuğun kırk karışması olduğu insanlar tarafından anlaşılmaktadır. Kırk karışması durumunda çocuğun gelişimin düzelmesi ve iyileşmesi için kırk ayırma adı altında kaynak kişilerin ifadelerine göre bazı uygulamalar ve pratikler yapılmaktadır. Yapılan uygulama ve pratikler şu şekildedir;

Odun külü elenir ve kırklık karışması olan çocuk o suyla yıkanır. Sonra o su

[54] Yükseğe kaldırmak

bezden süzülür. Suyun içerisinde kıl vs olursa çocuğun kırk karışması olduğu anlaşılır ve bozulmuş olur. (KK11)

Dörtyoldan taş toplanır ve çocuk o taşlı su içinde yıkanır. Sonra o suyu taş topladığımız yol çatağına[55] atarız kırklık bozulur. (KK21)

Hoca gider dua okutursun. (KK31, KK32)

Evvelden bir insan vardı o duayla kırkı ayırırdı. (KK39)

Bir kadın vardı ona gittik. Suyun içine orak koydu, iki tane de mavi boncuk koydu. O suyla kızanı yıkadı. Kızan sonrasından mantar gibi oldu[56]. (KK44)

Çocuğun atleti alınıp hocaya götürülür, hoca dua eder kırk karışığı bozulurdu. (KK46, KK48)

2. 1. 3. 15. Loğusa/ Loğusa Ziyareti

Yeni doğum yapan kadının ne kadar süre yatakta kalması, dinlenmesi gerektiği kadının fizyolojik durumuna, ailenin varlıklı veya yoksul oluşuna, doğum sırasındaki zorluğa veya kolaylığa, iklim ve çevre koşullarına, o toplumdaki âdetlere bağlıdır. Hastanede yapılan doğumlarda bu süreyi doktor belirlemektedir. Doğum, kadının bünyesinde belli bir yorgunluk oluşturmaktadır. Bunun için annenin dinlenmesi elzem bir durumdur. Bu dinlenme, iş hayatında aktif olan kadının rapor alması ile köyde yaşayan kadının dinlenmesi ise âdetlere, örflere bağlıdır (Örnek, 2014:200).

Türkiye'de doğumdan sonra aileyi tebrik etmek için ziyaretçilerin gelmesi beklenmektedir. Lohusa görmesinde çocuğa elbise, nazarlık, tam veya çeyrek altın, çocuk kız ise küpe, kolye gibi herkesin kendi bütçesine uygun hediyeler almakta ve götürmektedirler (Artun, 2008:152-153). Kaynak kişilerin konu hakkında vermiş olduğu ifadeler şunlardır;

Doğum yapmış kadına luğusa denirdi. Luğusa kadın kırklanana kadar bırakılmaz derlerdi ama bizde iş çoktu o yüzden tarlaya ve tama[57] gitmek için çıkardık.

[55] Çukur
[56] Gelişmek, büyümek
[57] Ahır

Çocuğun yanına bıçak, musaf[58] koyardık. (KK7)

Loğusa kadına mavi çember bağlanırdı. Bebeği olduğu belli olsun, nazar değmesin diye. (KK5, KK6)

Loğusa görmeye döndürme[59] dökerlerdi şeker tutma yoktu. (KK7)

Kırk gün kadın loğusa sayılır. Yanına pek insan almazlar. Başında muhakkak bir insancık dururdu. İşten dolayı mecbur çıkan anne için kaynanam "hayırlısıysa olsun-ölsün" de derdi. (KK21)

Kırk gün loğusa sayılırdı. Ağır iş yaptırılmazdı. (KK32)

Loğusa kadın erkek çocuğu varsa mavi, kız çocuğu olursa pembe çember takar. (KK44, KK50)

2. 1. 3. 16. Loğusa Kırklama/Loğusa Hamamı

Yeni doğum yapmış kadının temizlenmesi olayı "Loğusa kırklama, loğusa hamamı, nefse hamamı" gibi farklı isimlerle toplumda yer etmektedir. Loğusa hamamı toplumda üçüncü ve onuncu günlerde yapılmakla beraber genelde doğumdan kırk gün sonra hamamda veya banyoda yapılmaktadır. Doğum yapan annenin kırk günü dolduktan sonra yıkanması loğusa kırklaması olarak bilinmektedir. Loğusa kırklaması, loğusalık süreci içerisinde kirli olan annenin loğusa kirlerinden arıtma işlemi olarak bilinmektedir. Çünkü kadın bu süreçte cünüptür[60] ve her türlü kötülükleri davet edeceği düşünülmektedir (Artun, 2015:184). Loğusayı doğumun kırkıncı gününde ailesi, akrabaları veya komşuları hamama götürmektedirler. Daha önceden hazırlanan nefse emi[61], hamama götürülen yemeklerden sonra loğusaya yedirilmektedir. Yemekten sonra aile büyüklerinden biri gelerek ve loğusayı yıkamaktadır. Loğusanın başından on üç tas nazardan koruması için su dökmektedir (Artun, 2015:182-183). Kırklama âdetinde su ile manevî pisliklerden arınma suyunun kutsiyetini de gözler önüne sermektedir (Kalafat, 1998:105). Kırk hamamı; loğusanın kırkıncı gününde suya kırk taş atarak yıkanması ve abdest alması durumu olarak karşımıza çıkmaktadır

[58] Kurân-ı Kerim

[59] Krep,akıtma

[60] Cinsel ilişki veya başka sebeple meninin şehvetle gelmesi üzerine gusledilmediği sürece bazı ibadetleri yerine getirilmesine engel olan manevi kitlilik halidir. Bkz, Aba (2021, 11).

[61] Portakal kurusu, biber, nar şirin pekmezi ile karıştırılıp bir kavanoza konulması

(Başçetinçelik, 1998:81). Kaynak kişilerin görüşleri şunlardır;

Anne kırk gün olunca kırklanır kırk banyosu yapıp abdestlenirdi. (KK5, KK6)

Etrafta kırk hamamı yapan olurdu ama biz yapmazdık. (KK10)

Doğum yapan kadına evvelinden kırk gün kirli derlerdi. Kırk gün dolana kadar hiç ibadet etmezdik, günah olurdu. (KK7)

Doğuran kadın kırkıncı gününde kırk tas su dökünür. Kırk birinci tasa su koyar ve boy abdestini[62] *alır. (KK20)*

Kırk gün geçince hemen abdest alır temizlenirdik. Kırk banyosu yapana kadar bastığımız her yer günah sayılırdı. (KK31)

Çalışma alanı içerisinde loğusa kırklanmasına dair çok uygulama yoktur. Genel olarak loğusa kadın doğumun kırkıncı gününde pislikten arınmaktadır. Çalışma alanındaki kaynak kişilerin vermiş olduğu ifadelerinden yola çıkarak hamam kültürünün olmadığı anlaşılmaktadır.

2. 1. 3. 17. Kırklama/ Kırk Uçurma

Annemarie Schimmel'e göre; İslamî gelenekte kırkın önemini hem Kur'an'dan hem de ilk vahyini 40 yaşlarında alan Hazreti Muhammed'in sözlerinden açıkça anlaşıldığını ifade etmektedir. Yahudi- Hristiyan geleneğinde olduğu gibi bu sayı yas vaktiyle ya da sabırla, beklemeyle bağlantılı olduğunu, Yahudilik ve İslam'da 40 gün arınma dönemi olduğunu belirtmektedir. Doğumdan sonra kadınların kırk gün yataktan çıkmadıklarını, arınmanın daha modern biçimi, adının da işaret ettiği gibi 40 gün süren karantina olduğunu dile getirmektedir (Schimmel, 2018: 238-239).

Lohusaya ve çocuğuna kırk basmaması için kırk gün içinde yapılan pek yaygın bir işlem vardır ki, bunun adına "Kırklama" denilmektedir. Bu yaygın adın dışında, bu işleme "Kırk dökme, kırk çıkarma" dendiği de olmaktadır. Kırklama işlemi için en yaygın süre kırk günlük süredir (Örnek, 2014:203).

Tuncer'den aktaran Ergin'e göre; lohusalık sürecinden sonra bebeğin geçireceği ilk kırk günün çok mühim olduğunu, kırk süresince bebeğin ve annenin tehlikelere maruz kalabileceğine inanılan ve bunun için tedbirler alınan kırk gün sonrasında "Kırklama" adında bir törenin gerçekleştiğini ifade etmektedir. Kırklama

62 Gusül abdesti

geleneğinde kırk sayısının dikkat çektiğini, Türk etnolojisinde 3, 7, 9, 40, 41 sayıların olduğunu, lohusalıkta, ad koymada, nazar ve ölümde, koruyu maddelerde yapılan işlemlerin yanında bu sayıların kullanıldığını belirtmektedir. Bu sayıların sihrî bir kuvvetten, inançtan başka bir şey olmadığını ifade etmektedir (Ergin, 2001:2).

Türk kültüründe sayılara dair inanmalar mevcuttur. Özellikle İslam ile birlikte kırk sayısının önemi büyüktür. Kırklama ismi toplumlar arasında kırk çıkarma, kırk dökme gibi farklı adlarla anılmaktadır. Kırklama uygulamaları, yeni doğum yapan anne ile çocuğunu, gebelik ve lohusalık çağlarının kirlerinden arıtma görevine sahiptir (Acıpayamlı, 1974: 71-81). Türkiye Türklerinde ise "Kırk çıkarma veya kırk çıkması" denilmektedir. Türkiye'de kırklama işlemi yöreden yöreye, toplumdan topluma farklılık göstermektedir (Vasilyev, 1996:83).

Kaynak kişilerin bu konu hakkında vermiş olduğu bilgiler şu şekildedir;

Kırk tane yumurtayı kırarlar. Kırk yumurta kadar su konur içine para atarlar ki bereketli olsun, kazancı bol olsun. (KK5)

Yıkandığı gibi yüklüğün üstüne koyarlar ve yanına yapağ[63] koyarlar. Ak saçlı dede olana kadar yaşasın diye. kırkıncı günü komşuya, akrabaya çocukla gezmeye gidilir. (KK7)

Yirmisinde yarı kırkı yapılırdı. Yirmi kibrit çırpısı[64], süpürge çırpısı yada yirmi küçük taş, yirmi yumurta kabu kadar su ile çocuk yıkanırdı. Aynısını kırk günlükkende yaparlar. Sonra komşuya oturmaya gidilir. Komşu iki yumurta, suvan[65],azıcık un anneye verir, çocuğunda yüzüne un sürerdi saçları pamuk gibi olana kadar yaşasın diye. (KK10)

Komşuya gidilip kırk yumurta kabuğu su ile çocuk yıkanır. Komşu eğer kızsa anneye iki yumurta verir göğüsleri yumurta gibi olsun diye. Erkekse yapağı verir aksakalı olana kadar yaşasın diye. (KK11)

Yumurta kapçığıyla[66] kırk kapçık su ölçülür lengereye konur. Çocuğun başının altına pala[67] konur ve çocuk yıkanır. Kırkıncı sabah yük yük üstüne konur ki

---

[63] Koyun yünü
[64] Parça
[65] Soğan
[66] Kabuk, ölçek
[67] Bez

bu kadar büyük yaşasın diye. Çocuk ayağına yapağ konur uzun sağlıklı olsun diye. (KK14)

Kırk günlükken leğene kırk fincanla su ölçülüp konur ve yıkanır. (KK20)

Kırk çöp(kibrit, süpürge vs) leğen içine atılır. Bir tane yumurta sarısı kırılır ve çocuk yıkanır. Yumurta kırılmasının sebebi yumurta gibi soyulsun serpilsin diye. (KK21)

Kırk gün olunca çocuk giydirilir. Kırk kaşık su ölçülür ve toplanan taşlar içine atılıp çocuk yıkanır. (KK31)

Komşuya gidilir ve komşu kadına yumurta, soğan ve ekmek verir. (KK32)

Hem yirmi kırkı hem de kırk kırkı yapardık evvelden. Yirmisinde; yirmi süpürge sapı kırkılır, kömür yakılır köz olarak içine atılırdı. Kırkında; kahve fincanıyla kırk su konur ve yıkanırdı. Kırkı çıkmadan komşuya gidilmezdi. Komşuya gidildiğinde arkaya doğru değil doğuya doğru giderdin. (KK33)

Bir leğene biraz su, az taş ve bir yumurta kırılırdı. (KK39, KK40)

Çalı süpürgesinden kırk tel, yumurta kabuğuyla kırk ölçek su, biraz para, kırk taş ile çocuk yıkanırdı. Sonra suyu doğuya doğru serperdik. (KK44)

İçindeki taşları da cami avlusuna taradık. (KK46)

Kırkıncı günü çocuğu alıp gün doğu tarafındaki eşe dosta gidersin. Asla gün batımına gidilmezdi. (KK53, KK56)

Çoçuğa iki kırklama yapılır. On yedisinde yarı kırkı yapılırsa kırkında tam kırkı yapılır. Yirmisinde yarı kırkı yapılırsa otuz yedisinde tam kırkı yapılırdı. Leğen içine tuz serperler ve ayaklarını bastırırlar ki kokmasın diye. Sonra sırtından su koyarlar. Giydirceği kıyafetini önden gül ağacının üstüne sererler. Kırkladıkları suyu gülün dibine dökerler mis gibi koksun diye. Sonra çocuğu gezmeye götürürler. İlkin çocuğu aşağıya doğru götürürler "kırkın çıksın" derler, sonra yukarı doğru götürürler "yel alsın hastalığını" derler. Gittikleri evde ev sahibi anneye sütü bol olsun diye kuru soğan verir. (KK60, KK61)

Kırkı çıkan çocuk gün doğu tarafında koyunu olan komşuya, akrabaya götürülür. Gittiği evin sahibi ona yapağ verir. Anneye yumurta ve soğan verilir. Kadının ayağına sıcak su dökülür. (KK70)

Güğümlerle suyu ısıtırız. Kaşıkla veya fincanla kırk ölçek suyu ölçer leğene koyarız. Leğen içine para koruz ki zengin olsun. Çocuğu soyarız. Çıkardığımız

kıyafetlerini leğenin içine koyar oraya çocuğun başını getiririz. Çocuğun apış arasına bir bez koyarız. Olur da çişini yaparsa su batmasın diye. Sonra o suyla yıkarız. Kenarda kendi oyaladığımız kundağına kızanı sararız. Bunu yarı kırkında da yaparız. Yıkama bitince güney taraftaki komşuya gider orada kızanı uyuturuz. Ev sahibi anneye bir ekmek ve soğan verir. Çocuğa da yumurta gibi güzel olsun diye yumurta verir. (KK78, KK80)

Kırklama yapılırken suyun içine altınlarımı koyduk kızan sarılık olmasın diye. Sarılıktan kaçınmak için sarı bir bezi ortadan kesip kenarlarını oyalayıp kırklanan kadar yüzüne örterdik. (KK81)

Anadolu'nun da bazı bölgelerinde loğusa ziyareti sırasında bebeğin göğsüne yumurta konulduğu bilinmektedir. Yumurta sembolü, yaşamdaki ölüm ve doğumun bir simgesi olarak açıklanmaktadır (Ersoy, 2000:370). Araştırma alanında yumurta koyma geleneği bulunmaktadır. Ersoy'un vermiş olduğu bilgi dışında alan araştırmasında yumurta geleneği bebeğin yumurta gibi güzel olması için uygulanan pratiklerden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Hemen hemen tüm köyler kırklama işlemini benzer pratiklerle uygulamaktadır.

2. 1. 3. 18. Çocukta İlkler

Çocuğun sağlıklı büyümesi ve doğuştan ya da sonradan olan özürlerinin giderilmesi için bir takım geleneksel sağaltma pratikleri ve işlemlerin uygulanması halkımız arasında oldukça yaygındır. Çocuğun doğal gelişmesini engelleyen bedensel, zihinsel, ruhsal özürlerini gidermenin, çocuğu nazardan ve büyüsel içerikli zararlı dış etkenlerden korumanın halk arasında eskiden beri uygulanan geleneksel sağaltma pratikleri vardır. Genelde çocuğun çok ağlaması, yaşamaması, yürüyememesi, konuşamaması durumunda bu geleneksel sağaltmalar, pratikler uygulanmaktadır (Örnek, 2014:227).

2. 1. 3. 18. 1. Tırnak Kesme

Bir yaşından önce çocuğun tırnak kesilmesi ile ilgili çeşitli halk inanışları vardır. Bu inanmalar, haftanın her günü tırnak kesilmemesi, salı günü tırnak kesilirse cennete gidemeyeceği, perşembe kesilirse servetini kaybedeceği, cuma kesilirse

imanın artacağı şeklindedir (Kalafat, 2006:135). Bu konu hakkındaki kaynak kişilerin görüşleri şu şekildedir;

Çocuğun tırnağı kendi kendine kırılırdı ya da elle kırkı çıktıktan sonra kırardık. (KK10)

Yaşı gelemeden tırnak kesilmezdi. (KK33)

Bebek tırnağı kendiliğinden kırılırdı. (KK34)

Çocuğun tırnağına kırk gün olmadan ellenmezdi. (KK46, KK50)

Çocuğun tırnağı kendi kendine kırılır o yüzden tırnak kesilmez. (KK61)

2. 1. 3. 18. 2. Saç Kesme

Toplumda çocuğun kırkı çıkana kadar saçı kesilmesi doğru bulunmaz. Saçı kesilen çocuğun hırsız olacağı inancı vardır. Çocuğun babasının cebine para konup çocuk o paralardan aldığında çocuğun saçının kesilmesi gerektiğine inanılır (Artun, 2014:178).

Türk kültüründe saç kesilmesi ile ilgili inanmalar mevcuttur. Eğer bir yaşından önce çocuğun saçı kesilirse ömrünün kısa olacağı inancı vardır (Kalafat, 2006:134). Bu konu hakkındaki kaynak kişilerin görüşleri şu şekildedir;

Saç kırkından sonra kesilirdi. Daha gür çıksın diye. kesildikten sonra saç tartılır ve kesen kişiye ağırlığınca para, hediye verilirdi. (KK10)

Çocuğun saçı bir yaşından evvel kesilmezdi. (K33)

2. 1. 3. 18. 3. Diş Çıkması

Halk arasında çocuğun biyolojik gelişme belirtilerinden birisi olan diş çıkarma bir tören ve eğlence ile karşılanmakta, kutlanmaktadır. Bu törende toplum içerisinde farklı görüşler bulunmaktadır. En belirgin olanı çocuğun beslenmesiyle ilgili olandır. Düzenlenen törende inanmalar ve temenniler vardır. Çocuğun rızkını artırma, bereketi çoğaltma çocuğun dişinin sağlam olması gibi istekler önde yer almaktadır (Örnek, 2014:225). Bu konu hakkındaki kaynak kişilerin görüşleri şu şekildedir;

İlk diş çıktığını gören kişi hediye alırdı. Diş buğdayı yapılırdı. Buğday kaynatılır, içine renkli küçük şekerler atılır, para konurdu. Para kime çıkarsa o hediye

alırdı. Dişi eğer geç çıkarsa soğan verirlerdi kaynaşsın diye. (KK10)

Çocuğun dişi çıkmaya başlayınca komşuya gidip iğne verilirdi. Çocuğun iğne gibi dişleri olsun diye. (KK11)

Çocuğun dişi çıktıktan sonra ilk düşen dişi kiremitliğe atarız ki dişleri tane tane inci gibi olsun diye. (KK33, KK34)

İlk diş çıkınca, karga yeni diş getir diyerek çatıya sıpıtırdık[68]*. (KK44)*

2. 1. 3. 18. 4. Yürüme/ Adım

Normal süre ve kritik dönem içerisinde yürümeyen ya da yürümesi geciken, çocuk için toplumda bazı pratikler uygulanmaktadır. Çocuğa yürümeyi özendiren ve taklit etmesini sağlayacak oyunlar, ailenin yatırları ziyaret etmesi bu olumsuzluktan kurtulacağı inancı taşımaktadır. Yürümeyen çocuğun veya yürümesinin gecikmesi durumu ayağındaki köstekten dolayı olduğuna dair yaygın olan bir halk inancı bulunmaktadır. Ayağındaki kösteğin sebebi zararlı olan cinler olarak nitelendirilmektedir. Ayağındaki bu bağdan köstek kesme işlemi yapılarak kurtulunmaktadır. Uygulanan bu sağaltma işlemi bölgelerde yaşayan halk arasında "Adağını kesme, adağını kestirme, adak kesme, ağdeş pişirme, ayak çizme, ayak kesme, ayak kösteğini kesme, ayak poğaçası yapma, aydaş kaynatma, düşşak kesme, hoppala, iplik kesme, köstek kesme, köstek kestirme, köstekleme, köstek kırma, kötürüm kösteğini kesme" gibi farklı isimlerle anılmaktadır (Örnek, 2014:227). Bu konu hakkındaki kaynak kişilerin görüşleri şu şekildedir;

Adım papusu yapılırdı. Ekmek mayalanır ve küçük küçük yapılı, pişirilir. Birkaçına para konur ve çıkan kişi hediye alır. Çocuğun yanından ekmek tekerlek gibi atılır ki hızlıca koşsun düşmesin diye. (KK10)

Eğer çocuk yaşında yürümediyse(9-10 aylık) cuma günü iki eşik arasında iki kız kardeş çocuğu S*alladım selaya yalvardım Mevlaya ……(adı neyse) yürüsün gelecek cumaya" diyerek üç kez sallardı. (KK11)*

Çocuğa tahtadan yürüycek[69] *yapardık. (KK33)*

Çocuk yürümeyince yürüteç alınırdı. (KK50)

---

[68] Fırlatmak, atmak

[69] Yürüteç

Cuma günü sela verilince Elham,Gulfü dualarını okurduk çocuk çabuk yürüsün diye. (KK44)

Çocuk yürümeyince hadım ekmeği yaptık diye ekmek yaparlar. Çocuğun iki ayağı bağlanır. Bir erkek bir kız çocuğu cuma saatinde ayağının bağı çözülsün diye o ipi keserler. (KK60, KK61)

Çocuk üç cuma saatinde kuyu üstünde sallanır ve adım kolisi yapılır. (KK68, KK69, KK70)

Çocuğun ayağına kırmızı ip bağlanır. Bacakları arasına tepsi konur ve "Ne kesisin kösteğini[70] kesim, ne kesisin kösteğini kesim, ne kesisin kösteğini kesim" deyip kesersin ve yapılan adım papusundan çocuklara dağıtırsın. Koşan çocukların arasına salarsın kızanı. (KK77, KK78)

Adım papusu ve köstek kesme geleneği alan araştırmasında hala devam eden dinamik bir pratiktir.

2. 1. 3. 18. 5. Konuşma

Çocukların kritik dönemlerinde belli aylarında, belli sesleri çıkarması ve kelimeleri söylemesi beklenmektedir. Aile, akraba ve çevrede çocuğun belli bir yaşa geldiğinde dillenmesini istemektedirler. Çocuğu konuşamayan ve konuşması gecikmiş durumda olan aileler birtakım çareler aramaya başlamaktadır. Bu çareler ve işlemler "Açma, kesme ve okutma" şeklinde üç grupta toplanmaktadır. Dillenmeyen çocuğun ziyarete götürülerek; ağzında anahtar bükülmesi, dil bağının kesilmesi, nefesi kuvvetli hocalara okutulması bu işlemlerin tipik örnekleridir (Örnek, 2014:230).

Yeni ay görüldükten sonra ilk cumadan başlayarak üst üse üç cuma çocuk ahıra götürülerek yemliğe bağlanmakta, "İnsan isen dile gel hayvan ise yemliğe gel" söz söylenmektedir (Boratav, 2016:180). Bu konu hakkındaki kaynak kişilerin görüşleri şu şekildedir;

Konuşmayan çocuğu evdeki büyükler okur, üflerdi.(KK5)

Konuşmayan çocuk için doktora Çorlu'ya gidilirdi. (KK10)

Konuşamayan çocuk için dil altı bağı var derlerdi. Sırtında "kısma"olurdu onun kanını akıttığında çocuk iyileşirdi. (KK11)

[70] Engel, bağ

Yedi tane kurban dili doğranır, pişirilip çocuğa verilir. Çabucak dillenmesi için. (KK33)

Hamileliğini bir çırpıda[71] söylersen çocuk hemen konuşurmuş.(KK48)

Evvelden çocuk konuşmayınca hocaya giden de olurdu. (KK53)

2. 1. 3. 18. 6. Huzursuzluk Giderme

Çocuklar acıktığında, altına yaptığında, vücudunun herhangi bir yerinde ağrısı olduğunda huzursuz olmaktadırlar. Anneler bu durumu fark ettiğinde çocuğun ihtiyacına göre müdahalede etmektedirler. Fakat bazen de çocukta sebebi belirsiz huysuzluk oluşmaktadır. Aile çocuğun bu sebepsiz huzursuzluğunu gidermek için geçmişten süregelen pratiğe ve uygulamaya başvurmaktadır. Kaynak kişilerin bu konu hakkında ifadeleri şu şekildedir;

Çok ağlayan çocuğa huysuz çocuğa babasının ayakkabısıyla ağzına vurulur ve kiremitliğe[72] atılır. Eğer ayakkabı açık düşerse hep ağlar yaramaz olur, kapalıysa susar sakin olur. (KK68, KK69, KK70)

2. 2. EVLİLİK

Evlilik kavramı literatürde birleştirme, bir araya getirme olarak tanımlanmaktadır. Türk kültüründe evlenme kız isteme ile başlayıp gerdek sonrası uygulamalarla tamamlanan ve başlangıcından bitişine kadar birçok uygulama, inanç pratikler açısından zengin bir gelenek olarak yer etmektedir. Evlilik toplumsal bir işleve sahiptir ve bugün ile geçmiş arasında bağ oluşturmaktadır (Kartal, 2023: 731). Emiroğlu ve Aydın'a göre evlilik; temelde aile olarak tanımlanan birimi oluşturmak, toplumca onaylanan, atışmaya yol açmayan bir biçimde temin etmeye yarayan iki karşı cins arasında kurulan cinsel ve ekonomik birlik olarak ifade etmektedir *(*Aydın, Emiroğlu, 2003:293).

Aile olmak antropolojinin temel konularından biridir. Aile olabilmek için evlilik ön şarttır. Evrensel bir kurum olan evlilik için toplumun değer yargıları belirleyici rol oynamaktadır. Eş seçiminden son aşamaya kadar yapılan seromoniler,

[71] Hızlı, tez
[72] Çatı

ritüeller ve uygulamalar toplum içerisinde çeşitlilik göstermektedir (Bekki, 2009:31).

Türk toplumunda evliliğin yeri ve önemi çok büyüktür. Evliliğin ilk aşamasında erkek kendisine uygun bir eş aramasıyla süreç başlamaktadır. Aile büyükleri de bu konuda ön planda yer almakta ve eş arama sürecine yardımcı olmaktadır. Uygun eş bulunduğunda görücülük, kız isteme, nişan, kına, düğün aşamaları da evilik yolundaki adımlar arasında yer almaktadır (Örnek, 2014:255).

Türklerde evlilik geleneklerinde dıştan evlilik ve tek eşlilik ön plana çıkmaktadır. Dede Korkut kitabında hem bu tarz evliliklere hem de kız bakma, kız görme olgusunun yer aldığı görülmektedir. Dış evliliğe ve görücülüğe örnek olarak Kanglı Koca oğlu Kan Turalı boyunda görülmektedir (Bekki, 2016: 80). Hikâyede; Kanglı Koca oğlunun evlenmesi gerektiğini söylemekte ve Kan Turalı kendi gibi yiğit bir kız ile evlenmek istediğini belirtmektedir. Kanglı Koca oğlu için İç Oğuz'u, Dış Oğuz'u ve Trabzon'u gezerek, oğluna kız bakmakta ve oğlunu en son dıştan bir kız ile evlendirmektedir (Ergin, 2001:124).

Kafesoğlu'na göre; evlenme veya evlendirme kavramları Türkçede erkek veya kızın baba evinden ayrılarak kendilerine ayrı bir yuva kurmasıdır. Örnek'e göre; evlenme, gerek evlenen kızın ve erkeğin sosyalleşme sürecine girmesi, gerekse aileler arasında kurulan dayanışmayı, toplumsal ve ekonomik ilişkiyi belirlemesi açısından her zaman ve her yerde önemli bir olay olarak görülmektedir (Örnek, 2014:255).

Türk toplumunda aile olmak ve aile kurmak önemli bir imgedir. Ayrıca aile kuran birey toplumda itibar kazanmaktadır. Türk toplumunda aile olabilmek evlilik ile mümkün olmaktadır. Evlenme, kadın ve erkeğin yasalar eşliğinde toplumda hayatını birleştirmesidir. Evlilik, toplum içerisinde iki kişinin evlenmesi ile sınırlı kalmayıp ailelerini, akrabalarını, eşini-dostunu ilgilendiren bir tören halini almaktadır. Bu bağlamda tören ile bu yasal birleşme hem ilan edilmekte hem de mutluluklarına insanlar ortak olmaktadır. Bu törenler gelin ile damadı, ailelerini bir takım anlaşmadan geçirerek hısımlığı pekiştirmektedir. Törendeki ritüeller toplumdan topluma, kişiden kişiye göre değişiklik göstermektedir.

Çalışmanın bu bölümünde, evlenme konusu; evlilik ritüeli öncesi, evlilik töreni esnasında ve sonrası uygulanan gelenek ve inanışlar olmak üzere üç ana başlık altında incelenmektedir.

2. 2. 1. Evlilik Ritüeli Öncesine Dair Uygulanan Gelenek ve İnanışlar

Evlilik öncesi gelenek; evlenme yaşı ile düğüne kadar olan süreci kapsayan gelenek ve inançlardır. Toplum evliliğin güzel geçmesi, sorunsuz ilerlemesi için bu gelenek ve inanışları yerine getirir. Araştırma alanı içerisinde incelenen inanç ve uygulamalar evlilik yaşı ile başlayıp, nişan ile biten süreci kapsamaktadır.

2. 2. 1. 1. Evlilik Yaşı

Evlenme yaşı her topluluğun iklimine, dinine, eğitim durumu, ekonomik, kültürel ve sosyolojik yapısına göre değişkenlik göstermektedir. Toplum, evlenecek erkek ve kızın yaşını yaşanılan kültür çerçevesinde belirlemektedir. Geleneksel kesimde toplumda kız ve erkek için evlilik çağını belirleyen bir takım ölçütler bulunmaktadır. İlki buluğ çağıdır[73]. Buluğ çağına girmiş bireyin evliliğe hazır olduğu ifade edilmektedir. Kentsel kesimde bu durum bireyin yasal sınırı geçmesi ve kendini evliliğe hazır hissetmesi ile ifade edilmektedir. Diğer ölçüt için ise kız çocuğunun ev işlerine katılması, erkek çocuğunun aile ekonomisine katkı sağlaması olarak dile getirilmektedir (Örnek, 2014 261-262).

Türk Medeni Kanunu'nun 124. maddesinde on yedi yaşını doldurmayan hiçbir birey evlenemez hükmü yer almaktadır. Olağan durumlarda ailenin vasî olmasıyla on altı yaşında evlilik kabul edilmektedir. Ülkemizde evlilik yaşı kültür, ekonomik ve sosyolojik olarak değişim göstermektedir. Ailenin yetiştiği coğrafyada kendilerince bir evlilik yaş kriteri belirledikleri bilinmektedir. Araştırma kapsamında kaynak kişilerin vermiş olduğu ifadeler neticesinde evlilik yaşı şu şekildedir;

Kişi 20 yaşına gelince evlenirdi. Kız, erkek ben evleneceğim diyemezdi. Çoğu erkek askere gitmeden önce evlenirdi. (KK1)

20 yaşını geçince evde kalmış derlerdi. Eğer o yaşa kadar evlenemediyse bahtı açılsın diye hocalara, hacılara giderlerdi. (KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9)

20 yaşında evlenirdik. 25 yaşına geldiğinde evli değilsen evde kaldı derlerdi. (KK21, KK22, KK23)

[73] Buluğ çağında yaş; kız çocuğu için 9-15, erkek çocuğu için 12-14 yaş aralığıdır.

Kız çocuğu 25 yaşına kadar dururdu, kimsecikler bir şey diyemezdi. (KK31, KK32)

Askerden gelince erkek evlenemeyince sen evde kaldın diyorlardı. Anne ve babalar sen kocaman adam oldun, bir mürvetini göremedik ölüp gideceğiz derlerdi.(KK35, KK36, KK37, KK38)

Bir âdet baba avlusunda gördüm diğerini koca evinde gördüm. Kirlendiğinde[74] *seni hemen evlendirmek isterlerdi. (KK44)*

Askerden gelen bekar adama evde kalmış derlerdi. Kızlara evde kalmış demezlerdi. Kızlar büyüdü bunları vereyim derlerdi. (K44, KK46, KK48, KK50, KK52)

Bizden öncekiler 16, 17 yaşında evlenirdi. Erkek askerden sonra evlenmediyse o adama evde kalmış derlerdi. (KK53, KK54, KK55, KK56)

18- 20 yaş arası evlenmediyse evde kaldı derlerdi.(KK71, KK72, KK73, KK74)

21, 22 yaşına girince evde kalmış olurdun. (KK81, KK82, KK83, KK84, KK85)

Evlilik yaşının genel olarak çok nadir 14 yaş olduğu, genellikle 16 yaşından itibaren başladığını, kızların 20 yaşına kadar durduğu, erkeklerin ise askere gitmeden evlenmesi gerektiği söylenmiştir. Kaynak kişilerin vermiş olduğu ifadeler doğrultusunda "Evde kalma" kavramının kızlara değil erkeklere söylendiği tespit edilmiştir.

2. 2. 1. 2. Evlilik Biçimleri

Hayatlarını birleştirme kararı alan ve bir yuva kurmak isteyen bireyler, sahip oldukları toplumun, ailenin yapısına uygun olarak bir evlenme biçimi belirlemektedirler. Bu evlenme biçimleri görücü usulü, kız kaçırma, beşik kertmesi, berdel yapma veya anlaşarak evlenme şeklindedir. Mevcut topluluğun tarihi, ekonomik, sosyal ve kültürel yapısına göre bu çeşitlilik artabilmektedir. Eski dönemlerde evlilikler kız kaçırma ve yağma yoluyla olmaktadır. Yakut ve Altay

[74] Âdet görmek, regli olmak

Türklerinde son zamanlara kadar evlenme ancak kız kaçırma ile meşru sayılmaktadır (Artun, 2015: 194).

Tarihsel sürece bakıldığında toplumlar kendi kültürel ve sosyal yapılarına uygun evlilik biçimleri geliştirmişlerdir. Günümüze kadar farklı kültürel, sosyolojik yapılar içinde çeşitli evlilik türleri gerçekleştirilmiş ve geleneksel yapı içerisinde bu evlilik çeşitlerine yer verilmiş ve zamanla bunlardan bazıları terk edilmiştir. Radloff'tan aktaran Tezcan'a göre ise eski Türk geleneğinde görücü usülü evliliğin olmadığı, Altaylılarda kadın ve erkek arasındaki konuşma ve görüşme serbestliğinin çok uzak geçmişlere dayandığı kanısındadır (Tezcan, 2000:5). Toplum içerisinde baktığımızda en yaygın olan evlilik ise görücü usulü evliliktir. Günümüzde bu evlilik türü kırsal kesimde yaygın olmakla beraber kentsel kesimde de topluluklar arasında görülmektedir. Kentsel kesimde değişen yaşam koşulları, ekonomik ve aile yapısı ile artık evlilik birbirini görme ve beğenme, isteme şeklinde gerçekleşmektedir. Alan araştırmasında görülen evlilik biçimleri şu şekildedir;

Zorla kaçırma çok olmazdı. Beşik kertmesi yoktu. Baldız kayınpeder evliliği hiç olmadı. Akraba evliliği bile olmadı, hoş karşılanmazdı. Bizde tek eşlilik olurdu. (KK1)

Akraba akrabaya verilmezdi. Değiş tokuş[75], kız kaçırma olurdu. Gönüllü kaçma da vardı zorlada kaçırılırdı. Zorla kaçacaksa da gittiğin yerde oturmak zorunda kalırdın[76]. İç güveysi de vardı ama çok az olurdu. Zengin aileler fakir kızanları alır iç güveysi yaparlardı. Trakya'da beşik kertmesi , baldız kayınpeder evliliği, çoklu evlilik gibi şeyler olmazdı. (KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9)

İsteşmede[77] olurdu, baba da kızı verirdi. Kız ben istiyorum diyemez, nereye münasip görürseniz baba derdi ve babada uygun gördüm yere kızı verirdi. Değişiklik binde bir olurdu. Çok birbirlerine[78] vermezlerdi çünkü geçimsizlik olur diye korkardık.(KK14, KK15, KK16)

---

[75] Aile içerisinde karşılıklı kız alıp vermek

[76] O ailede, evde yaşamak zorunda olmak

[77] İki kişinin birbirini sevmesi, aşık olması durumu

[78] Akrabaya, aynı aile içine

Değiş tokuş verdiler beni. Özellikle fakir olan oğlan evlenemeyince iki aile birbirine kızlarını verirdi. (KK21, KK22, KK23)

Görücü usulü ile evlilik olurdu. Değiş tokuş, komşu kızı alma istisna yapılırdı ama akraba evliliği olmazdı. Çünkü geçinilmez korkusu vardı. (KK24, KK25, KK26, KK27)

Görücü usulü evlilik olurdu. (KK28, KK29, KK30)

Değiş tokuş yoktu. Eğer kızı istediklerinde aile vermezse o zaman kız kaçardı. (KK31, KK32)

Değiş tokuş vardı. Kız kaçırma verilmediği zaman ya da hiç vermeyecekler düşündüğü zaman olurdu. İlk kız kaçtığında aile aylarca tepki gösterdi ama gavura[79] gitmedi diye sonradan barıştılar. (KK44, KK46, KK48, KK50, KK52)

Kız kaçırma vardı. Bizim gelin kaçtı ama biz düğünü yaptık. (KK53, KK54, KK55)

Ben zayıftım, iş yapamam diye babam beni fakire verdi. Eskiden zengin olan kişilerin işi ve tarlası çok olurdu. Fakir demek; tarlası, hayvanı olmayan, memura derlerdi. Zengin demek ise tarlası hayvanı çok olanlardı.(KK57, KK58, KK59)

1930'larda değiş tokuş yapılırmış ama şimdi yok. (KK60, KK61)

İsteşme olurdu. Kızı istediğine vermeyip başkasına verirlerse kız kaçırdı. (KK62, KK63, KK64, KK65, KK66)

Değiş tokuş yoktu. İsteşme ve zorla verilme vardı. (KK67, KK68, KK69, KK70)

Akraba evliliği yoktu. Komşu kızı bile bizde alınmazdı. Denizin öte tarafında genelde böyle şeyler vardır ama bizde yok. (KK71, KK72, KK73, KK74)

Eskiden isteşme vardı. Değişiklik buralarda yoktu. (KK77, KK78, KK79, KK80)

Anam zorla verdi. İnsanın vaktine göre verirlerdi. Hiç istemeden evlendim. Görücü usülü de isteşmede olurdu. (KK81)

Sandalye üstüne lamba koyardık ve perde biraz açık olurdu. Kızlar hep beraber elişi[80] yapardık. Karşı tarafta da erkekler olurdu. Kim kimi isterse gözlerine

---

[79] Yabancı

[80] Örgü ve çeşitleri

lamba çakardık[81]*. Böylece kim kimi ister anlardık. Erkekler sonrasında ailelerini kızı istemesi için gönderirdi. (KK82, KK83)*

Kendim beğendim ve isteyerek evlendik. (KK84, KK85)

Genel olarak verilen ifadelerden evlilik biçimlerinin karşılıklı birbirini isteme ve görücü usülü evliliğin yaygın olduğu görülmektedir. Kadın olan kaynak kişiler ifadesinde; kızların "Ben bu kişiyi istiyorum." diyemediklerini, sadece erkeklerin ailesine ben bu kızı beğendim, isteyin dediklerini dile getirmişlerdir. Kız kaçırma durumunun yaşandığı ama çok sık olmadığı, değiş-tokuşun çok nadir olduğu, akraba evliliğinin, gelin-kayınpeder, gelin-kayın evliliğinin hiç olmadığı ifade edilmiştir.

2. 2. 1. 3. Görücülük/ Kız İsteme

Evlenme yaşı gelen erkek için kız bakma aile tarafından gerçekleştirilmektedir. Burada erkek tarafı kız tarafına göre daha aktiftir. Kızı seçme, görme ve inceleme ilk erkek ailesi tarafından gerçekleşmektedir. Ardından kız tarafı uygun olup olmama durumuna bakmaktadır. Evlilik için ilk adımı erkek ve ailesi atmaktadır. Geçmiş zamanda kız seçme önemli bir durumdur olarak karşımıza çıkmaktadır. Kız bakmada; kızın namusuna, temizliğine, düzenine, dış görünüşüne, bilgisine, becerisine, oturup kalkamasına bakılmakta ve ona göre oğlana kız istenmektedir. Oğlunu evlendirmek isteyen aileler önce oğullarına bir istediği olup olmadığını sorrmaktadır. İstediği varsa ve o kız aileye uygunsa gidip kız istenmekte, eğer oğlanın istediği yoksa aile etrafa haber salarak ve kendilerine uygun gördükleri kıza bakmaya gitmektedirler. Eğer aile kızı beğenirse bu sefer istemeye gidilmektedir. Kız bakma olgusu zamanla değişime uğramıştır. Elbette hala toplum içerisinde aile oğluna kız bakmaya devam etmekte lakin geçmişteki kadar bu olgu nüfuzunu devam ettirememiştir.

Çalışma içerisinde görücülük ve kız isteme uygulamaları şunlardır;

Evlenecek kızda saygı, terbiye, hamaratlık aranırdı. İleri zamanda[82] *kızı görmeye kaynana giderdi, Eğer beğenirse kızı istemeye giderlerdi. Eğer aynı köydense*

[81] El fenerini açıp kapatmak

[82] Önceki zamanda

zaten tanıdıkları için direk istemeye giderlerdi. Ama evvelden önden bir misafirliğe gidilir, eve- ocağa, temizliğe, kızın ikramlığına bakılırdı. En çokta temizliğine dikkat ederlerdi. Kız istemeye ana-baba, babaanne, teyze dünürlüğe[83] giderdi. Çok az da olsa iki kez gidildiği de olurdu. Kız istemede aile hayırlı geceleri kollarlardı[84]. Pazartesi akşamı, cuma akşamı genelde gidilirdi. Kız evi derlerdi ki bir sonraki cumaya, pazartesiye kalsın. Kız tarafı çay ve kahve yapardı. Dünürlüğe gelindiğinde önce kahve içilirdi. Çay ikram edilirdi. Erkek tarafı dünürlüğe gelirken çiçek, çikolata, kıza eşarp, çember hediye olarak alırdı. (KK1)

Kız bakmaya ana-baba giderdi. Kızın babası ben seni buna vereceğim derdi. Kız, babayı dinlerse tamam derdi, dinlemezse de istediği varsa kaçardı. Kız istemeye giderken boş gidilirdi. Evlenecek kızda kiloya bakarlardı. Güçlü, kuvvetli olsun isterdiler. Zayıf olduğunla bu arık, bu iş yapamaz, bu tırpan sallamayacak derlerdi. Çapa yapmaya, orak biçmeye gidecek, demet kaldıracak ve arabalara yükleme yapacak güçlü olan kız isterlerdi. Kız istemeye gidilirken ateş karıştırılır. Aile içi sıcak, güçlü, bereketli olsun diye. İstemeye gelince kız ister aileyi istesin ister istemesin onlara su verir. Sonra erkek tarafından biri verilen herhangi bir bardağı saklar ve oğlan evine götürür. Alınan bu bardak daha sonra kız geldiğinde çeyizinin altına konulur. (KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9)

Kızlarla gelin almaya var diye izlemeye gelin evine gittik. Beni orada görmüşler. Babam beni mahallede yolda istediler diye vermiş. Ben 16 yaşındaydım adamla aramda nerdeyse 30 yaş vardı. Anam demiş olmaz bu geri ona babalık mı edecek ama babam vermiş bir kere. Babamın onayı ile nikahımızı yaptılar çünkü benim yaşım tutmuyordu. Kız istemeye gelince kız oğlan tarafına mendil verirdi. O gece gelen herkesin elini gelin öper ve çocuk tarafı tek tek para verirdi. Kızın pançasında[85] para birikirdi.(KK10)

Dayı, amca dünürlüğe giderdi. Gelirken hiçbir şey getirmezlerdi. Kız tarafı çay, kahve yapardı. Kızı isterlerdi ama kız adam kim bilmezdi. (KK14, KK15, KK16)

---

[83] Kız istemeye gitmek

[84] Beklemek, zamanı denk getirmek

[85] Avuç

Bayanlar öden gider kız tarafının kulağını delerlerdi[86]*. Şu zamana gelin, babaya soralım derlerdi. Yakınlarına haber gönderilirdi. Erkek tarafında pek hazırlık olmazdı. Kız tarafında da hazırlık olarak bohça yapılırdı. (KK17)*

Erkek tarafı kız tarafına bir kutu şeker getirir. Kız tarafı çay, kahve verirdi. (KK20)

İstemeye gelinirdi. Genelde kız verilirdi ama kızını vermeyen de olurdu. (KK21, KK22, KK23)

Kız istemeye gidilir ve aile arasında yüzük takılırdı. Dua okunurdu. (KK24, KK25, KK26, KK27)

Kız istemeye ana-baba, komşular giderdi. Erkekler gitmezdi. Tuzlu kahve, yüzük takmak evvelden de olurdu. (KK28, KK29, KK30)

Kız istemeye erkek gitmezdi. İstenilen kız olsun diye büyü yaptıran bile olurdu. Ana baba razılığı önemliydi. Kız hemen evlenmez biraz nişanlı dururdu. Kız isteme de şeker, çiçek getirilirdi. (KK31, KK32)

Görücülükte kızın boyuna posuna bakarlar ve ona göre isterlerdi. Anne beğenirse çocukta beğenirdi. Çiçek, şeker getirilir ve ev içine kadar[87] *bohça yapılırdı. (KK33,KK34)*

İstemeye damat gitmezdi. Komşu kızını bile göremezdik. Eğer komşu kızına göz koyarsan döverlerdi. Babalar kız tarafına haber yollardı. Kolu komşu gelir kız istemeye gidilirdi. Verirlerse bohça verilirdi. Kız istemeye üç, dört kez gidildiği olurdu. Ailedekileri ikna etmek gerekiyordu. (KK35, KK36, KK37, KK38)

Babam beni kahvede asker olan bir çocuğa vermiş. Anama sahurda söyledi. Bende o vakit evleneceği öğrendim. Seni falanca kişiye ben verdim dedi. Ne mendilim ne de peşkirim vardı. Biz de kızı verince mendil ve peşkir getirirlerdi. (KK39)

Karnını doyuracak ekmek varsa o kızı o adama verirlerdi. Ama şimdi öyle değil. Eskiden damat istemeye gitmezmiş ama şimdi damat gidiyor ve kız istemede damadın ayakkabı saklıyorlar. Saklayan kişi damada ayakkabıyı parayla satar.(KK41)

---

[86] Haber vermek

[87] Ev içinde yaşayan kişiler

Kız istemeye hiçbir şey götürmezdi sadece haber verilirdi. Gündüz kız istemeye gidilirdi. (KK44, KK46, KK48, KK50)

Çikolata, çiçek getirirlerdi ve o çikolata istemeye gelenlere dağıtılırdı. (KK52)

Kız istemede ilk önce erkek tarafı haber yollar. Kâğıt kesesinde lokum getiren getirirdi. Eğer senden önde büyük biri varsa ya da ailede bekar erkek varsa önce onu evlendirirdi. (KK53,KK54 KK55, KK56)

Öksüz, kimseciği olmayan adam köyden büyük adam çağırır ve kızı istetirdi. (KK57, KK58, KK59)

Kız istemeye üç kez gidilirdi. Dayılar, amcalar, kayınpeder giderdi. (KK60, KK61)

Köyden erkek tarafına yakın olanlar gidip kızı isterlerdi. Kızı üç sefer isterlerdi ama damat gitmezdi. (KK62, KK63, KK64, KK65, KK66)

Kız üç, beş kez istenirdi. Eğer kızı vermezlerse kaçırırdık. (KK71, KK72, KK73, KK74)

Damat hariç kızı istemeye gelirler ve kız verilince anlaşma[88] *olurdu. (KK77, KK78, KK79, KK80)*

Akrabalarını gönderip istetirlerdi. Eğer oğlanın kimsesi yoksa köydeki büyükler elini tutardı. [89] *(KK81, KK82, KK83, KK84, KK85)*

Kaynak kişilerin vermiş olduğu bilgiler neticesinde kız istemeye damadın gitmediği sadece büyüklerin istemeye gittiği tespit edilmiştir. Görücülükte erkek annelerin belli kriterleri olduğu, özellikle elinin iş tutması, güçlü, temiz ve becerikli olması en çok istenilen özelliklerdir.

2. 2. 1. 4. Başlık Parası/ Mehir

Başlık parası İslamiyet'in kabulünden önce ve sonra, geçmişten günümüze neredeyse dünyanın her yerinde süregelen bir uygulama ve gelenektir. Toplumlar arasında başlık parası içerik olarak ve adlandırma olarak farklılık göstermektedir.

[88] Söz ve nişan için gün belirlemek

[89] Yardımcı olmak, öncü olmak

Genellikle erkek tarafından kız tarafına verilen hediye, para, altın vs. olarak bilinmektedir. Lakin bu durumun aksi olarak Bangladeş, Hindistan gibi ülkelerde başlık parası kız tarafından erkek tarafına verilmektedir. Başlık parası her zaman karşılanması için söylenmemekte bazen de kızı vermemek için bir sebep olarak karşımıza çıkmaktadır. Örnek olarak Dede Kokut Hikâyeleri içerisinde Deli Karçar'ın kız kardeşi için istediği başlık parası verilebilir. Toplum içerisinde de kızı vermemek için erkek tarafından maddi olarak ağır istekler istenmektedir.

Başlık parası olarak bilinen "Kalın" bir aile malıdır. Evde erkek çocukların kalın üzerinde miras hakkı vardır. Kalın verilen gelin, artık erkek ailesinin bir malı olmaktadır (Tezcan, 2000: 4). Bu ifadeden yola çıkacak olursak başlık parası toplum içerisinde tartışılan bir konudur. Başlık parası ile ilgili toplumlarda insanın kızını başka birine bir mal gibi ücret karşılığında verilmesini yanlış bulanlar, alınan başlık parası ile eksik giderileceği için başlık parası alınması gerektiğini söyleyenler ve bu yaşa kadar ben baktım ve bu para bizim hakkımız diyenler şeklinde farklı görüşler bulunmaktadır. Çalışmanın bu kısmında başlık parası ile ilgili verilen ifadeler şu şekildedir;

Mehir olmazdı. (KK1)

Başlık parası bizde olmadı. (KK14, KK15, KK16)

Başlık parası, süt hakkı[90] verilirdi. O parayla kıza çeyiz yapılırdı. Arabayla gidip çeyiz alınırdı. (KK21, KK22, KK23)

100 metre patiska, 100 kg yıkanmış yapağ[91], 25 tane sarı lira[92], bir tane beşibiryerde[93] ve bir de babalık parası[94] isterlerdi. (KK24, KK25, KK26, KK27)

Başlık parası vardı, para verilirdi. (KK28, KK29, KK30)

Eskiden başlık parası olarak aile ne isterse o olurdu. (KK31, KK32)

Babalık parası olurdu. Kız babası ister erkek tarafıda yapardı. (KK33,KK34)

---

[90] Anneye verilen ödenek.

[91] Koyun yünü

[92] Reşat altın

[93] Beş tane tam altının kolye şeklinde zincire takılan takı

[94] Başlık parası

Ağalık parası[95] olurdu. Kız babasına bu para verilirdi. (KK35, KK36, KK37, KK38)

Ağırlık parası[96] vardı. Şimdinin parasıyla 2000 TL yıkanmamış yapağ alıp vermişti babam. Anam babama verilen parayla abalık[97] kıyafet yapmıştı. (KK42, KK43)

Ağırlık parası vardı. Kızı almak için ne isterlerse verilirdi. (KK44, KK46, KK48, KK50, KK52)

Babam başlık parası da almadı. Çünkü bizim zenginliğimiz vardı. Sonra laf olurdu o kadar zengin gitti başlık parasına tamah etti[98]. (KK57, KK58, KK59)

Başlık parası vardı ama o parayla kızın eksiği tamamlanırdı ya da damada altın koyarlardı. O parayı erkek tarafına direk geri vermezlerdi. (KK60, KK61)

Başlık parası yoktu. (KK71, KK72, KK73, KK74)

Başlık parası baba ağırlığı olarak kız tarafına verilirdi. (KK75, KK76)

Başlık parası vardı ama herkes başlık parası da istemezdi. Erkek tarafının durumuna da bakılıp istenirdi. Kız tarafı erkek tarafına liste yapardı. Elli metre patiska, beş bilezik, etamin, namazlık, dikiş makinesi, pamuk, elyaf, yapağ gibi liste hazırlanırdı. Ama yapağ temizlenip, yıkanıp verilirdi. (KK81, KK82, KK83, KK84, KK85)

Başlık parası genel olarak her yerde olup sadece farklı isimlerde anılmaktadır. Fonksiyonel olarak bakıldığında çalışma kapsamında görüşülen kişilerin ifadesi doğrultusunda kız evlatları bir para karşılığında verilmemekte sadece eksikleri, çeyizi tamamlamak için alınan bir para olduğu tespit edilmiştir.

2. 2. 1. 5. Söz/ Nişan

Dünürcülük yoluyla iki tarafta anlaşma sağladığında söz kesilmektedir. Amaç burada artık bu kızın başının bağlı olduğunu göstermektir. Kendi aralarında nişan için

---

[95] Başlık parası

[96] Başlık parası

[97] Koyun yününden yapılan yünlü giysi

[98] Aç gözlülük

gün belirlenmektedir. Bu sözden sonra iş durumuna bakılarak düğün tarihi belirlenmektedir. Bu tarih uzak bir zamana verilmemektedir. Söz kesiminden sonra nişan yapılmaktadır. Genellikle kız tarafı nişanı yapmakta ve nişanda kıza "takı" denilen ziynet eşyaları takılmaktadır. Araştırma alanında söz ve nişanda yapılan uygulamalar şunlardır;

Sözde kızın babası bilezik altın takardı. Kaynana- kaynata da altın takardı. Eskiden bahçede toplanır, yüzük takılır ve nişan olurdu. Kız damada damada geline alırdı. Nişanda takılacak konuşulmazdı. Babamın üç tane kızı vardı şunu bunu alın hiç demediler. Kayınvalidem beşibiyerde ve ikiz sarı lira taktı. Takılanların hepsi kızın olurdu. Bu altınlar kızın namusu olurdu. Ramazan bayramında kız tarafına eğer nişanlıysa bohça giderdi. Kurban bayramında ise nişanlı kıza kurban götürülürdü.(KK1)

Söz kesilince bohça giderdi. Bohça verildi mi bu kız artık bizim derlerdi. Bohça içerisinde elbiselik, etek, çember ve yelek olurdu. Kız tarafı çocuğa, çocuk tarafı da kıza bohça yapardı. Anneanne, babaanne, elti, anne, kız hepsine koyarlardı. Sözde varsa parası bir Osmanlı[99], bir saat takılırdı. Yüzük takmak, kurdele kesmek yoktu. Nişanı durumu olan yapardı. Para takarsa takarlardı takmazsa düğünde takardı.Bayramda kız nişanlı ise kıza bohça, bayramlık giderdi. Kız eğer ramazanda nişanlı ise erkek tarafına tatlı yapar verirdi. Ağız tatlılığı hep olsun diyerekten. (KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9)

Nişan yapan yapardı. Söz kesilir ve nişan bohçası verilirdi. (KK21, KK22, KK23)

Sözde amcalara kadar ev içine bohça yapılırdı. (KK24, KK25, KK26, KK27)

Nişan masrafını kız karşılardı. Babanın aldığı başlık parası burada kullanılırdı. (KK28, KK29, KK30)

Kız giderken söz kesildi derlerdi ve bir şeyler verirlerdi. Yüzük takarlardı. (KK31, KK32)

Kız verilince söz olurdu. Sözde yüzük takılırdı. Gelin altınları ile belli olurdu evvelden. (KK33, KK34)

---

[99] Reşat altın

Kendikilerimizle[100] istemeden on beş gün sonra nişan yaptık. Hediye gelirdi. Bilezik takarlar. Nişanı herkes yapmazdı ama takıya önem verilirdi. (KK44, KK46, KK48, KK50, KK52)

Sözde damat gelmezdi. Nişan öğleden sonra olurdu. Damat hariç erkek tarafı bohçasını alır, kız tarafına gelirdi. İkinci akşamı erkek tarafına gidilirdi. Nişandan önce bir kız arkadaşı çıkar sonra nişanlı çıkar herkesin elin öper ve oynarlardı.(KK53,KK54 KK55, KK56)

Nişanda kadın erkek karışık olurdu. Büyük erkek çocukları düğüne konmazdı. Danışıklık[101] yapılırdı. On beş, yirmi kişi kız tarafından on beş, yirmi kişi erkek tarafından olurdu. Benim nişanımdan bir hafta sonra başkasının nişanın varsa oğlan tarafı kurdele yaparlar, saçını ikiye bölüp örerler ve kurdeleyle saçını süslerlerdi. Saçına göztaşı[102] takarlardı. Ve saçına erkek anası babası altın takardı[103]. O parayı kız anaya babaya verirdi. Ana babada o parayı kızının eksiğini tamamlardı. Bir başkasının düğününde ve nişanda nişanlı kız kırmızı şalvarlık giyerdi. (KK60, KK61)

Nişan genelde kızı ilgilenirdi. (KK62, KK63, KK64, KK65, KK66)

İlk sözde hiçbir şey takılmazdı. Siz ne yaparsınız diye sorular sorulurdu. Nişanda güveye[104] kıyafet aldık ve yüzük takıldı. Kaynana ve kaynanada takı takardı. İki taraf birbirine bohça hazırlardı. Güveyin bohçası en üste konulurdu. Çünkü erkeğin dediği olsun, kız onun sözünü dinlesin diye. (KK77, KK78, KK79, KK80)

Damat, sözde ve nişanda eve gelmezdi. Damat nişanlı olunca anca eve gelebilirdi. Nişanlın ile dışarda, sokakta asla görüşemezdin. (KK81, KK82, KK83, KK84, KK85)

Söz ve nişan törenlerinde erkeğin kız evine gelmediği, günümüzdeki gibi gösterişli kutlama yapılmadığı, bütçesi olan kişilerin bütçesine uygun hazırlık yaptığı kaynak kişilerin verdiği ifadeler doğrultusunda gözlemlenmiştir.

---

[100] İki aile ve yakın akrabalar

[101] Pazartesi günü erkek tarafına gidilir ve düğünün nasıl olması gerektiği üzerine toplanılması

[102] Boncuk

[103] Alınan başlık parası ile altın yapılır ve kızın saçılana takılır

[104] Damat

2. 2. 2. Evlilik Töreni Esnasında Uygulanan Gelenek ve İnanışlar

Evlilik geçiş döneminin en önemli anlarının yaşandığı uygulamadır. Hem erkek tarafı hem de kız tarafı düğün töreninin güzel ve sorunsuz bir şekilde geçmesini istemektedir. Bu süreçte toplumun gelenek ve görenekleri yerine getirilirken aynı zamanda bazı inanmalarda ortaya çıkmaktadır. Düğün, kına gibi törenlerde aileler mutluluklarını çevresindeki dostları, akrabaları, komşularıyla birlikte yaşamak istemektedirler. Evlilik anı çeyiz serme, kına gecesi, düğün, ahret dalı, gelin alma, gelin indirme uygulamalarını kapsamaktadır. İnceleme alanındaki tespitlere göre evlilik esnasında uygulanan gelenek ve inanışlar şu şekildedir;

2. 2. 2. 1. Çeyiz Serme

Artun, çeyiz kavramının Arapça "Cihaz" kelimesinden geldiğini söyledikten sonra bu kavramın gelin için hazırlanan sandık eşyası, kızın baba evinden götürdüğü bazı mallara verilen isim olduğunu ifade etmektedir (Artun, 2015:209).

Evlenecek olan kız belli yaştan itibaren çeyiz hazırlıklarına başlamaktadır. Değişen gelenek ve göreneklerde çeyiz de değişime uğramıştır. Eskiden işlemeli yün yorgan, yastık, çarşaf, dantelli havlular, işlemeli seccade, iğne oyalı çember ve mendil gibi el emeği ile yapılan ürünler olurken günümüzde daha çok kullanımı rahat ve para ile alınan ürünler kullanılmaktadır. Hazırlanan çeyiz işlemeli sandıklara yerleştirilirken günümüz yaşam koşullarında sandıklar yerini bavullara, cam fanuslara bırakmıştır. Elbetteki eskiden yapılan çeyizler tamamen yok olmuş değil ama büyük oranda değişime uğramıştır.

Çeyiz hazırlamak bir kız için emek, gittiği evde kendine ait bir yaşam alanı oluşturması için önemli bir olgudur. Hazırlanan çeyizler eskiden baba evinde serilirken şimdilerde kızın kalacağı evine yerleştirilmektedir. Çeyizini insanların beğenmesi kız ve annesi için mutluluk verici bir olaydır. Çalışma alanında çeyiz içeriği ve çeyiz serme uygulamaları şu şekildedir;

Çeyiz bir hafta önceden giderdi. Çeyiz gidince gelin geldi sayılırdı. Yatak takımım, örtüleri, vitrin, erkek ve kadın bir düzine çamaşır, hamam havluları, seccade

konurdu. Bohçada yastık, havlu olmasa olmazdı. Tek uzun yastık yapılırdı yatak genişliğinde. Bir yastıkta kocasınlar diye. (KK1)

Kızın çeyizi Amerikan patiskalardan gömlek, kanaviçe havlu işlenir, içinden püsküllü havlu yapılırdı. Don antariden kıyafet, çember, çetik olurdu. İşlemeli yatak ve yorgan, tabak çanak olurdu. Çeyiz serilmede kaynana keser ve bir enser[105] alır ve duvara çakardı. Gelin evinde sağlam olsun otursun diye. (KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9).

Perşembe çeyiz serilirdi. Çeyizde şalvar, havlu, eteklik olurdu. (KK11, KK12)

Düğüne bir hafta kala kız gider çeyizini sererdi. Çaprazlama ip serilir ve bütün çeyiz onun üstünde sergilenirdi. (KK31, KK32)

Çeyiz içeriğinde yorgan, döşek, içi sapla doldurulmuş dört yastık olurdu. (KK39, KK40)

Evlenirken gündöndü saplarına ve duvarlara çeyiz asılırdı. Çeyizi gelin görmez, pazar günü akşamı görürdü. (KK44, KK46, KK48, KK50, KK52)

Perşembe günü çeyiz serilirdi. Uzun bir ip sererler. Elbise, etek, şalvar, yelek, hırka, çetik, başörtü asılırdı. Gündüz kız evinde sergilenirdi. (KK53,KK54 KK55, KK56)

İleride[106] tavan altına ip gerilirdi. Düğüne biraz zaman varken çeyiz serilir ve peşkir her yerde serili olurdu. Yastıklar ve divan örtüsü işlemeli olurdu. İşlemeli halılar duvara serilirdi. (KK81, KK82, KK83, KK84, KK85)

Genel olarak çeyiz içeriği ve çeyiz serme geleneği değişen yaşam koşulları ve maddiyat yüzünden değişime uğramak zorunda kalmıştır.tüm köylerde işlemeli sandık yerlerini valiz ve süslü kutulara bırakmıştır. Ama köylerde hala işlemeli çember, seccade ve havlu geleneği devam etmektedir.

2. 2. 2. 2. Kına Gecesi

Kalafat'a göre; Türk inanç sisteminde kına adanmış olmanın sembolüdür. İnanc'a göre; kına işareti taşıyan canlı ve cansız varlıkların kutsal olduğuna inanılır,

[105] Çivi

[106] Önceki zamanda

ona dokunulmaz. Bunun içindir ki askere gidene, kurban edilecek hayvana, evlenen gençlere birbirine adanması için kına yakılmaktadır (Kalafat, 2006: 168).

Kına gecesi düğünden bir gün önce yapılmaktadır. Kına; kız ve erkek evinde arkadaşlarla, akrabalarla, komşularla beraber yapılan çalgılı, oynamalı ve ağlamalı bir şenliktir. Kına gecesi kızın baba evinde geçirdiği son gece olmasıyla hem hüzünlü hem de Allah'ın emri ile gidecek olmasından dolayı gurur verici bir törendir. Her iki tarafta da kına yakılmakta ve özellikle gelinin avucuna kınayı yakan kişinin evliliğinde mutlu ve iyi bir insan olması gözetilmektedir. Erkek tarafında ise kız tarafından gelen kına sağdıç tarafından güveye yakılmaktadır. Alan araştırmasında kına gecesi ile ilgili verilen bilgiler şu şekildedir;

Mumcu tutulur ve gazeteye kına sarılırdı. Mumcu bu kınayı mahalleye dağıtırdı. Mumcuya varsa para yoksa şalvarlık verirdik. (KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9)

O gece kızlar doyurulurdu. Kına gecesinde börek döşenir, tatlılar haşlanır ve kızlar oynardı. Gece on bir gibi sofra kurulurdu. Sonra kına yakılırdı. (KK10)

Çarşamba günü gelinin kafasına kına vurulurdu[107]*. Mumcunun sopası olurdu ve sopasına çember, basma, eteklik takılırdı. (KK11, KK12)*

Mumcuya kına verilirdi ve herkesi çağırırdı. Çarşamba günü mısır daveti yapılırdı. Kızlar bir araya gelir ve mısır yer, eğlenirdik. Çarşamba gece saç tellenirdi. Kına yapılırdı. Kız arkadaşlar yatmaya kalırdı. "Entarisi sormadan aç kapıyı kaldırmadan" diyerek küt diye kapıya vururlar, içeri girerler ve kızlar oynardı. Erkekler kınaya gelmezdi. Amcalar sokak ağzında, ev dolayında[108] *durur, erkekler kız tarafına gitmesin kızlara bakmasın diye bekçilik görevi yapardı. Kına vurulurdu eline. (KK14, KK15, KK16)*

Kınada kız kadife atlas giyerdi. Zengin olanlar atlaslarına işleme yaptırırlardı. (KK20)

İlk kız tarafından kına olurdu. İlk gece kına gecesi olurdu. Perşembe günü kına vurulurdu eline ve kafasına. Etraf[109] *hediye getirirdi. (KK21, KK22, KK23)*

---

[107] Saça kınanın yakılması, saçın boyanması

[108] Ev çevresi

[109] Kına gecesine gelen misafirler

Çocuk evinden kız tarafına gidilir. Bir gece kına yapılırdı. Devresi gün[110] *gelini alıp çocuk tarafına getirirlerdi ve orada da kına olurdu. Takı yapılır ve sarı lira takılırdı. (KK28, KK29, KK30)*

Kına gecesinde çocuk tarafı gelir, kızlar dare[111] *yapardı. Kızın başından şu teyzesinden şu dedesinden diye duyuru yapılarak takı olurdu. Şimdiki gibi kaftan, gece kıyafeti yoktu. (KK31, KK32)*

İlk gece mısır gecesi olurdu ve üzerine üzüm koyarlardı. Erkek tarafında gelen kına kızlara yakılırdı. On, on beş kız gelin evinde kalırdı. Şarkılar söylenir oynarlardı. (KK33,KK34)

Cuma günü kına gecesi olurdu. Geline kına yakılırken kaynana eline, avucuna para koyardı. Vakti olan ise altın koyardı. Eskiden darbuka vardı ve onu çalar eğlenirdik. Kına gecesi sadece kadınlar arasında olurdu, kadın erkek karışık olmazdı. (KK44, KK46, KK48, KK50, KK52)

Cuma kına gecesi olurdu. Bir gece kız tarafında, bir gecede oğlan tarafında yapılırdı. Kına, avluda eğlence şeklinde olurdu. Kırılmamış odun atarlar ve onun üstüne otururlardı. İçeri girerler oynarlar, eğlenirlerdi. Evimizde hasır halılar olurdu, onu da avluya sererdik. Kızlar erkek elbisesi; pantolon, ceket giyer, yüzünü sarar, un sürerdi tanınmamak için. Erkeklerde şalvar giyer, kadın kılığına girip eğlenirlerdi. Dört, beş sofra kurulur ve kızlar doyurulur ve ardından kızın ellerine ve ayaklarına kına yakılırdı. (KK53,KK54 KK55, KK56)

Cuma akşamı kına olurdu. Erkek tarafında kına olmazdı.KK67, KK68, KK69, KK70)

Cuma günü kına gecesi olurdu. Kız kırmızı şalvar giyer.(K71, KK72, KK73, KK74)

Cuma kına gecesi kız tarafında olurdu. Takılar eskiden tek tek olurdu. İçeri insanlar girer, çalgı çalıp oynarlardı. Aile ve kızın arkadaşları toplu girerdi. (KK75, KK76)

Cuma gününden mumcu kadın kına evine gelirdi. Erkek ve kız tarafında iki kişi gelirdi. Biraz ekmek bir de kına alır, dağıtırlardı. Cuma günü kına gecesi olurdu.

---

[110] Ertesi gün

[111] Kasnaklara deriden işleme

Geline kına yakılırdı. Dümbelek çalınırdı. Kadınlar kendi eğlenirdi. Erkekler gelmezdi ama delikanlılar uzaktan kızları izlerdi. Evli erkekler hiç gelmezdi sadece bekar kızanlar olurdu. Işıldaklı bir pembe elbise kına gecesinde giyilirdi. Saç olarak dolama[112] yapılırdı. (KK77, KK78, KK79, KK80)

İlk gece kına gecesi olurdu. Kız sandalyeye oturur, görümce ve kayınvalide gelir avucuna para koyar, kınası yakılırdı. Kınada damat olmazdı. Kına gününde kız arkadaşlar kızın evinde kalırdı. Ellerine ve ayaklarına komple kına yakarlardı. Yakılan kınaya ip bağlanır ve desen yapılırdı. İlahi ve türkü söylenirdi. "Ak bakırlar susuz kaldı, anası babası kızsız kaldı" diyerek gelini ağlatırlardı.(KK81, KK82, KK83, KK84, KK85)

Kına gecesi günü her ne kadar bazı yerlerde değişiklik göstersede uygulamalar genel olarak ortaktır. Yapılan törene damatta dahil olmak üzere hiçbir erkek katılmamaktadır. Kıyafet olarak kaftan yerine kırmızı şalvar, pembe parlak elbiseler giyilmektedir.

2. 2. 2. 3. Düğün

Geçiş dönemi uygulamalarının belki de çok boyutlu olma özelliğinin yanısıra bir o kadar da eğlenceli olan ritüellerini kapsayan düğün faslı bilinen hemen her kültürde kendine özgü çoğunlukla da yazısız kurallarıyla yapılagelmektedir. Dede Korkut kitabında, evlenme ile ilgili tören "Ulu düğün" olarak adlandırılmaktadır. Davullu, zurnalı, şenlikli, yarışmalı, yemekli törenlerin Dede Korkut kitabında da yer aldığı Kam Büre Oğlu Bamsi Beyrek hikâyesinde de görülmektedir.

Türk kültüründe düğün, mutluluğu ifade eden bir tören ve toplumsal bir olgudur. Kadın ve erkek evliliğini tüm etraftaki kişilere ilan etmektedir. Eski zamanlarda düğünler işlerin çok olmasından dolayı kışın yapılmakta ve günümüzdeki gibi akşam saatlerinde değil gündüz, öğleden sonraki saatler tercih edilmektedir. Hem iş yoğunluğundan dolayı herkes akşam evlerine dinlenmeye gitmekte hem de her yerde elektrik imkanın olmamasından kaynaklanmaktadır. Alan araştırmasında kaynak kişilerin düğün ile ilgili uygulamaları şu şekildedir;

[112] Günümüde yapılan maşa, bukle saç

Mumcu duyuruyu yapardı. Düğünlerde mumcuyla kına dağıtılırdı. Falancanın düğünü var diye haber verilirdi. Uzaktan gelen misafirler erkek tarafı ise erkek tarafında, kız tarafı ise kız tarafında kalırdı. Parası olan hemen düğün yapardı. Eğer iki bayram arasına düğün denk gelirse yapılmazdı. Gelin kız damada bir tepsi baklava yapardı ve erkek tarafına gönderirdi. Bir tane baklavanın içerisine para koyardı ve o kime çıkarsa geline hediye alırdı. Kız ve oğlan evinde dürü [113]yapılırdı. Komşularla börek yapılır ve bunlar gelen misafirlere ikram edilirdi. Otuz, kırk tepsi baklava döşenirdi[114]. Topak baklavada[115] yapılırdı. (KK1)

Düğün tarihini iki tarafın büyükleri belirlerdi. Düğün tarihi her iki bayram arası olur ise düğün tarihi değiştirilirdi. İki bayram arası düğün yapmak uğursuzluk getirirdi. Düğünde alınırsa bir yüzük alınır ve kıza takılırdı. Eskiden hazır tatlı alınmazdı. Evvelden fırın dolusu baklava yazılırdı[116]. Düğün sahibi haşlardı. Sonra pişirir, şerbet döker ve yenirdi. Şeker ekmek[117] yapılırdı. (KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9)

Düğün cuma akşamından ileri[118] başlardı. On beş gün varken altmış, yetmiş tepsi baklava yazılırdı. Börek yapmak için kuru yufka açılırdı. Cumartesi Efrika ablaya gidilir parlak tel takılırdı. Tellenir[119] ve zülüf[120] kesilirdi. Herkes toplanır ve gelin otururdu. Kolu komşunun getirdiğini gelinin başından "falan kişi şunu taktı" diyerek dolama yapılırdı. Yanağına ve alnına çeşit çeşit süs yapıştırırlardı. Köylü Efrika ablaya tellekçi karı derdi. (KK10)

Düğün cuma akşamı ele kına vurularak başlardı. Cumartesi günü de düğün yapılırdı.(KK11,KK12)

---

[113] Dün sahibine yiyecek, bakliyat yardımının yapılması

[114] Tepsiye dizmek

[115] Büzgülü, büzük baklava

[116] Baklava hamurunu okla ile açmak

[117] Bu hala devam eden bir gelenek. Düğün sahibine ekmek ve şeker götürülmesi. Bir nevi düğün sahibine yardım

[118] Sonra

[119] Parlak ip şeklinde saça süs takılması

[120] Şakaklardan sarkan kısa saç

Perşembe akşamına kadar kız evinde düğün olurdu. Yemek olarak tavuk, fasülye, patates, börek, tavuklu pilav hazırlanır ve kız tarafında misafirlere verilirdi. Erkek tarafında hiçbir şey olmazdı (KK14, KK15, KK16)

Düğünde kadın gelir ve saçını tarardı ve gelinlik giyilirdi. Kaynana kudretine göre sarı lira takardı. (KK20)

Ben darbuka çalardım düğünde. İlk gece davul gelmezdi sadece darbuka çalınırdı.(KK21)

Düğünde davul zurna olurdu. İki gün iki gece düğün yapılırdı. Herkes vaktine göre sarı lira takardı. Mumcu bir hafta düğün evinde yardım ederdi. Zülüf kesilir, arkaya saç toplanırdı[121]. Bunu yapan kişi tellakçıydı. Bir kişi darbuka çalar iki kişi söyler, millette oynardı. Erkek de davul zurna olurdu kendi kendilerine eğlenirlerdi. (KK21, KK22, KK23)

Bir gece düğün olurdu. Okuyucunun[122] eline bir parça somun ekmek ve kına verilirdi. Okuyucu ekmeği ve kınayı vererek köylüleri düğüne çağırırdı. Okuyucuya da düğün sahibi para verirdi. Ekseriyetle[123] cuma günü düğün olurdu. Evvelden dürü yapılırdı. Ekseriyetle börek, pirinç, şeker, fasülye, nohut gibi yiyecekler kalabalık tarafından getirilirdi. Düğünde beş sini tatlı olurdu.(KK24, KK25, KK26, KK27)

Düğünde pullanma yapılırdı. Pullamayı yapana süsleyici derdik. Düğün iki gün iki gece sürerdi. Düğünü mumcu haber verirdi. Mumcuya un ve şeker verilirdi. (KK31, KK32)

Düğünü haber eden okuyucudur. Kına ile komşuları gezerdi. İlk gece renkli giyer, ikinci gece gelin beyaz giyer. Saçını kızgın demirle on dere[124] yapardı. Mum Çiçeği[125] takılırdı. Nikah, düğün günü kıyılırdı. (KK33,KK34)

Eskiden düğünler kadın-erkek ayrı olurdu. Düğün üç gün üç gece sürerdi. Cuma günü başlar pazar biterdi. Çarşambadan düğün hazırlığı başlardı. Çarşamba

---

[121] Saçın topuz yapılması

[122] Düğüne çağıran kişi

[123] Özellikle

[124] Bukle, dalga

[125] Taç

günü gelinin temizliği[126] *olurdu. Kolu komşu toplanır ve o köyün ağdalanması demekti. Sakızı su ile karıştırıp ağda yapardı kadınlar. Perşembe günü mumcu tutulur ve haber verilirdi. Cuma günü köylüler doyurulurdu. Komşu bahşiş verirdi. Bahşiş olarak koyun, koç, basma verirlerdi. Cumartesi günü dışardan gelenlere yemek verilir ve takısını veren o sırada verirdi. Pazar günü damat tıraşına katılır ve takı takılırdı. Damat kalkar oynar sonra gene tıraş devam ederdi. (KK35, KK36, KK37, KK38)*

Çocuk askerden gelene kadar düğün hazırlıkları yapıldı. Saçımı pelik[127] *ördüler. Gelinlik giydim. Sonra bana bayramlık diye getirdikleri don anteriyi giydim. (KK39)*

Cumartesi gündüz düğün olurdu. Mumcu koluna sepet takardı. Sepetin içinde alaca ekmek yapılır ve gazete kağıdına da kına konurdu. Mumcu herkese dağıtırdı. Adamlar düğüne gelmezdi. Düğünde sap üstüne otururduk. Darbuka çalar, oynardık. Gelinlik giyerdik ve kaşlarımız gelin olunca alınırdı. Düğünde zülüf kesilirdi. Zülüf olanın evli kadın olduğu belli olurdu. Zülüf kaldırılınca adamlar kızardı. Sen bekar mısın ki zülüfünü gizledin derlerdi. (KK44, KK46, KK48, KK50, KK52)

Düğün cuma başlar ve pazar biterdi. Cumartesi günü kadın takısı olurdu. Para, bardak, tas, tava olurdu. Oğlan gitmezdi çünkü oğlan tarafında davul, zurna ve eğlence olurdu. Oğlan evinde olunca da gelin gitmezdi. Mumcu sadece düğünü haber vermezdi. Aynı zamanda düğünde bulaşık yıkamaya da yardım ederdi. Bazıları cumartesi günü takı yapmazdı. Tek takı olsun diye pazar günü yapardı. (KK53,KK54 KK55, KK56)

Düğün için beş yüz tane ekmek ve on iki tepsi baklava yazarlardı. Bunlar düğün günü pişirilirdi.

(KK60, KK61)

Düğünde damat bile olmazdı. Kız evine damadın gitmesi yasaktı. Taraflar bir gün belirler düğünü o zaman yaparlardı. Düğünler yazın olmazdı. Özellikte bir ile beş arasında olurdu. Eylül, ekim, kasım en geç aralık aylarında düğün yapılırdı. Tarla, orak, ayçiçeği, harman olduğu için düğün yazın olmazdı. Cuma günü düğün erkek

---

[126] Tüm beden temizliği

[127] Saçın iki ayrılıp örülmesi

tarafında başlardı. Erkek yengeleri hibe[128]alırlardı. Ekmek ve tatlı yapılır, üzerine kuru üzüm, fındık konurdu. Tespih boncuğu ile ekmek üzerine iz yapılırdı. Cuma günü pişirilir, kız ile erkek yengelerine kına ve yapılan ekmek verilirdi, o da dağıtırdı. Hane atlanmaz, böylece gücenme olmazdı. Cuma günü düğün dümbelekle[129] başlar. Bu bir kadın düğünüdür. Erkek ayrı kadın ayrı olurdu. Evli erkekler düğüne gelmezler, hoş karşılanmazdı. Kız tarafı çalar, söyler ve oynardı. Düğünde belli kadınlar hem çalar hem söylerdi. Erkek tarafından kadınlar kız tarafına gelirdi. Gelin parlak atlas, satenden yapılan don anteri giyerdi. Saç örmeye gelinir yedi, sekiz pelik saç örülürdü. Cumartesi günü öğleden sonra saat birde damat düğünü ve traşı başlardı. Davul zurna gelir, masalar ve sandalyeler kurulurdu. İçkiler, yemekler hazırlanırdı. Davul zurnayla kahvehaneler gezilirdi. Amcalar, dayılar etrafa haber verir ve damat tıraşı başlardı. Damat traşında takı da olurdu. Hem takı yapılır hem de öğleden sonra saat beşe kadar oynanırdı. Damat tıraşı saat beşte biterdi. Damat içeri gider, elbisesini giyer ve çıkardı. Hep beraber ailecek oynarlardı. Kadınlar ise damat tıraşını seyrederlerdi. Oynamaları yakışık almaz çünkü. Damat evinde kız tarafına davul, zurna ve löküslerle gidilirdi. Kız evinde bir, iki saat çalar sonra kahvehaneye giderlerdi. Kız evinde eğlence devam eder ve erkekler kahvehanede sabaha kadar oynarlardı. Düğünün kaçta biteceği belli olmazdı. Pazar sabahı damat kaldırma yapılırdı. Amaç, büyük rakı almaktı. O gece hiç kimse uyumazdı. Sabah namazında damadı uyandırıp rakıyı alır, giderlerdi. (KK62, KK63, KK64, KK65, KK66)

Düğüne akrabalar çağırılır. Düğün evine gelince gelenlere kına verilir. Erkek tarafında düğün çarşamba günü başlar ve kaynana için mum[130] yapılır. Kumaş, kemer, terlik, şalvar, altın, dolar, para ve başka hediyeler buraya bırakılır. Bu hediyeler kayınvalideye verilir. Bunun dışında da düğünde takı olur. Düğün günü zülüf kesme, yapıştırma, pelik yapılırdı. Yanaklarına kırmızı boya sürülürdü. Düğünler kışın ve akşam olurdu. İşleri engellemesin diye. Düğünlerde nohutlu ekmek yapardık. (KK67, KK68, KK69, KK70)

---

[128] Koyun yününden, kök boya ile boyanmış ipten yapılan çanta

[129] Hayvan derisi ve kiremitten yapılan çalgı

[130] Çatallı bir sopa. Kaynanaya gelen hediyeler bu sopaya asılır.

Düğün eğlencesi cuma günü başlar, pazar günü biterdi. Asıl düğün cumartesi günü olurdu. Kız tarafı, erkek tarafı ayrı düğün yapardı. Damat tıraşında arkadaşları damatla kalırdı. (KK71, KK72, KK73, KK74)

Cumartesi günü akşamdan damat, pazar sabah ezanına kadar arkadaşlarıyla olurdu ve o gün sabah damat kaldırma yapılırdı. (KK71, KK72, KK73, KK74)

*Düğün cuma başlar, pazar biterdi. Damat tıraşı pazar günü yapılırdı. Damat, tıraş olurken aynı anda takısı da olurdu. Tıraş olurken önlerine bez konurdu. Damat biraz tıraş olur, biraz da oynardı. Kız, cumadan erkek tarafına gelirdi. Kına, düğün hepsi erkek tarafında olurdu. Kadın erkek aynı yerde durur**du. Köyde yemek verilirdi. Yer sofralarında misafir yemek yer sonra oyun alanına giderdi. İmam nikahı düğünün o gecesi cumartesi gecesi kıyılırdı. (KK75, KK76)*

Düğünde köçek olurdu. Cumartesi düğün oldu. (KK77, KK78, KK79, KK80)

Kına gecesinin devresi günü[131] düğün olurdu. Akrabalar takı takardı. 1981 yılında düğün karma oldu. Patiskadan koca bir cepli tıraş önlüğü yapılırdı. Damadın boynuna serilirdi. Damat tıraş olurken önlüğe para takılırdı. Eskiden cuma, cumartesi ve pazar günü düğün olurdu. Düğün gündüz ve akşam olurdu. Hatta biz düğün zamanı mısır gecesi yapardık. Mısır soyarken beyaz giyerler ve ineğin şıngırdağından[132] takardık ve eğlence düzenlerdik. Eskiden çok kar olurdu. Bu yüzden düğünler yazın ve akşamları olurdu. Geline tel takılırdı. İncecik ipler çekerlerdi ki gür olsun diye. Ve saça bağlayıp, aşağıya kadar sarkıtılırdı. Alnında yapıştırma, pul olurdu. Bunları tellikçi yapardı. Yanaklara boya sürülürdü ve kırmızı kuşak hep bağlanırdı. Düğünlerde kız çocuğa, çocuk kıza bohça yapardı. Gelinlere beşlik[133] takılırdı. (KK81, KK82, KK83, KK84)

Her bir düğünü kendi imkânlarımla gerçekleştirdim. Kız tarafı çok yormadı. Düğünde olmazsa olmaz üç gün üç gece sürerdi. Ağırlamalar sınırsızdı. İmece anlayışı ile düğün sahibine kolaylık sağlayan kolu komşu olurdu. Dızmana ve fasülye olmazsa olmazdı. Eskiden saatlerce zurna üfleyen adamlar olurdu ve çok fazla içki olurdu. Şimdi bu durum biraz azaldı. (KK85)

---

[131] Bir sonraki gün

[132] Hayvanların boynuna asılan çıngırak

[133] Beş çeyrek bir yerde olan altın takı

2. 2. 2. 4. Ahret Dalı

Dostluk ve kardeşlik hem bu dünyada hem de ahrette bozulmasın diye iki yakın arkadaş kendi arasında ahretlik yapmaktadırlar. Bu iki kişi sonsuza dek kardeş olmaktadırlar. Ahret dalı ise bu ahretlik olan kişlerin evlenince birbirlerine verdikleri dal, sepettir. Bu dal gelinin ahretliği tarafından hazırlanmaktadır. Ahret dalı için ya sepet ya da çam dalı kullanılmaktadır. Çam dalına yiyecek, içecek, tarak, ayna ne varsa iple takılmakta ve yukarısına kurdele bağlanmaktadır. Daha sonra davul, zurna ile ahretliğin kapısına gidilmektedir. Gelin ahretinden dalını aldıktan sonra kapı önünde karşılıklı oynayarak ahret dalı alma ritüelini tamamlamaktadır. İnceleme alanında ahret dalı uygulaması şu şekildedir;

Benim zamanımda ahret dalı[134] *vardı. Daş dalı diye de bilinirdi. İki kuyruk bağlardık ucuna. (KK1)*

Anlaştığın arkadaşınla ahretlik olursun. Düğününde de gelin alma günü evlenen kız, ahretliğinden ahret dalını almaya gider. Ahret dalınının içinde hediyelik eşyalar olur. Bu dal tepsiye ya da sepete yapılır. İçinde genelde yiyecek ve evinde kullanabileceği ürünler olur. Ahret dalını almaya davul zurnayla gelinir. (K4)

Önceden kızlar arasında ahret dalı vardı. (KK5, KK6, KK7, KK8, KK9)

Gelinin ahireti basma bağlar ve davul zurna ile ahret dalını almaya giderdim. (KK35, KK36, KK37, KK38)

Ahret dalı uygulaması bekarlar arasında olur. (KK42)

Aret dalının içinde ayna, tarak gibi şeyler olurdu. Aret dalı evvelden çok olurdu. Şimdiki gençler bu geleneği pek yapmazlar. Ahret dediğin kişi sana bir sepet hazırlar. İçerisine yiyecek, içecek koyar.

Aret dalı sepeti güzelce süslenir ve kırmızı kurdele bağlanırdı. (KK44)

Kaynak kişilerin ifadelerine göre, ahret dalı geleneği eskisi kadar yapılmamaktadır. Çukuryurt köyünde az da olsa bu geleneğe sahip çıkılmaktadır.

---

[134] İki yakın arkadaşın birbirine hazırladığı dal, sepet

2. 2. 2. 5. Gelin Alma/ Düğün Alayı

Evlenecek kızın baba evinden çıkarılması âdeti gelin almadır. Erkek tarafı davul, zurna çalarak kız evinin avlusuna gelmektedir. Kız evinin önünde erkek tarafı oynarken kız tarafından kimse oyuna katılmamaktadır. Kız evinde hüzün varken, oğlan tarafında sevinç hakimdir. Büyükler kız evinin kapısına gelir ve içeri girmek için kapı açma parası ödemektedir. Gelin, baba evinden çıktığında arabaya binmeden önce alay[135] yol keserek ve toprak bastı parası istemektedir. Parayı verdikten sonra alay önde, gelin arabası arkasında belli bir yere kadar gidilmektedir. Sonra alaydakiler kenara çekilerek kızın oğlan evine gitmesine müsade etmektedirler. Çalışma içerisinde kaynak kişilerin bu konu hakkındaki görüşleri şu şekildedir;

Gelin almada gelin alıcı gelir, köy muhtarı gelen misafirleri onar beşerlik sofra olarak komşulara ayırırdı. Davul ve zurna ile gelirler kız ellerini öperdi. Kız tarafı takı takardı. Delikanlılara toprak bastı parası ya da içki verilirdi. Sancak çıkarmada sancağa para ya da kumaş bağlanırdı. Yemek hazırlanır ve damat gelirdi. Damadın ayakkabıları saklanırdı ve damada para ile ayakkabısı satılırdı. (KK10)

Gelin alayı gelmeden kız evinde kızın kuşağı bağlanırdı. Önceden kuşak bağlanmayınca o kızı sahiplenmediğini ve o kızın bir an evvel evden gitmesi istenirdi. Kuşak bağlanmayınca etraf ayıplar ve kızla ilgili kötü düşünürlerdi. Çalgılarla gelin evden çıkar, damat onu evinde beklerdi ve gelin ona giderdi. (KK11, KK12)

Ertesi gün gelini almaya gelirken öküz arabasının üstünde kilim olurdu. Tokatta[136] biri durur eğer parayı vermezse kapıda eyreklenirdi[137]. Duvarlarda peşkir[138] olurdu. (KK14, KK15, KK16)

Gelin çıkarken fıstık, şeker atılır ve kaynana gelin karşılıklı oynardı.Tokattan çıkarken kız çömlek kırılırdı.(KK21, KK22, KK23)

---

[135] Köyün genç erkekleri

[136] Avludaki dış kapı

[137] Oyalanmak

[138] Havlu

Traktörlerle gelini almaya gelirlerdi. Kızlar darbuka çalar oynarlardı. Sandık üstüne otururlar ve para isterlerdi. Gelin alma günü yeni güveye[139] camide namaz kıldırılır ve ayakkabıları saklanırdı. Toprak bastı parası ve beş kasa bira ödenirdi. (KK24, KK25, KK26, KK27)

Pazar günü toprak bastı parasını gençler alırdı. Sandık üstüne oturulur ve kaynana oturan kişiye para verirdi (KK28, KK29, KK30)

Gelin çıkarken gelin sandalyeye oturur ve üç kez döndürülürdü. Kız o gün oruçlu olurdu. Üç kez gelin ve kaynana kesme şekerini ısırır ve tükürürdü. Eğer tatlı yerlerse tatlı geçinirler derlerdi. Toprak bastı para ve içki olarak alınırdı. (KK31, KK32)

Gelin çıkarken boyde[140]ve şeker atılırdı. Kaynana ve gelin oturur, bir şekeri ikiside ısırırdı. Gelin o oruç olduğu için tükürürdü. Orucunu gitti erkek evinde açardı. Toprak bastı parasını gençler alır ve köye yardım yaparlardı.(KK33, KK34)

Kızı almaya erkek gitmezdi. Gelin arabasıyla kız alınmaya gider damat evde beklerdi. Pazar günü gelin alınır güve damat kapama yapılırdı. (KK35, KK36, KK37, KK38)

Damadın babası muhtarlığa gelir, köy genci gelir ve anlaşırlar. Bu anlaşma toprak bastı parası için yapılırdı. (KK41)

Gelini baba kapısından kızlar çıkarırdı. Gelini almaya taligalarla[141] gelirlerdi. Kaynana gelir çıkarken kızlara kutu şeker verir ve kollarına çember bağlardı. (KK42, KK43)

Pazar gelin alma olurdu. Gelin çıkarken fıstık, şeker atılırdı. Bir top şekeri gelin ve damat üç kez ısırır ve tükürürdü. Hem gelinin hem damadın ağzının tadı hiç bozulmasın diye yapılırdı.(KK44, KK46, KK48, KK50, KK52)

Gelini kızın yengeleri çıkarırdı, damadın yengeleri karşılardı. Gelin alıcılar gelirken, kız giderken araba önünde hep beraber oynanırdı. (KK53)

Pazar sabahı davul zurna ile erkek tarafı gelini almaya gider. Gelinin eline un eleğini veriler. Geline "sen camdan un eleği ile bak" derler. Büyüklerine karşı

---

[139] Damat

[140] Ekin

[141] At arabası

saygılı olsu , utanma duygusu olsun, kötü laf etmesin diye yapılırdı. Gelini kızlar evden çıkarır oynarlardı. Ekini ıslatıp gelin arabasının üstüne atarlardı. Arpacık çıkmasın diye ondan alır gözümüze sürerdik. Gelin almaya gelirken kimse görmeden diye bir şey alırlardı. Bardak, çatal gibi bir şey. Bunu gelin evine bağlansın diye yaparlardı. Gelini alır ve gelin arabasına bindirirler. (KK54 KK55, KK56)

Gelin alma da benim adam öksüzdü diye beni kendi motor arabası ile almaya geldi. (KK58)

Gelin alınacağı gün zülüf kesilirdi. Gelin içeride oturur, dışarıda davul zurna çalardı. Kız annesi çağrılır anneye sorulurdu zülüf keselim mi diye ve çocuk tarafı zülüf keserdi. Gelini almaya gelindiğinde takı yapılırdı. Kız herkesin elini öper ve helalleşirdi. Gelin çıkarken peşinden kovayla su atılır bir pança da ekin atılırdı. Bolluk ve bereket içinde yaşasınlar diye. (KK60, KK61)

Gelin almada görümlük[142] yapılırdı. Gelin ortaya oturur ve görüşmeci yengeler benden reşat, benden maşrapa, benden kürek, benden çarşaf, battaniye, su bakırı, gelin yastığı şeklinde verilen takıyı söylerlerdi. O zaman para çok yoktu. Kaynana döşek getirir ve otururdu. Gelin üç kez kaynananın elini ve dizlerini öperdi. Dizleri ağrımasın diye. Gelin almaya geldiklerinde eğer dışarıdan geldilerse toprak bastı parası vardı ama köy içine toprak bastı yapılmazdı. Para, içki, tavuk ve yiyecek toprak bastı olarak verilirdi. Elle gününe[143] olurdu. Gençler gelin arabasının önünde oynarlardı ve bu dört, beş saat sürerdi. Düğünün daha güzel olması, sorun çıkmasın diye gençlere rakı verilirdi.. Gelin almada köy gençleri sancak tutar ve bu sancak sopasına şalvar, havlu bağlanırdı. Sancağa takılanlar dul kadınlara dağıtılırdı. İhtiyaç sahiplerine verilir. Çukuryurt ve Kurtdere köyünde ise bu bağlananların satıldığı da olur. (KK62, KK63, KK64, KK65, KK66)

Gelin çıkarken fıstık atılırdı. Kızlar darbukayla gelin çıkarırlar ve kaynana görümce de oynardı. Gelini yengeler çıkarır oğlanın yengeleri de karşılardı. Takı ya bir gün önce ya da gelin çıktığı gün gündüz olurdu. Sadece kadınlar giderdi.(KK67, KK68, KK69, KK70)

---

[142] Gelin almada gelin arabaya binmeden yapılan gelin takısı

[143] Köy içinden köy içine gitme

Pazar gelin alayı olurdu. Toprak bastı köy içindense içki, köyün dışındansa para olurdu. (KK71, KK72, KK73, KK74)

Kızı almaya cuma günü erkekler dışındakiler giderdi. Gelin çıkarken damat tıraş olurdu ve tıraş sonrasında düğün meydanına gidilirdi. Hısım akraba takı takardı. Çığırtkanlar[144] olurdu ve halasından çarşaf, şundan kap kacak diye söylerdi. Gelin alma da gelin alıcılara ekinli su atılırdı. (KK75, KK76)

Pazar günü gelin alıcı gelirdi. Davul zurna ve köçeklerle gelirlerdi. Dua edilir ve arabaya binilirdi. Damadın cebine yemiş ve para koyarlardı. İleriden arpa, ekin saça saça gidilirdi. Bu yapılırsa bereketli olacağı inancı vardı. Kız evden çıkarken oradaki büyüklerin elini öperdi. Köy içinde toprak bastı parası alınmazdı. (KK77, KK78, KK79, KK80)

Pazar günü gelin alma olurdu. Kızı babası evden çıkarırdı. Kayınvalide cebinden şeker çıkarır ve geline üç kez ısıttırırdı. Gelin ramazanlı[145] olduğu için geri tükürürdü. Kaynana kalan şekeri cebine koyar ve gelin indirmede damada ısıttırır. Gelin çıkarken ekin ve şeker saçarlardı. Manda arabasıyla gelini almaya gelirlerdi. Arabanın üstünü örterler, mandaların boynuzuna da süs takarlar ve boynuzunu yağlarlardı. Toprak bastı, kuşak açma parası verilirdi. (KK81, KK82, KK83, KK84, KK85)

Genel olarak tüm köylerde gelin almada damat olmamaktadır. Toprak bastı parası gibi verilen paraların hepsi âdetin bir parçasıdır. Evliliğin bereketli, bolluk içinde olması için yapılan uygulamalar genellike aynıdır.

2. 2. 2. 6. Gelin İndirme/ Yüz Görümlük

Gelin alma gerçekleştikten sonra gelin baba evinden yaşamını sürdüreceği kocasının evine getirilmektedir. Burada onu damat karşılamaktadır. Gelin arabadan inmek istemez ve damattan yüz görümlüğü talep eder. Yüz görümlüğü âdeti geçmişten günümüze kadar gelen bir gelenektir.[146] Damat gelinin yüzünü görmek için başındaki örtüyü kaldırarak gelinin yüzünü gördüğünde geline bir armağan taktim etmektedir.

[144] Geline getirelen takıyı sesli bir şekilde söyleyen kişi

[145] Oruçlu

[146] Bkz, Canhasi (2017, 115). ; Bkz, Santur (2004). ; Bkz, Koca (2012, 91).

Bu armağana yüz görümlük adı verilmektedir. İnceleme alanındaki ifadeler şu şekildedir;

Gelin damadın evine gelmeden damada bir müjde yastığı[147] *getirilirdi. Bu müjde yastığını verene damat para verirdi. Gelin eve geldiğinde arabadan inince damat yüz görümlüğü verirdi. (KK11, KK12)*

Damat geline yüz görümlük verirdi. Yüz görümlüğü sarı inek, dana, tarla olurdu. (KK24, KK25, KK26, KK27)

Yüz görümlük için inek, düve verilirdi. Parası olan para, hayvanı olan hayvan verirdi ve gelin aşağı inerdi. (KK28, KK29, KK30)

Yüz görümlüğü istenirdi. Bu bu binek, motor kişinin durumuna göre verilirdi.(KK33,KK34)

Gelin arabadan inmez indirmelik[148] *isterdi. Damat gelip gelini alır, duanı açar ve takısını takardı. Gelin avluya ayak basınca kurban kesilir, alınlarına kan sürülürdü ve akşamı o kurbandan yemek yapılırdı. Etraftaki herkes takı takardı. Eğer köy içi ise iki tarafada takı olurdu ama dıştan gelen hangi taraftaysa o tarafa takısını takardı. Gelin eve gelince damatla beraber yukarı çıkar, etraf silah atardı. Gelin, damat on dakika yukarıda kalırlardı. Gelinin kucağına çocuk verilir ki doğurgan olsun diye. Sonra ikinci sefer aşağı inerlerdi. Damat ile gelin evine girer beş-on dakika oyalanırlardı. Damat mendilini saklar ve arkadaşları onu bulmaya çalışırdı. Bulmaya çalışırken damadın arkadaşları damadı döverdi. Kapı önünde oynanır ve yemekler yenirdi. İmam nikahı gelin eve gelince kıyılırdı. (KK35, KK36, KK37, KK38)*

Gelin almadan sonra gelin erkek tarafı kapısına inince kurban kesilir ve o kurbanla düğün yemeği yapılırdı. Genelde güve kapama yapılırdı. Gelin, damat ilk yukarı çıkardı. Çocuk veya kız kucaklarına verilirdi. Mendile de küçük para konurdu ve damat onu atardı. Böyle yapınca damat evine, ocağına bereketi çağırırdı. Damat çıkınca hoş geldin diye fıstık ve şeker havaya atılırdı.(KK44, KK46, KK48, KK50, KK52)

---

[147] Dantel işlemeli küçük yastık

[148] Yüz görümlük

Gelin inerken takı olurdu. Dolama[149] yapılırdı. Damat en son takı takardı. Gelin arabadan iner ve yukarı çıkardı. Damatla, gelin yan yana durur ve ellerine ayna verilirdi. "Sen mi güzel ben mi güzel "diye sorardı gelin. Damat "Sen çarşı güzelisin, ben senden daha güzelim, sen süs güzeli ben ten güzeliyim" derdi. Sonra aşağı inerler ve oynarlardı. Damat önce silah atar, diğerleri silahı peşinde atarlardı. (KK53, KK54, KK55, KK56)

Çocuk evinde gelin indiğinde oynanırdı. Damatta gelin geldiğinde hediyesini takardı sonra gelinle damat çıkar avluda oynarlardı. (KK60, KK61)

Damat şekerleri saça saça gelir ve gelinin yüzünü açardı. Koluna girip eve götürürdü. Orada bir hediye verilirdi. Damadı evden davulla zurnayla alırlar oynatırlardı. (KK77, KK78, KK79, KK80)

2. 2. 3. Evlilik Sonrası Uygulanan Gelenek ve İnanışlar

Bu bölümde evlenen kız ve erkeğin evlendikten sonra gerçekleştirdiği uygulamalara yer verilmiştir.

2. 2. 3. 1. Gerdek Gecesi

Gelinle güveyin bir araya gelmelerine gerdek denir. Düğünden hemen sonraki uygulamadır. Gelin ve damat gerdek evine[150] giderler. Böylece bu evlilik yasal, din ve bağlı bulunduğu toplum üyelerinin onayı ile geçerli sayılmış olur (Örnek, 2014: 272).

Gelin ve damat için gerdek yatağını genelde yenge hazırlar. Yatağın üstüne özellikle beyaz çarşaf serilmektedir. Bu beyaz çarşaf kız için bir namus ifadesi taşımaktadır. Eskiden bu çarşafı görmek bir gelenekti ve insanlar eve gelip çarşafı görmek isterlerdi. Burada amaç etraftaki kişilere gelinin bakire olduğunu kanıtlamaktır.

Çalışma kapsamında kaynak kişiler tarafından verilen bilgiler şu şekildedir;

Gerdek günü evvelden gelin ve damat abdest alıp, iki rekat namaz kılarlardı. (KK7)

---

[149] Erkek takısı

[150] Gelin ve damadın kaldığı yatak odası

Gerdeğe girerken de oruçlu olurdun. (KK31, KK32)

Gerdek sabah olduğunda yenge gelir ve gelinin kapısına vurur ve nişanı[151] *alır kaynanaya verir. Kaynana o nişanı alır ve kızın anasına götürür. İkisi de o çarşafı görmek isterler. Çünkü kaynana geline sen kötüydün*[152] *diye iftira atabilir. (KK54, KK55)*

Gelini kapattık ve yarım saat sonra telefon çaldı. Pala kilimi dokumuş dediler. Yani bizim kızanlar gerdeğe girememiş. Çünkü bir yumurta kırıp onu gazeteye sarmışlar ve eve koymuşlar. Gelinle benim oğlan gerdeğe giremesin diye büyü yapmışlar. Hocaya gidip büyüyü çözdürdük ve kızanlar ondan sora gerdeğe girebildi. (KK53)

2. 2. 3. 2. Dıble/ Ziyaretler/Evlendikten Sonraki Gün Yapılan Uygulamalar

Dıble; düğünden sonraki pazartesi, salı veya çarşamba günlerinin birinde erkek tarafının kız tarafına bohça götürülmesi uygulamasıdır. Baba evinden ayrıldıktan sonra gelin, kocasının ailesi ile aynı evde yaşamaya başlamaktadır. Bu yüzden gerdek gecesinden sonra gelin aile içerisinde yapılanlara ayak uydurmaya başlar. Evlilikten sonraki günlerde yapılan uygulamalar kaynak kişilerin ifadesi doğrultusunda şu şekildedir;

İlk gün kaynataya ıbrıkla gelin su taşır, dökerdi. Ama ıbrıktan su gelmezdi. Kayınpeder tokatta geline bahşiş verir ve su akmaya başlardı. (KK10)

Gelin evledikten sonraki sabah kalkar ve tüm aileye kahvaltı hazırlardı. (KK11)

Düğün sonrası kızın ailesindeki yenge kıza mum, lamba, tavuk ve ekmek getirirdi. (KK33,KK34)

Kız tarafı, köy içinde ise ikindi sonrasında yemeğe davet edilirdi. (KK53)

Düğünden sonraki günün akşam ezanından sonra camidekiler eve yemeğe gelir ve yatsı ezanına kadar mevlit okunurdu. (KK54)

---

[151] Kanlı çarşaf

[152] Bekaretinin olmaması

Dıble[153] *olurdu. Çarşamba akşamı erkek tarafı kız tarafına giderdi. Giderken kız tarafına bohça götürürdü. Bohça götürmek anlaşmaya bağlıydı. (KK55, KK56)*

Evlendiği sabah gelin, bir hafta hısım akraba ziyaretini gerçekleştirirdi. Bohça verilecek kişilere yaptığı bohçaları verirdi. Bohça içerisinde çorap, şalvar, başörtü, atlet, külot olurdu. (KK60, KK61)

Araştırma alanında dıblenin geçmişte etkin bir şekilde yapıldığı ama günümüzde bu geleneğin evli çiftler tarafından gerçekleştirilmediği, düğünden sonraki gün yapılan uygulamaların artık yapılmadığı, ziyaret olarak sadece bir hafta sonra ailelerin ziyaret edildiği verilen ifadeler doğrultusunda gözlemlenmiştir.

2. 3. ÖLÜM

Geçiş dönemlerinin sonuncusu kabul edilen ölüm, insanın ruhunun bedeninden ayrılması, somut olarak yaşamının sona ermesidir. İslamiyet, Hristiyanlık, Musevilik gibi semavî dinlerde ölüm bu dünyanın bir bitişi, başka yeni bir dünyanın başlangıcı olarak kabul edilmektedir. Beden toprakta çürür, ruh bedenden ayrılıp sonsuza kadar yaşar. Her canlı için ölüm kaçınılmaz bir son, hayatın sonucudur. Kuran-ı Kerim'in A'raf suresi 34. ayetinde "Her milletin bir eceli vardır. Ecelleri gelince ne bir an geri kalırlar ne de bir an ileri gidebilirler."[154] ifadesi ölümde yaşın, mevkinin, ekonomik durumun, sağlığın, hasta olanın, cinsiyetin fark etmediği apaçık gözler önüne sermektedir. Abdülkadir İnan'a göre ölüm;

> "*Eski Türkler can ve ruh mefhumunu, genel olarak, tın*[155] *kelimesiyle ifade etmişlerdir. Çağdaş Şamanist Türk boylardan Yakutlar ruh-can mefhumunu tın, kut ve sür kelimeleriyle ifade ederler. Tın vücuttan ayrılırsa ölüm vukua gelir, fakat kut ayrılırsa ölüm olmaz. Altaylılar ruh-can mefhumunu tın, süne ve kut kelimeleriyle ifade ederler. Tın bütün canlı yaratıklarda vardır; süne ise ancak insanlarda bulunur. Kut, candan başka*

[153] Düğünden sonra pazartesi, salı, çarşamba günlerinden birinde erkek tarafının kız tarafına bohça götürme durumu

[154] Bkz, Husrev (2017, 160).

[155] Nefes

bir türlü ruhtur ve yalnız insanda değil fakat her şeyde bulunabilir (İnan, 1976: 200).”

Eliade’ye göre ölüm ebediyen bir yok oluş değil, geçici bir değişimdir (Eliade, 2005: 207). Malinowski’ye göre ise ölüm;

“Ölüm ve ölümün inkârı, ölümsüzlük bugün de olduğu gibi insanın düşleri içinde her zaman en yakıcı temayı oluşturur. İnsanın yaşam karşısındaki heyecansal tepkilerinin olağanüstü karmaşıklığının doğal olarak ölüme karşı durumunun da karşılığı vardır. Yalnız, yaşamda uzun bir zamana yayılmış olan deneyimler ve olaylar silsilesi içinde kendini gösteren şey, yaşamın sonunda tek buhrana sıkışır bu da dinsel gösterinin şiddetli, karmaşık bir galeyanını ortaya çıkarır” (Malinowski, 1990: 37).

Geçiş döneminin sonuncu olan ölüm üç ana başlık şeklinde ele alınmıştır.

2. 3. 1. İnceleme Alanından Elde Edilen Ölüm Öncesi Gelenek ve İnanışlar

Toplumda ölüm hem hüzünlü hem de gerek dünyaya kavuşması sebebiyle mutluluk verici bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Toplumun belli bir kesimi ölüme kendini teslim ederken, belli bir kesimi ise ölümden kaçmak için bazı uygulamalar ve pratikler geliştirmiştir. Bu bölümde ölümü düşündüren belirtiler ve yapılan hazırlıklar ile ilgili pratikler ve uygulamalar incelenmektir.

2. 3. 1. 1. Ölümü Düşündüren Ön Belirtiler

Halk inanışlarında ölümü çağrıştıran belirtilerin ölüm korkusuyla bağlantılı olduğunu Sedat Veyis Örnek ifade eder. Veyis’e göre; ölüm korkusunun bilinçaltındaki baskısıyla tedirgin olan halkın düşüncesi, geleceği bilmek isteğinin de etkisiyle alışılagelmişin dışındaki birtakım davranışları, meteorolojik olayları, hayvanların hareket ve seslerini, düşlerdeki görüntülerle hastadaki psikolojik ve fizyolojik değişiklikleri çoğu zaman ölümün bir işareti, bir ön belirtisi olarak toplumun gördüğünü ifade etmektedir (Örnek, 2014: 286). İnsanlar yaşamları boyu hep ölümden kaçmak, ölümü engellemek ve geciktirmek istemişlerdir. Öleceği günü bilmek

insanlar için her zaman merak konusu olmuştur. Bunun içinde bir takım önlemler almışlardır. Çalışma kapsamında kaynak kişilerin ölümü çağrıştıran çeşitli belirtiler ve halkın bunlardan kaçınmaları için aldığı tedbirler ile ilgili ifadeleri şunlardır;

İncir ağacı dikildiğinde ölüm getireceğine inanılır. Avluya, bahçemize incir ağacı dikmezdik. (KK12)

Ölecek kişinin kulakları, elleri ve ayakları sararırsa kişinin öleceği anlaşılır. (KK13)

Eğer bir kimsenin burnu çekilirse[156]*, o kişinin öleceğine inanılır. (KK14)*

Köpek vurulduğunda haneye ölüm getirileceği düşünür. Bu yüzden asla köpek vurulmaz. (KK15)

Baykuş ölecek kişinin ölümüne bir hafta varken evin üstünde biterdi. Baykuş çatıya geldimi o aileden bir kişi ölürdü. Bu yüzden baykuş demek ölüm demekti. Çatıya baykuş gelince hemen kovalarız ki kötü haber çıkmasın evden.(KK31, KK32)

Kukuman[157] *öttüğünde ölüm yaşanırdı. Eğer birinin damına kukuman konarsa hepten ölüm olacak diye yüreğimiz hoplardı*[158]*. (KK34, KK35)*

Kukuman öttüğünde ölüm olacak diye kukuman kıstırılırdı[159]*. (KK44)*

Baykuş öttüğünde ölüm gelir. Baykuşu hemen kovarız ve onu sustururuz. (KK52, KK64)

Ölecek kişinin huyu değişir. (KK65)

Rüyada ayakkabının tekini görürsen ölüm olurdu. (KK69, KK70, KK76)

Rüyada dişinin düştüğünü gördüğünde ölüm gelir derdiler. (KK77, KK78, KK79, KK80)

Köpek uzun uzun ulursa ölüm olurdu. (KK81, KK82)

---

156 Küçülmek
157 Baykuşgiller familyasından küçük bir baykuş türü
158 Korkmak
159 Sesini susturmak

2. 3. 1. 2. Ölüm Düşüncesi ile Yapılan Hazırlıklar

İslamiyet öncesi ve sonrası toplumda ölüm inancı hep var olmuştur. İnsanlar hayatın doğum ile başladığını ve bu hayatın ölüm ile sonlandığını düşünmektedir. Bu minvalde toplumda dinî yönden ölüm kaçınılmaz bir son olarak düşünülmüş ve insanlar kaçınılmaz son olan ölüm için birtakım hazırlıklar yapmıştır. Araştırma alanı içerisinde kaynak kişiler tarafından ölüm için yapılan hazırlıklar ile ilgili verilen ifadeler şu şekildedir;

Kıyıdan köşeden biraz para kenara koyardık. İleri zamanda kefen parası olsun diye. (KK1, KK7, KK10, KK14, KK22, KK24)

Öldüğümüzde serilsin diye beyaz örtüyü sandığa koyar, saklardık. Öldüğümüzde kefen olarak bu beyaz örtü kullanılırdı. (KK33, KK42)

Bir tane temiz battaniye evvelden yüklüğe[160] ayrı konurmuş. Evvelden ölü yıkama yerleri olmazdı. Battaniye ölen kişinin üstünü örtmek ya da etrafı kapatmak için kullanılırdı.(KK81)

Alt üst parası[161] hazırlardık. Öldükten sonra öbür dünyaya kefen borcumuzla gitmek istemezdik. (KK2, KK3, KK7, KK14, KK81)

Değişen sosyal yaşantı ile artık sadece elli yaş üstündeki insanlarda ölüm için yapılan hazırlıklar görülmektedir. Geçmiş zamanda ölen kişi avluda yıkanırken günümüz koşullarında gasilhanede ölü yıkama ritüeli yapılmaktadır. Yokluk gören kişiler alt üst parası hazırlarken günümüz toplumunda kefen parası belediyelere ödenmektedir. Ölüm için yapılan hazırlıklar şimdiki yaşam koşulları ve maddi dönüşüm ile değişimlere uğrayarak eski maneviyatını kaybettiği kaynak kişilerin verdiği ifadeler doğrultusunda gözlemlenmiştir.

[160] Köy evlerinde odanın bir tanesinde yatak, yorgan gibi yükleri toplamaya yarayan büyük dolap
[161] Ölüyü yıkayan kişiye verilen, mezar için ödenen para.

2. 3. 2. Ölüm Esnasında Uygulanan Gelenek ve İnanışlar

Kişinin öleceği kesinleştiğinde yanında bulunanlar genellikle dinî birtakım uygulamada ve pratiklerde bulunmaktadırlar. Bu uygulamaların temelinde ahiret inancı ve ölümü beklenen kişinin rahat etmesi için yapılmaktadır. Ölümü beklenen kişinin başında Kur'an okunmakta, sürekli kelime-i şehadet ve salavat getirmesi istenmektedir. İçmesi için zemzem ya da normal su verilir. Dudaklarına pamukla su sürülmektedir. Ölümü beklenen kişinin çevresi, yakınları çağrılarak son görevlerini[162] yerine getirmeleri istenmektedir. Ölümü bekleyen kişi bu süreçte asla yalnız bırakılmamaktadır.

Halk arasında bedenini toprağa teslim edecek kişi son nefesinde en çok sevdiği kişinin hayalini gördüğüne dair inanış yaygındır. Bu bölümde inceleme alanından derlenmiş ölüm anı, ölümün duyurulması, ölünün gömülmesi ile ilgili bilgiler verilmektedir.

2. 3. 2. 1. Ölüm Anı

Ölen kişi son nefesini teslim ettikten sonra ölü yatağa yatırılmakta ve ölenin başı kıbleye doğru döndürülmektedir. Gözleri açıksa besmele çekilerek gözleri sağ elle kapatılmaktadır. Bir tülbent veya herhangi tülbent benzeri bir nesne ile ölenin çenesi bağlanmaktadır. Üzerine temiz bir örtü serilerek ve elleri göbeğinin üstüne konmaktadır. Ayak parmakları bağlanarak ölenin üstüne bir bıçak, metal bir eşya konmaktadır. Halkın bunu yapma inancı, ölen kişinin ruhunu şeytan, cinler ele geçirmesin diyedir. Bu inanmanın halk arasında Şaman kültüründen günümüze ulaşan bir gelenek olduğu düşünülmektedir. Ölen kişinin üstüne bıçak veya kılıç koyarlardı ki ölen kişinin ruhu Ülgen'e iyi ruhların yanına rahat gitsin, kötü ruhlar ona musallat olmasın diye yapılmaktadır. Kaynak kişilerin bu konu hakkındaki görüşleri şu şekildedir;

Ölen kişinin çenesi çemberle bağlanır. (KK2, KK3)

Gözleri açık gidince büyüğümüzden biri gözlerini kapatırdı. (KK7)

Acı çekmesin diye başında hep Kur'an okuruz. (KK1, KK5, KK6, KK10)

---

[162] Helalleşme

Ölen kişinin başını kıbleye doğru koyarız. (KK11, KK14, KK15)

Ölenin üstüne temiz bir çarşaf örteriz.(KK18, KK19)

Ayaklarını bağlarız.(KK22, KK23)

Göbeğinin üstüne bıçak koyarız. İnsancığın ruhu acı çekmesin diye. (KK24, KK25, KK26, KK27)

Takma dişleri varsa onu çıkarırız. (KK33)

Tırnakları uzunsa kesilir. (KK81)

Ölen kişinin vücut temizliği yapılır. Kadını kadın, erkeği erkek temizler. Kefenleyecek hocaya ölenin vücudu pis götürülmez. (KK82)

Ölenin dudaklarına pamukla üç kez zemzem suyu sürülür. (KK83, KK84, KK85)

Ölüm ritüeli toplum içerisinde İslamî şartlara göre gerçekleştirilmektedir. Çalışma alanı içerisinde bulunan köylerde yapılan uygulamalar aynıdır.

2. 3. 2. 2. Ölümün Duyurulması

Hanede ölüm gerçekleştiğinde ilk komşuların haberi olmakta ve herkese haber verilmektedir. Eş-dost, akrabalar aranarak herkes haberdar edilmektedir. İnsanlar, ölüm yaşayan ailenin acısına ortak olmak, paylaşmak için ölü evine gelmektedirler. Günümüz sosyal şartlarında ölüm gerçekleştiğinde cami ve belediye hoparlöründen ilân edilmektedir. Camide sela verilerek kim olduğu, cenazesinin ne zaman kaldırılacağı bildirilmektedir. Önceki zamanlarda günümüz teknolojisi ve gelişimi olmadığından dolayı ölünün olduğu ev ahalisinden biri evlerinin sokak kapısının önüne ölen kişinin ayakkabısı bırakılırmış. O vakit o evde bir cenaze olduğu anlaşılırmış. Sokak kapısında o ayakkabılar biri tarafından alınana kadar bekletilirmiş. Çalışma kapsamında kaynak kişilerin ölümü duyurma şekilleri şu şekildedir;

Evden ağlama, feryat sesleri gelirdi. Bu acıklı sesi duyunca anlardık. (KK6, KK11)

Belediye anons eder. (KK16, KK19)

En yakın akrabalar aranıp haberdar edilir. (KK26, KK27)

İmam duyuru yapar ve cenazeye katılmamızı söylerdi. (KK29, KK30, KK35, KK36, KK37)

Kahvehanede herkes birbirine söyler. (KK43, KK45, KK47)

Köy bekçisi köye haber verir. (KK56)

Muhtar etraftaki tüm insanlara haber verir. (KK38, KK41, KK72)

Kaynak kişilerin ifadelerinde bir ölü olduğunda köy imamının camiden duyuru yaptığı, muhtarın herkese haber verdiği görülmüştür.

2. 3. 2. 3. Ölünün Gömülmeye Hazırlanışı

Ölüm, insan yaşamına ait ve toplumsal ilişkilerle şekil alan, sosyal hayatla iç içe, bireyi doğrudan ilgilendirmesi ve ölümün sosyal ilişkilerde bir dönüş yaratması bakımından sosyolojik bir olgudur. Daha ayrıntılı bilgi vermek gerekirse ölüm iki boyutlu bir olgudur. Ilki ölen kişi için biyolojik ve sosyal hayatına dair tüm dinamiklerin sonlanmasıdır. İkincisi ise ölen kişinin beraber varoluş sergilediği sosyal ilişki ağı içinde bulunduğu, yarattığı yoksunluk sürecidir (Akalın-Burcu, 2008:31).

Çalışma alanı kapsamında var olan bu olgu belli ritüeller ve uygulamalarla, sıralı bir sistem içinde incelenmektedir. Ölünün yıkanması ve kefenlenmesi, gömülme işlemleri sıralı bir şekilde verilmektedir. Bu süreç, içerisinde dinsellik ve geleneksellik barındırmaktadır.

2. 3. 2. 3. 1. Ölüyü Yıkama

Müslümanlıkta cenaze ve cenaze süreci ölen kişinin ruhunun Allah'a ulaşması inancından dolayı çok mühim bir olgudur. Yaşarken kişilere gösterilen özen, hürmet ölen kişiye de gösterilmesi beklenmektedir. Hatta ölümün gerçek hayata bir başlangıç olduğu inancı ile ölen kişinin bu hayata temiz başlaması gerektiği düşünülmektedir. Bu bölümde İslamî kurallar ön plana çıkmaktadır. Ölü bekletilmeden yıkanmakta, kefenlenmekte ve cenaze namazı kılınmaktadır. İlk olarak ölü yıkanmaktadır. Eski zamanda ekonomik şartlardan dolayı ölü evde yıkanırdı. Günümüz koşullarında gasilhanede[163] yıkanmaktadır. Ölünün ayakları kıbleye döndürülerek ve vücudunun her yeri yıkanır. Ölü sağa ve sola çevrilip üç kere Fatiha, Sübhaneke, Felak, Nas, Kafirun, Kunut duaları okunur. Abdest aldırılırken Amentü

[163] Ölü yıkama yeri

duası okunur ve ölüye abdest aldırılır. Abdest aldırdıktan sonra ise Kevser suresi okunmaktadır. Kaynak kişilerin bu konudaki ifadeleri şu şekildedir;

Kadını kadın, erkeği erkek yıkardı. (KK1)

Evvel zamanda avluda çarşaf, battaniye gerip ölüyü yıkardık. (KK29, KK30)

Kazanlarla su kaynatır, bir tas ve süngerle yıkardık. (KK39, KK40)

Ölü yıkarken gül suyu dökerdik. Peygamberimiz gülü sever, temiz koksun diye. (KK31)

Ölü yıkanırken gül suyu dökülürdü. Parmak aralarına, ek yerlerine, göğsüne, gözüne pamuk koyup güzel koksun diye de kafirin[164] koyarlardı. (KK14,KK15)

Abdest aldırılırken su üç kez sağ, sol koluna dökülür. Tasla su dökerken dualar okunur. (KK16, KK17)

Hoca erkekleri kefenler, kadını kadın kefenlerdi. Erkekler görmesin diye battaniye uzatırlardı.

Ateşte su kaynatılır ve üç kişi ölünün suyunu taşırdı. (KK21, KK22)

Ölünün yıkanmadık bir yeri kalmaz ve ölüye abdest aldırılır. (KK24, KK25)

Takma dişleri çıkarılıp temizlenir. (KK26, KK27)

Ölüyü yıkadığımız hiçbir şeyi eve sokmazdık. Ölüm bulaşır diye korkardık. (KK21)

Ölüyü yıkamaya aldığımızda ayakları kıbleye doğru olur ve erkeğin diz kapaların kadar kapatılır. (KK29, KK37)

Kadın yıkandığında namahrem yerleri örtük olurdu. (KK57, KK58)

Vücudun belli yerlerine pamuk tıkarız. (KK63,KK64)

Ayak ve el parmaklarının arasına pamuk konurdu. (KK66)

Ölüme ve ölüye duyulan saygı geçmişte olduğu gibi günümüz kapsamında da aynı şekilde devam etmektedir. Yapılan uygulamalar sırayla ve ciddiyetle yapılmaktadır.

2. 3. 2. 3. 2. Kefenleme

Ölü yıkandıktan ve ölüye abdest aldırdıktan sonra kefenleme işlemi yapılmaktadır. Kefenleme süreci İslam geleneğine göre yapılmaktadır. Kefenlik

[164] Naftalin

örtünün rengi beyazdır. Kefenleme işlemi ölüyü yıkayan kişi tarafından yapılmaktadır. Erkek ve kadının kefenlenme işlemleri aynı olup sadece kefen bezinin bakımından farklılık göstermektedir. Erkek ölünün lifafesi[165] temiz bir yere serilir ve haram olmayan kokulardan biri, genel olarak gül suyu dökülür. Lifafenin üzerine izar[166], izarın üstüne gömlek döşenir ve her ikisine de yine koku serpilir. Üzeri örtülü olan ölü, gömleğin üzerine yatırılır ve sarılır. Önce sol tarafından sonra sağ tarafından izar ve lifafe vücudunu kapatacak şekilde sarılır. Kadın ölünün önce saçları ikiye ayrılır, göğüsüne doğru konur ve saçları himar[167] ile kapatılır. Kadın ölünün göğüsleri dirle[168] bağlanır ve gömlekle üzeri sarılır. Ardından hırkası[169], dirle her yeri sarılır (Aydemir, 2021:258). Kadın ve erkeğin kefenlenmesinin ardından eğer tabut varsa tabuta eğer yoksa evdeki battaniye sarılarak musalla taşına götürülmektedir. Ölü tabuta koyulduktan sonra ailesi ölüyü görmek ister ve salavatlar eşliğinde ölünün soğuk yüzü son kez aileye gösterilmektedir. Ailesi tarafından yüzü görülünce tabut kapatılır ve cenaze namazı kılınır. Cenaze namazı cemaat ile yapılan bir ritüeldir. Durkheim'a göre, "Bir din, inançlar ve amellerden oluşan tutarlı bir sistemdir ve cemaatten ayrı düşünülmez." ifadeleri ile din ve cemaatin birbiri ile bağlantılı olduğunu söylemektedir (Durkheim, 2005: 67-68). Ölü, cemaatin önüne konur ve erkekler cenaze namazını kılar. Burada kadınlar çok geride durmaktadırlar. Eski zamanda kadınlar cenazenin yakınında durmak bir yana dursun cenazenin olduğu yere bile gitmemektedir. Günümüzde her ne kadar kadın cenaze namazına gidilmez dense de bazı yerlerde kadınlar cenaze namazına katılmaktadır. Bazıları ise sadece erkeklerin bayağı uzağında durur. Kaynak kişilerin vermiş olduğu ifadeler şu şekildedir;

Kadın ölüyü kadın kefenler, erkek ölüyü erkek kefenlerdi. (KK1, KK2, KK3, KK4)

Öldükten sonra belki kefenimiz olmaz, kefen borcu ile mevla huzuruna gideriz diye korkardık. Bu yüzden kefen parasını hazırlardık. (KK14, KK20, KK33)

---

[165] Baştan ayağa kadar örtülen bez
[166] Baştan aşağı örtülen uzun bez
[167] Başa örtülen bez
[168] Göğsüne konulan bez
[169] Göğüsten göbeğe ya da diz kapağına kadar örtülen geniş bez

Kadın ölünün üzerinde eğer ziynet eşyası[170] varsa onlar çıkarılır ve aileye teslim edilir. (KK39, KK40)

Avluda her yere çarşaf sererdik. Ölen kadını yıkadıktan sonra avret[171] yerlerini örterdik. Sonra onu dikişsiz bir kumaşla güzelce kefenlerdik. (KK44, KK46, KK48)

Cenaze namazına kadınlar gitmezdik. (KK61)

Evvelden bu kadar imkan yoktu ve avluda ölüyü yıkardık. Görülmesin diye battaniye gererdik. (KK60, KK62, KK63, KK64)

Ateş yakılır ve kazanlarla su kaynatılır. Kazanlardan suyu ıbrıklara[172] koyardık. Ibrıklardan su tasına dökerek ölüyü yıkardık. Sadece o tası ölü yıkamada kullanırdık. (KK74, KK78, KK79, KK80)

Cenaze namazını sadece erkekler kıyar. (KK85)

Araştırma alanı içerisinde kaynak kişilerin vermiş olduğu bilgiler neticesinde kefenleme her köyde aynı şekilde, İslamî şartlara uygun gerçekleştirildiği gözlenmiştir.

2. 3. 2. 3. Tabutun Üzerine Örtülen Örtüler

Bir kimse vefat ettiğinde tabut üstüne yeşil örtü serilmektedir. Toplumdan topluma göre tabut üzerine serilen nesneler elbetteki farklılık göstermektedir. Lakin genel olarak kadına çember, erkeğe ise şapka, yelek örtülmektedir. Alan araştırmasında genel olarak baktığımızda maddi yoksunluktan dolayı yeşil örtünün üzerine çember ve şapka serildiği anlaşılmıştır. Kaynak kişilerin ifadeleri şu şekildedir;

Ölen eğer kadınsa tabuta baş örtü konur. (KK1, KK4, KK5, KK6, KK7, KK14, KK33)

Evvel zamanda erkekse tabuta ceket, yelek koyulur. (KK2, KK3, KK24, KK25)

Askere gidip şehit olursa o kızanın tabutuna bayrak sererdik. (KK13, KK23)

---

[170] Altın, gümüş gibi değerli madenlerden yapılmış takı, süs eşyası

[171] İnsan vücudunda görülmesi günah sayılan bölgeler

[172] Su ve benzeri sıvıları koymaya yarayan kulplu, emzikli kap

Tabut üstüne çember konur, evlenmemiş kişiye elbiselerini koyardık. Bizim günümüzde[173] *gelin olanın tabutunda gelinlik koyulurdu. (KK14, KK15)*

Bir, iki yaşında ölen çocuk ölürse onu tabuta koymazlardı. (KK35, KK36)

Üç yaşından büyükse onu tabuta koyarlar. Tabut üstüne bir şey konmazdı. (KK37, KK38, KK39, KK40)

Gelin olacağı zaman kız ölürse düğününde giyeceği kıyafetini örterler. Şimdikiler beyaz gelinliği tabutun üstüne sererler. Damat ölürse eğer onunda şimdi damatlığını örterler ama önceden sadece erkek ölünce yelek sererlerdi. (KK53, KK54, KK55, KK56)

Ölen erkeğin tabutuna şapka konur. (KK67, KK68, KK69,KK70)

2. 3. 2. 4. Defin Ritüeli

Türk halk kültüründe mensup olunan dinin etkisi ile defin ritüeli İslamî özelliklere göre gerçekleşmektedir. Toplumda en baskın inanış Bakara suresi 156. ayette "Allah'tan geldik, Allah'a döneceğiz" ifadesidir. Mistik bir şair olan Mevlana "Topraktan geldik, toprağa döneceğiz." sözü toplumda nüfuz etmiş ve defin ritüeli bu anlayış çevresinde gelişmiştir. Eren'e göre; ölüm çevresinde toprak unsurunun en yoğun olduğu defin ritüelidir. Defin ritüeli ölünün bedeninin, yaşayan insanlardan tamamen uzaklaştırılmasını içerir. Bu ritüel, Türk dünyasında çoğunlukla İslam dininin gereklerine göre ve toprağa gömme şeklinde ve tabutsuz olarak gerçekleştirildiğini ifade etmektedir (Eren, 2012: 212). Çalışma alanındaki kişilerin vermiş olduğu ifadeler şu şekildedir;

Tabuttan ölüyü alıp, sağına doğru yatırılır. Üstüne yan yana tahta koyarlar. (KK2, KK3, KK13)

Ölen insancığın boyu nasılsa ona göre kazarlardı. (KK14, KK15, KK16)

Sonra etraftaki herkes tek tek toprak atar. (KK18, KK19, KK22)

Hoca duasını eder ve üstüne bir ıbrık su dökerler. (KK24, KK25, KK26, KK27)

Herkes gider ama hoca başında kalır. (KK29, KK30)

Kadınlar mezara gitmezdi. (KK44, KK45, KK46, KK47)

---

[173] Dönem, zaman

Erkeklerden sonra kadınlar gider ve dua ederlerdi.(KK55, KK56, KK57, KK58)

Derlerdi ki hoca ölüyle baş başa kalır. Ölü bir an uyanır ve tahtaya kafasını vurur. Başındaki hoca ölüye telkin[174] verir. (KK18, KK20, KK33, KK35, KK81)

2. 3. 2. 5. Mezarın Hazırlanması

Ölüler, köylüler tarafından belirlene, günümüzde belediyeler tarafından belirlenen mezarlıklara gömülmektedir. Çok eski zamanlarda kendi avluları içinde mezarlıklar olurken günümüz ekonomik-sosyal koşulları gereği şehir merkezlerinin dışına doğru yapılmaktadır. Mezarlıklar ne kadar uzaklaşırsa ölüm gerçeği de bir o kadar uzaklaşmaktadır. Aile kabristanları, mezar yeri satın alma işlemleri günümüzde gerçekleştirilirken geçmişte bu işlemler yapılmamaktadır. Geçmiş zamanlarda köylüler bir yer seçer ve orayı mezarlık olarak belirlerdi.

Nüfusun kalabalık olması ve gittikçe şehirleşme alt yapısından kaynaklı mezar taşları kulanırken önceki zamanlarda sadece bir tahta veya taş baş ucuna bırakılırdı. Eğer kadınsa bu kişi için tahtaya çember bağlanırdı. Erkekse bir takke koyulurdu. Çocuk, bebek mezarları için herhangi bir nesne konulmazdı. Bebek mezarları boyut olarak küçük olduğundan toplum tarafından anlaşılırdı. Artuna'a göre; Mezarlara taş dikilmesi İslam coğrafyasında sadece Anadoluda vardır. Ruhun ölmezliğine inanıldığı için "Ölüm" kelimesi yerine dünya değiştirdi, göçtü, don değiştirdi, hakka yürüdü gibi terimler kullanılmaktadır (Artun, 2009: 196). İsimler her ne kadar farklı olsada hayatın gerçeği olan mezar ölünün evi, dünyası olarak görülür. Kaynak kişilerin görüşleri şu şekildedir;

Evvelden mezar taşı yoktu. (KK17, KK18, KK19)

Ölünün başına taş dikilirdi. (KK24, KK25)

İki metre mezar kazılır. Topraktan azıcık başına gelecek şekilde yer yapılır. (KK28, KK29, KK30, KK43, KK49, KK51)

Mezar kazıcılar eskiden vardı. Şimdi belediyeye para ödeyip onlar her işlemi yapıyorlar. (KK59, KK81, KK82, KK83, KK84, KK85)

---

[174] Ölü gömüldükten sonra mezarın başında imamca söylenen dinsel sözler

Defnederken evvelden bir adamın mezarı kazıldı ve yılan çıktı. Yılanın gitmesini beklediler ama gitmedi. Sonra mecbur başka yer kazdılar oradan da yılan çıktı. En son mecbur ölüyü gömmek zorunda kaldılar. (KK20)

Adamına göre kazarlardı. Çocuklar için küçük olurdu.(KK67, KK75, KK76)

Şehit olan kişinin mezarı diğerlerinden ayrı bir yere gömülürdü. (KK85, KK86)

2. 3. 3. Ölüm Sonrası Uygulanan Gelenek ve İnanışlar

Ölü için gerekli tüm ritüeller gerçekleştikten sonra ölüye duyulan saygı ve sevgi ile ölümünden sonra yapılan uygulama ve pratikler vardır. Ölen kişinin ardından onun adına iyi şeyler yapılmasına örnek olarak, arkasından Kur'an okumak, mevlid ve hatim yapmak gibi uygulama ve inanışlar örnek gösterebilir. Ölen kişi için hayır yapma ve ölen adına bağış yapma inancı ölümünden sonra da devam etmektedir. Bir diğeri ise ölen kişinin vasiyetinin yerine getirilmesidir. Genel olarak toplumda ölenin vasiyeti hemen yerine getirilmeye çalışılmaktadır. Ölen kişinin borcu varsa eğer o borç kapatılmak istenmektedir. Çünkü ölünün Allah'ın huzuruna borçlu gitmesi, toprakta borçlu yatması toplumda hoş karşılanmamaktadır. Bu bölümde belirli günler, taziye[175], ölenle ilgili inanmalar ve uygulamalar başlıkları şeklinde incelenmektedir.

2. 3. 3. 1. Ölüm Sonrası Ölü İçin Yapılan Uygulamaların Belirli Günleri

Anadolu topraklarında ölüm dinsel törenle, ölü adına dağıtılan yemekle anıldığı belli günler vardır. Bu belirli günler kutsal olarak kabul edilmektedir. Ölüm gerçekleştikten itibaren müteakip günlerin belli sayıya denk gelen anma ritüelleri yapılmaktadır. Halk inanışında bu belirli günler; yedinci gün, kırkıncı gün, elli ikinci gün şeklindedir ve bu günlerde belli ritüel ve uygulamalar gerçekleştirilmektedir.

Her belirli günün ritüelleri ve uygulamaları mevcuttur. Alan çalışması kapsamında kaynak kişilerin vermiş olduğu ifadeler şunlardır;

Üçünde evde okuturduk. (KK2, KK3, KK62, KK63, KK64, KK65)

[175] Başsağlığı dileme

Yedisinde evde 41 yasin okutulurdu. (KK6, KK7, KK58, KK59, KK60)

Bir haftasında dualar okunur. (KK10,KK53, KK54, KK55, KK56, KK57)

Burnu düştüğünde canı yanmasın diye elli ikisinde yasin-i şerif okutulur. (KK11, KK12, KK13, KK18, KK19)

Kırkı çıktığında helva kavrulur ve dağıtılır. (KK1, KK4, KK5, KK8, KK9, KK10)

Yakınlarda elli ikisinde mevlit yapılırdı. Bir sene dolunca seneye mevlit yapılırdı. Kavacık da helva kavurulmaz. Helva kavurulur çünkü arşı alaya[176] *çıkarmış helvanın güzel kokusu. Yedi gece okunur, lambası yanar ve insanları çağırırsın. 40. sabah helva yapılır ve Kur'an okunur. 52. gün Kur'an okutursun çünkü ölünün o gün burnu düşer ve acısı olmasın diye. (KK14, KK15)*

Ölen kişinin ardından lokma dökülür, irmik helvası yapılır. Cenazeye kadın gitmezdi, kırkında helva kavrulurdu. Ulu cami de, evin köşesinde bir anda gerilir ve kazanlarla su kaynatılır, yakınlarla elli ikisinde mevlit yapılırdı. Bir sene dolunca seneye mevlit yapılırdı. (KK21, KK22, KK23, KK24, KK25, KK26, KK27, KK28, KK29, KK30)

Yedisi ve üçü okutulurdu. Şerbet yapılırdı. Şerbet; içine kırmızı herhangi bir yiyecek, karanfil, su, şeker konur. Küçük lokumlar dağıtılırdı. (KK81, KK82, KK83, KK84, KK85)

Toplumda ölünün gömülmesinin ardından üçü, yedisi, kırkı ve elli ikisi gibi belirli günlerde yapılan uygulamalar bulunmaktadır. Türk kültüründe İslamiyet öncesi ve sonrası olmak üzere üç rakamı en sık karşımıza çıkan sayılardan biridir. Allah'ın 99 ismi 33'ün üç katı olması, tesbihat sayısının 33 olması ve peygamber efendimizin hadisinde "Allah tektir ve teki sever." ifadesi İslam dini açısından üç sayısının önemini göstermektedir. Altay Türklerinde ateşin üç türü olması, Karlukların üç boydan meydana gelmesi, Oğuz Han'ın annesinin sütünü üç gün içmemesi neredeyse tüm toplumda üç sayısının mühim olduğunu göstermektedir (Yardımcı, 2009:637). Yedi sayısı ise İslam öncesi dönemden İslam sonrasına Türk kültüründe en güçlü sayı denebilir. Divanü Lügati't Türk adlı eserde "Yog" kelimesi ölünün gömülmesinin ardından sonraki üç ay ve yedi güne kadar ölüyü gömmekten dönenlere verilen yemek

[176] Allah

olarak açıklanmaktadır (İnan, 1998: 73). Altay Türeyiş efsanesinde Ülgen yeri yarattıktan sonra yeryüzünde yedi erkek ve her biri için birer ağaç olmak üzere yedi ağaç yarattığı yedi sayısının önemini desteklemektedir (Çoruhlu, 2011:135). Yaratılış Şamanizme göre Dünya'nın yedi günde tamamlanması, bu durumun ahiret inancı olduğunu göstermektedir (Gömeç, 2012:165). Kırk sayısı ise eski Türk kültüründen bugüne kadar gelen ritüellere etkin rol oynamaktadır. Kırklanma töreni için kırk gün bekleyip kırk tas ile su dökünerek temizlenme, kırk gün içinde çocuğa ad koyma, kırkı dolmayan lohusa kadın için kırk gün tek kalmama ve dışarı çıkmama gibi alınan önemler toplum içerisinde nüfuz ettiğini göstermektedir. Türk kültüründeki bu belli sayılara verilen önem geçmişten günümüze gelen dinamik bir uygulamadır. Araştırma alanı içerisinde özellikle yedisi ve kırkı dolduğunda yemek verme, ölen kişi için hayırlar yapma aktiftir.

2. 3. 3. 2. Ölen Kişiyle İlgili İnanmalar ve Uygulamalar/Ölünün Eşyaları

Ölen kişi ilgili inanmalar ve ona yapılan uygulamalar devam etmektedir. Bu uygulamaların toplum tarafından ölüye iyi geldiğine inanılmaktadır. Ölen kişinin ardında bıraktığı eşyalar kıyafetler ise toplumda ya dağıtılmakta ya saklanmakta ya da yakılmaktadır. Ölüm sonrasında yapılan bazı pratikler vardır. Kaynak kişilerin ifadesi şu şekildedir;

Ölenin kıyafetleri fakir fukaraya dağıtılır. (KK1)

Ölenin bazı eşyaları saklanır. (KK4, KK8, KK9)

Ölenden bir parça eşyası evde bırakılır. (KK10, KK15, KK16)

Ölen kişinin ailesi eğer onun eşyasını başkasında görmeye dayanamazsa ölenin eşyalarını köy dışına verirdi ya da yakardı. (KK11, KK12, KK13)

Ölen kişi, ölmeden evvel vasiyet verdiyse, öldükten sonra bu vasiyet yerine getirilmeye çalışılır. Eğer vasiyet yerine getirilmezse ölü toprakta rahat edemez ve toprağında ters döner. (KK28, KK29, KK30, KK33, KK35)

Ölen kişinin önem verdiği, kıymetli eşyaları var ise yakınları tarafından kimseye verilmez, ölen kişiden geriye hatıra olarak saklanır. (KK36, KK37, KK38, KK39,KK40)

Ölünün eşyaları pek evde bulundurulmaz çünkü uğursuzluk getirir. (KK53, KK54, KK55, KK56)

Ölü evinde yedi gün boyunca yasin-i şerif okuturlar. Çünkü ölen kişinin hala o evde olduğu düşünülür. (KK57, KK58)

Kırkıncı gününde kırk bir taş alınır ve bu taşların yakına sabır verdiğine inanılır. (KK66)

Ölü evinden gelince vücuda su konur[177]*. (KK74, KK78, KK81)*

Defnedilmesi, yıkanması ve mezarlık işerlerini halleden kişilerle helalleşilir. (KK75, KK76)

Cenazeye gittiğinde üstündeki kıyafetler değişir. (KK44, KK45, KK46, KK47, KK48)

Defin günü eğer haneye bir kelebek gelirse ölünün ruhunun dolaştığına inanılır. (KK60, KK61)

Ölen kişinin ayakkabıları, eşyaları toplanır ve kimsesizlere verilir. (KK62, KK63, KK64, KK65)

Ölen kişin gözleri açık giderse birine hasret duyduğu, kavuşamadığı söylenir. (KK77, KK78, KK79, KK80)

Ağıt şeklinde göz yaşı dökünce ölünün mezarında göl oluşacağı ve ölüyü rahat ettirmeyeceğine inanılır. (KK81,KK82)

Ölü evinin tüm ışıkları yakılır. Ölen kişinin de toprakta aydınlancağı düşünülür. (KK81, KK82, KK83, KK84, KK85)

Ölen kişinin ardından gerçekleştirilen uygulamalar tüm köylerde nüfuzunu devam ettirmektedir.

2. 3. 3. 3. Taziye (Başsağlığı)

Taziye, Türklerin İslamiyet öncesi ve İslamiyet ile birlikte halk arasında uygulanan bir gelenek olduğu bilinmektedir. Türklerin İslamiyeti kabul etmesi ile bu gelenek İslamiyete uygun esaslarla gerçekleştirilmeye başlamıştır. Turan'a göre taziye;

[177] Duş almak, su dökünmek

"Şamanî Türkler ölünün siyasi ve içtimai mevkiine göre hayvan keser ve "ölü aşı" verirlerdi. Bu yemeğe de eskiden "Yuğ basan" adı verilirdi. Anadolu Oğuzları öldüğü zaman aygırın boğazlayıp aşun vergil vasiyetini yapardı ve ölülerimiz için verdiğimiz aş gibi ifadelerle bu inanca sıkı sıkıya bağlı bulunurlardı. Bütün Türk halkları arasında yaşayan ölü aşı geleneğine Selçuklu sultanları da bağlıydı" (Turan, 2009:397-398).

Taziyede insanları bir araya getiren sadece hanede bir ölü olması değildir. Bu zihniyetin temelinde yatan bilinç halk inanışlarıdır. Yapılan ritüeller ise bu inancı pekiştirmektedir.

Defin işlemi gerçekleştikten sonra toplum tarafından yemek yapılarak ölü evine yemek getirme geleneği araştırma alanında hakim bir uygulamadır. Araştırma alanında cenaze evinden çıktıktan sonra acılı aileye yakın çevresi, ve komşuları yemek getirmektedir. Telaşlı ve üzüntülü ailenin manevî acısının yanında taziyeye gelenlere yemek yapma uğraşı içerisine girilmeleri istenmemektedir. Komşular tarafından ölü evine getirilen yemekler ziyarete gelen kişilere ve acılı aileye ikram edilmektedir. Acısı taze olan aileye yakın çevresi tarafından "Acıyan yerin ayrı acıkan yerin ayrı" ifadesi söylenmekte ve yemek yemeleri istenmektedir. Ölü evinde sadece helva kavrulduğu, ölenin ruhu ve hayrı için her gelene kavrulan helva dağıtılmaktadır.

Araştırma alanındaki kaynak kişilerin bu konuda vermiş olduğu ifadeler şu şekildedir;

Ölü evinde yemek yapılmazdı. (KK2, KK3)

Ölü evinde irmik helvası kesin kavrulurdu. (KK4, KK5, KK6,KK7, KK8, KK9)

Kolu komşu yemek getirirdi. (KK10, KK11, KK12)

Evde ihtiyaç var mı diye sürekli birileri gelir giderdi. (KK17, KK18, KK19)

Etraftaki insanlar eve yiyecek içecek getirirdi. (KK21, KK22, KK23)

Ölü evinde acılı aileye iş yaptırmazlardı. (KK20)

Komşular gelip evi toplarlardı. (KK29, KK30)

Sabahları komşular ölü evine çorba getirirlerdi. (KK31, KK32, KK33)

Hanede şerbet kaynatılır ve gelenlere verilirdi. (KK39, KK40)

Helva yanında ayran yaparlardı. (KK35, KK36, KK37)

Günümüzdeki gibi öyle pide, döner yoktu. Eskiden ölü evinde bir tek helva kavurulurdu. (KK42, KK43)

Un helvasını da kavururduk ama daha çok irmik helvası olurdu. (KK44, KK46, KK48, KK50, KK52, KK66, KK74)

Araştırma alanında ölüm ile ilgili ritüellere bakıldığında eskiden gelen inançların devam ettiği ama yeni düzene de ayak uydurulduğu gözlemlenmiştir. Gelişen ekonomik ve sosyal çevreden kaynaklı bazı inançların geliştirildiği ve değiştirildiği ifade edilmiştir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. HALK BİLGİSİ

3. 1. Törenler

Türkler İslamiyeti kabul etmeden önce Orta Asya'da kendilerine has bir yaşama, inançlara ve törenlere sahiptiler. Türklerin İslamiyeti kabul etmesi ile bu inançlarını, törenlerini yaşamlarına entegre ederek devam etmişlerdir. Bu törenlerin temeli inançla ilgili davranışlara ve kutlamalara dayanmaktadır. Alan araştırması içerisinde bulunan bu bölümde dini bayramlar, askere uğurlama ve sünnet töreni incelenmektedir.

3. 1. 1. Ramazan ve Kurban Bayramı

XI. yüzyılda Kaşgarlı Mahmud'un yazdığı "Divânu Lugâti't Türk" adlı eserde bayram lügâtı ilk kez "Badram" şeklinde görülmektedir. Toplum içerisinde bayram; neşe, mutluluk, gülüşme olarak tanımlanır. Bayramlar, yılın belli zaman dilimlerinde, ortak değerlere sahip tüm bireyler tarafından kutlanmaktadır. Türkler İslam dinini kabul ettikten sonra bayramda yapılan kutlamaları dini bir değer kazanarak, Kurban ve Ramazan Bayramı şeklini almıştır. İslam geleneğine mensup toplumlarda bu iki bayram kutsal kabul edilmiş, toplumların manevi değerlerini, gelenek ve görenekleri yansıtarak önemli kültürel ilke olarak yer almıştır. Günümüzde bu dini bayramların kutsal atfedilmesinin ardında geçmiş atalardan gelen geleneklere indirgediğimizde kutsallığı daha da açıkça ortaya koyabiliriz. Güzel'e göre; Hun Türkleri, ilkbaharda "Lung-cıng" adı verilen alanda büyük bir bayram yapmaktaydılar. Bu bayramda, hem inançla ilgili âdetler yerine getirilmekte hem de türlü yarışmalar düzenlenmekteydi. Göktürkler ise senenin belirli zamanında kutsal kabul edilen Ecdat Mağarası'nda tıpkı Hun Türkleri gibi beşinci ayın ikinci yarısında Gök Tanrı, Kutsal Yer-Su ve ataları için at kurban ederlerdi. Kurban kesimi sonrası törenler at yarışı gibi eğlenme kısmı ile devam ederdi. Törendeki herkes kımız içer, şarkılar söyler ve kızlar ayak topu oynardı. Bu törenlere hemen hemen tüm toplum iştirak ederdi (Durmuş, 2022: 99). Toplum içerisinde bayramlarda yapılan yarışmalar günümüz yaşam koşulları ve şartları neticesinde değişime uğramıştır. Bayramlarda artık yakın çevre

ziyareti, iş hayatı yoğunluğunun bayram sürecinde rahatlaması ile tatile çıkma gibi uygulamalara dönüştüğü görülmektedir. Türkiye topraklarında Ramazan ve Kurban Bayramı, toplumda her zaman aynı tarihte kutlanmamakta ve yılda neredeyse on günlük bir gerileme ile kutlanmaktadır. Bu minvalde bayram kutlamalarının mevsimi her bayramda değişiklik göstermektedir.

Dini bayramların ilki olan Ramazan Bayramı, Müslümanlar için 30 gün tutulan orucun peşinden gelen bir törendir. Peygamber efendimizin (s.a.v.) hadisinde "Recep Allah'ın ayıdır, Şaban benim ayımdır, Ramazan ise ümmetimin ayıdır." ifadesi, her müslümanın ramazan ayının kendi ayı olduğu ve 30 gün boyunca tutulan orucun bireye bir tezkiye ve terbiye sunmasıyla ilişiklendirilmektedir. Orucun ardından arefe gün ile başlayan bayramda uygulanan bazı ritüellerler vardır. Arefe günü mezarlık ziyaretleri ile bayramlaşma faslı başlar. Her hane kaybettiği kişilerin mezarına giderek dua okumaktadır. O akşamın ertesi günü bayram için kadınlar yemeklerini hazırlarlar. Bayram sabahı erkeklerin namaza gitmesi ile bayram heyecanı başlamaktadır. Gençler, yaşlıların ellerini öper ve onlardan hayır duaları alırlar. Yaşlılar ise önceden hazırladıkları şekerleri, hediyeleri kendilerini ziyarete gelen çocuklara verirler. Ramazan Bayramı'nda ziyarete gelen misafirlere genelde şeker ve yapılan baklavalar ikram edilir; bunun içindir ki bu bayramın bir diğer adı da "Şeker Bayramı"dır. Bîrûnî'den aktaran Boratav'a göre; bayramlarda şeker ikramı Cem'in, Nevruz Günü şeker kamışından arındırdığı tatlı öz suyu bulması ve ikram etmesiyle bağlantılıdır. Nevruz Günü tatlı şeyler ikram edilmesi zamanla başka bayramlarda da uygulanmaya başlanmıştır (Boratav, 2016: 236).

Bir diğer dini bayram olan Kurban Bayramı, Türkiye'de eğlenceler bakımından Ramazan (Şeker) Bayramı'na kıyasla daha dingin, durgun geçmektedir. Bu bayramda elbetteki diğer bayram gibi bayramlaşma faslı içerir lakin esas olan gelenek, sünnet ve vacip olan kurban kesmedir. Kurban kesme geleneği; İbrahim peygamberin Allah'tan çocuk istemesi ve bu doğrultuda verilen çocuğu Allah için kurban edeceğini nezretmesi ile geleneğin kapısı aralanmıştır. Çocuk olduktan sonra bu ahdî ile imtihan edilen İbrahim peygamber sözünü tutarak oğlunu kurban edeceği sırada gökten bir koçun indirilmesiyle kurban kesme geleneği başlamıştır. Bu bağlamda Müslüman alemi bayramın ilk günü kurban kesmekte ve daha sonra bayramlaşma ritüellerini gerçekleştirmektedir. Artun'a göre bayram; Ramazan

Bayramı'nın kutlandığı şevval ile Kurban Bayramının kutlandığı zilhicce arasındaki zilkadeyi, halkın aralık adıyla adlandırdığını, bu ayda evlenme halk inanışında uğurlu sayılmadığını ifade etmiştir. Kurban Bayramı'nın birinci günü, Mekke'de Mina denilen yerde hacıların kurban kestikleri gün olduğunu dile getirmiştir." *(Artun, 2005:230).*

Kurt'a göre; Osmanlı döneminde bayram sabahı, bayram törenleri camilerde ve açık alanlarda kılınan bayram namazından sonra başladığını ve XV. yüzyılı ve sonrasında bayram eğlencelerinin ve törenlerinin belli bir protokole bağlandığını ifade etmektedir. Kalafat Eski Türk İnançlarının İzleri adlı eserinde kurban ile ilgili şu bilgileri vermektedir; Türkler, ata ruhlarını, muhtelif fonksiyonları yüklenen iyeleri, Tengri'yi memnun etmek, onun rızasını kazanmak, yardımını sağlamak, istediklerini ona kabul ettirmek için kurban kestiklerini ve saçı yaptıklarını ifade etmektedir. (Kalafat, 1999: 117).

İslamiyeti kabul eden Türkler, Ramazan ve Kurban Bayramı olmak üzere kutsal kabul ettiği iki dini bayramı kutlamaktadır. Her bayramın kendine özgü içerikleri, düzenleri ve uygulamaları vardır. Bu içerik, düzen, uygulama coğrafyadan coğrafyaya, toplumdan topluma değişiklik teşhir eder. Bayram demek birlik, bütünlük, yardımlaşma, barışma aslında bir çok iyiliği içinde barındırmaktadır. Bayramlar, dini yönden önemi dışında millî değerler açısından da önem arz etmektedir. Türkiye topraklarında var olan tüm bireylerde bayram; birliği, barışmayı, yardımlaşmayı ifade etmektedir. En yakınlarımızı, eşimi dostumuzu ziyaret ederek sosyal bağımızı toplum olarak pekiştiririz. İnceleme alanında yapılan bayramlar ile ilgil tespitler şu şekildedir;

Bayram sabahı tatlı, çorba sofraya konurdu. Bayram sofrasında sütlü[178]*, baklava, çorba, kuru fasülye, lahana yemeği muhakkak sofrada bulunurdu. Bayram sabahı el öpmeye çıkılır, şeker alınırdı. Alınan şeker şimdiki şekerler gibi değildi, peynir şekeriydi. Bir şuşka*[179] *peynir şekeri, bir şuşka fıstık çocuklara verilirdi. (KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9)*

[178] Sütlaç
[179] Kese

Bayramlar şenlikle olurdu. Kızanlar testilerle su taşırdı. Bu suyu önce çiçeklere sonra avluya, en son suyu mezarlıklara dökerdik. Erkekler namaza gider kadınlar ise sabaha karşı fasülye ve çorba ocağa koyardı. Akşamdan ise nohutlu ya da notsuz ekmek yapılırdı. Bayram da olmazsa olmaz tepsi kapama ve sütlü dökülürdü. (KK14, KK15, KK16)

Bayramlarda mezarlık ziyareti yapılırdı. Tüm bayramlar düğün gibi olurdu. Davul ve zurna eşliğinde eğlence yapılırdı. Bu eğlence köy meydanında olurdu. (KK21, KK22, KK23)

Kurban Bayramı'nda kurban kesilir ve dağıtılırdı. Kesilen kurban eti evde pişirilir ve gelen misafirlere verilirdi. (KK31, KK32)

Kurban Bayramı'nda kurbanı keser, sepetlere alırdık. Etimizi hısım akrabaya, kesmeyene dağıtırdık. (KK34, KK35)

Okul bahçesinde kavak altında oturulurdu. Bayramlarda düğün gibi eğlence yapılırdı. Arefe günü mezarlık ziyaretleri olurdu. Bayram akşamı hayır[180] dağıtılırdı. Ekmek, kirde (dızdana) yapılırdı. Patates köftesi Ramazan Bayramı'nda olmazsa olmazdı. Kurbanda ise ciğer kavurma ve kavurma yapılırdı. Genelde sofrada pilav ve kuşbaşı kazanlarda yapılmış olurdu. (KK44, KK46, KK48, KK50, KK52)

Bayramlarda beş, altı sofra kurulurdu. Börek, pide saçta yapılırdı. Tüm akrabalar toplanırdı. Her zaman yapılmayan yemekler yapılırdı. Yollar taşar dolardı[181]. Kurban kesen kurban ikram ederdi. Kurban kesmeyene kesen muhakkak verirdi. Sarma, el açma baklava, börek ramazan bayramında yapılırdı. Tabaklarda fıstık, peynir şekeri ikram edilirdi. (KK81, KK82, KK83, KK84, KK85)

Alan araştırması içerisinde bayram geleneği aynı düzende devam etmektedir. Sadece bazı çalışan gençler bayramlarda akraba ziyareti yerine kendilerine vakit ayırarak tatile çıkmaktadır.

3. 1. 2. Askere Uğurlama/ Gönderme

Askerlik yapmak Türk toplumunda bir erkek için önemli bir geçiş mertebesidir. Asker olmak şerefli ve onurlu bir insan olmayla özdeşleştirilir. Toplum

[180] Dine ve insanlığa dair iyilikte bulunmak
[181] Kalabalık olması

tarafından askerliğini yapmayan kişiler hoş karşılanmamış ve karşılanmamaktadır. Askerlikte de diğer geçiş dönemlerinde olduğu gibi törenler yapılmaktadır. Yapılan asker uğurlama ve karşılama törenleri bölgeden bölgeye benzerlikler ve farklılıklar göstermektedir. Her törende olduğu gibi askerlik töreninde bazı inanmalar, uygulamalar ve pratikler zinciri oluşmuştur. İnceleme alanında yapılan saptamalar şu şekildedir;

Yolluk için poğaça yapılırdı. Ellere kına yakarlardı. Birkaç çamaşır konurdu. İki arkadaş yola çıkıp oradan odun kamyonuna bindik ve bizi İstanbul'da Haydarpaşa'ya götürdü. Davulla köy içinde askeri gezdirirlerdi. Askere gidenler için para toplanırdı. Askere çamaşır ve para verilirdi. Askerden dönünce mevlit yaparlardı eğer vaktı[182] *varsa. Ama vaktı olmayan hiçbir şeycik yapmazdı. (KK2)*

Eskiden askere gitmeden önce eğlence yapılmazdı çünkü parasızlık vardı. Şimdikiler içki içerler. Bizde, arkamızdan kolu komşu, köylü altı tertibi yolcu ederler ve dua ederlerdi. Mezarlıklara gidilir ve helalleşirdik. Askere gidince aileye mektup yazardık. Koyunları, hayvanları ana babaya mektupta sorardık. Asker dönüşü karşılama yapılmazdı. Asker görme yoktu eskiden. Şimdi askerden gelince evlere gidip gözün aydın diyorlar. Askerlik şubeden bir el boyutunda kâğıt verilirdi. Bu kâğıdın adı sülüştü[183]*. Bu kâğıt ile trene binilir, askere gideceğin yere kadar giderdin. Ailede tek çocuk olsa da o çocuk askere gitmek zorundaydı ama tek o çocuk evi geçindiriyorsa aileye cüzî bir miktar ödeme yapılırdı.(KK3)*

Eskiden araba yoktu. Çerkezköy'den trene binilirdi. Benim babamın zamanında, dedem zamanında kırk sekiz ay askerlik yapılırdı. Benden öncekiler yirmi dört ay askerlik yapmışlar. Ben on sekiz ay askerlik yaptım. Biz üç ay eğitim aldık ve on gün izinimiz oldu. Telefon olmadığından mektup yollardık. Aile ile mektup üzerinden haberleşirdik çünkü bizim gittiğimiz zaman daha yeni 1985 yılında TRT ve yeni yeni renkli televizyon vardı. Mektup gönderirdik ama mektup üç ayda gelirdi. O yüzden çok az mektup gönderebiliyorduk. Ama şimdiki gençler çok rahat. Her imkân o onlarda vardı. Kulüpte[184] *ilk kez 1984 yılında asker eğlencesi yapıldı, gençler bir*

---

[182] Maddi durumu iyi olmak

[183] Askerlik şubeden verilen sevk başlangıç ve bitiş tarihi olan, teslim olunacak birliğe dair bilgilerin bulunduğu belge

[184] Nişan, düğün, eğlence yapılan kapalı mekân

araya gelip düğün gibi eğlence yaptık. Asker geçirmeye davul zurna tutulurdu ve tek tek hane gezilirdi ve herkese haber verirlerdi.(KK10)

Asker uğurlamaya kadınlar çıkmazdı. Askere gidecek kişiye elinde ne varsa o verilirdi. Belki bir çorap, belki meyve, belki yemek, belki para elinde ne varsa o verilirdi. Eğlence ve çember ağlama evvelden yoktu. Hatta babam zamanı yürüyerek Çerkezköy'e oradan trenle birliğe teslim olmaya giderlermiş. İlk kez 1984 yılında gençler kendi arasında düğün gibi bir eğlence yaptı. Davul tutulup hane hane gezildi. (KK16, KK14, KK15)

Askerlik iki buçuk yıldı ve daha fazlası. Dedem köyün ilk öğretmeniydi. Hısım akrabaları köy meydanında toplayıp mezarlıkları götürür ve orada helalleşerek ağlayarak askerleri uğurlarlardı. Askere gidecek kişilerin isim listesi kahvehaneye asılır ve kulübün orada tek tek tanıtırlardı. Onlarla ilgili güzel yükseltici sözler söylenir ve şiirler okunurdu. Askerlerin anneleri ve babaları konuşurdu. Askere giden delikanlılar konuşurdu. Anılar, hikâyeler kulüpte anlatılırdı. Sonra askerler ve yakınları orkestra, davul zurna eşliğinde oynarlardı. Sabahta askerler imam eşliğinde mezarlığa giderdi. Ertesi gün de konvoy yapılır ve birlik yakınsa birliğe kadar asker götürülürdü. (KK17)

Eskiden askerlik için cümbüş[185] *yapılırdı. Gidecekler dualarla uğurlanırdı. Askerlere para denkleştirilip ellerine verilirdi. (KK18, KK19)*

Askerlik otuz aydı. Eskiden eğlence yapılmazdı. Hatta bazen askere gidenden bazılarının haberi olmazdı. (KK21, KK22, KK23)

Asker olacak kişi şubeden çağrılırdı ve kişi giderdi. Eğlence mevlit yapılmazdı. (KK20, KK24, KK25, KK26, KK27)

İki sene askerlik yaptım. Giden arkadaşlarla kendi aramızda toplandık ve davul zurna eşliğinde oynadık. (KK28, KK29, KK30)

[185] Eğlence

1985 yılından sonra asker eğlencesi yapılmaya başlandı. Ben on sekiz ay askerlik yaptım. Sudan öteyle[186] gittik. Bizden evvelkiler yirmi dört ay yapardı. Köy kenarına kadar uğurlanırdık. Asker uğurlamak için cami önünde toplanılır, helalleşilir, bahşiş alınır ve dualarla gönderilirdik. Taligalarla[187] garaja kadar gidilirdi. (KK35, KK36, KK37, KK38)

Dedem zamanında askerlik uzun olurmuş ve üç-dört ay mektup gelmesini beklerlermiş. Eskiden asker eğlencesi yapılmazmış ama durumu olan askere gidecek olanlara askerden önce yemek verirmiş. (KK41)

İki sene askerlik yapılırdı , çok zor olurdu. Evin önünden askere gidenleri uğurlardık. Pek bir şey yapılmazdı çünkü çok yokluk vardı. (KK44, KK46, KK48, KK50, KK52)

1968-1969 yıllarında askerlik yirmi dört ay yapılırdı. Eğlence hiç yoktu. Giderken kolu komşu bir şey verirse verirdi. Anam pişirmiş yarım tavuk ve çekirdek koymuştu onunla askere gittim. (KK59)

Askere köyden toplu gidilirdi. Askere gidecekler sırayla kendi aralarında yemek gezerlerdi. Birinci dereceden olan akrabalar para verirdi. Ben yirmi ay gittim ama babam 1950 yıllarında kırk sekiz ay askerlik yapmış. (KK62, KK63)

Asker gezmesi davul zurna ile bir gün önce başlar ve gezilirdi. çok eskiden askere eğlencesi yapılmazdı. Askere gidecek kişiye havlu ve çember bağlanır para verilirdi. (KK62, KK63, KK64, KK65, KK66)

Gençler şimdi kendi arasında cemiyet veriyorlar. Zamanında 1960'lı yıllarda insan doyurma[188] yoktu. Zamanımız gelince askere giderdik. Köyden İstanbul'a kadar beraber çıkardık, Topkapı'da herkes gideceği yerin arabasını bulur, biner giderdi. Sadece uğurlamada akrabalar ekseri[189] para verirdi. (KK67, KK68, KK69, KK70)

---

[186] Gemi
[187] At arabası
[188] Yemek vermek
[189] Sırayla

Askere giderken düğün, şenlik yoktu. Dualarla giderdik. Ben yirmi ay yaptım. Genelde mart ayı tertibinde giderdik. Önce Saray'a gider, oradan da sülüsleri alırdık. Sabah meydanda hoca efendi dua yapar ve bizi uğurlardı. Vedalaşırken samimi olanlardan[190] yardım edenler olurdu. Telefon olmadığı için mektupla konuşurduk. Mektup muhtarlığı gönderilirdi, oradan da ailelere verilirdi. Benim zamanımda mektup hızlı gidip gelirdi. Baban zamanında 1941 yılında askerliği babam otuz altı ay yapmış ve mektup çok geç gelirmiş. 1920 1939'da kırk sekiz ay askerlik yapılırmış. (KK71, KK72, KK73, KK74)

Askerlik töreni vardı. Asker eğlencesi gece yapılırdı. Davul ve zurna tutulur, tüm köy toplanır, çalar oynardık. Giderken caminin yanında toplanıp, dualar edilir ve kızanlar uğurlanırdı. (KK75, KK76)

Yirmi dört ay askerlik yaptım. 1970'lerde Kolera hastalığı vardı. O yüzden tertip olarak değil tek tek askere gittik. Her hafta iki-üç aşı olurduk. Önceden asker gecesi vardı. Köyce mezara gidilir dua edilirdi. Sonra herkes helalleşirdi. (KK77, KK78, KK79, KK80)

Asker uğurlaması, eğlencesi olurdu. 1986'lı yıllarda on sekiz ay askerlik yapılırdı. Yakın çevre askere gidecek olanları yemeğe davet ederdi. (KK81, KK82, KK83, KK84, KK85)

Asker eğlencesi vakar-ı gururu yaymak adına daha mütevazıydı. Bu mahallenin evladı herkesin katılımı ve katkılarıyla[191] uğurlanırdı. Eğlenceler sistematik, endüstriyel değildi. Şu an yozlaşan bir eğlence var. Silah atılması, konvoylarının yapılması gibi eğlence anlayışı ile müthiş bir yaygara kopuyor. Ben sekiz ay askerlik yaptım, dedem 1940-1945 yıllarında dört sene askerlik yapmış.(K86)

Değişen sosyo-ekonomik yapı ile askerlikte uzun dönem altı ay kısa dönem ise bedelli olarak yapılmaktadır. Kısa döneme gitmek isteyen asker adayları devletin belirlediği ücreti ödemektedir.

[190] Akraba

[191] Para, çorap, fanıyla verilirdi.

3. 1. 3. Sünnet Töreni

Geleneksel törenlerin içinde çocuk ile ilgili en mühim gelenek sünnettir. Sünnet, İslam dininin dışında Yahudi ve diğer toplumlarda da uygulanır. Kimi bilginler sünneti "Cinsi birleşmeyi" ve dolayısıyla da "Döl türemesini" kolaylaştırdığı için, bir "Bereket töresi" şeklinde anlamlandırırlarken kimileri ise Bereket Tanrılarına veya bereket sağlayıcı kutsal güçlere, türeme uzvunun bir parçasının sunulması diye nitelendirirler (Boratav, 1984:159). Sünnet geleneği, Anadolu ve diğer Türk bölgelerindeki Müslüman Türkler arasında halen canlı bir şekilde yaşatılmaktadır. Sünnet yapıldıktan sonra eğlence ve kutlama yapılmaktadır. Sünnet töreni ile ilgili belli kalıplaşmış kurallar yoktur. İnceleme alanında görüşleri alınan kaynak kişilerin ifadeleri şu şekildedir;

Cevriye'nin düğününde hiç demediler bana sünnet olacak kızan diye. Ne ev sıvadık[192] ne elbise aldık ne abdest aldık hiçbiri yoktu. Sünnet olacağı zaman ev temizlenir ve sünnet ettirmeden önce abdest alınır ama bizde öyle olmadı. Bende sünnetçinin geldiğini duyunca kızanı kovaladım sünnet olsun diye. (KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9)

Sünnet tekli yaşlarda yapılırdı. 3,5,7,9 gibi tek rakamlı sayılar da olurdu. Erkek çocuğu olduğunda ilk kurban kesilirdi. Sonradan sünnet yapılırdı. Genelde köyde toplu sünnet yapılırdı. Almanya'dan biri gelir ve o kişi tüm sünnet masrafını karşılardı. Garaja yatak konulur ve fakir köy çocukları toplu sünnet edilirdi. Sünnet düğününe mumcu komşuları çağırırdı. Filanca kişinin selamı var düğününe buyrun derdi. Herkes mumcuya bir kapak un verirdi. (KK11, KK12, KK13)

Sünnet için sokakta çocuklar tutulur, köyde kimin kızının, oğlunun düğünü olursa toplu sünneti de o gün yaparlardı. Öyle sünnet töreni, eğlence yoktu. Kavacık köyünde muhtar arabasıyla çocukları toplar ve sünnet yaptırırdı. (KK14, KK15, KK16)

Köye sünnetçi gelirdi. Vakti olan düğün yapardı. Genelde toplu sünnet yapılırdı. Zengin kişi sünnetçi tutar ve köyde toplu sünnet yaptırırdı. Sünnet düğünü yapanlar mumcuya kına verirdi ve mumcunun tüm köyü gezip haber vermesini isterdi. (KK21, KK22, KK23)

---

[192] Boya yapmak

Sünnet düğününü vakti olan biri yapar ve otuz-kırk çocuk sünnet olurdu.(KK20, KK24, KK25, KK26, KK27)

Vakti olan kıyafet alırdı, sünnet töreni yapardı. Vakti olmayan ise toplu sünnette sünnet ettirirdi.(KK28, KK29, KK30)

Evvelden toplu sünnet vardı. Sünnetçiye "yaşa sünnetçi" diye bağırırdık. (KK33, KK34)

Eskiden düğünler çarşambadan başlardı. Millet toplu sünnet yapardı. Davul çalar, toplumun içinde kızanlar sünnet olurdu. Ayrıyeten adaşım Osman'ı[193] *eve çağırırdık.. Sünnet ederdi. sünnetçiye hediye verilirdi. (KK35 KK36, KK37, KK38)*

Eskiden sünnet düğünü yapılmazmış. Ama durumu olan kurban kesermiş ve etrafa dağıtırmış. 1994 yılında doğdum ve bizim zamanımızda sünnet düğünü yapılıyordu. Aynı diğer evlilik gibi ihtişamlı düğün yaptık. Sofralar kuruldu, çalgılar tutuldu, içki masaları kuruldu. Bütün gün eğlendik. (K41)

Bizim çocuğun sünnet düğünü 2000'li yıllarda oldu. Eşim düğüne köçek getirdi. Düğünde bir tek gelin yoktu öyle ihtişamlı oldu. Koca köye kazanlarla yemek yapıp verdik. Ciğer kavurduk. Davullar sabaha kadar çaldılar. Hatta davetiye bastırıp herkesi düğüne çağırdık. Kahvehanenin önünden konvoy yaptık. Evvel zamanda sünnet düğünü diye bir şey yoktu. on, yirmi kişi hanede toplanırdı ve sünnetçi gelirdi. Sünnetçiyi zengin adam getirirdi. Sünnet düğünü tekli sayılarda 3,5,7,9 gibi yaşlarda yapılırdı. (KK44, KK46, KK48, KK50, KK52)

Eskiden toplu sünnet olurdu. On beş, yirmi, otuz çocuk bir arada sünnet edilirdi. (KK60, KK61)

Zengin biri davul zurna tutar ve köy çocuklarını toplu sünnet ettirirdi. (KK62, KK63, KK64, KK65, KK66)

Sünnet eskiden zenginlerin hanesinde olurdu. Haneye yirmi kişi gidip bir araba üstünde sünnet olurdu. (KK67, KK68, KK69, KK70)

Beyazköy'e sünnetçi gelecekmiş derlerdi ve çocukları eşek, beygir, öküz arabasına bindirip oraya götürürlerdi. Köyde sünnetçi olmazdı. Başka yerlerden sünnetçi gelir, toplu sünnet ederdi. (KK70, KK71, KK72, KK73, KK74)

---

[193] Sünnet yapan kişi

Sünnet töreni köyde yapılırdı. Davul ve zurna tutulur tüm gün, tüm köy çalar eğlenirdik. (KK75, KK76)

Dönemimizde sünnetin olduğu o gün kesilirdi. Şimdi daha sıhhiye olarak dini vecibeler[194] yerine getiriliyor. Sünnet eğlencesi düğün formatında gerçekleştiriliyor. (KK86)

Eskiden yapılan eğlenceler ile günümüz eğlenceleri arasında gelişen ve değişen toplumun yansımaları neticesinde farklılıklar ve benzerlikler oluşmuştur. Günümüzdeki sünnet törenleri gerek kutlama içeriği gerek sünnet yaşı bakımında toplu sünneten bireysel sünnet olmaya, yoksulluk sebebi ile sakin bir kutlamadan şahşahalı kutlamaya evrilmiştir.

3. 2. Çeşitli Halk İnanışları

Halk inançları toplumun kabul ettiği ilahî dinin hükümleri ve öğretileri dışında kalan fakat halk arasında yaygın bir şekilde yaşatılarak bir sonraki kuşağa aktarılan inanışlardır (Artun, 2014: 236-237). Halk inanışları, herhangi bir yazılı belgeye dayanmayan, insanların tecrübeleri neticesinde oluşturup nesiller arasında sözlü olarak aktarımı gerçekleştirilen bilgi birikimidir. İnanç, bir kimsenin günlük yaşamını, davranışlarını etkileyen, başkalarından öğrenme yoluyla kazanılan düşünce varlığıdır. Onun edinilmesinde kişinin deneme yoluna sapması, geçerliğini kendi yaşamasından geçen bir olayla tanıması gerekli değildir. Artun'a göre; halk inanışlarının din, ahlak kuralları gibi kesinlik, katılık taşımadığı ve bölgeden bölgeye, topluluktan topluluğa değişiklikler gösterdiği ve bazı halk inanışlarının bilimsel bir açıklaması olmadığını fikrindedir (Artun, 2014: 236-237). Ünal'a göre; halk inançları her yerde yaşar, şekil değiştirir ve anlamlarını kaybetmeden kitabî dinler içindeki varlıklarını sürdürürler (Ünal, 2004: 43).

Eyüpoğlu'na göre; inanç denenmeden, us kurallarına, mantık ilkelerine uygulanmadan benimsenen, genel geçerliğini yalnızca başkalarından aktarılan olaylara, söylentilere borçlu olan bir düşünce ürünüdür (Eyüpoğlu, 1987: 37). Türklerin Budizm, Maniheizm, İslamiyet gibi çeşitli dinleri benimsemesi bu

[194] Boyun borcu

topluluğun çeşitli ve renkli bir inanç sistemine sahip olmasına sebep olmuştur. Türklerin Şamanizm inancında gökyüzü, yeryüzü ve yeraltı arasındaki uyum hem dünyanın hem de insanın sağlam bir şekilde ayakta durabilmesi için ön koşuldur. Bu uyum bozulduğunda ortaya birtakım sıkıntılar çıkmaya başlamaktadır. Türkler sağlıklı kalmak, olağanüstü güçlerden gelebilecek tehlikelerden korunmak ve hastalıklarına çözüm bulmak için bu inanç sistemlerinden yararlanmışlardır (Hançerlioğlu, 1993: 60). Türklerin halk inanışlarının özünde eski geleneklerle birlikte İslamiyet sonrası oluşan inançların etkisi ve yeri çok güçlüdür. Türkler, İslamiyet öncesindeki halk inanışları ile İslamiyet sonrası inanışlarını bir sentez süzgecinden süzerek İslamiyetle çelişmeyecek şekilde iç içe entegre ettirmiştir (Balaban, 2006: 2). Türklerde halk inanışlarında, kişilerin soy-sop gibi diğerlerinden üstün ya da aşağı olduğu bir yargı ya da sınıflama bulunmaz (Akay, 1998: 21). Araştırma kapsamında tespit edilen halk inanışları şunlardır;

Batıl inançlar çok yoktur. (KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9)

Görünmeyen varlıklar mahalleden gelirken kedi olarak görünürmüş. Dua okunmadığında bacağının yanında birden kocaman olurmuş.Karanlık olunca hep elham okurduk (KK11)

İncir ağacı dikildiğinde ölüm getirileceğine inanılır. (KK12)

Ceviz ağacı dikenin çocuğu olmazmış. (KK13)

Eğer bir kimsenin burnu çekilirse[195] *o kişinin öleceğine inanılır. (KK14)*

Köpek vurulduğunda haneye ölüm getirileceği düşünülür. (KK15)

Eskiden hamile bir kadın ağaca dokunduğunda ağacı kurutacağına inanılırdı. Bu yüzden hamile kadın ağaçtan bir şey istediğinde ona başkası verirdi. (KK16)

Yemiş yapmayan ağaca balta göster yemiş yapardı. Baykuş öterse uğursuzluk oludur. Saksağan kuşu öterse ölüm olurdu. Kedi suratını yalarsa, yıkarsa misafir gelirdi. Horoz kapıda öterse misafir gelirdi. (KK21, KK22, KK23)

Baykuş bir hafta varken evin üstünde biter ve aileden bir kişi ölürdü. Bu yüzden baykuş demek ölüm demekti. (KK31, KK32)

[195] Küçülmek

Kukuman[196] öttüğünde ölüm yaşanırdı. Eğer birinin damına kukuman konarsa hepten ölüm olacak diye yüreğimiz hoplardı[197]. (KK34, KK35)

Kukuman öttüğünde ölüm olacak diye kukuman kıstırılırdı[198]. (KK44)

Kapıya domuz yağı sürüldüğünde karı ve koca birbirini domuz gibi görürdü.(KK46)

Evvel zaman önce çingeneler suya fal bakar ve geleceği bilirlermiş. Fal baktırınca başımıza kötü olay gelir diye fal baktırmazdık. (KK48)

Cuma günü eğer toprağı ekersen toprak verim vermezdi, bu yüzden cuma günü toprak işi yapılmazdı.(KK50)

Guguk kuşu öterse yarın havanın güzel olacağına inanılırdı. (KK52)

Ceviz ağacı altında otururbut hasta olurdun. (KK62, KK63)

Baykuş öttüğünde ölüm gelirdi. (KK64)

Susakla[199] cenaze ve kıyafetler yıkanırdı çünkü komşularla, eşle aralarına soğukluk girmemesi için.(KK65, KK66)

Arkadaştan makas, bıçak alınıp verilmez çünkü aramız bozulurdu. Gece orman tarafına gidilmezdi çünkü oradan davulla zurnayla fenerliler[200] geçerdi. Tekke babanın olduğu mezarlıkta ağaçların bir gecede olduğu söylenirdi. Oraya abdestsiz, duasız gidemezdik. (KK68, KK69, KK70)

Lavabonun aktığı suyun oradan geçince cin çarpardı. Koruda kömür işletmesinde kavak dibi mesire alanı vardı orada değirmenler varmış, bize oraya gitmeyin görünmez varlıklar var denirdi. (KK75 , KK76)

Eski yerleşim yerlerinde kalındığında üzerine bir ağırlık olurdu ve siyah bir kafa görürdük. Eski yerleşim yerlerine besmelesiz girilmezdi. Kırk, kırk bir asker köylerin ıssız yerlerinde gezerlerdi hatta önünde Marsentiz[201] olurdu. (KK81)

Akça ağaç kesilmez çünkü uğursuzluk gelirdi. (KK81)

Kara ağaç kesilmez ölüm olurdu. (KK81)

---

196 Baykuşgiller familyasından küçük bir baykuş türü
197 Korkmak
198 Sesini susturmak
199 Su kabağı
200 Cin, şeytan
201 Görünmeyen varlıkları yöneten

Cuma saati çalışılmazdı paranın bereketi olmazdı. Bize öğle ile cuma arası cuma kazanı bile durur sizde çalışmayın diye söylerlerdi. (KK81)

Ceviz ağacı dikenin ömrü kısa olurdu. (KK82)

Örümcek ağı alınmazdı çünkü yuvan yıkılırdı. (KK83)

Zakkum çiçeğinin uğursuzluk getirildi söylenirdi. Bu yüzden evlere koymazdık. (KK84)

Gece dışarı çişini yapınca cin çarpar derlerdi. (KK85)

Sabunlu su gece dışarı dökülmezdi. (KK60, KK61)

İnsanlar yaşamları boyunca görünmeyen varlıklara karşı hep bir tedbir alma ve görünmeyenlere karşı bir tedirginlik olmuştur. Alan araştırmasında kaynak kişilerin görüşleri ışığında çeşitli halk inanışlarının hala etkisinin devam ettiği lakin eski nüfuzunu kaybettiği gözlemlenmiştir.

3. 3. Halk Giyimi

Geleneksel kültürün taşıyıcı unsurlarından olan giyim; insanların, mevsimsel hava şartlarından korunmaları amacıyla bedene zarar verici unsurlara karşı tedbirli olunması ya da mahremiyet duygularından dolayı ortaya çıkmıştır (Keskin, 2019: 317). Tezcan'a göre; giyim-kuşam ilkellikten çağdaşlığa geçişte toplum tarafından önemini çok fazla arttıran ve zamanla gelenek halini alan bir olgudur (Tezcan, 2019: 255). Geçmiş dönemlerden itibaren toplulukların giyim kültürüne bakıldığında her toplumun kendine özgü bir kıyafet unsurları olduğu görülmektedir. Çünkü toplumların yaşam biçimi, uğraşları, kültür değerleri, varoldukları coğrafya, maddi imkan, toplumsal statü, hiyerarşik yapı gibi unsurların giysilerin şekillerine, çeşitlerine, malzemelerine etki ettiği anlaşılır (Keskin, 2019: 317). Giyim, coğrafi şartlar, cinsiyet, yaşam tarzı ve kültürel etkilenmelerle tarih boyu değişime uğramıştır (Türkoğlu, 2002: 22). Giyim, kuşam ve süslenme, kültürel dokuya has unsurları bünyesinde barındıran ve kültürel değişim dönüşümlerin yansımalarının kendini gösterdiği bir alandır. Giyim, insanlara toplumların kültür ve uygarlık süreçleri, ahlak anlayışları, gelenek görenek ve ekonomik koşulları hakkında önemli bilgiler vermektedir (Keskin, 2019: 316- 317). İnceleme alanında erkek ve kadınların giyimi üzerine ulaşılan tespitler şu şekildedir;

İçlik, gömlek giyilirdi. Gömlek yakalı, Amerikan beyaz olurdu sonra renkli patiskalar[202] çıktı. Kısa kollu, dizlerine kadar bol olurdu. Erkek ise atlet giyerdi. Üste giyilen elbise antari, devrim yaka olurdu. Boyu şalvarın içine giyecek kadar olurdu. Don antariyi diktirirdik hazır yoktu. Özel günlerde, düğünlerde gençler elbise diktirirdi. Basmadan olurdu, etek-pijama yapılırdı. Lastikli düz etek olurdu. Çember başa takılırdı. İşlemeler kanaviçe, çizme olurdu. Tek iğneyle çizme işi işlenirdi. Perdeler, yastık örtüleri kıyafetlere yapılırdı.(KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9)

Kazak, pijama dikilirdi. Peçesiz siyah çarşaf giyilirdi ama sonra kalktı. (KK11 ,KK12, KK13)

Kıyafetler patiska , atlas[203], şıkırdaklı[204] kumaştan şalvar yapardık. (KK31, KK32)

Elbise giyerdik. Etek, macır[205] şalvarı ve içine bluz giyilirdi. Başımıza beyaz tülbent[206] bağlardık. (KK34, KK35)

Bir başkasının düğününde, nişanında kırmızı şalvarlık, antari giyilirdi. Benim nişanımdan bir hafta sonra başkasının nişanı varsa güzelce elbise giyerdik, oğlan tarafı kurdele yapar ve saçını ikiye bölüp örürlerdi. Saçı kurdele ile süslerlerdi. Saçına göz taşı[207] ve altın takarlardı[208]. Nişanlı kız olduğu kıyafet ve saçından belli olurdu. Burada evvelden çarşaf vardı ama bizde ferce[209] ve fita[210] vardı. (KK60, KK61)

Ayağa çarık[211] giyilirdi, Aba[212] denilen keçeden elbise giyerdik. Körüklü çizme[213] kullanırdık. (KK62, KK63, KK66)

---

[202] Keten ve pamuktan yapılan kumaş türü
[203] Kadın uzun elbise, bindallı
[204] Parlak
[205] Balkanlarda göç eden Muhacir
[206] Çember, yazma, başörtü
[207] Süslü saç bocuğu
[208] Başlık parasında alınan altın
[209] Ferace
[210] Ferace önüne takılan önlük
[211] İşlenmemiş derinden yapılan lastik ayakkabı
[212] Koyun yününden yapılan kalın kumaş
[213] Hafif topuklu, dize kadar uzunluğu olan çizme

Mintan[214] çok giyerdik. Katurba[215] ve şalvar , gömlek[216] mevlitte giyilirdi. Ferace giyilirdi. Gelinlik giyilir, kınada katurba giyilirdi. (KK67, KK68, KK69, KK70)

Askere giderken, evlenirken takım elbiseyi görürdük[217]. Hırka, yelek, pantolon, entari, mintan vardı.(KK71, KK72, KK73, KK74)

Genel olarak mintan, entari, çarşaf giyerdik. Özellikle yetmiş ve seksen yaş üstü yaşlılar hala çarşaf giymeye devam eder. (KK75, KK76)

Aba ceket, aba pantolon, mintan, atlastan entari, kadife giyerdik. (KK77, KK78, KK79, KK80)

Bürgü[218] giyerdik.(KK81, KK82)

Giyim üzerinde görüşleri alınan kaynak kişilerin ifadeleri doğrultusunda yetmiş yaş üstü kadınlar az da olsa çarşaf giydikleri, eski yaşam koşulları ve coğrafyanın etkisi ile giyilen aba kıyafetlerin giyilmediği, gelin olacak kişilerin beyaz gelinlik giydiği ve her tören için ayrı bir kıyafet tercih edildiği, günümüz sosyo-ekonomik yaşama uyum sağlandığı tespit edilmiştir.

3. 4. Oyunlar

Kültür zenginliğini oluşturan önemli unsurlardan biri çocuk oyunlarıdır. Oyun olgusu kültür aktarımında önemli bir yer tutmaktadır. Oyunlar sadece halk bilimi açısından değil başta toplum bilimi olmak üzere diğer bilim dalları tarafından da araştırma konusu olmuştur (Ergin, 2005, 139).

Çocuklara değer kazandırmadaki en iyi yöntem şüphesiz oyundur. Çünkü çocuk oyun oynarken hem eğlenir hem de farkına varmadan toplumsal belli-başlı değerleri kazanır. Oyun çocuğa duyduklarını, gördüklerini sınayıp denediği en doğal öğrenme, deneyimleme ortamı sunmaktadır. Oyun ile çocuk öğrendiklerini pekiştirir. Çocuk, oyun oynadıkça duyuları keskinleşir, yetenekleri ve becerisi artar. Çocuğun fizikî ve zihni gelişimini destekler. Sözgelimi tekerlemelerle başlayan oyunlar çocuğun dil kazanma ve iletişim becerisini geliştirmektedir. Ayrıca geleneksel oyunlar

[214] Gömlek
[215] Kadın gömlek, etek takımı
[216] Ceket, pantolon takımı
[217] Üstüne giymek, üzerinde görmek
[218] İki parça şeklinde olan çarşaf, örtü

aracılığıyla yarının büyüğü olan çocuk, içinde bulunduğu toplumun değerlerini kazanır (Sümbüllü ve Altınışık, 2016: 76).

Dönmez'e göre; oyun, belli bir amaca yönelik olan veya olmayan, kurallı ya da kuralsız gerçekleştirilen, fakat her koşulda çocuğun isteyerek ve hoşlanarak yer aldığı, fiziksel, bilişsel, dilsel, duygusal ve sosyal gelişimin temeli olan, gerçek hayatın bir parçası ve çocuk için en etkin öğrenme sürecidir (Dönmez, 1992: 12-13).

And'dan aktaran Ergin'e göre; oyun kültüre bir geçiş, çocukların yetişkinlik evresine, dünyasına katılmasına yardımcı olan bir yoldur. Adler'den aktaran Ergin'e göre oyun; Çocukları psikolojik açıdan tanımada yardımcı olmaktadır. Çocuğun hayal gücünün, becerilerinin gelişimine katkı sağlayarak çocukları gelecekteki yaşamı için hazırlık yapmalarına imkan sağlamıştır (Ergin, 2005:140).

Yörükoğlu'na göre; oyun, çocukların baş uğraşısı ve en önemli işidir (Yörükoğlu, 2004: 66-72)

Boratav'a göre; oyun, çocuğun yemek yemesi, uyuması, okulda ve evde ders saatleri dışında hemen hemen bütün gününü kapsar ve çocukların arkadaşları ile itişip kakışması, tek başlarına bir baştan bir başa koşmaları ya da merdiven tırabzanlarından kaymaları hepsi birer oyundur (Boratav, 2016: 267-283).

Türk kültürü içerisinde çocuk oyunları bakımından neredeyse tüm bölgelerde oyun çeşitliliğinde zenginlik hakimdir. Kültürde çocuk oyunlarındaki bu zenginliğin temelinde yatan sebepler inanç, düşünce ve yaratıcılığın yüzyıllardır devam ettiği ve etmekte olduğudur (Ergin, 2005:141) Çocuklara bir şey öğretmek, gelişimine ve akademik alanına yönelik katkı sağlanmak için yaratıcı drama teknikleri ile onun yaşına uygun oyunlar oynatarak çocuklara kazanım sağlanmaktadır. Oyunlar çocuklar için sadece bir oyun değil aslında ciddi bir uğraştır. Alan çalışması içerisinde yörede tespit edilen çocuk oyunları şu şekildedir;



3. 4. 1. Birimbirlik, Birdirbir

Oyun Adı: *Birimbirlik, Birdirbir*

Kaynak Kişiler: *(KK11, KK12, KK13)*

Oyun Tarifi: *Mahallede kim varsa, aramızdan birinin avlusu önünde toplanıp oynardık. Aramızdan biri ebe yani ilk atlayan olurdu. Geri kalan herkes arada boşluk olacak şekilde dik durur sonra iki elini ayak bileklerinden tutar ve o şekilde ebenin üstünden atlamasını beklerdi. Burada amaç hiç düşmeden sona kadar gitmektir. Düşen kişi yanardı.*



3. 4. 2. Uzun Eşek

Oyun Adı: *Uzun Eşek*

Kaynak Kişiler: *(KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9, KK11, KK12, KK13, KK60, KK61)*

Oyun Tarifi: *İşe gitmeyen erkeklerle oynardık. Sokakta toplanırdık. İki grup yapardık. Bir yerde duranlar bir de üstlerine atlayanlar. Bir kişi duvara yaslanırdı ve bir kişi kafasını bacaklarının arasına sokar beklerdi. Sonra sırayla diğerleri de aynı şekilde sıralanırdı. Herkesin sırtı düz olurdu. Sonra diğer grup gelir sırayla en başa*

doğru atlamaya çalışırdı. En son kişi de atlayınca ona kadar sayardık eğer yıkılmazlarsa onlar kazanırdı, yıkılırlarsa üsttekiler kazanırdı.



3. 4. 3. Çelik Çomak

Oyun Adı: *Çelik-Çomak*

Kaynak Kişiler: *(KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9, KK11, KK12, KK13, KK17, KK35, KK36, KK37, KK38)*

Oyun Tarifi: *İki grup oynardık. Önce ilk kim oynayacaksa o grubu belirlerdik. Ardından iki sopa hazırlardık. Sopaların biri uzun biri kısa olurdu. Bir çukur belirler çelik sopayı (kısa sopa) oraya koyardık. Diğer grubun duracağı yeri ayağımızla bir çizik atardık. Çelik sopanın olduğu yere biri gelir ve karşı gruba doğru diğer elindeki sopayla vurur ve onlara doğru atar, sonra elindeki sopayı çukura bırakıp kendi grubuna doğru koşardı. Karşı grup eğer atılan çelik sopayı havada yakalarsa kazanır, sopayı atan ise elenirdi. Eğer yakalayamazsa bu sefer çelik sopayla çukurdaki sopayı vurmaya çalışırdı.*



3. 4. 4. Seksek, Kaydırak

Oyun Adı: *Seksek, Kaydırak*

Kaynak Kişiler: *(KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9, KK,10, KK11, KK12, KK13, KK84, KK85, KK81, KK82)*

Oyun Tarifi: *Yere kiremitle kare şeklinde olacak şekilde sekiz kutu çizerdik. Önce üç kutu arka arkaya, sonra iki kutu yan yana, sonra bir kutu, en sonda ise yine iki kutu yan yana çizerdik. İlk kutuya 1 rakamı yazar ve diğerlerini de 2,3,4,5,6,7,8 rakamını yazardık. Sonra kiremiti önce 1 rakamına atardık ve ona basmadan diğerlerine tek ayakla zıplaya zıplaya giderdik. En son 8 rakamından geri döner aynı şekide 1 rakamına gelir kiremiti alır ve basmadan atlardık. Bu silsile bu şekilde en son rakama kadar devam ederdi. Eğer kiremiti kutu içerisine atamazsak ya da iki ayak basarsak yanardık ve diğer kişiye geçerdi.*



3. 4. 5. Saklambaç, Yummacık

Oyun Adı: *Saklambaç, Yummacık*

Kaynak Kişiler: *(KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9, KK11, KK12, KK13, KK17, KK21, KK22, KK35, KK36, KK37, KK38, KK75, KK76)*

Oyun Tarifi: *Bütün herkes çıkardık dışarı ve yummacık oynardık. İçimizden biri ebe olurdu. Ağaca yüzünü döner gözünü kapatır ve sayardı. Hepimiz bizi bulamasın diye dama, traktöre, ahıra gizli yerlere saklanırdık. Yirmiye kadar sayardı ebe. Sonra önüm arkam sobe der (ene nene ..... ebene) ve dönerdi. Eğer birini görürse "yakaladım seni sobe" derdi. Herkesi bulana kadar devam ederdi. Tabi ebeyi kandırıp ebeye sobe yapanlardı olurdu. Eğer gündüz tarlaya, bağa gittiysek akşam gece yummacık oynardık.*

3. 4. 6. Kanka

Oyun Adı: *Kanka*

Kaynak Kişiler: *(KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9)*

Oyun Tarifi: *En az on kişi olurduk. Hepimiz sıraya girerdik. Hepimizin elinde odun olurdu. Aynı anda odunları fırlatırdık. Attıktan sonra gider bakardık ve en uzağa atan kazanırdı.*



3. 4. 7. İp Atlama

Oyun Adı: *İp Atlama*

Kaynak Kişiler: *(KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9, KK86)*

Oyun Tarifi: *Genel olarak bu oyunu kızçeler*[219] *oynar. İki kişi uzun br ipi aynı anda sallamaya başlar. Dışarıda kalan kişiler sıraya girer. Tek tek sallanmakta olan ipe doğru atlayıp, ipe takılmadan atlarlar. İpe takılan yanar. Yanan kişi bu sefer ip sallamaya başlar. Yorulana kadar, anneler eve çağırana kadar oynardık.*



3. 4. 8. Dokuzcuk, Burmiş, Dokuz Taş

Oyun Adı: *Dokuzcuk, Burmiş, Dokuz Taş*

Kaynak Kişiler: *(KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9, KK17)*

Oyun Tarifi: *Dokuz düzgün taşı üst üste koyardık. Sonra o taşın olduğu yere büyük bir daire çizerdik. Ardından iki grup olurduk. Daha sonra bir grup ebe olurdu. Ebe olan gruptan bir kişi dokuz taşın oradan on adım sayardı ve oraya ayağıyla çizik atardı. Sonra ebe olan grup ve diğer grup o çizginin orada durur. Seçilen ebe ise taşların yanında dururdu. Sonra diğer grup teker teker o taşlara doğru topu atar, taşları yıkmaya çalışırdı. Ne kadar hızlı atarsan o kadar çok taşlar dağılırdı. Tüm*

[219] Kız çocukları

taşlar dağılınca ebe olan grup ise koşarak taşlara gelir ve taşları dairenin içine doğru dağıtır. Ortada bekleyen ebe ise onların taşları dizmesine izin vermez ve onları topla vurma çalışıdır. Eğer dokuz taş dizilirse dokuz taş diye bağrılır ve oyun kazanılırdı.



3. 4. 9. Beştaş

Oyun Adı: *Beştaş*

Kaynak Kişiler: *(KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9, KK84, KK85, KK81, KK82)*

Oyun Tarifi: *Beş taş ile oynardık. Kapı önünde üç dört kişi birlikte oynardık. Beş taşı avucumuza koyar sonra havaya atardık. Çok yüksek attığında etrafa dağılırdı ve toplaması zor olurdu. Havaya taşları atınca etrafa saçılırdı. Hemen bir tanesi alırdık ve havaya atardık. Havaya taşı atınca diğerini alırdık ama havaya attığımız taş düşmeyecek. Sonra ikisi havaya atılır üçüncü taş alınırdı. Sonra üçü atılır ve dördüncü taş alınır. En son dört taş havaya atılır ve sonuncu beşinci taş alınırdı. Eğer hiç düşürmeden bunu yaparsan beştaş diye bağırırdık. Olaki düşürdün o zaman diğer kişi başlardı. Beştaş yapana kadar yun hep devam ederdi.*

3. 4. 10. Bilmece ve Masal Anlatma

Oyun Adı: *Bilmece ve Masal Anlatma*

Kaynak Kişiler: *(KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9)*

Oyun Tarifi: *İki grup olurduk. Bildiğimiz ve öğrendiğimiz bilmeceleri karşı gruba sorardık. Kim bilirse o kazanırdı. Oyun sonunda kaybedenler kazananlara masal anlatırdı.*



3. 4. 11. Kızak

Oyun Adı: *Kızak*

Kaynak Kişiler: *(KK17)*

Oyun Tarifi: *Kışın köydekilerle hep beraber dedelerimizin, babalarımızın yaptığı kızaklarla kayardık. İki grup yapar kızaklarla yarışırdık. Yolumuzun üstüne taş gibi engeller koyardık ki kazanmak zor olsun diye.*



3. 4. 12. Futbol Yarışı

Oyun Adı: *Futbol Yarışı*

Kaynak Kişiler: *(KK17)*

Oyun Tarifi: *Hıdırellez zamanı şimdiki top sahası olan çatakta*[220] *tüm köy toplanırdı. İyi oynayanlar arasında grup oluşturuldu. Sonra kura çekilir ve kim kime geldiyse onunla maç yapardı.*

3. 4. 13. At Yarışı

Oyun Adı: *At Yarışı*

Kaynak Kişiler: *(KK17)*

[220] Derin çukur

Oyun Tarifi: *Hıdırellez zamanında çok fazla eğlenceler yapılırdı. Davul zurna çalar herkes oynar, dans ederdi. Hıdırellez alanı geniş olduğundan at yarışları yapılırdı. Atı olan kişiler kendi arasında yarışırdı. Etraftakiler de iddiaya girerdi.*



3. 4. 14. Tongildi

Oyun Adı: *Tongildi*

Kaynak Kişiler: *(KK18, KK19, KK25, KK26, KK27)*

Oyun Tarifi: *Tıkız*[221] *bir top olurdu. Kırık kiremitleri ortaya dizerdik. Tıkız topla çok uzaktan kiremitleri vurmaya çalışırdık. Kiremitlerin hepsini vurup düşürünce herkes kaçar ve yirmiye kadar sayarlardı. Ebe ise o süre içerisinde kaçanlardan birini yakalamaya çalışırdı. Yakaladığı kişi ebe olurdu. Eğer yakalayamazsa gene ebe o olurdu.*



3. 4. 15. Domuzcuk

Oyun Adı: *Domuzcuk*

Kaynak Kişiler: *(KK18, KK19, KK25, KK26, KK27)*

Oyun Tarifi: *Bir kişinin bir elinde sopası diğer elinde de taş olurdu. Taşı havaya atar ve sopayla vururdu. Sonra sıradaki diğer kişi atardı. En uzağa kim taşı vurursa o kazanırdı. En yakına taşı atan kişi ise domuzcuk olurdu.*

[221] Küçük

3. 4. 16. Bostan

Oyun Adı: *Bostan*

Kaynak Kişiler: *(KK21, KK22)*

Oyun Tarifi: *Hayvan pisliğini koliva koliva*[222] *yapardık. Sonra biz karga olurduk ve kolivayı gagalardık. Bostan sahibi de ebe olur ve biz kargaları yakalamaya çalışırdı.*

3. 4. 17. Eller

Oyun Adı: *Eller*

Kaynak Kişiler: *(KK25, KK26, KK27)*

Oyun Tarifi: *Ebe başına bir şapka takardı. Sonra eller yukarı aşağı derdi. Bunu gittikçe hızlandırırdı ki dikkatleri dağılsın diye. Sonra şapkayı birinin başına koyar ve kaçardı. Başında şapka olan kişi de başka birinin başına şapkayı koymak için kaçanları kovalardı.*

3. 4. 18. Boncuk

Oyun Adı: *Boncuk*

Kaynak Kişiler: *(KK31, KK32, KK75, KK76)*

Oyun Tarifi: *Kabaktan bocuk yaparak kızçeler oynardık.*



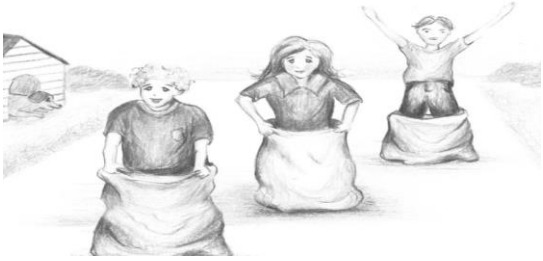
3. 4. 19. Tekerlek

Oyun Adı: *Tekerlek*

Kaynak Kişiler: *(KK31, KK32, KK75, KK76)*

[222] Öbek, yuvarlak

Oyun Tarifi: *Tarladan gündendiyi*[223] *dipten koparır tekerlek yapardık. Bir kaç kişi sokakta yaptığımız tekerlekleri sürer yarış yapardık. Bazılarımızın gündendi kafası kopardı ve elenirdi.*

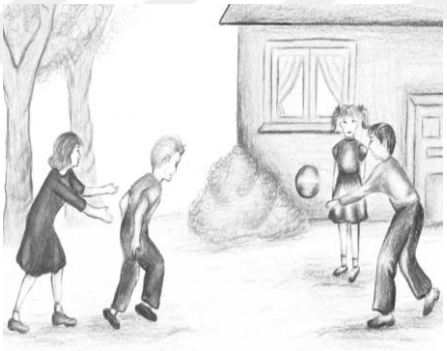


3. 4. 20. Çuval Girişi

Oyun Adı: *Çuval Girişi*

Kaynak Kişiler: *(KK31, KK32, KK75, KK76)*

Oyun Tarifi: *Çuval içine girerdik ve yan yana dizilirdik. Sonra bir yere taş koyardık ve hepimiz o çuval içinde yarışmaya başlardık. Taşa ilk kavuşan kişi oyunu kazanırdı.*



3. 4. 21. Yakan Top, Orta Ebe

Oyun Adı: *Yakan Top, Orta Ebe*

Kaynak Kişiler: *(KK35, KK36, KK37, KK38, KK86)*

Oyun Tarifi: *İki grup olurduk. Önce oynanacak alan belirlenir ve top atıcıların olduğu yerlere kiremit konurdu. Topu atacak olan grup karşılıklı olarak kiremitlerin oraya geçerdi. Diğer grup ise ortaya geçerdi. Topu atan grubun amacı ortadakileri vurmak ve oyundan çıkartmaktı. Ortadaki herkesi vurana kadar oyun devam ederdi. Herkes vurulunca gruplar yer değiştirirdi. En heyecanlı yer ortada son*

[223] Ayçiçeği

kişi kalınca ona kadar saymaya başladığımız zamandı. Eğer ona kadar sayıldığında ortadaki vurulmazsa tüm grubuna can vermiş olurdu.



3. 4. 22. Gece Çeliği, Karanlık Çelik

Oyun Adı: *Gece Çeliği, Karanlık Çelik*

Kaynak Kişiler: ***(****KK71, KK72, KK73, KK74)*

Oyun Tarifi: *İki sopa olurdu. Bir ebe seçilirdi ve o elindeki uzun sopayla kısa sopaya vurur ve ileri atmaya çalışırdı. Diğer herkes sokakta o karanlıkta o sopayı bulmaya çalışırdı. Sopayı bulan kişi kimin ebe olacağını seçerdi..*



3. 4. 23. Körebe

Oyun Adı: *Körebe*

Kaynak Kişiler: *(KK35, KK36, KK37, KK38, KK75, KK76)*

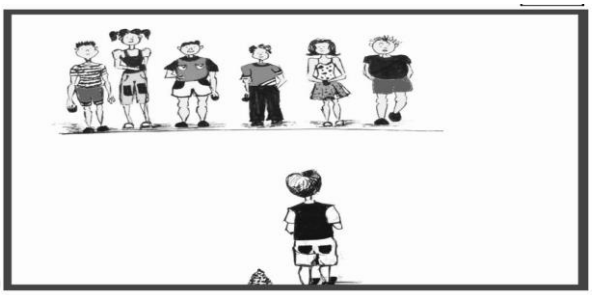
Oyun Tarifi: *Bir kişi ebe olurdu. Tülbent ile gözü bağlanırdı. Etraftakiler ses çıkararak ebenin dikkatini dağıtırdı. Hatta bazıları ebe yakalasın diye diğer kişilerin oraya taş atardı.*

3. 4. 24. Çizgicik

Oyun Adı: *Çizgicik*

Kaynak Kişiler: *(KK60, KK61)*

Oyun Tarifi: *Kiremit ile sekiz tane çizgi çizilirdi. Çizginin başına biri geçer ve elinde kiremiti olurdu. Kiremiti yere bırakır ve tek ayakla kiremiti çizgilere gelmeyecek şekilde ittirirdi. Eğer kiremit çizgiye gelirse ya da ayağıyla çizgiye basarsa elenir ve arkasındaki kişi oyuna devam ederdi.*



3. 4. 25. Dalyar

Oyun Adı: *Dalyar*

Kaynak Kişiler: *(KK60, KK61)*

Oyun Tarifi: *7-8 kiremit kırıp üst üste koyarsın. Taşla belli bir mesafeden aynı anda birden fazla kişi o kiremitleri vurursun. Kim vurursa o sayı kazanır.*

3. 4. 26. İki Çatal

Oyun Adı: *İki Çatal*

Kaynak Kişiler: *(KK60, KK61)*

Oyun Tarifi: *Bir metre boyunda iki odundan çatal yaparsın. Sonra o çatal arasından atlardık. Okulda çok oynardık.*



3. 4. 27. Topaç

Oyun Adı: *Topaç*

Kaynak Kişiler: *(KK62, KK63,KK64, KK65, KK66)*

Oyun Tarifi: *Bakkalda topaç satılırdı. Onu bakkaldan alır arkadaşlarla beraber çevirirdik. En uzun süre topaçı çeviren kazanırdı.*



3. 4. 28. Misket

Oyun Adı: *Misket*

Kaynak Kişiler: *(KK62, KK63,KK64, KK65, KK66, KK75, KK76, KK86)*

Oyun Tarifi: *Misket oyununda ne kadar çok kişi o kadar çok misketti. Toprak olan bir zemine üçgen çizilir ve herkes belirlenen sayı kadar üçgen çizimine misket koyardı. Bir de atış yapılacak yere çizgi çekilirdi. Her kişi belirlediği tek misketiyle üçgen alan içine atış yapardı. Atış alanı uzak belirlenirdi. Oyun daha uzun ve eğlenceli olsun diye. Atılan misket üçgen içerisindeki misketi vurması ve üçgen dışına çıkarması gerekirdi. Eğer üçgen içinde kalırsa o kişi daha oynamazdı. Geride kalanlar devam ederdi.*



3. 4. 29. Halka Çevirme

Oyun Adı: *Halka Çevirme*

Kaynak Kişiler: *(KK62, KK63, KK64, KK65, KK66)*

Oyun Tarifi: *Kullanılmayan talikaların tekerleklerinin şırası*[224] *atıl*[225] *olurdu. Onu halka gibi çevirerek yuvarlardık.*



3. 4. 30. Sapan

Oyun Adı: *Sapan*

Kaynak Kişiler: *(KK71, KK72, KK73, KK74)*

Oyun Tarifi: *Kendimize tahtadan sapan yapar ve ona lastik geçirirdik. Sonra yüksek yerlere teneke parçası koyardık. Sonra aynı yerden hepimiz sırayla o teneke parçasını sapanımızla vurmaya çalışırdık. Bazen de bir çukur yapar ve sapanla o çukur içine taş atmaya çalışırdık.*

3. 4. 30. Kabak

Oyun Adı: *Kabak*

Kaynak Kişiler: *(KK75, KK76)*

Oyun Tarifi: *Su kabaklarına delik yapardık. O deliklere yaprak koyar ve sokakta döndürüp ses çıkartırdık.*

3. 4. 31. Dik Babanı

Oyun Adı: *Dik Babanı*

Kaynak Kişiler: *(KK86)*

Oyun Tarifi: *Tüm mahalle oynardık. Bir teneke çember içinde ortaya konur ve o teneke ebenin babası olurdu. Dışardakiler sırayla o dik* babana[226] *taşlar atardı.*

---

[224] Tekerlek içindeki halka

[225] Boş

[226] Teneke kutu

Ebe de elindeki sopayla o dik babanı taştan korumaya çalışırdı. Eğer koruyamazsa babanı koruyamadın hadi şimdi tekrar dik babanı diye söyler, gülerdik.



3. 4. 32. Dızdıran

Oyun Adı: *Dızdıran*

Kaynak Kişiler: *(KK86)*

Oyun Tarifi: *Oyuna başlamadan önce ebe seçilir. Ebe dışındakiler aralarında mesafe bırakarak bir duvara dizilirler. Ebe çizgi arkasına geçer "Dız dız dızdıran, kimdir beni kızdıran" diyerek bir oyuncuya doğru sert olmayan plastik topu atar. Herkes kaçar ve vurulmamaya çalışır. Ebe sadece tek seferde kaçanlardan birini vurmak zorundadır. Eğer vuramazsa yine ebe olur. Vurursa da vurduğu kişi ebe olur.*

3. 4. 33. Baldırgan

Oyun Adı: *Baldırgan*

Kaynak Kişiler: *(KK86)*

Oyun Tarifi: *İçi boş ayçiçek sopaları olurdu. O sopaları mızrak yapardık. Gazoz kapaklarını sivri hale getirerek sopanın ucuna bağlar ve birbirimize savaş ilan eder saldırırdık. Tehlikeli bir oyundu.*



3. 4. 34. Dekman

Oyun Adı: *Dekman*

Kaynak Kişiler: *(KK86)*

Oyun Tarifi: *Toplu halde oynanan bir oyundu. Bir ebe seçilirdi ve ortada olur sonra çevresinde yuvarlak oluşturan kişilerin dikkatini çekmeye ve onlarla göz göze gelmeye çalışırdı. Göz göze gelince sembolik bir silah varmış gibi "gördüm, vurdum seni" derdi ve o kişi ebe olurdu. Amaç burada göz göze gelmemek ve ebe olmamak.*

Alan araştırması içerisinde kaynak kişilerin vermiş olduğu bilgiler neticesinde bazı oyunlar gelecek nesile aktarılırken bazı oyunlar sadece geçmişte, hatıralarda kalmıştır.

3. 5. Halk Mutfağı

Mutfak kelimesi Arapça "Matbah" kelimesinin bozulmuş halidir. Türkçe diline bu kavram geçmeden önce Türkler, Uygurlar zamanından bu sürece kadar mutfak kelimesi için aş ocağı, aş evi kavramlarını kullanmaktadır. Mutfak sözcüğü, yemeklerin hazırlandığı, pişirildiği ve saklandığı yer olarak tanımlanmaktadır (Çınar, 2019: 11). Aynı zamanda mutfak keskin ve kesin kuralları, kaideleri olan bir sistem olarak da tanımlanmaktadır (Rigotti, 2011: 51). Geleneksel mutfak, insanların temel gereksinimlerini karşılayabilmek için kullandıkları yemekleri hazırlama, pişirme ve pişirmede kullanılan araç gereçleri, teknikleri ve sofra kurallarını içermektedir (Büyüktuncer ve Yücecan, 2009: 93). Yemek, günlük yaşamı sürdürülebilmek için Maslov'un ihtiyaç hiyerarşisindeki en alt basamakta yer alan fizyolojik gereksinimdir. Insanın fizyolojik varlığını sürdürmesi için beslenmesi şarttır ve bu da zamanla bir yeme-içme kültürüne dönüşmektedir. Elbette bu durum yaşanılan coğrafya, iklim, yetişen bitki örtüsü, ulaşılan medeniyet seviyesi, tarım ve hayvancılık geleneğinin çok boyutlu bir kültürel yapıya sahip olduğunu ve dünya üzerinde de farklı kültürlerde zengin bir içerik oluşturmaktadır. Geleneksel mutfaklar bulunduğu coğrafyadan etkilenmektedir. Köklü bir geçmişe sahip olan mutfak kültürünün gelişiminin ve değişiminin temel sebepleri olarak toplumun inançları, gelenekleri, ekonomik durumlarıdır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 44). Değişen yaşam koşulları ile birlikte toplumların geleneksel mutfak anlayışından sapmaları veya tam tersi geleneksel mutfağa yakınlaşmaları mümkündür (Kottak, 2002: 285). Cömert ve Durlu Özkaya; Demir, Çetinkaya ve Girgin'e göre halk mutfağı;

"Göçebe yaşamı benimseyen Türkler et ağırlıklı beslenmeyi ve hamur işi ürünlerini tercih etmiştir. Diğer toplumlarla geçirdiği kültürel etkileşim neticesinde yemek çeşitliliği artmıştır" (Gündüzöz, 2016: 182). "Türk mutfağına Orta Asya"dan göç ile bozkır kültürüne ait kuru et ürünlerini, Mezapotamya'dan tahıl, güneyden meyve ve sebze, Güney Asya ve Hindistan'dan baharatların girmesiyle mutfak zenginliği daha da artmıştır" (Cömert ve Durlu Özkaya, 2014: 42, 64; Demir, Çetinkaya ve Girgin, 2017: 221).

Türk kültüründeki kutlamalarda ve yas törenlerinde yemek temelli uygulamaların kökeni eskilere dayanmaktadır. Türk mutfağı ile ilgili tarihi bilgilere ait yazılı kaynaklar; Orhun Yazıtları, Kutadgu Bilig, Divanı Lügati't Türk, İbn-i Batuta'nın ve Evliya Çelebi'nin seyahatnameleri, kanunnameleridir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015. 43). Türk kültürünün önemli metinlerinden olan Divanı Lügati't Türk'te ve Kutadgu Bilig"de sofra adabına, mutfağa ilişkin örnekler bulunmaktadır. Dede Korkut kitabında ise ziyafet verme geleneği de mutfak kültürünün temellerine işaret etmektedir. Ayrıca seyyahların notları da bir toplumun mutfak kültürüne ışık tutmaktadır.

Türkler İslamiyet ile tanıştıktan sonra İslam dininde tüketimi yasak olan domuz eti, tek tırnaklı hayvan (eşek gibi) etleri, sürüngen, kurbağa ve yırtıcı hayvan etlerini kullanmamıştır (Gezmen Karadağ ve Ertaş, 2013: 119). Türk mutfağında özellikle Osmanlı mutfağında yemek yapımında meyveler de kullanılmıştır. Ayrıca günümüzde bazı etli yemeklerde erik ve kayısı kullanılmaya devam etmektedir (Güldemir ve Halıcı, 2009: 568).

Kültürel zenginliklerin kesişme noktasındaki Anadolu coğrafyasında her yörenin kendine has kültürel potansiyeli farklı zenginliklerini de beraberinde getirmiştir. Kültürler oluşurken buna kaynaklık eden gelenekler, görenekler, törelerin dışında halk mutfağı da bize toplumu oluşturan ögelerin tarifini verir. İnceleme alanındaki tespitler şunlardır;

3. 5. 1. Çorbalar

3. 5. 1. 1. Tarhana Çorbası



Yemeğin Adı: *Tarhana Çorbası*

Kaynak Kişiler: (*KK1, KK2, KK3, KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9, KK10, KK11, KK12)*

Yemek Tarifi: *Tencereyi ocağa koyarız. Tereyağında bir diş sarımsağı hafif bir iki döndürdürürüz. Salçasını, domates rendesini koyarak kavururuz. Tarhanayı, tuzunu, suyunu ilave ederek karıştırırız. Kaynamaya başlayınca beş dakika daha kaynatırız. Evlerde bu çorbayı çok yaparız.*

3. 5. 1. 2. Süt Çorbası



Yemeğin Adı: *Süt Çorbası*

Kaynak Kişiler: *(KK6, KK10)*

Yemek Tarifi: *Tencerede yağ ve un kavururuz. Un kokusu çıkınca içine bir pança*[227] *şehriye atarız. Şehriyeyi kavururuz. Daha sonra içine tavuk suyunu ve sütü katarız. Hafif kaynamaya başlayınca ocağı kapatırız. İçerisine isteyen terbiyesini*

[227] Avuç

yapar ama biz yapmayız. Üstüne tereyağında nane yakarız.

3. 5. 1. 3. Kelle Paça Çorbası



Yemeğin Adı: *Kelle Paça*

Kaynak Kişiler: *(KK1, KK5, KK11)*

Yemek Tarifi: *Koyun kellesini bol suyla yıkarız. Bir kaç saat kadar onu temiz bol suda bekletiriz. Ateşe koyar, kaynatır üstündeki köpüğünü, suyunu dökeriz. Üzerine tekrar sıcak su koyar, etler pişene kadar kaynatırız. Kaynayınca ocaktan alır ve soğumaya bırakırız. Soğuyan etleri didikleriz. Suyunun içine etleri atar, tuzunu ilave eder tekrar kaynatmaya başlarız. Yumurta sarısı, yoğurt, un, limon suyunu karıştırır terbiye hazırlarız. Kaynayan kelle suyundan azıcık terbiyeye koyarız ki topaklanmasın. Terbiyeyi ekleriz ve yumurtanın kokusu gidene kadar kaynatırız. Yerken sarımsak ve sirke ekleriz.*

3. 5. 1. 4. İşkembe Çorbası



Yemeğin Adı: *İşkembe*

Kaynak Kişiler: *(KK10, KK14, KK21)*

Yemek Tarifi: *İşkembe çorbasını da kelle çorbası gibi yaparız. Pişen işkembeyi küp küp doğrarız, terbiyesini yaparız. Tereyağında kırmızı biberi isteğe*

bağlı yakarız[228]*. Üzerine olmazsa olmaz sirke ve sarımsak koyarız.*

3. 5. 1. 5. Ciğer Çorbası



Yemeğin Adı: *Ciğer Çorbası*

Kaynak Kişiler: (KK31, KK32)

Yemek Tarifi: *Ciğerlerin zarları soyulur, küp şeklinde küçük doğranır ve yağda kavrulur. Kavururken üzerine su koyarız. Kaynamaya başlayınca yıkanan pirinçleri ekleriz. Pirinçler pişince içine terbiyesi yapılır. Limon suyu ve yumurta sarısı karıştırılır, içine tuz ve karabiber eklenir ve kaynayınca altı kapatılır. Üstüne kırmızı pul biber ve yağ yakarız.*

3. 5. 1. 6. Yoğurt Çorbası



Yemeğin Adı: *Yoğurt Çorbası*

Kaynak Kişiler: *(KK4,KK12)*

Yemek Tarifi: *Pirinci yıkar, sonra tencereye suyu koyar pirinçleri atarız ve pişiririz. Çorbanın terbiyesi için yoğurt, un ve yumurta sarısını karıştırırız. Pişen pirinçlerin içine terbiyeyi dökeriz. Yağda nane yakar ve içine karıştırırız.*

[228] Kavurmak

3. 5. 1. 7. Hamur Çorbası



Yemeğin Adı: *Hamur Çorbası*

Kaynak Kişiler: *(KK42)*

Yemek Tarifi: *Un, tuz, su hamur kıvamında yoğrulur. Sonra bezeler*[229] *yapar ve oklavayla açarız ve ortadan ikiye bıçakla keseriz. Sonra şerit şeklinde keseriz. İncecik keseriz ki çorba içinde iri durmasın. Tencerede su kaynatır ve hamurları içine salarız*[230]*. İçine biraz tuz ilave ederiz pişince üzerine salça ve nane yakarız ve karıştırırız. Biz bunu sütle de yaparız. Tencereye su koyup kaynatmak yerine sütü kaynatırız. Kaynayan süt içerisine kesme hamurlarını salarız. Üzerine tereyağında nane yakarız.*

3. 5. 1. 8. Düğün Çorbası



Yemeğin Adı: *Düğün Çorbası*

Kaynak Kişiler: *(KK1,KK7, KK14, KK20)*

Yemek Tarifi: *Kıyma, tuz, karabiber karıştırılır ve küçük parçalar koparıp yuvarlarız. İçine yemek kaşığı ile un serdiğimiz tepsinin içine atarız. Un serperiz üstüne ki birbirine yapışmasın. Tavaya yağ koyarız ve bu küçük kıyma toplarını kızartırız. Tencereye su koyar ve pirinçleri pişiririz. Pişince içine kızarttığımız kıyma toplarını ve kavurduğumuz salçayı ekleriz. Terbiyesini hazırlayıp (un, yoğurt, yumurta*

[229] Hamurdan alınan yumurta büyüklüğündeki yuvarlak şekilli hamur.
[230] İçine koyarız

sarısını, limonu karıştırırız) yavaş yavaş çorba içerisine koyarız. Bu çorbayı salçasız da yaparız. Sadece üstüne tereyağında nane yakarız. Düğünlerde iki çeşitte yapılır.

3. 5. 1. 9. Tavuk Suyu Çorbası



Yemeğin Adı: *Tavuk Suyu Çorbası*

Kaynak Kişiler: *(KK57, KK62, KK64)*

Yemek Tarifi: *Tavuk etini parçalara böleriz ve yıkarız. Sonra tencereye haşlanması için koyarız. İçine su, tuz ekleriz. Tavuk pişene kadar kaynatırız. Pişince tavukları didikleriz*[231]*. Tenceredeki su kaynamaya bırakılır ve içerisine terbiyesi(yumurta, un, limon suyu karıştırılır) hazırlar, sonra suyun içine ekleriz. Didiklediğimiz etleri de içine atarız. Üstüne istenilen baharat tereyağında kavrulur ama biz çıbrika*[232] *otunu katarız.*

3. 5. 1. 10. Ovmaç Çorbası



Yemeğin Adı: *Ovmaç Çorba*

Kaynak Kişiler: *(KK1, KK7, KK11, KK14, KK31,KK32, KK33, KK44, KK58)*

Yemek Tarifi: *Unun içine et suyu, tuzu ekler hamur yaparız. Sonra hamuru elimizle küçük top haline getiririz. Ocakta suyu kaynatır ve hamurları içine salarız.*

---

[231] Küçük parçalar halinde bölmek

[232] Mercimek otu da denilmektedir.

Sürekli karıştırırız ki un kokusu çıksın. Tavaya ince doğradığımız soğanları koyar kavururuz. Sonra salça ekleriz ve karıştırırız. Sonra hamurlu suya ekleriz ve kaynatırız. Üstüne tereyağında nane, pul biber ve karabiber yakarız.

3. 5. 1. 11. Domates Çorbası



Yemeğin Adı: *Domates Çorbası*

Kaynak Kişiler: *(KK77, KK78, KK80)*

Yemek Tarifi: *Tencereye sıvı yağ ve unu koyarız. Un kokusu çıkana kadar kavururuz. Üstüne rendelediğimiz domatesleri ya da kışlık yaptığımız domates sosunu koyarız. Azıcık salça ekleriz. Üzerine hafifden su dökeriz. Kaynayana kadar pişiririz. Üzerine şimdilerde kaşar rendeleyip koyarız. Evvelden azıcık içine limon sıkardık.*

3. 5. 1. 12. Mantar Çorbası



Yemeğin Adı: *Mantar Çorbası*

Kaynak Kişiler: *(KK8, KK9, KK76)*

Yemek Tarifi: *Sıvı yağın içine un koyar ve kokusu çıkana ve pembeleşene kadar kavururuz. İçine rendelediğimiz soğanı koyup kavururuz. Mantarları da küçük küçük doğrayıp tencereye koyup kavurmaya devam ederiz. Kaynayınca da içine sütünü, hafif suyunu, tuzunu koyarız. Tereyağında nane, pul biber yakıp üstüne dökeriz.*

3. 5. 1. 13. Mercimek Çorbası



Yemeğin Adı: *Mercimek Çorbası*

Kaynak Kişiler: *(KK42, KK33, KK34, KK15, KK21)*

Yemek Tarifi: *Mercimeği yıkarız. İçine soğan, patates, havuç, salçasını, tuzunu ve yağını atarız. Üstüne suyu ekleyip pişmesini bekleriz. Pişince süzgeçle ezeriz. Üstüne maydonoz kıyarız*[233].

3. 5. 1. 14. Kırmızı Tatlı Kabak Çorbası



Yemeğin Adı: *Kırmızı Tatlı Kabak Çorbası*

Kaynak Kişiler: *(KK33, KK78, KK54, KK81)*

Yemek Tarifi: *Kabak, havuç, soğan ve patates hepsini küçük doğrarız. Tencereye yağ koyup hepsini kavururuz. Et suyu ve biraz da su ekleriz, baharatta koyup sebzeler pişene kadar kaynatırız. Sonra süzgeçle ezeriz ki içinde pütürlük*[234] *olmasın.*

[233] Doğramak

[234] Sebzelerin parçalanmamış hali

3. 5. 2. Et, Sebze, Tahıl ile Yapılan Yemekler

3. 5. 2. 1. Kavurma



Yemeğin Adı: *Kavurma*

Kaynak Kişiler: *(KK82, KK83, KK84)*

Yemek Tarifi: *Genişçe bir tencereye önce yağları koyarız ve kavururuz. Hepsi erimez içinde. Sonra çok küçük olmayacak şekilde küp doğradığımız etleri de tavaya atarız. Kısık ateşte yavaşça pişiririz. Pişince tuzunu ve karabiberini ekleriz. Pişen etleri kavanozlara sıcak koyup kapatırız. İstediğimiz zaman kavanozu açıp yeriz. Şimdilerde dolap poşetlerine koyarız.*

3. 5. 2. 2. Karnıyarık, İmambayıldı



Yemeğin Adı: *Karnıyarık/İmambayıldı*

Kaynak Kişiler: *(KK4, KK5, KK6, KK7, KK10)*

Yemek Tarifi: *Patlıcanları ala bele*[235] *soyarız. Ortasından bir çizik atar ve tuzlu suda bekletiriz. Böylece kara suyu çıkar ve az yağ çeker. Kurulayıp yağda kızartırız. Başka bir tavada yağda kıymayı kavururuz. İçine soğan, biber ve sarımsakları da doğrayıp ekleriz. Soğanlar pembeleşince salça ve domatesleri ekleriz.*

[235] Açıklı koyulu

En son baharat ve maydonoz ekleriz. Fırını açıp tepsiye patlıcanları koyarız. Yaptığımız kıymalı harcı kızarttığımız patlıcanların içine doldururuz. Patlıcanların kesik olan yerlerine yarım ay soğan, domates koyarız. Suyla salçayı karıştırıp patlıcanların üstüne dökeriz. Hepsi bitince fırına veya güzineli sobaya koyup bir daha pişiririz. Pişince de üstüne maydonoz dökeriz. İsteğe göre sarımsaklı yoğurtta yanına yaparız.

3. 5. 2. 3. Etli Kuru Fasulye



Yemeğin Adı: *Etli Kuru Fasulye*

Kaynak Kişiler: *(KK11, KK12)*

Yemek Tarifi: *Kuru fasulyeyi geceden suya koyarız. Sabah haşlarız. Kuzu etlerini güzelce temizleriz. Tencereye etleri ve suyu koyup pişiririz. Başka tencerede kuru soğanı doğrar pembeleşene kadar kavururuz. İçerisine salçasını, tuzunu ve fasulyeleri koyup bir iki çeviririz ve etlerin içerisine koyarız, pişmeye bırakırız. İster güveçte ister tencerede yaparsın ama güveçte pişmesi daha güzel olur.*

3. 5. 2. 4. Kuzu Paçalı Nohut



Yemeğin Adı: *Kuzu Paçalı Nohut*

Kaynak Kişiler: *(KK8, KK9, KK15,KK20)*

Yemek Tarifi: *Nohutlarımızı geceden ıslatır*[236] *ve sabaha kadar bekletiriz. Kuzu paçasının tüylerini tütsüleme yaparız. Sonra ocağa alır içine tuz ekleyip pişirmeye bırakırız. Tencerede arpacık soğanı salça ile kavururuz. İçerisine nohutu koyarız ve pişirmeye bırakırız. Pişmeye yakın kuzu paçasını, et suyundan da koyup biraz daha pişiririz. Yerken isteyen sirke ve sarımsak koyar.*

3. 5. 2. 5. Köfte- Patates (Anne Köftesi)



Yemeğin Adı: *Köfte- Patates(Anne Köftesi)*

Kaynak Kişiler: (*KK33, KK34)*

Yemek Tarifi: *Kıymanın içine rendelediğimiz kuru soğanı, sarımsağı, baharatlarını, kıydığımız maydanozu, yumurta ve bayat ekmeği koyar ve yoğururuz. Sonra avucumuzda sıkarak şekil veririz. Patatesleri soyup dilim şeklinde keseriz. Tepsiye patates ve köfteleri dizeriz. Bir kabın içine salça, yağ, hafif tuz, domates rendesi veya sosu, gerektiği kadarda suyunu koyup karıştırırız. Tepsinin üzerine bu sosu dökeriz. Sonra pişirmeye bırakırız.*

3. 5. 2. 6. Taze Soğanlı Yaz Kapaması



Yemeğin Adı: *Taze Soğanlı Yaz Kapaması*

[236] Suyun içinde bırakmak

Kaynak Kişiler: *(KK1, KK10, KK14, KK20, KK32, KK33,KK42)*

Yemek Tarifi: *Kuzu etlerini temizler ve doğrarız. Tencerede yağını, tuzunu koyup kendi suyuyla pişiririz. Son yarım saat, on beş dakika kala içerisine taze soğanları ekleriz. Pişince tencereyi kapatır ve içine nane, karabiber koyup demlemeye bırakırız.*

3. 5. 2. 7. Güveçte Kuzu Kaburga



Yemeğin Adı: *Güveçte Kuzu Kaburga*

Kaynak Kişiler: *(KK39, KK34)*

Yemek Tarifi: *Patlıcanları ala bele keser tuzlu suya koyarız. Güveçin içini tereyağıyla yağlarız. Dibine kaburga etlerini koyarız. Üstüne patlıcanları, arpacık soğanı, sarımsağı, en üste domatesleri koyarız. Baharatlarını da ekleyip içerisine su ve yağı da ekleyip güveçin ağzını kapatıp pişiririz.*

3. 5. 2. 8. Etli Keşkek



Yemeğin Adı: *Etli Keşkek*

Kaynak Kişiler: *(KK53, KK54, KK55)*

Yemek Tarifi: *Keşkeklik buğdayı geceden yıkarız. Sonra tencereye suyla koyarız ve kara suyu çıkana kadar su koyup dökeriz. Üstüne suyu ekleyip kaynatmaya*

başlarız. On-on beş dakika kaynatır ve üzerini bezle örteriz ki buğday şişsin. Başka tencerede tavukları haşlarız. Haşlanınca et didiklenir ve suyu kenara alınır. Buğday tahta kaşıkla dövülmeye başlanır. İçerisine tuz, tavuk etleri ve tavuk suyu ekleriz. Pişen keşkekte su azaldıkça tavuk suyu eklenir. Keşkeği iyice döveriz ki macun gibi olsun. Üzerine tereyağında pul biber yakarız. Düğünlerde keşkek genelde yapılır.

3. 5. 2. 9. Patlıcan Kebabı



Yemeğin Adı: *Patlıcan Kebabı*

Kaynak Kişiler: *(KK68, KK69, KK70, KK76)*

Yemek Tarifi: *Patlıcanların sadece başını keseriz. Sonra ara ara koparmayacak şekilde keseriz. Acısı gitsin, kararmasın diye tuzlu suya basarız. Kıymanın içine sarımsak, soğan, kimyon, tuz ile biber koyup köfte yaparız. Kestiğimiz patlıcanların arasına köfteleri koyarız. Sonra tepsiye patlıcanları sırayla dizeriz. Bir tabakta salça, sıvı yağ, su koyup karıştırırız. Patlıcanların üstüne domates koyup sosuda üstüne döküp pişiririz.*

3. 5. 2. 10. Kuzu Etli Kapama



Yemeğin Adı: *Kuzu Etli Kapama*

Kaynak Kişiler: *(KK1, KK6, KK10, KK14, KK20, KK32, KK33,KK42)*

Yemek Tarifi: *Kuzu etlerini tereyağıyla kavururuz. Üzerine azıcık suyu*

dökeriz. Tencereye yağ koyup soğanları kavuruz. Domatesleri, pirinci, etleri ve baharatlarını ekleyip su koyup beş altı dakika pişiririz. Sonra pirinç harcını tepsiye dizer üstüne de etleri koyarız. Tenceredeki suyu da tepsiye dökeriz. Fırında yarım saat kadar daha pişiririz.

3. 5. 2. 11. Tavuklu Kapama



Yemeğin Adı: *Tavuklu Kapama*

Kaynak Kişiler: *(KK1, KK6, KK10, KK14, KK20, KK32, KK33,KK42)*

Yemek Tarifi: *Tavukları suda haşlarız. Tencereye doğradığımız kuru soğanları, pirinçleri koyarız ve kavururuz. Tepsiye pirinç harcını koyarız. Üstüne haşlanan tavukları dizeriz. Tavuk suyunun içine, salçayı koyar, tuzunu ve baharatını ekleyip tepsiye dökeriz. Sonra fırında pişiririz. Bu yemeği çok fazla yaparız.*

3. 5. 2. 12. Etli Lahana Sarma



Yemeğin Adı: *Etli Lahana Sarma*

Kaynak Kişiler: *(KK77, KK78, KK80)*

Yemek Tarifi: *Lahanayı doğrar, suda haşlarız. O kenarda dururken pirincimizi yıkarız. Ve içine yağ, rendelediğimiz soğan, kıyma, nane, salça, kara biber, tuz ekleyip karıştırırız. Haşlanan lahanaları alır tek tek açarız ve kıymalı pirinç*

harcının içine koyarız. Rulo gibi güzelce sararız. Tencerenin en altına lahana yaprağı koyarız. Hatta kemikli etimiz varsa onu da en alta dizeriz. Sonra lahanaları tencereye dizeriz. En üstüne de lahana yaprağı ve et koyarız. Üstüne biraz su ve açılmasın sarmalar diye üstüne tabak kapatırız. Pişince kimi üstüne sarımsaklı yoğurt yapar kimi de yağda kırmızı biber ve nane yakar.

3. 5. 2. 13. Etli Biber, Kabak, Domates, Patlıcan Dolması



Yemeğin Adı: *Etli Biber-Kabak-Domates- Patlıcan Dolması*

Kaynak Kişiler: *(KK61, KK64, KK65)*

Yemek Tarifi: *Dolmalık biberlerin ve domateslerin tepelerini keseriz ama atmayız. İçlerini temizleriz. Kabakları ve patlıcanları ikiye keser ve içini oyarız. Pirincin içine kıyma, salça, maydonoz, nane, sıvı yağ, tuz, rendelenen soğan, domatesin içini ve suyu güzelce karıştırırız. Kabak, patlıcan, domates, dolmalık biber içini güzelce doldururuz. Tencereye güzelce yan yana dizeriz. Domatesler en üstte gelir. Tencerenin içine su, yağ tuz ekleyip kapağı kapatırız. Pişince sarımsaklı yoğurt yapıp üzerine kırmızı biber dökeriz. Bazen de dere otu dökeriz.*

3. 5. 2. 14. Kıymalı Sebze Orman Kebabı



Yemeğin Adı: *Kıymalı Sebze-Orman Kebabı*

Kaynak Kişiler: *(KK44, KK46, KK48, KK50, KK52)*

Yemek Tarifi: *Tencereye tereyağını koyup kuşbaşı etleri kavururuz. Etler suyunu çekince tabağa koyarız. Aynı tavaya soğanları koyup kavururuz. Havuç, patates de üzerine ekleriz. Etler ile salçayı da koyar ve kavurmaya devam ederiz. Sonra üstüne sıcak su ve baharatları koyup pişinceye kadar kaynatırız. Etler yumuşayınca içine bezelye atarız. İsteğe bağlı yağda kekik yakıp üstüne dökeriz.*

3. 5. 2. 15. Lahana Aşı



Yemeğin Adı:*Lahana Aşı*

Kaynak Kişiler: *(KK1, KK14, KK20, KK32, KK39)*

Yemek Tarifi: *Lahanayı küçük doğrarız. Tencereye yağı koyar beraber kavururuz. Tuz ve suyu eklenip yumuşayana adar pişiririz. Tencere içine pirinç ve bulgur ekleyip şişmesi için bekleriz. Sonra içine süt konup pişmeye bırakırız. Küçük bir tavada tereyağında unu kavururuz ve bu karışımı lahanaya dökeriz. İsteğe bağlı tereyağında pul biber yakarız.*

3. 5. 2. 16. Taze Fasulye



Yemeğin Adı: *Taze Fasulye*

Kaynak Kişiler: *(KK61, KK62, KK70, KK76)*

Yemek Tarifi: *Tencereye yağı koyarız. Yemeklik soğanı da ekler ve pembeleşene kadar kavururuz. Salçayı, domatesi ve baharatı ekleyip bir kaç dakika*

daha kavururuz. İkiye bölük kestiğimiz fasulyeleride ekleyip karıştırırız. Tuzunu ve sıcak suyunu da ekleyip pişirmeye bırakırız. Bazen salçasız da yaptığımız olur. Düğünlerde, bayramlarda bu yemeği çok yaparız.

3. 5. 3. Kahvaltılık

3. 5. 3. 1. Soğan Aşı



Yemeğin Adı: *Soğan Aşı*

Kaynak Kişiler: *(KK14, KK15, KK20, KK77, KK78)*

Yemek Tarifi: *Soğanlarımızı ay şeklinde doğrar ve yağda kavururuz. Sıcak suyu ve tuzu koyup pişiriyoruz. Baharat olarak kara biber ve kırmızı biber konur. Kişi sayısına göre yumurta kırılır.*

3. 5. 3. 2. Lapa



Yemeğin Adı: *Lapa*

Kaynak Kişiler: *(KK80, KK81, KK82)*

Yemek Tarifi: *Buğdayı suda haşlarız. İçerisine süt, tuz ekleriz. Kara biber baharatını da koyarız ve lapa olana kadar pişirilir.*

3. 5. 3. 3. Ekşimikli Biber



Yemeğin Adı: *Ekşimikli Biber*

Kaynak Kişiler: *(KK6, KK7, KK10, KK11, KK14, KK15)*

Yemek Tarifi: *Biberler çok küçük olmayacak şekilde doğranır, yağda kızartılır. Sonra üzerine ekşimik konur, karıştırılır. Bir kaç dakika ocakta kavrulur. Kahvaltılarda çok yaparız.*

3. 5. 3. 4. Çılbır



Yemeğin Adı: *Çılbır*

Kaynak Kişiler: (KK44, KK46, KK48)

Yemek Tarifi: *Derin bir tavada suyu kaynatırız. Kaç tane yumurta kırmak istersek suyun içine kırarız, tuzunu ekleriz. Köpük oluştuğunda suda onu alır dökeriz. Yumurtlaar tamamen beyazla kaplı olduğunda onu tabağa alırız. Sarımsaklı yoğurt yapar, yumurtaların içine koyarız. Üstüne tereyağında pul biber yakar , dökeriz.*

3. 5. 3. 5. Papara



Yemeğin Adı: *Papara*

Kaynak Kişiler: *(KK20, KK78, KK81)*

Yemek Tarifi: *Dört dilim ekmeği alacak bir servis tabağına yerleştiriniz. Küçük doğradığınız soğanları, sıvı yağın içinde kavurunuz. Salça, tuz, kırmızı biber ve suyu ekleriz. Biraz kaynatırız. Bayat ekmekleri de üzerine atarız. Ekmeklerin üstüne peynir de koyan olur. Bayat ekmek olunca bu yemeği yapardık.*

3. 5. 3. 6. Mücver



Yemeğin Adı: *Mücver*

Kaynak Kişiler: (KK48, KK50, KK52)

Yemek Tarifi: *Kabakların dışını soyarız ve güzelce rendeleriz. Suyunu sıkarız. İçine yumurta, soğan, un, dereotu, baharat ekleyip karıştırırız. Tavaya yağ koyup yuvarlak yaptımız mücveri kızartırız. Yanına sarımsaklı yoğurt yaparız.*

3. 5. 3. 7. Plaska



Yemeğin Adı: *Plaska*

Kaynak Kişiler: *(KK1, KK7, KK10, KK14, KK20, KK33, KK81)*

Yemek Tarifi: *Pırasa ve soğanı güzelce doğrarız. İçine tuz koyup ovalarız. Azıcık da kaymak ekler, baharat koyarız. Sıvı yağı, yumurtayı, yoğurtu, sütü iyice çırparız. İçinden az ayırırız. Diğer karışımın, içine mısır unu, karbonat, kabartma tozu, tuz atarız ve pırasa harcına ekleriz. Tepsiye dökeriz ve fırında pişiririz. Ayırdığımız sosu kızarınca üstüne dökeriz ve fırında biraz daha bekletiriz.*

3. 5 .4. Hamur İşleri

3. 5. 4. 1. Pazı, Kuru Yufka



Yemeğin Adı: *Pazı-Kuru Yufka*

Kaynak Kişiler: *(KK1, KK6, KK11, KK14, KK21, KK31, KK42, KK44, KK53)*

Yemek Tarifi: *Unun ortasını açıp içine tuz, yumurta koyarız. Sodayı ve suyu yavaş yavaş koyarız ki hamur olmasın. Kulak memesinden az sert hamur olacak şekilde yoğururuz. Üstü bezle örtüp dinelendiririz. Hamuru ufak bezeler halinde böleriz, tek tek oklava yardımıyla yuvarlak tepsi boyutunda açarız. Saçın altına odunu atar iyice ısıtırız. Yaptığımız pazıyı alt üst yakmadan saçın üstüne alırız. Yiyeceğimiz zaman azıcık suyla ıslatırız.*

3. 5. 4. 2. Tarhanalı Ekmek



Yemeğin Adı: *Tarhanalı Ekmek*

Kaynak Kişiler: *(KK11, KK12, KK14, KK15)*

Yemek Tarifi: *Ilık sütle mayayı karıştırırız. İçerisine tarhanayı koyar ezeriz. Unu eler içine yumurta kırarız. Tuzunu, şekerini de koyarız. Mayayı eze eze içine koyarız. Sıvı yağıda ekleyip güzelce yoğururuz. Hamuru dinlendirip sonra tepsiye döker fırında, sobada pişiririz. Hatta ekmeği kül içine de gömdüğümüz olur.*

3. 5. 4. 3. Ekşi Mayalı Ekmek



Yemeğin Adı: *Ekşi Mayalı Ekmek*

Kaynak Kişiler: *(KK39, KK40, KK42, KK53, KK54, KK55)*

Yemek Tarifi: *Ilık su içine ekşi maya koyarız. Unu içine eler ve tuz koyup yoğururuz. Cıvık bir hamur olur ve üstünü mayalanması için kapatırız. Hafif sıcak fırında da dinlendiririz. Sonra hamuru tepsiye koyarız. Üstüne bir kaç çizik atar ve fırında, sobada pişiririz.*

3. 5. 4. 4. Nohutlu Ekmek



Yemeğin Adı: *Nohutlu Ekmek*

Kaynak Kişiler: *(KK5, KK6, KK7, KK10, KK11, KK14)*

Yemek Tarifi: *Nohutları yıkar havanda döveriz. İçine sıcak su koyar ve az sıcak olan fırına atarız. Sabaha kadar fırında kalır. Sıcak suyu, nohut mayasını, unu, tuzu, az şekeri güzelce karıştırırız. Mayanın içine tuzunu, ılık suyunu karıştırıp elekten unu geçirerek onu da koyarız. İyice yoğurup tepsiye istediğin şekli yaparak koyarız. Ilık fırın içine hamuru koyarız ki güzel mayalansın. Sonra üzerine çizikler atarız. Güzelce alt üst pişiririz.*

3. 5. 4. 5. Kus Kus



Yemeğin Adı: *Kus Kus*

Kaynak Kişiler: *(KK6, KK10, KK44, KK46, KK48, KK53, KK54)*

Yemek Tarifi: *Yumurtayı, suyu, sütü, tuzu karıştırıp süzgeçten geçiririz. Yaptığımız sulu harçtan biraz ayırırız. Geceden ısladığımız bulguru tekneye alırız. Kus kus teknesine az koyarız ki daha iyi karıştırılsın. Teknedeki bulgurun üzerine bir avuç un koyar, karıştırırız. Beyaz olunca üzerine ıslatacak kadar hazırladığınız sütlü yumurtalı karışımdan dökeriz ve tekne başındaki iki kişiyle büyütmeye devam ederiz. Yeterli büyüklüğe geldiğinde kus kusu kevgirle eleriz. Yeterli büyükte olan kevgirde kalır. Yere temiz bir çarşaflar serilir. Kus kusları oraya koyarız ve gölgede kuruturuz. Kevgirden düşenler yeterli büyüklüğe gelene kadar tekneye aynı işleme devam ederiz.*

3. 5. 4. 6. Kaymaklı Kırma



Yemeğin Adı: *Kaymaklı Kırma*

Kaynak Kişiler: *(KK1, KK31, KK32, KK33, KK34)*

Yemek Tarifi: *Unun içine margarin, yoğurt, tuz koyarız. Yumurtaları kırıp suyu da ekleriz. Bir kaç saat hamuru dinlendiririz. Hamurdan küçük bezeler yapar ve oklava ile açarız. Çarşaf üstüne yufkalarımızı sereriz. İlk yaptığımızı alıp aynı tarafları içe doğru katlarız. Yufkanın içine lor ya da peynir serperiz ve büzgü şeklinde yaparız. Sonra parmak kalınlığında keseriz ve tepsiye koyarız. Kaymak, sıvı yağ, süt az da tuzu karıştırıp tepsideki yufkalara dökeriz. İsteyen susam, çörek otu da üstüne serper.*

Sonra fırında pişiririz. Fırından çıkarınca üzerine biraz su serper, üzerini örteriz.

3. 5. 4. 7. Kaymaklı Dızmana



Yemeğin Adı: *Kaymaklı Dızmana*

Kaynak Kişiler: *(KK81, KK82, KK83, KK84)*

Yemek Tarifi: *Şeker, ılık su, süt, ve mayayı karıştırırız. Mayanın kabarmasını bekleriz. Kabarınca içine sıvı yağ, tuz, yumurta koyarız. Unu içine yavaş yavaş eleye eleye koyar, yoğururuz. Sonra dinlenmeye bırakırız. Tabakta loru ve sıvı yağını karıştırırız. Hamur dinlenince küçük parçalar alır ve elde açarız. İçine lor karışımını koyar yuvarlarız. Tepsiye hepsini yan yana dizeriz. Sonra onu gene biraz daha mayalansın diye bırakırız. Kaymak, yağ, tuz, süt hepsini karıştırıp tepsiye dökeriz. Fırında kızarana kadar pişiririz. Fırından çıkınca üstüne bez örteriz ki yumuşak kalsın.*

3. 5. 4. 8. Katmer



Yemeğin Adı: *Katmer*

Kaynak Kişiler: *(KK54, KK55, KK70, KK76)*

Yemek Tarifi: *Unun içine tuzunu, suyunu koyar kulak memesi yumuşaklığında olana kadar hamuru yoğururuz. Hamurdan bezeler yapar ve hamuru dinlendiririz. Hamurlar dinlenince biraz büyük açarız. İçine yağı sürüp yuvarlarız. Gül gibi dolarız ve dinlenmeye bırakırız. Sonra unla gene onu hafif açarız ama içindeki yağı akmasın diye bastırmayız. Sonra kızgın yağda iki tarafını çevirerek kızartırız.*

3. 5. 4. 9. Cizleme



Yemeğin Adı: *Cizleme*

Kaynak Kişiler: *(KK1, KK10, KK20)*

Yemek Tarifi: *Suyu, sütü, şekeri, tuzu, mayayı koyup karıştırırız. İçine yavaş yavaş unu eleyerek koyarız. Boza kıvamı gibi olacak. Ilık fırında tutar, mayalanması için dinlendiririz. Tavaya azıcık yağ koyup bir kepçe alır tavaya döker ve tavada onu yayarız. Tek taraflı pişiririz. Pişenlerin arasına azıcık tereyağı süreriz.*

3. 5. 4. 10. Kesme Kulak



Yemeğin Adı: *Kesme Kulak*

Kaynak Kişiler: *(KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9, KK10, KK11)*

Yemek Tarifi: *El açması makarnamızı azıcık tereyağında kavururuz. Üzerine sıcak et suyu, normal suyu, tuzunu ve azıcık da şekerini koyarız. Aynı pilav gibi pişiririz. Demlenince üstüne peynir ya da lor koyarız. Hatta üstüne yağda ceviz yakıp koyan da olurdu.*

3. 5. 4. 11. Peynirli Kulak



Yemeğin Adı: *Peynirli Kulak*

Kaynak Kişiler: *(KK6, KK7, KK14, KK15, KK20, KK33, KK34)*

Yemek Tarifi: *Unun ortasını açarız. Tuz, yumurta ve sütü ekleyip yoğururuz. Kulak memesinden az sert olur. Elimizde hamurdan biraz alır, beze ederiz. Oklavayla onu açar kare, üçgen şeklinde keseriz. İçine peynir, lor koyup katlarız. Mantı gibi suyu kaynatıp peynirli kulakları içine atar haşlarız. Üzerine tereyağda pul biberi yakarız.*

3. 5. 4. 12. Kıymalı Kuru Yufka Böreği



Yemeğin Adı: *Kıymalı Kuru Yufka Böreği*

Kaynak Kişiler: *(KK5, KK8, KK9, KK10, KK11, KK12)*

Yemek Tarifi: *Tavaya yağı koyarız, kıymayı da koyar kavururuz. Üstüne soğanları, salçayı ekleriz. Kavurduktan sonra kapatınca maydonoz atarız. Tabağa ılık su ve az yağ koyup pazıları [237]ıslatırız. Yağladığımız tepsiye en alta üç tane pazı üstüne kıyma harcını, en üstte üç pazı koyarız. Pazının üstüne yumurtayı sürüp fırına, sobaya veririz. Çıkınca böreğin üstünü azıcık ıslatılıp bezle kapatırız.*

3. 5. 4. 13. Boşnak Mantısı

[237] Kuru yufka



Yemeğin Adı: *Boşnak Mantısı*

Kaynak Kişiler: *(KK10, KK68, KK69, KK70)*

Yemek Tarifi: *Unun ortasını açıp içine suyunu, tuzunu koyup kulak memesi kıvamında yoğururuz. Beş altı beze yaparız ve tabak boyutunda açarız. Her birini yağlarız ama en üste koyacağımız hariç. Tavada soğanlar pembeleşinceye kadar kavururuz. Kıymayı, baharatını içine atıp kavururuz. Bütün hamurları üst üste koyup oklavayla açarız. Kare gibi kesip kıyma harcından içine koyup kapatır ve ters şekilde tepsiye dizeriz. Fırında, sobada pişiririz. Üstüne dökmek için sarımsaklı yoğurt yaparız.*

3. 5. 4. 14. Mekik, Pişi



Yemeğin Adı: *Mekik-Pişi*

Kaynak Kişiler: *(KK4, KK6, KK7, KK14)*

Yemek Tarifi: *Unu, tuzu, yumurtayı, mayayı ve yağı karıştırırız. İçerisine yavaş yavaş ılık süt ekleriz ve kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğururuz. Hazırladığımız hamurun üstünü örtüp mayalanmaya bırakırız. Hamurdan elimize küçük parçalar alır merdaneyle açarız. Hamurun ortasında bir delik açarız. Tavanın içerisine yağ koyup hamurları kızartırız.*

3. 5. 4. 15. Cantık



Yemeğin Adı: *Cantık*

Kaynak Kişiler: *(KK44, KK46, KK48, KK50, KK52)*

Yemek Tarifi: *Tabağın içine bir küp şeker, maya ve ılık suyu koyar bekletiriz. Elenmiş unun içine mayayı koyarız ve yoğururuz. Bir saat kadar dinlendiririz. Kıymanın içine soğan rendeleriz, tuz ve karabiber atıp karıştırırız. Hamurdan küçük parça alıp el içinde açıp kıymalı harçtan koyarız. Tepsiye dizip fırında azıcık kabarmasını bekleriz. Üzerine yumurta süreriz. Fırına koyar pişiririz. İsteyen susam da serper.*

3. 5. 5. Turşular

3. 5. 5. 1. Yağlı Biber Turşusu



Yemeğin Adı: *Yağlı Biber*

Kaynak Kişiler: *(KK61, KK62, KK64, KK65)*

Yemek Tarifi: *Biberlerin kafalarını keseriz. Kazana su, sirke, yağ, kaya tuzu koyup kaynatırız. Biberleri kazana atarız. Azıcık rengi dönünce kavanozların içine koyup içine suyundan da ekleriz. Her bir kavanoza sarımsak koyup sıkıca kapatırız.*

3. 5. 5. 2. Patlıcan Turşusu



Yemeğin Adı: *Patlıcan Turşusu*

Kaynak Kişiler: *(KK20, KK21, KK32, KK42, KK58)*

Yemek Tarifi: *Tencerede suyu kaynatırız. İçine patlıcanları da koyar haşlarız. Patlıcanların içine isteyen istediğini koyar. (Havuç, biber, maydonoz, lahana) sonra bidonlara güzelce yerleştirilir. Sirke, kaya tuzu, su iyice karıştırılır ve bidonlara doldurulur. İçine defne yaprağıda koyarız.*

3. 5. 5. 3. Sütlü Biber



Yemeğin Adı: *Sütlü Biber*

Kaynak Kişiler: *(KK1, KK20)*

Yemek Tarifi: *Biberleri parmak kalınlığı kadar doğrarız. Tabakta loru ve sütü karıştırırız. Kavanozun içine biraz biber biraz lor karışımını koyarız. Sırayla bu şekilde kavanozun üstü biraz boşalacak şekilde koyarız. İçine azıcık ılık süt ve yağı da koyar kavanozları kapatıp soğuk yere ya da dolaba koyarız.*

3. 5. 5. 4. Karışık Turşu



Yemeğin Adı: *Karışık Turşu*

Kaynak Kişiler: *(KK5, KK6, KK7, KK 10, KK11, KK14, KK44, KK46, KK53, KK54, KK61)*

Yemek Tarifi: *Lahana, domates, salatalık, havuç gibi sebzelere delik açıp cam kavanoza sırayla yerleştiririz. Suyun içine sirkesini, limon tuzunu koyup kavanoz içerisine dökeriz. İçine bütün sarımsakları da ekleriz kavanozu kapatırız.*

3. 5. 5. 5. Kelek, Lahana Turşusu



Yemeğin Adı: *Kelek-Lahana Turşusu*

Kaynak Kişiler: *(KK62, KK68, KK70, KK76, KK77)*

Yemek Tarifi: *Lahanayı güzelce doğrarız. Çok kalın doğramayız. Kavanozun en altına nohut koyarız. Lahanaları kavanoza koyup içine limon tuzu, suyu ekleyip kapağını kapatırız.*

3. 5. 5. 6. Kırmızı Biber



Yemeğin Adı: *Kırmızı Biber*

Kaynak Kişiler: *(KK77, KK78, KK79)*

Yemek Tarifi: *Kırmızı biberleri kalın doğrarız. Kazanda suyu, sirkeyi, yağı, tuzu kaynatırız ve biberleri içine atarız. Alacak zaman maydonozları koyarız. Kavanoz içine biberleri koyup üstüne suyundan da ekler ve iri doğradığımız sarımsaklarıda koyup kapaklarını kapatırız.*

3. 5. 5. 7. Salatalık Turşusu



Yemeğin Adı: *Salatalık Turşusu*

Kaynak Kişiler: (KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9, KK10, KK11)

Yemek Tarifi: *Salatalıklara birkaç delik açarız. Kavanozlara salatalıkları ve sarımsakları yerleştiririz. Tuzunu, sirkesini ve suyunu da ekleyip kavanozları kapatırız.*

3. 5. 5. 8. Domates Turşusu

Yemeğin Adı: *Domates Turşusu*



Kaynak Kişiler: (KK81, KK82, KK84, KK84)

Yemek Tarifi: *Sert yuvarlak domatesleri boyutuna göre keseriz ve kavanozların içine atarız. İçine sarımsakları atar, sirkesini, tuzunu da ayarlayıp kavanozlara dökeriz. Su koymayız çünkü kendi suyunu veriyor.*

3. 5. 5. 9. Balık Biber Turşusu



Yemeğin Adı: *Balık Biber Turşusu*

Kaynak Kişiler: *(KK4,KK6)*

Yemek Tarifi: *Balık biberler ocakta yağsız olan tavada ikişer dakika olacak şekilde alt üst kızartırız. Sonra kavanozlara atılır ve üstüne sarımsakları koyazırz. Sonra turşu sosu; yağ, sirke, kaya tuzu ve su ocakta kaynatırız ve kavonoza dökeriz. En son sıkıca kavanozların kapağını kapatırız.*

3. 5. 6. Soslar

3. 5. 6. 1. Domates Sosu



Yemeğin Adı: *Domates Sosu*

Kaynak Kişiler: *(KK4,KK6, KK12)*

Yemek Tarifi: *Domatesleri yıkar rendeleriz. Kazanı sobaya koyarız. Domatesleri içine atarız ve kaynatırız. Tuzunu güzel ayarlayıp kaynar kaynar kavanozlara koyar ağızlarını kapatırız.*

3. 5. 6. 2. Acı Biber Sosu



Yemeğin Adı: *Acı Biber Sosu*

Kaynak Kişiler: *(KK4, KK6, KK48, KK50, KK52, KK61)*

Yemek Tarifi: *Acı biberleri doğrarız. Tencereyi sobaya koyar ve rendelenmiş domatesi koyarız. İçerisine biberleri ve sarımsakları atarız. Tuzunu ekleyip kevgirle ezeriz. İçine sirke koyup biraz daha kaynatırız. Sonra kavanozlara sıcak sıcak koyarız.*

3. 5. 7. Mezeler

3. 5. 7. 1. Kaymaklı Biber



Yemeğin Adı: *Kaymaklı Biber*

Kaynak Kişiler: *(KK1, KK4, KK39, KK42)*

Yemek Tarifi: *Biberlerin kafasını temizleriz. Baş parmak kalınlığında keseriz. Tavada biberleri kavururuz. İçine biraz un dökeriz. Un kokusu çıkana kadar kavururuz. Kavrulan biberlerin içine kaymak, süt ve tuzu katar, kaynatırız. Küçük tavada yağda pul biberini yakarız ve üstüne dökeriz.*

3. 5. 7. 2. Piyaz



Yemeğin Adı: *Piyaz*

Kaynak Kişiler: *(KK77, KK78, KK80)*

Yemek Tarifi: *Kuru fasulyeyi geceden haşlarız. Soğanı biraz büyük, biberi küçük doğrarız. Sirkesini, zeytin yağını, tuzunu ve sumakını, domatesini, maydonozunu ekleriz.*

3. 5. 7. 3. Şakşuka



Yemeğin Adı: *Şakşuka*

Kaynak Kişiler: *(KK68, KK69, KK70)*

Yemek Tarifi: *Patlıcanları küp şeklinde doğrar, biberleri de doğrayıp kızartırız. Tavada sarımsakları, soğanı, biberi kavururuz. En son domatesi ekleriz. Sirkesini, tuzunu ekledikten sonra patlıcanları da koyup harmanlarız. Yanına sarımsaklı yoğurt yapan da olur.*

3. 5. 7. 4. Manca



Yemeğin Adı: *Manca*

Kaynak Kişiler: *(KK44, KK46, KK52, KK53, KK54)*

Yemek Tarifi: *Patlıcanları ve biberleri sobada ya da ocakta közleriz. Soğuyunca soyarız ve doğrarız. Sarımsakları rendeleriz. Tuz ve limon suyu ile karıştırırız. Domatesi, maydonozu ekleriz.*

3. 5. 7. 5. Yoğurtlu Patlıcan- Biber



Yemeğin Adı: Yoğurtlu Patlıcan- Biber

Kaynak Kişiler: *(KK15,KK21, KK31, KK34, KK40)*

Yemek Tarifi: *Patlıcanları küp şeklinde doğrar, biberleri de doğrayıp kızartırız. Ezdiğimiz sarımsakları, tuzu yoğurda ekleriz. Kızartmaları tabağa koyar, sarımsaklı yoğurdu üstüne dökeriz. İsteyen yoğurdun üstüne pul biber de ekler.*

3. 5. 8. Tatlılar

3. 5. 8. 1. Aşure



Yemeğin Adı: *Aşure*

Kaynak Kişiler: *(KK1, KK5, KK6, KK10, KK11, KK14, KK15, KK62, KK64)*

Yemek Tarifi: *Aşurelik buğdayları gece yıkarız ve kara suyu çıkınca suyunu dökeriz. Buğdayı, fasulyeyi, nohutu haşlarız. Sabah içine nişasta ve unu koyarız. İncir, kayısı, portakal, elma küçük doğranır ve biraz haşlanır. Kuru üzümde haşlanır.*

Cezvede karanfili kaynatırız. Tüm pişen malzemeleri bir araya getiririz. Aşure içine kim ne isterse, evinde ne varsa onu koyardı. (Aşurenin suyunu kare yapıyor diye ve tane sevmiyorsanız incirin içini koymayabilirsiniz.)

3. 5. 8. 2. Revani



Yemeğin Adı: *Revani*

Kaynak Kişiler: *(KK39, KK40)*

Yemek Tarifi: *Yumurtaları, yoğurtla karıştırırız. Üzerine irmik, un, şeker koyarız. Biraz limon kabuğu rendesi, limon suyu, kabartma tozunu katıp, tepsiye dökeriz. Fırında veya sobada pişiririz. Şurubu için şekeri ve suyu karıştırırız. Pişen kek soğuduktan sonra sıcak şerbet dökülür. Üstüne hindistan cevizi, fındık konulur.*

3. 5. 8. 3. Un Helvası



Yemeğin Adı: *Un Helvası*

Kaynak Kişiler: *(KK1, KK7, KK14, KK20)*

Yemek Tarifi: *Tencereye yağı koyar eritiriz. Unu ekleyip sürekli karıştırırız. İstenilen renk olduğunda, kenarda su ve şekerden yaptığımız şerbeti yavaş yavaş ekleyerek karıştırırız. Şerbeti iyice yedirdikten sonra ocağı kapatır ve dinlendiririz.*

3. 5. 8. 4. İrmik Helvası



Yemeğin Adı: *İrmik Helvası*

Kaynak Kişiler: *(KK5, KK6, KK7, KK11, KK14, KK15, KK20)*

Yemek Tarifi: *Margarini, sıvı yağı tencereye koyarız. İçine dolmalık fıstık atarız. Pembeleşince irmiği de ekleriz ve kavururuz. Su, şekeri kaynatırız. İçine vanilya koyarız. Şerbeti irmiklerin üstüne döker, çekene kadar kavururuz.*

3. 5. 8. 5. Sütlü, Sütlaç



Yemeğin Adı: *Sütlaç- Sütlü*

Kaynak Kişiler: *(KK6, KK7, KK10, KK14, KK20, KK33, KK44, KK46, KK53, KK54)*

Yemek Tarifi: *Pirinci tencereye koyar haşlarız. Sütü pirinçlerle kaynatırız. İçine şekeri, nişastayı ve vanilyayı koyup karıştırırız. Çok koyu yapmayız, çünkü lapa olur.*

3. 5. 8. 6. Baklava



Yemeğin Adı: *Baklava*

Kaynak Kişiler: *(KK5, KK6, KK7, KK14, KK20, KK76, KK78, KK81)*

Yemek Tarifi: *Yumurta, yoğurt, sıvı yağ, tuz, şeker karıştırılır. Unu eleye eleye yavaşça dökeriz. İçine kabartma tozu atarız. Küçük bezeler yaparız. Üzerine poşet örteriz. Bir saati aşkın süre hamurları dinlendiririz. Cevizleri küçük hale gelene kadar kırarız. Bezelerden on tane alınır ve un yardımıyla açılır ve ortalarına nişasta süreriz. Üstüne ceviz dökeriz. Bezeleri on adet olacak şekilde bitene kadar açarız. Her on tane açınca içine ceviz dökeriz. En üstte büyük bezeyi oklavayla açarız, en üste sereriz. Baklavayı keseriz, üstüne tereyağını, sıvı yağını eritip üstüne dökeriz. Sonra fırında pişiririz. Şeker ve suyu kaynatırız. Şerbet kıvam alınca birkaç limon damlatırız. Baklava soğuksa şerbet sıcak, tepsi sıcaksa şerbet soğuk konur.*

3. 5. 8. 7. Büzme Baklava



Yemeğin Adı: *Büzme Baklava*

Kaynak Kişiler: *(KK1, KK5, KK6, KK7, KK58, KK65, KK70, KK77, KK82)*

Yemek Tarifi: *Yumurta, yoğurt, sıvı yağ, tuz, sirke, süt karıştırılır. Unu eleye eleye yavaşça dökeriz. İçine kabartma tozu atarız. Küçük bezeler yaparız. Üzerine poşet örteriz. Bir saati aşkın süre hamurları dinlendiririz. Cevizleri küçük hale gelene kadar kırarız. Her bir bezeyi açar içine ceviz koyar ve oklavaya sararız. Oklavanın bir kenarından başlayarak diğer kenara doğru büzeriz. Baklavayı üç dört parça keseriz, üstüne tereyağını, sıvı yağını eritip üstüne dökeriz. Sonra fırında pişiririz. Şeker ve suyu kaynatırız. Şerbet kıvam alınca birkaç limon damlatırız. Sıcak tatlıya soğuk şerbet dökeriz.*

3. 5. 9. Süt ile Yapılan Ürünler

3. 5. 9. 1. Peynir



Yemeğin Adı: *Peynir*

Kaynak Kişiler: *(KK5, KK6, KK20, KK44)*

Yemek Tarifi: *Sütün içine sirkeyi koyarız. İçine kaya tuzunu atarız. Kaynattığımız süt yavaş yavaş kesilmeye başlar. Mayalanan peynir tülbentten süzülür ve tülbenti bağlarız. Kalıp gibi olunca keseriz.*

3. 5. 9. 2. Lor



Yemeğin Adı: *Lor*

Kaynak Kişiler: *(KK61, KK63, KK65)*

Yemek Tarifi: *Peynir suyundan elde ederiz. Sütün o üst yağı olmaz. Peynirin suyuna sirke katarız. Az da tuzunu koyarız. Güzelce kaynatırız. Tülbentten süzeriz.*

3. 5. 9. 3. Ekşimik



Yemeğin Adı: *Ekşimik*

Kaynak Kişiler: *(KK6, KK10, KK11, KK14, KK20, KK21, KK31, KK33, KK39)*

Yemek Tarifi: *Sütten de yoğurttan da yaparız. Sütü ateşe koyarız. İçine yoğurt, limon az da su katarız. Süt kesilir ve tülbente koyarız, süzdürürüz. İçine tuzunu da atıp kaplara koyarız.*

3. 5. 9. 4. Kaymak



Yemeğin Adı: *Kaymak*

Kaynak Kişiler: *(KK40, KK42, KK44, KK48, KK53,KK54, KK57, KK58)*

Yemek Tarifi: *Sütü kaynatırız. Üstünde bir kabuk(kaymak) oluşur onu sürekli bir tabağa alırız. Sütü soğumaya bıraktığımızda oluşan kabuğu da alırız. Kaymak için önemli olan sütün yağlı olmasıdır. Süt çok yağlı olursa kaymak çok olur.*

3. 5. 9. 5. Tereyağ



Yemeğin Adı: *Tereyağ*

Kaynak Kişiler: *(KK6, KK7, KK10, KK11, KK61, KK64, KK69, KK76)*

Yemek Tarifi: *Tencereye sütü alırız. Sütü soğumaya bırakırız. Yüzü donar. Üste oluşan kaymağı başka bir tabağa alırız. Önce sütü yayıka dökeriz. Yayıkta yağ*

kıvamı alana kadar buz ve soğuk su ile çevrilir. Yağ topaklanmaya başladığı vakit, elimizle top top sıkarak leğenin içine alırız. Üstüne soğuk su döker ve yıkarız. Ayranı[238] *çıkana kadar sürekli bunu tekrarlarız. Sonra top top yapar ve tabağa alırız. Üstüne kaşıkla da desen yaparak süsleriz.*

3. 5. 10. Tarhana Çeşitleri

3. 5. 10. 1. Trakya Usülü Tarhana



Yemeğin Adı: *Trakya Usülü Tarhana*

Kaynak Kişiler: *(KK11, KK15, KK68, KK76, KK77, KK78, KK80, KK81)*

Yemek Tarifi: *Biber ve domatesi yıkayıp kaynatırız. Güzelce ezer, soğuyunca içine soğanı doğrarız. Bir gece bekletiriz. Ertesi evvel*[239] *yoğurdu, mayayı, tuzu ilave ederiz. Geniş bir leğene alıp içine un koyar, yumruklayarak yoğururuz. Gün içinde bu işlemi iki, üç kez yaparız. Birkaç gün bu devam eder. Üstüne temiz bez örtülür. Sonra bezeler halinde alıp masa üzerine konur ve kurutulur. Kevgirden geçirilir. Tekrar çarşaf üzerine serer ve kurutma işlemine devam ederiz. İçine bir şey atmayız. Çorba yaparken baharat ekleriz.*

3. 5. 10. 2. Yaş Tarhana



[238] Beyaz su
[239] Ertesi gün

Yemeğin Adı: *Yaş Tarhana*

Kaynak Kişiler: *(KK1, KK5, KK6, KK20, KK44, KK46, KK39, KK40, KK82, KK83)*

Yemek Tarifi: *Biberi, domatesi, soğanı yıkarız ve doğrarız. Tencerede hepsini kaynatırız. Haşlanan sebzeleri güzelce ezer, kevgirden geçiririz. Sosu soğumaya bırakırız. Sosun içine kaymak, peynir, yoğurt, yumurta, maya, tuz ve yavaş yavaş un ekler hamur yaparız. Baya sert bir hamur olur. Kabarmaya bırakırız ve ertesi gün kabaran hamura az tuz koyar ve tekrar yoğururuz. Hamurun kabarması bitene kadar bu işlem devam eder. Hamur kabarmayınca saklama kabına ya da poşetlere alarak dondurucaya koyarız.*

Çalışma alanında kaynak kişilerden alınan bilgiler doğrultusunda kadın, erkek bir sofraya yayıldığını[240], sofrada kaşıkların tıngırdardığını[241], yabancı olduğunda kadınlara ayrı erkeklere ayrı sofra kurulduğu söylendi. Eski zamanlarda herkesin bir yerden, bir şapşak[242] naşrapadan[243] su, ayran içtiğini şimdiki gibi hastalık olmadığı ifade edildi. Günümüzde özellikle pandeminin etkisi ile artık bir yerden yemek durumunun olmadığı, değişen sosyal hayat çerçevesinde kadın-erkek ayrı sofra kurulmadığı sadece çok kalabalık olduğu zaman erkeklere ayrı kadınlara ayrı sofra kurulduğu dile getirildi. Geçmiş zamandan kalan yemekler yeni nesillere aktarılmak istensede maalesef gençler daha hızlı ve pratik olan yemekleri tercih ettikleri için bazı yemekler sadece elli yaş üstü kişiler tarafından yapılmaktadır.

[240] Oturmak
[241] Herkesin bir yerden yerken kaşıkların birbirine değdiğinde çıkardığı ses
[242] Yudum
[243] Kulplu bardak

SONUÇ

Bu araştırma ile Tekirdağ ili Saray ilçesinde bulunan köylerde geçiş dönemleri ve halk bilgisi inceleme çalışması yapılmıştır. Alanda yapılan çalışmanın amacı geçiş dönemlerine, törenlerine, halk giyimine, halk mutfağına, oyunlara ve halk inanışlarına ait uygulanan pratikler ve uygulamaları gün yüzüne çıkartarak halk bilimine katkı sunmaktır. Çalışma kapsamında geçmiş ile günümüz arasında süregelen değişim, dönüşüm ve devamlılığı olan uygulamalara da değinilmiştir. Yaşamın sosyo-ekonomik, kültürel ve teknolojik anlamda değişimi sebebi ile köyde yaşayan insanların geçmişten gelen geleneklerinin günümüzde değişime uğraması kaçınılmaz bir son olmuştur. Elbetteki değişimin olduğu bu coğrafyada süregelen gelenek ve uygulamalarda mevcuttur.

Çalışmanın giriş bölümünde araştırmanın konusu, önemi, alanı, sınırlılıkları, amacı ve yöntemi hakkında bilgiler verilmiştir. Daha önceden bu bölge içerisinde halk bilimsel bir çözümlemenin yapılamamış olması yapılan çalışma ile saha araştırmalarına yönelik bir eksiği tamamlayacağı düşünülmektedir. Elbette saha çalışması yapılırken bazı sınırlılıklar alan araştırmasını genişletme konusunda sıkıntılar doğurmuştur. Pandemiden sonra insanlarda hastalanma korkusu ile tanımadıkları kişileri eve almamaları, köy içerisinde genelde yaşlı insanların var olmasından dolayı gelen kişiye güvenmemeleri ve insanların dolandırılacağı düşüncesi araştırma kapsamını maalesef daraltmıştır. Her ne kadar sınırlılıklar yaşanmış olsa da 86 kültür aktarıcı olan kaynak kişiye ulaşılarak derleme, görüşme ve röportaj metodu içerisinde verilen bilgiler ele alınmıştır.

Birinci bölümde araştırma alanı tanıtılmış ve bu bölümde kitabi bilgilere yer verilmiştir. İkinci bölümde ise insan hayatının en önemli üç aşaması kabul edilen, hayatın akışında varlığını devam ettiren geçiş dönemleri ve geçiş dönemlerinin sırasıyla alt başlıkları incelenmiştir. İnsanlar tarafından hayatın başlangıcı kabul edilen doğum, ardından gelen evlilik ve hayatın sonu kabul edilen ölüm geçiş ritüellerinin her biri kendi içinde uygulamaları ve inançları barındırmaktadır. Onlarca yıl öncesinden gelen gelenekleri toplumun günümüze nasıl entegre ettiği ve bazı gelenekleri dönüştürerek günümüz şartlarına nasıl uyarladıkları kaynak kişilerin vermiş olduğu bilgiler doğrultusunda gün yüzüne çıkmıştır.

Üçüncü bölümde halk bilgisi kapsamında törenler, oyunlar, halk inanışları, giyim-kuşam ve halk mutfağı alt başlıkları ile ele alınmıştır. Yöredeki insanların vermiş olduğu ifadelerde bu bölümde günümüz koşullarının çok etkin olduğu ve ciddi değişimler yaşandığı aktarılmıştır. Bu alanda yemekler, oyunlar ve törenler bir şekilde günümüze kadar gelmeyi başarmış olsa da kıyafet konusu maalesef aynı nüfuzu gösterememiştir. Geçmişteki toplumsal yaşam koşullarında giyimler, kıyafetler bugün değişime, dönüşüme uğramıştır. Bu değişim ve dönüşümler kaynak kişilerin paylaşımları ile ayrıntılı bir şekilde bölüm içerisinde aktarılmıştır. Çalışma alanı içerisinde geçiş dönemlerinin sonuncusu kabul edilen ölüm ile ilgili uygulanan pratikler, ritüeller tüm çalışma alanında aynı olduğu ve İslami şartlara göre devam ettiği, kıyafet konusunda tüm köylerde benzerlik olduğu gözlemlenmiştir. Fakat diğer çalışma alanlarının birbirlerine sadece 3km uzaklıkta olmasına rağmen kültür farklılığı tespit edilmiş, bu farklılıkların kendilerine has kalması köylüler tarafından tercih edilmiştir. İnceleme sahasında kaynak kişilerin vermiş olduğu bilgiler neticesinde genel olarak gelenek ve uygulamaların hem devam ettiği hem de değiştiği tespit edilmiştir. Kaynak kişilerin hepsi bazı değişimlerden memnun olurken birçoğunda da memnun olmadıklarını ifade etmiştir. Memnun olduklarına bakıldığında hayatı kolaylaştıran değişimler olduğu gözlemlenmiştir.

Sonuç olarak bu çalışma ile nesiller boyu aktarılan bilgilerin geçmişten günümüze yoğrularak kültür birikimi ve zenginliği oluşturduğu ve geleneğin yok olmaması için değişimlere ayak uydurarak geçmiş ile günümüzü entegre etmeye çalışıldığı gösterilmektedir.

KAYNAKÇA

ABALI, İsmail, "*Kemal Sunal Filmlerinin Folklorik İşlevleri",* SÜTAD, Yıl:2015, Sayı:38.

ABU-SALİH, Heba*, "Ürdün'deki Geçiş Dönemi Âdetleri Üzerine Bir Karşılaştırma (Amman-Samsun Örneği*)" (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Samsun, 2019.

ABRAHAMS, Roger David, *Halk Biliminin Etnolojik ve Sosyolojik Yönleriyle Açıklamak Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 2, (Çeviren YAVUZ, Ayça), Geleneksel Yayıncılık, 4.Baskı, Ankara, 2019.*

ACIDUMAN, Ahmet, "El-Kânûn Fî't-Tıbb'ın Türkçe Çevirisi Tahbîzü'l-Mathûn'da Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Üzerine Tokatlı Mustafa Efendi'nin Katkıları" Çocuk Sağlığı Hastalıkları Dergisi 57.

ACIPAYAMLI, Orhan, *Türkiye"de Doğumla İlgili Âdet ve İnanmaların Etnolojik Etüdü*, Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum, 1974.

AÇA, Mehmet, "Türk Halk Geleneğindeki Doğum Sonrası Uygulamalara Bir Örnek: Tuzlama", Milli Folklor Dergisi 52, 2013.

AKALIN, Emel- BURCU, Esra, *"Ölüm Olgusu Üzerine Sosyolojik Tartışmalar"*, Türkiyat Araştırmaları, Yıl: 2008, Sayı 8.

AKALIN, Pınar, *"Menemen Yöresi Geçiş Dönemi Âdetleri*", (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Çanakkale, 2019.

AKOVA, İsmet, *"Saray'da Turizm ve Rekreasyon", Memleket Pusulası Saray, DOĞAN, Özlem Sertkaya (Ed.),* Eski Babil Yayınları, Ankara, 2017.

AKYURT, Mediha- ARVAS, Fuat Asım- KUNTER, Birsen, *Tekirdağ Yöresinde Oynanan Geleneksel Çocuk Oyunları*, 2. Baskı, Tekirdağ İl Milli Eğitim Müdürlüğü 2019-2020 Yayını.

ALPTEKİN, Ali Berat, *Halk Hikayelerinin Motif Yapısı*, 10. Baskı, Akçağ Yayınları, Ankara, 2021.

ALYAR, Gamze, *"Kazak Türkleri ve Bodrum'da Geçiş Dönemi (Doğum, Düğün, Ölüm) Gelenek ve Uygulamaları Üzerine Karşılaştırmalı Bir İnceleme",* (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Muğla, 2020.

AND, Metin, *Oyun ve Bügü*, Türkiye İş Bankası Yayınları, İstanbul, 1974.

ARAT, Reşit Rahmeti, *Kutadgu Bilig I.Metin* , TDK Yayınları, Ankara, 1991.

ARIK, Durmuş; EROĞLU, Ahmet Hikmet, *Halk İnanışları El Kitabı*, Grafiker Yayınları, 2017.

ATALAY, Besim, *Divanü Lügati Türk* , TDK Yayınları, İstanbul, 1992.

ARTUN, Erman, "Tekirdağ Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri Doğum-Evlenme-Ölüm*"* , Bir Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi, 9-10, İstanbul, 1998.

ARTUN, Erman, *Türk Halkbilimi*, 12. Baskı, Karahan Kitabevi, Adana, 2015.

ARTUN, Erman, *Dini Tasavvufî Halk Edebiyatı*, 8. Baskı, Karahan Kitabevi, Adana, 2018.

ATAMAN, Sadi Yaver, *Eski Türk Düğünleri ve Evlenme Ritleri*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1992.

ATEŞ, Fatma, *"Mitolojiden Günümüze Yumurta ve Kırk Uçurma Geleneği*", Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi, Cilt:7, Sayı:19, 2019.

AYDIN Suavi - EMİROĞLU, Kudret, *Antropoloji Sözlüğü,* Bilim ve Sanat Yayınları, Ankara, 2003.

BAKIRICI, Nedim, "*Dede Korkut Kitabı'nda ve Halk Hikâyelerinde Evlilik",* TÜRÜK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi, 2018, Yıl:6, Sayı:15.

BALABAN, Tuğrul, "Sandıklı Halk İnanışları ve Uygulamaları", Yüksek Lisans Tezi, Afyonkarahisar, 2006.

BAŞAR, Zeki, *Erzurum'da Tıbbi ve Mistik Folklor Araştırmaları,* Atatürk Ankara Üniversitesi Yayınları, Ankara, 1972.

BAŞÇETİNÇELİK, Ayşe, *Adana Halk Kültüründe Doğum-Evlenme-Ölüm,* Altın Koza Yayınları, Adana, 2009.

BAYARTAN, Mehmet, "*Saray'ın Yerleşme Özellikleri", Memleket Pusulası Saray, (Editör, Özlem Sertkaya DOĞAN),* Eski Babil Yayınları Ankara, 2017.

BEKKİ, Salahaddin*, Uzak Türk İllerinde Destanlaşan Evlilikler*, Öncü Kitap, Ankara, 2006.

BEKKİ, Salahaddin, *Dede Korkut Araştırmaları,* Manas Yayıncılık, Ankara, 2016.

BORATAV, Pertev Naili, *Halk Edebiyatı Dersleri*, Bilgesu Yayınları, Ankara, 2016.

BORATAV, Pertev Naili, *100 Soruda Türk Folkloru*, Bilgesu Yayınları, Ankara, 2016.

BORATAV, Pertev Naili, *Tük Mitolojisi,* Bilgesu Yayınları, Ankara, 2020.

BÜYÜKTUNCER, Zehra - YÜCECAN, Sevinç, *Türk Mutfağının Beslenme ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi*, Beslenme ve Diyet Dergisi, 2009.

COCCHİARA, Giuseppe, *Avrupa'da Folklor Tarih*i, (Çeviren ÖZER, Yerde), Geleneksel Yayıncılık, Ankara, 2017.

COŞAR, Fatma Mansur, *Bodrum Ege'de Bir Kasaba* (Çeviren SÖNMEZ, Taner), Halikarnas Maatbacılık, Bodrum, 2015.

ÇAĞLI, Ziya, *Trakya'nın Tarihi Kurtuluş Gerçeği*, Uyum Yayınları, İstanbul, 2011.

ÇAPAN , Ebru, "*Ardahan İli Göle İlçesi Geçiş Dönemleri",* (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Ardahan, 2022.

ÇELEPİ, Mehmet Surur, *Türk Halk Kültüründe Rüya,* Kömen Yayıncılık, Konya, 2017.

ÇETİNKAYA, Vahide - DEMİR, Özkan - GİRGİN Göksel Kemal, *Dünyanın En İyi Mutfakları ve Türk Mutfağı,* Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5, 2015.

ÇIBLAK, Nilgün, "Halk Kültüründe Nazar, Nazarlık İnancı ve Bunlara Bağlı Uygulamalar", Türklük Bilimi Araştırmaları Dergisi 15, 2004.

ÇINAR, Zeynep, *"Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları",* (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Konya, 2019.

ÇOBANOĞLU, Özkul, *Türk Halk Kültüründe Memoratlar ve Halk İnançları*, 2. Baskı, Akçağ Yayınları, Ankara, 2015.

ÇOBANOĞLU, Özkul, *Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş*, 8. Baskı, Akçağ Yayınları, Ankara, 2016.

DEVECİ, Mustafa, *"Hatay/Kırıkhan Yörüklerinde Halk Bilimi Unsurları",* (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Hatay, 2020.

DEVECİ, Rahime, "Amasya Yöresi Geçiş Dönemi, Takvim ve Bereket Ritüelleri", (Basılmamış Doktora Tezi), Ankara, 2021.

DOĞAN, Özlem Sertkaya, *Memleket Pusulası Saray*, Eski Babil Yayınları, İstanbul, 2017.

DOĞAN, Özlem Sertkaya, "Saray'ın Nüfus Özellikleri", *Memleket Pusulası Saray, (Editör, Özlem Sertkaya DOĞAN),* Eski Babil Yayınları, Ankara, 2017.

DÖNMEZ, Necate Baykoç, *Oyun Kitabı,* Esin Yayınevi, İstanbul, 1991.

DURKHEIM, Èmile, *Dini Hayatın İlkel Biçimleri* (Çeviren AYDIN, Fuat), Ataç Yayınları, İstanbul, 2005.

DURMUŞ, Ayşe*, "Ahmet Ümit'in Eserlerinde Halk Bilimi Unsurları",* (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Kayseri, 2022.

DÜZGÜN, Ertuğrul- ÖZKAYA, Fügen Durlu, *Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü,* Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2015.

EKİCİ, Metin, *Halk Bilgisi(Folklor) Derleme ve İnceleme Yöntemleri*, 10. Baskı, Geleneksel Yayıncılık, Ankara, 2020.

ELÇİN, Şükrü, *Halk Edebiyatına Giriş*, 8. Baskı, Akçağ Yayınları, Ankara, 2004.

ELİADE, Mircea, *Dinler Tarihi: İnançlar ve İbadetlerin Morfolojisi,* (Çeviren ÜNAL, M.), Serhat Kitabevi, Konya, 2005.

ERGİN, Muharrem, *Türk Dil Bilgisi,* 20. Baskı, Bayrak Basın Yayın Tanıtım, İstanbul, 1993.

ERGİN, Selma, "Bulgaristan İslimye İli Kazan İlçesi Türk Halk Kültüründe 'Kırklama' Geleneği", II. Uluslararası Bulgaristan Türk Halk Kültürü Sempozyomu Bildirileri, Ankara, 2001.

ERGİN, Selma, "Boldavin- Büyükkarabağ Çocuk Oyunları", Arayışlar- İnsan Bilimleri Araştırmaları Dergisi, Yıl:7, Sayı:14, Isparta, *2005.*

ERHAT, Azra, *Mitoloji Sözlüğü*, Remzi Kitabevi, İstanbul, 2007.

EROĞLU, Ahmet Hikmet - ARIK, Durmuş, *Halk İnanışları*, 2. Baskı, Grafiker Yayınları, Ankara, 2020.

EYÜPOĞLU, İsmet Zeki, *Anadolu İnançları I,* Toplumsal Dönüşüm Yayınları, İstanbul, 1997.

FRAZER, James George, "Altın Dal Dinin ve Folklorun Kökleri I", (Çeviren DOĞAN, Mehmet H.), 3. Baskı, YKY Yayınları, İstanbul, 2021.

FRAZER, James George, "Altın Dal Dinin ve Folklorun Kökleri II", (Çeviren DOĞAN, Mehmet H.), 2. Basım, Payel Yayıncılık, İstanbul, 2012.

GEZMEN, Makbule - ERTAŞ, Yasemin, "Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri", Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 2, Gümüşhane, 2013.

GÖNENÇGİL, Barbaros, "*Saray'ın Doğal Ortam ve İklim Özellikleri", Memleket Pusulası Saray, (Editör, Özlem Sertkaya DOĞAN),* Eski Babil Yayınları, Ankara, 2017.

GÜLDEMİR, Osman - HALICI, Nevin, "Türk Mutfağında Geleneksel Etli Meyve Yemekleri", Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 2019.

GÜNAY, Umay, *Türklerin Tarihi, Geçmişten Geleceğe,* Akçağ Yayınları, Ankara, 2007.

GÜNAY, Ünver - GÜNGÖR, Harun, *Başlangıçtan Günümüze Türklerin Dini Tarihi*, Bilgesu Yayınları, İstanbul, 2018.

GÜNDÜZÖZ, Güldane, "Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmuâ-ş Fevâid", Cumhuriyet İlahiyat Dergisi 20 , 2016.

GÜNGÖR, Harun - KÖYLÜ, Bekir, *Türk Halk İnanışları Ders Notları,* Kayseri, 2014.

HOBSBAWM, Eric - RANGER, Terence, *Geleceğin İcadı,* (Çeviren ŞAHİN, Murat), 3. Basım, Agora Kitaplığı, İstanbul, 2006.

HONKO, Lauri, "*Ritüellerin Oluşum Süreci", Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3, (Editörler, Mehmet Öcal OĞUZ- Selcan GÜRÇAYIR- Sunay ÇALIŞ),* Geleneksel Yayıncılık, Ankara, 2015.

İNAN, Abdülkadir, *Makaleler ve İncelemeler,* 1. Cilt, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1998.

İNAN, Abdülkadir, *Makaleler ve İncelemeler II,* Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1991.

İNAN, Abdülkadir, *Tarihte ve Bugün Şamanizm Materyaller ve Araştırmalar*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2000.

İNAN, Abdülkadir, *Eski Türk Dini Tarihi*, 3. Baskı, Altınordu Yayınları, Ankara, 2020.

KAFESOĞLU, İbrahim, *Türk Milli Kültürü*, 15. Basım, Ötüken Yayınları, İstanbul, 1997.

KALAFAT, Yaşar, *Doğu Anadolu'da Eski Türk İnançlarının İzleri*, 5. Baskı, Ebabail Yayınları, Ankara, 2006.

KALAYCI, Bircan, *"Halk Bilimi/ Folklor Tarihsel Süreç",* Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Merkezi, 2019.

KARTAL, Atilla, "*Türkiye'de evlilik ve evlenme kültürü: geleneksel normlara halkbilim perspektifinden bir bakış",* Rumelide Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi, (36).

KAYA, Doğan, *Türk Ansiklopedik Türk Halk Edebiyatı Kavramları ve Terimleri Sözlüğü*, 4. Baskı, Akçağ Yayınları, Ankara, 2020.

KORKUSUZ, Günnur, *"Alaşehir Yöresi Doğum Gelenekleri ve Çocuk Folkloru Ürünleri"*, (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Uşak, 2019.

KOTTAK, Conrad Philip, *Antropoloji İnsan Çeşitliliğine Bakış,* (Çeviren ALTUNEK, Serpil - BALKI, Aydın - ERDAL, Dilek), Ütopya Yayınevi, Ankara, 2002.

KUMARTAŞLIOĞLU, Satı*, "Fatma Ana Üzerine Anlatılan Efsaneler",* Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi Cilt:3, Sayı:6, Türkiye, Ocak 2015.

KÖPRÜLÜ, Fuad, *Edebiyat Araştırmaları I*, 2. Basım, Alfa Basım Yayın, İstanbul, 2018.

MALİNOWSKİ, Bronislaw, *Büyü, Bilim ve Din*, (Çeviren ÖZKAL, Saadet), Kabalcı Yayıncılık, İstanbul, 1990.

MOORE, Jerry, K*ültür Teorileri*, (Çeviren KOCA, Erkan), Atıf Yayınları, Ankara, 2015.

OCAK, Ahmet Yaşar, T*ürkler, Türkiye ve İslam Yaklaşım, Yöntem ve Yorum Denemeleri,* İletişim Yayınları, İstanbul, 2018.

OĞUZ, Mehmet Öcal, *Türk Halk Edebiyatı El Kitabı*, 9. Baskı, Grafiker Yayınları, Ankara, 2012.

OĞUZ, Mehmet Öcal, *Türk Dünyası Halk Biliminde Yöntem Sorunları,* 2. Baskı, Akçağ Yayınları, Ankara, 2013.

OĞUZ, Mehmet Öcal, *Küreselleşme ve Uygulamalı Halk Bilimi,* 3. Baskı, Akçağ Yayınları, Ankara, 2019.

OĞUZ, Mehmet Öcal, *Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 2,* 4. Baskı, Geleneksel Yayıncılık, Ankara, 2010.

OĞUZ, Mehmet Öcal, *Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3,* Geleneksel Yayıncılık, Ankara, 2015.

OĞUZ, Mehmet Öcal, *Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 4*, 2. Baskı, Geleneksel Yayıncılık, Ankara, 2019.

ONG, Walter Jackson, *Sözlü ve Yazılı Kültür*, (Çeviren BALON, Sema), Metis Yayıncılık, İstanbul, 1995.

ÖRNEK, Sedat Veyis, *Türk Halkbilimi*, Bilgesu Yayınları, Ankara, 2014.

ÖZCAN, Neşe, *"Midyat'ta Evlenme Geleneği*", (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Sakarya, 2016.

ÖZDEMİR, Nebi, "Türkiye Cumhuriyeti Dönemi Çocuk Oyunlarının Halk Bilgisi Açısından İncelenmesi (Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Basılmamış Doktora Tezi)", Ankara, 1997.

ÖZDEMİR, Nebi, *Türk Çocuk Oyunları,* Akçağ Yayınları, Ankara, 2006.

ÖZKILIÇ, Reyhan, "Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Halk Mutfağı: Konya Örneği", Ankara, 2023.

PARLATIR, İsmail, *Türkçe Sözlük 1, 2*, TDK Yayınları, Ankara, 1998.

PERNATA, Kateryna, *"Ukrayna Ve Türkiye Geçiş Dönemi Âdet, İnanç Ve Uygulamalarının Karşılaştırılması (Kıyiv-Samsun Örneği)",* (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Samsun, 2021.

ROUX, Jean-Paul, *Eski Türk Mitolojisi*, (Çeviren SAĞLAM, M. Yaşar), Bilgesu Yayınları, Ankara, 2015.

RİGOTTİ, Francesca, "Mutfaktaki Felsefe Mutfaktaki Usun Kısa Eleştirisi", (Çeviren ÇOKUSLU, Cenk), Çiya Yayınları, İstanbul, 2011.

SABATOS, Charles Daniel, *Mit ve Tarih Arasında: Orta Avrupa Edebiyat Tarihinde Türk İmgesi,* (Çeviren CEBECİ, Oğuz), Bilge Kültür Sanat, İstanbul, 2014.

SAKAOĞLU, Saim, *Türk Ad Bilimi I Giriş, T*ürk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2011.

SCHİMMEL, Annemarie, *Dinler Tarihine Girişi*, (Çeviren KİBAR, Recep), Kırkharman Yayınları, İstanbul, 2018.

SCHİMMEL, Annemarie, *Sayıların Gizemi,* (Çeviren KÜPÜŞOĞLU, Mustafa), Alfa Yayınları, İstanbul, 2018.

SOKOLOV, Yuri Matveyeviç, *Folklor: Tarih ve Kuram*, (Çeviren ÖZER, Yerde), 2. Baskı, Geleneksel Yayıncılık, Ankara, 2018.

SÖNMEZ, Filiz, *"Samsun İli Canik İlçesi Geçiş Dönemi Âdetlerinde Görülen Kültürel Değişmeler",* Ondokuz Mayıs Üniversitesi, (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Samsun, 2019.

ŞAHİN, Güven, "*Saray'da Arazi Kullanımı ve Tarımsal Faliyetler", Memleket Pusulası Saray, (Editör, Özlem Sertkaya DOĞAN),* Eski Babil Yayınları, Ankara, 2017.

ŞEN, Ebru - KAYA, Hüsniye, "Doğumda Geleneksel Uygulamalar Fatma Ana Eli Bitkisi", Lokman Hekim Dergisi 11(2), 2021.

ŞİŞMAN, Bekir, "Samsun Yöresi'nde Geçiş Dönemleriyle İlgili Yaşayan Halk İnançları ve Bunlara Ait Uygulamalar", Türk Halk Kültürü Özel Sayısı-III, 2001.

TANAY, Fikret, *Düğün Âdetlerinin Sosyolojik Mânası,* Bilgi Dergisi 8, 1954.

TANYU, Hikmet, *Türklerin Dinî Tarihçesi,* Türk Kültür Yayını, İstanbul, 1978.

TERZİ, Soydan, *"Bayburt İlinde Geleneksel Ekolojik Bilginin Halk Bilimi Açısından İncelenmesi"*, (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Bayburt, 2022.

TEZCAN, Mahmut, *Türk Yemek Antropolojisi*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000.

TEZCAN, Mahmut, *Giyim Olgusuna Sosyo-Kültürel Bakış ve Türklerde Giyim,* Ankara University Journal of Faculty of Educational Sciences (JFES), 16 (1), 2019.

TUNA, Sibel Turhan, "Türk Dünyasındaki Düğünlerde Koltuklama ve Kırmızı Kuşak Bağlama Geleneği", Bilig, Sayı: 38, Yaz, 2006.

TÜRBEDAR, Özlem, *"Düzce Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri (Doğum-Evlenme- Ölüm)",* (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi), Eskişehir, 2011.

TÜRKOĞLU, Sabahattin, *Tarih Boyunca Anadolu'da Giyim Kuşam,* Şahsi Yayın, 2002.

TÜRKTAŞ, Mevlüt Metin, "Türklerde Ad Verme ile İlgili Bazı Tespitler/Türk İsim Verme Gelenekleri Hakkında Bazı Bulgular", Türük Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi, (17), 2019.

ULUDAĞ , Musa, "*Saray'ın Jeolojik, Jeomorfolojik, Toprak ve Hidrografya Özellikleri"*, *Memleket Pusulası Saray, ((Editör, Özlem Sertkaya DOĞAN),* Eski Babil Yayınları, Ankara, 2017.

ULUDAĞ, Süleyman, *Tasavvuf Terimleri Sözlüğü*, Kabakcı Yayıncılık, İstanbul, 2012.

ÜNAL, Mustafa, "Türk Medyasının Halk İnançlarına Bakışı", Türklük Bilimi Araştırmaları Dergisi, 16, 2014.

VASİLYEV, Yuriv - KİRİŞÇİOĞLU, Mehmet Fatih - KİLLİ, Gülsüm, *Saha (Yakut) Halk Edebiyatı Örnekleri,* Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1996.

YARCI, Güler, "*Saray'ın Tarihi", Memleket Pusulası Saray, (Editör, Özlem Sertkaya DOĞAN),* Eski Babil Yayınları, Ankara, 2017.

YEŞİL, Yılmaz, "Türk Dünyasında Geçiş Dönemi Ritüelleri (Doğum-Evlenme-Ölüm Gelenekleri)", Eskişehir Valiliği, Ankara, 2014.

YILDIZOĞLU, Hümeyra, *"Bayburt İli Halkbilimi ve Etnografyası",* (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Trabzon, 2019.

YOLOĞLU, Güllü, *Türklerin Aile Merasimleri*, AKM Yayınları, Ankara, 1999.

YÖRÜKOĞLU, Atalay, *Çocuk Ruh Sağlığı,* Özgür Yayınları, İstanbul, 1989.

İNTERNET TABANLI KAYNAKLAR

https://sozluk.gov.tr

https://www.nedirnedemek.com

www.dilderneği.org.tr/TR,274/turkce-sozluk-ara-bul.html

EKLER
EK 1- KAYNAK KİŞİLERİN LİSTESİ

Araştırma içerisinde görüşme yapılan kişilere ait bilgiler aşağıdaki tabloda verilmiştir.

KAYNAK KİŞİ	AD-SOYAD	DOĞUM YILI	YAŞADIĞI KÖYÜ	EĞİTİM DURUMU	MESLEK
KK1	Makbule GÜNAYDI			İlkokul	Ev hanımı
KK2	Ahmet YILDIZ			İlkokul	Terzi
KK3	Raif ERSİN			İlkokul	Bakır Ustası
KK4	Belma TÜRKMEN			Yüksek Lisans	Antrenör
KK5	Servet GÜNAYDI			İlkokul	Ev hanımı
KK6	Fatma GÜNAYDI			İlkokul	Çiftçi
KK7	Vasfiye BİLGİN			İlkokul	Çiftçi
KK8	Aysun GÜNAYDI			Lise	Bakkal işletmecisi
KK9	Merve GÜNAYDI			Lise	Fabrika çalışanı
KK10	Nebiye PEHLİVAN			İlkokul	Ev hanımı
KK11	Ayfer URAL			İlkokul	Çiftçi
KK12	Arzu BAL			Lisans	Memur
KK13	Muhammet URAL			Lisans	Fabrika çalışanı
KK14	Müsebbiye GÜNDOĞDU			İlkokul	Ev hanımı
KK15	Fatma GÜNDOĞDU			İlkokul	Ev hanımı
KK16	Levent GÜNDOĞDU			İlkokul	Çiftçi
KK17	Yaşar AKYOL			Lise	Öğretmen
KK18	Hüseyin TUNCER			İlkokul	Çiftçi

KAYNAK KİŞİ	AD-SOYAD	DOĞUM YILI	YAŞADIĞI KÖYÜ	EĞİTİM DURUMU	MESLEK
KK19	Necmi BALKAN			İlkokul	Esnaf
KK20	Melahat ALP			İlkokul	Çiftçi
KK21	Remziye MERİÇ			İlkokul	Ev hanımı
KK22	Sadi MERİÇ			İlkokul	Çiftçi
KK23	Murat MERİÇ			Lise	Çiftçi
KK24	İskender ÖZGÜL			İlkokul	Çiftçi
KK25	Cahit KESİM			İlkokul	Çiftçi
KK26	Ercüment ÖZDEMİR			İlkokul	Çiftçi
KK27	Davut ÖZEN			İlkokul	Çiftçi
KK28	İsmail YÜZSÜREN			İlkokul	Çiftçi
KK29	Şevki KESKİN			İlkokul	Çiftçi
KK30	Şerif ÇALIŞKAN			İlkokul	Çiftçi
KK31	Ayşe YÜKSEL			İlkokul	Ev hanımı
KK32	Naile YÜKSEL			İlkokul	Ev hanımı
KK33	Mürvet ÇOŞKUN			İlkokul	Ev hanımı
KK34	Mihriban ÇOŞKUN			Lise	Tekstil
KK35	Mahmut DURUCA			İlkokul	Çiftçi
KK36	Necmettin TEZCAN			İlkokul	Esnaf
KK37	Emrullah ERSAYIN			İlkokul	Çiftçi
KK38	Recep TUNÇ			Ortaokul	Muhtar
KK39	Hatice YAVUZ			İlkokul	Ev hanımı
KK40	Naile YAVUZ			İlkokul	Ev hanımı

KAYNAK KİŞİ	AD-SOYAD	DOĞUM YILI	YAŞADIĞI KÖYÜ	EĞİTİM DURUMU	MESLEK
KK41	Ayber İNELİ			Ortaokul	Muhtar
KK42	Emine NADİR			İlkokul	Çiftçi
KK43	Emin NADİR			İlkokul	Çiftçi
KK44	Gülseren ÇOBAN			İlkokul	Çiftçi
KK45	Ahmet ÇOBAN			İlkokul	Çiftçi
KK46	Gülseven ÇOBAN			İlkokul	Çiftçi
KK47	Mehmet ÇOBAN			İlkokul	Esnaf
KK48	Makbule CEYLAN			İlkokul	Ev hanımı
KK49	Kadir ÇINAR			İlkokul	Esnaf
KK50	Gülseren ÇINAR			İlkokul	Fabrika çalışanı
KK51	Erdal ÇINAR			Lisans	Askeri çalışan
KK52	Fatma ÇINAR			Lisans	Ev hanımı
KK53	Hatice TEMİZSU			İlkokul	Ev hanımı
KK54	Mediha TEMİZSU			İlkokul	Ev hanımı
KK55	Burcu TEMİZSU			Ortaokul	Ev hanımı
KK56	Mustafa TEMİZSU			Lise	Orman çalışanı
KK57	Fatma ASLANTAŞ			Lise	Memur
KK58	Ülviye ASLANTAŞ			İlkokul	Çiftçi
KK59	Süleyman ASLANTAŞ			Lise	Memur emeklisi
KK60	Ahmet KAÇAR			İlkokul	Emekli işçi
KK61	Ayşe KAÇAR			İlkokul	Emekli işçi

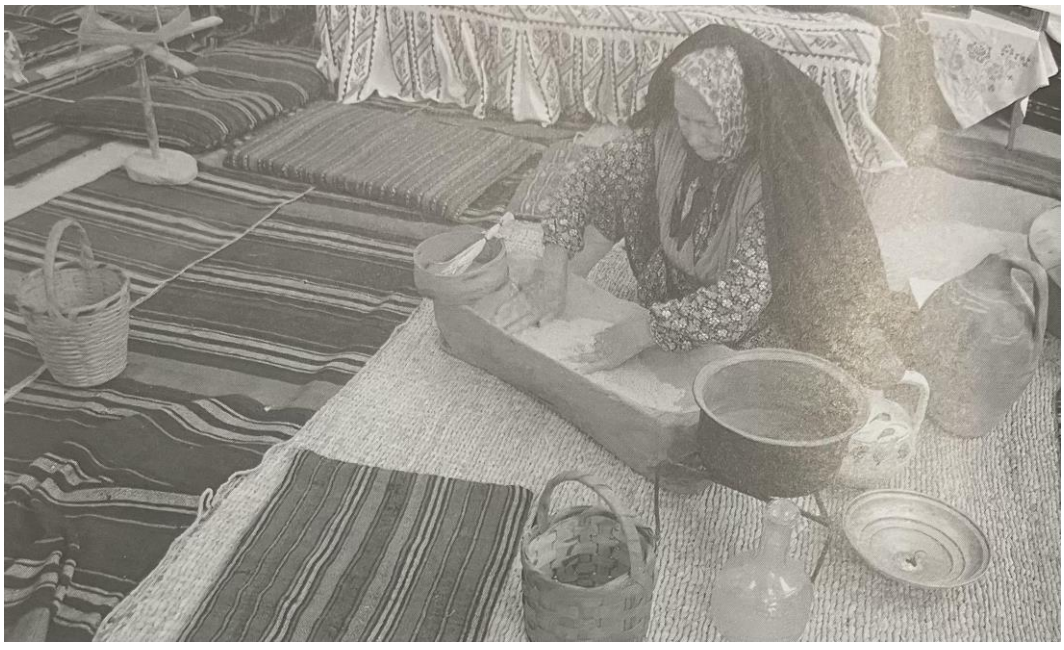
KAYNAK KİŞİ	AD-SOYAD	DOĞUM YILI	YAŞADIĞI KÖYÜ	EĞİTİM DURUMU	MESLEK
KK62	Nurcan METİN			İlkokul	Ev hanımı
KK63	Nazmi METİN			Lisans	Gazeteci
KK64	Serap TUNÇEL			İlkokul	Fabrika çalışanı
KK65	Gülseren TOPCUOĞLU			İlkokul	Çiftçi
KK66	Zeynel GÖKTAŞ			İlkokul	Çiftçi
KK67	İbrahim MALKOÇ			İlkokul	Çiftçi
KK68	Vechiye BAYDAR			İlkokul	Ev hanımı
KK69	Müessel SELVİ			İlkokul	Terzi
KK70	Serpil SELVİ			İlkokul	Terzi
KK71	Faik BÜLBÜL			Lise	Emekli imam
KK72	Şenol BUDAK			Lise	Muhtar
KK73	Salih İNCE			İlkokul	Çiftçi
KK74	Hayrettin BAYDAR			İlkokul	Çiftçi
KK75	Mehmet EGE			Ortaokul	Muhtar
KK76	Müberra EGE			İlkokul	Ev hanımı
KK77	Mehide KARATEPE			İlkokul	Fabrika çalışanı
KK78	Ayşe METİN			İlkokul	Fabrika çalışanı
KK79	Saliha METİN			İlkokul	Şoför
KK80	Hamide ARAM			İlkokul	Çiftçi
KK81	Ayşe CANDAN			İlkokul	Ev hanımı
KK82	Fevziye CANDAN			İlkokul	Ev hanımı
KK83	Saadet BALABAN			İlkokul	Ev hanımı
KK84	Sevgi BALABAN			İlkokul	Ev hanımı

KAYNAK KİŞİ	AD-SOYAD	DOĞUM YILI	YAŞADIĞI KÖYÜ	EĞİTİM DURUMU	MESLEK
KK85	Tahsin BALABAN			Lise	Orman çalışanı
KK86	Özgen ERKİŞ			Lisans	Belediye başkanı

EK 2- FOTOĞRAFLAR



Fotoğraf 1: Ekmek yapan bir kadın.



Fotoğraf 2: Kus Kus yapan bir kadın.



Fotoğraf 3: Düğün yemeği yapan kadınlar.



Fotoğraf 4: Düğünde börek yapan kadınlar.



Fotoğraf 5: Düğün günü aile fotoğrafı.



Fotoğraf 6: Gelin ve yakınları.



Fotoğraf 7: Nikah hatırası



Fotoğraf 8: Nikah hatırası



Fotoğraf 9: Gelin ve yakınları



Fotoğraf 10: Gelin ve damat.



Fotoğraf 11: Gelin arabası önündeki adamlar.



Fotoğraf 12: Gelin arabası önünde köyün gençleri.



Fotoğraf 13: Davul-zurna eşliğinde gençler halay çekerken.



Fotoğraf 14: Sünnet olan köy çocukları.



Fotoğraf 15: İnce-saz ekibi ve köy halkı.



Fotoğraf 16: Sünnetçi ve sünnet çocukları.



Fotoğraf 17: Toplu sünnet töreni.



Fotoğraf 18: Cumhuriyet Döneminin ilk askerleri.



Fotoğraf 19: İkinci Dünya Savaşı esnasındaki ihtiyat askerleri.



Fotoğraf 20: Kadınlar baş örtü bağlama şekilleri.



Fotoğraf 21: Kadınların giyimi.



Fotoğraf 22: Kadınların giyimi.



Fotoğraf 23: Erkeklerin giyimi.



Fotoğraf 24: Erkeklerin giyimi.



Fotoğraf 25: Kadın ve erkek giyimi.



Fotoğraf 26: Kadın, erkek ve çocuk giyimi.



Fotoğraf 27: Kerpiç için çamur yapan çift.



Fotoğraf 28: Batozda çalışan kadınlar.



Fotoğraf 29: Çeşmeden su taşıyan kadın.

EK 3- FOTOĞRAFLARIN KAYNAKÇA BİLGİSİ

Yemek Fotoğrafı 1: https://yemek.com/tarif/tarhana-corbasi/

Yemek Fotoğrafı 2: https://ye-mek.net/tarif/sut-corbasi/

Yemek Fotoğrafı 3: https://www.trakyagezi.com/bas-corbasi/

Yemek Fotoğrafı 4: https://www.lezzetlerharitasi.com/iskembe-corbasi.html

Yemek Fotoğrafı 5 : https://www.trakyagezi.com/ciger-corbasi/

Yemek Fotoğrafı 6: https://www.trakyagezi.com/yogurt-corbasi/

Yemek Fotoğrafı 7: https://www.trakyagezi.com/sutlu-hamur-corbasi/

Yemek Fotoğrafı 8: https://www.trakyagezi.com/dugun-corbasi-gerdan-corbasi/

Yemek Fotoğrafı 9: https://www.trakyagezi.com/sehriyeli-tavuk-suyu-corba/

Yemek Fotoğrafı 10: https://www.trakyagezi.com/ovmac-corbasi/

Yemek Fotoğrafı 11: https://www.yemekev.com/domates-corbasi-p5-g65.html

Yemek Fotoğrafı 12: https://www.yemekev.com/kremali-mantar-corbasi-g144.html

Yemek Fotoğrafı 13: https://www.trakyagezi.com/mercimek-corbasi/

Yemek Fotoğrafı 14: https://www.nefisyemektarifleri.com/nefis-balkabagi-corbasi-tarifi/

Yemek Fotoğrafı 15: https://www.trakyagezi.com/tag/kavurma-tarifi/

Yemek Fotoğrafı 16: https://www.ardaninmutfagi.com/yemek-tarifleri/sebze-yemekleri/karniyarik-2

Yemek Fotoğrafı 17: https://yemek.com/tarif/etli-kuru-fasulye-yemegi/

Yemek Fotoğrafı 18: https://www.yemesikolay.com/nohutlu-paca-tarifi.html

Yemek Fotoğrafı 19: https://nefispratikyemektarifleri.com/firinda-anne-usulu-kofte-patates-tarifi

Yemek Fotoğrafı 20: https://www.batitrakya.org/bati-trakya/bati-trakya-yemek-tarifleri/kuzu-kapama.html

Yemek Fotoğrafı 21: https://lezzetler.com/kuzu-kaburga-guvec-vt18046

Yemek Fotoğrafı 22: https://www.trakyagezi.com/keskek/

Yemek Fotoğrafı 23: https://www.ardaninmutfagi.com/yemek-tarifleri/et-yemekleri/patlican-kebabi

Yemek Fotoğrafı 24: https://www.trakyagezi.com/kuzu-kapama/

Yemek Fotoğrafı 25: https://yemek.com/tarif/trakya-kapama/

Yemek Fotoğrafı 26: https://www.trakyagezi.com/lahana-sarmasi/

Yemek Fotoğrafı 27: https://tarifmotoru.com/tarif/kiymali-karisik-dolma/

Yemek Fotoğrafı 28: https://www.nefisyemektarifleri.com/kiymali-orman-kebabi-2951860/

Yemek Fotoğrafı 29: https://yemek.com/tarif/lanasi/

Yemek Fotoğrafı 30: https://www.ozkoyum.com/blog/zeytinyagli-taze-fasulye-tarifi-nasil-yapilir/

Yemek Fotoğrafı 31: https://lezzetler.com/sogan-asi-tekirdag-tarif-115890

Yemek Fotoğrafı 32: https://www.nefisyemektarifleri.com/antep-lapasi/

Yemek Fotoğrafı 33: https://www.kevserinmutfagi.com/eksimikli-biber-tarifi.html

Yemek Fotoğrafı 34: https://www.trakyagezi.com/cilbir/

Yemek Fotoğrafı 35: https://www.trakyagezi.com/papara/

Yemek Fotoğrafı 36: https://www.trakyagezi.com/kabak-mucveri/

Yemek Fotoğrafı 37: https://www.trakyagezi.com/plaska/

Yemek Fotoğrafı 38: https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/ordu/neyenir/kuru-yufka

Yemek Fotoğrafı 39: https://magazinebbm.com/tr/blog/investisten-tarhana-ekmegi-miksi-1011

Yemek Fotoğrafı 40: https://yemek.com/tarif/eksi-mayali-ekmek-3/

Yemek Fotoğrafı 41: https://www.trakyagezi.com/nohut-ekmegi/

Yemek Fotoğrafı 42: https://www.mutfakgazetesi.com/2012/03/kuskus-nasil-yapilir.html

Yemek Fotoğrafı 43: https://www.trakyagezi.com/kaymakli/

Yemek Fotoğrafı 44: https://www.nefisyemektarifleri.com/kaymakli-dizmana/

Yemek Fotoğrafı 45: https://habertema.com/yemek/trakya-usulu-tel-tel-ayrilan-katmer/1057

Yemek Fotoğrafı 46: https://www.nefisyemektarifleri.com/kahvaltilik-krep-tarifi-cizleme/

Yemek Fotoğrafı 47: https://www.trakyagezi.com/ev-makarnasi-kesme/

Yemek Fotoğrafı 48: https://www.kevserinmutfagi.com/eksimikli-kulak-trakya-mantisi.html

Yemek Fotoğrafı 49: https://www.ardaninmutfagi.com/yemek-tarifleri/hamurlular/kiymali-kuru-yufka-boregi/

Yemek Fotoğrafı 50: https://www.trakyagezi.com/bosnak-mantisi/

Yemek Fotoğrafı 51: https://ye-mek.net/tarif/ekmek-hamurundan-tuzlu-mekik-kizartmasi

Yemek Fotoğrafı 52: https://yemek.com/tarif/cantik/

Yemek Fotoğrafı 53: https://www.nefisyemektarifleri.com/yagli-biber-tursusu-cabuk-tursu/

Yemek Fotoğrafı 54: https://www.trakyagezi.com/patlican-tursusu/

Yemek Fotoğrafı 55: https://www.trakyagezi.com/sutlu-biber-tursusu/

Yemek Fotoğrafı 56: https://www.trakyagezi.com/karisik-tursu/

Yemek Fotoğrafı 57: https://www.kevserinmutfagi.com/lahana-tursusu-tarifi.html

Yemek Fotoğrafı 58: https://www.trakyagezi.com/tag/kamber-biber-tursusu/

Yemek Fotoğrafı 59: https://www.trakyagezi.com/salatalik-tursusu/

Yemek Fotoğrafı 60: https://ye-mek.net/tarif/yesil-domates-tursusu

Yemek Fotoğrafı 61: https://yemek.com/tarif/balik-biber-tursusu/

Yemek Fotoğrafı 62: https://www.trakyagezi.com/ilacli-domates/

Yemek Fotoğrafı 63: https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/diger-tarifler/sos-tarifleri/aci-biber-sosu

Yemek Fotoğrafı 64: https://yemek.com/tarif/kaymakli-biber-asi/

Yemek Fotoğrafı 65: https://www.nefisyemektarifleri.com/suslu-piyaz/

Yemek Fotoğrafı 66: https://www.trakyagezi.com/saksuka/

Yemek Fotoğrafı 67: https://ye-mek.net/tarif/manca

Yemek Fotoğrafı 68: https://www.tarifdefteri.org/yogurtlu-koz-patlican-ve-biber-salatasi-tarifi.html

Yemek Fotoğrafı 69: https://www.edirnehaber.com/kirklareli/trakya-da-asure-gunleri-basladi.html

Yemek Fotoğrafı 70: https://www.trakyagezi.com/revani/

Yemek Fotoğrafı 71: https://www.trakyagezi.com/tag/un-helvasi/

Yemek Fotoğrafı 72: https://www.trakyagezi.com/sutlu-irmik-helvasi/

Yemek Fotoğrafı 73: https://www.trakyagezi.com/sutlac/

Yemek Fotoğrafı 74: https://www.trakyagezi.com/bayram-baklavasi/

Yemek Fotoğrafı 75: https://www.trakyagezi.com/tag/trakya-mutfagi/page/15/

Yemek Fotoğrafı 76: https://www.rafinera.com/blog/yemek-pisirme-onerileri/evde-peynir-nasil-yapilir

Yemek Fotoğrafı 77: https://yemek.com/tarif/lor-peyniri/

Yemek Fotoğrafı 78: https://www.trakyagezi.com/eksimik/

Yemek Fotoğrafı 79: https://yemek.com/ev-yapimi-kaymak-nasil-yapilir/

Yemek Fotoğrafı 80: https://yemek.com/evde-kolay-tereyagi-nasil-yapilir/

Yemek Fotoğrafı 81: http://seftenyemektarifleri.com/trakya-tarhanasi-nasil-yapilir/

Yemek Fotoğrafı 82: https://www.sahrapsoysal.com/trakya-usulu-yas-tarhana-tarifi-t-3375#gref

Fotoğraf 1- 29: AKI, Selman, *Nesilden Nesile Küçükyoncalı*, 1. Baskı, Gölkitap Yayıncılık, Tekirdağ, 2018

Oyun Fotoğrafı 1: https://www.yozgatcamlik.com/haber/15962280/eski-cocuk-oyunlari-ve-koy-seyirlik-oyunlari-neler-yozgatin-eski-cocuk-oyunlarini-sizler-icin-derledik-birdirbir-oyunu-nedir

Oyun Fotoğrafı 2-3-4-5-8-14-15-16-17-23: AKYURT, Mediha, ARVAS, Fuat Asım, KUNTER, Birsen, *Tekirdağ Yöresinde Oynanan Geleneksel Çocuk Oyunları*, 2. Baskı, Tekirdağ İl Milli Eğitim Müdürlüğü 2019-2020 Yayını.

Oyun Fotoğrafı 6: https://tur.animalia-life.clup/ip-atlama-oynayan-çocuklar

Oyun Fotoğrafı 7: https://steemit.com/tr/@eylul/cocukken-oynadigimiz-oyunlar-3-9-kiremit-oyunu

Oyun Fotoğrafı 9: https://www.istockphoto.com/tr/vektör/üç-19-yüzyıl- çocuklar-kızak-ile-oyun-gm666020822-121362841

Oyun Fotoğrafı 10: https://usluer.net/cocuklugumun-oyunlari/

Oyun Fotoğrafı 11: https://tr.pinterest.com/pin/349943833522841767/

Oyun Fotoğrafı 12: https://www.yeniasya.com.tr/kultur-sanat/bu-oyunu-dunya-cocuklari-oynuyor_168298

Oyun Fotoğrafı 13: https://twitter.com/AtakanSevgi_/status/1480258903392854019

Oyun Fotoğrafı 18: https://budur.ktn.gov.tr

Oyun Fotoğrafı 19: https://www.tasova.net/haber/6913/90li-yillarin-unutulmaya-yuz-tutmus-oyunlari-2-bolum.html

Oyun Fotoğrafı 20: https://fizikcisehriye.wordpress.com/2016/02/20/cocukluk-oyunlarimizdan-misket-fiske-oyunu/

Oyun Fotoğrafı 21: https://ilhanerol.wordpress.com/2009/09/26/353/

Oyun Fotoğrafı 22: https://www.nihalce.com/umuda-sapan-atan-cocuk.html

Oyun Fotoğrafı 24: https://www.wikiwand.com/tr/%C3%87ocuk_oyunu