

T.C.
AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI
2019-YL-131

SARIVELİLER FOLKLOR VE YÖRÜKLERİ

HAZIRLAYAN
Hayriye Nur YÜKSEL

TEZ DANIŞMANI
Doç Dr. Caner IŞIK

AYDIN- 2019

T.C.
AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE
AYDIN

Sosyal Bilimler Enstitüsü Temel Eğitim Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programı öğrencisi Hayriye Nur YÜKSEL tarafından hazırlanan “Sarıveliler Foklorü ve Yörükleri ” başlıklı tez, ../.../.2019 tarihinde yapılan savunma sonucunda aşağıda isimleri bulunan jüri üyelerince kabul edilmiştir.

	Ünvanı, Adı Soyadı	Kurumu	İmzası
Başkan	Doç. Dr. Caner IŞIK	AADÜ	
Üye	Dr. Öğr. Üyesi Devrim ERTÜRK	DEÜ	
Üye	Dr. Öğr. Üyesi Berna AKYÜZ SİZGEN	AADÜ	

Jüri üyeleri tarafından kabul edilen bu Yüksek Lisans Tezi Enstitü Yönetim Kurulunun tarih sayılı kararı ile onaylanmıştır.

Doç. Dr. Ahmet Can BAKKALCI
Enstitü Müdürü V.

T.C.
ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE
AYDIN

Bu yezde sunulan tüm bilgi ve sonuçların, bilimsel yöntemlerle yürütülen gerçek deneyler ve gözlemler çerçevesinde, tarafımdan elde edildiğini, çalışmada bana ait olmayan tüm veri, düşünce, sonuç ve bilgilere bilimsel etik kuralların gereği olarak eksiksiz bir şekilde uygun atıf yaptığımı ve kaynak göstererek belirttiğimi beyan ederim.

...../...../2019

Hayriye Nur YÜKSEL

ÖZET

SARIVELİLER FOKLORÜ VE YÖRÜKLERİ

Hayriye Nur YÜKSEL

Yüksek Lisans Tezi, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Caner IŞIK

2019, XX+261 sayfa

Geçmişten günümüze kadar Yörük kelimesinin kimleri kapsadığı hakkında çok çeşitli görüşler bulunmaktadır. Günümüzde Yörük kelimesi “yörü-, yürü-“ kelime kökünden gelen, yürüyen anlamındaki “Yörük” kelimesiyle kullanılır. Yörükler sürekli göç ettiklerinden kendilerine yürüyen Türk denilmiştir. Göçebe yaşam tarzı yaşayan Yörükler Anadolu'nun çeşitli yerlerine, siyasal baskılar, dönemin devlet adamlarının uyguladığı iskân politikaları, otlak yerlerinin yetmemesi, aşiret kavgaları, kız kaçırma sonrası küslükler, yerleşik hayatın cazipliği gibi sebeplerle dağılmışlar ve zaman içerisinde de buralara yerleşerek yerleşik yaşam tarzını benimsemişlerdir. Bu çalışmada Taşeli'nde şu anda göçerliği devam ettiren Sarıkeçili Yörükleri ile zamanla yerleşik hayata geçerek “yatuk” adını alan Yörükler ele alınmıştır. Çalışmanın temelinde, Taşeli'nin merkezinde kurulu olan Sarıveliler ilçesi vardır.

Çalışma 6 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde Yörüklük Folklorü ve Sarıveliler üst başlığı işlenmektedir. Yörüklük tarihi, Yörüklüğün yöre ile ilişkisi, Sarıveliler tarihi, günümüzde Sarıveliler işlenir.

İkinci bölümde; Sarıveliler'de halk edebiyatı üst başlığı işlenir. Bu başlıkta yöresel halk şairlerinden şiirler, kaynak kişilerden alınan ağıtlar ve maniler, halk hikâyeleri, masallar ve efsaneler ele alınmıştır.

Üçüncü bölümde; Sarıveliler'de halk inançları, adetleri ve halk ilimleri üst başlığı işlenir. Bu başlıkta nazar inancı, önemli bir ermiş olan Aksakal Ümm-i Sinan ve türbesi, Yeşil Direk Mağarası inancı, Büyülü Dede ve türbesi, Taşeli'nde halkın birbirine karşı durumları ve düşünceleri, sağaltım şifa ele alınmıştır.

Dördüncü bölümde; Sarıveliler'de halk ekonomisi, el sanatları, giyim kuşam süslenme üst başlığı işlenmektedir. Bu başlıkta halk ekonomisi, el sanatları ve giyim, kuşam, süslenme konuları ele alınmıştır.

Beşinci bölümde; Sarıveliler’de halk eğlenceleri, geçiş törenleri ve festivaller üst başlığı işlenir. Bu başlıkta halk eğlenceleri başlığında yetişkin ve çocuk oyunları, geçiş törenleri başlığında doğum, sünnet, okula başlama, askere gönderme, düğün ve ölüm konuları, festivaller başlığında I. Geleneksel Sarıveliler Karac’oğlan ve Yayla Şenliği başlığında Karacaoğlan ve ilçe ile ilişkisi ve çevre ile etkileşimleri ele alınmıştır. En son sonuç bölümü ile tüm bölümlerden elde edilen çıkarımlar yer almaktadır.

Anlatımlara bazı yerlerde fotoğraflar da eklenmiştir. Bitmek üzere olan konargöçerlik ve ardından süregelen Yörüklük kültürü bu çalışmada ele alınmıştır.

ANAHTAR KELİMELER: Yörük, Sarıveliler, Taşeli, Sarıkeçililer, Karacaoğlan

ABSTRACT

SARIVELI FOCLOR AND ITS TRADITIONS

Hayriye Nur YÜKSEL

Master Thesis, Department of Turkish Language and Literature

Thesis Advisor: Lecturer. Member Esra ANGIN

2019, XX+261 pages

From the past to the present day, there are various opinions about who includes the word Yörük. Nowadays the word Yörük is used with the word“ yörü-, yürü - “which comes from the root of the word,” Yürük " which means walking. Since the yörüks have migrated constantly, they have been called the Turks.

Nomadic lifestyle living Yörükler different parts of Anatolia, political pressures, the settlement policies of the statesmen of the period, not enough grassland places, tribal fights, girl abduction , sedentary life, such as the attractiveness of the dispersed reasons and over time settled here and adopted the sedentary lifestyle.

In this study, Sarikeçili Yörüklerini, which continues to migrate in Taşeli, and the Yörüks, which has been named as “yatuk”, were taken into the sedentary life over time. The foundation of the study is Sariveliler district, which is located in the center of Taşeli.

The work consists of 6 parts. In the first part, Nomad folklore and Sariveliler top title are covered. History of nomadism, relationship of nomadism with the locality, history of Sariveliler , today Sariveliler are processed.

In the second part; sariveliler's top title of folk literature is processed. In this title, poems from local folk poets, lamentations and manies taken from sources, folk stories, tales and legends are discussed.

In the third section; sariveliler's folk beliefs, customs and folk sciences top title is processed. In this title, nazar belief, Aksakal Ümm-I Sinan and his tomb, green pole cave belief, magical Dede and his tomb, the people against each other in Taşeli States and thoughts, Healing Treatment were discussed.

In the fourth section; sariveliler's public economy, crafts,clothing decoration top title

is processed. In this title, the subjects of folk economy, crafts and clothing, kuşam, ornamentation are discussed.

In the fifth section; sariveliler's public entertainment, transition ceremonies and festivals are handled the top title. In this title, adult and children's games in the title of public entertainment, transition ceremonies in the title of birth, circumcision, starting school, sending to the military, wedding and death issues, festivals in the Title I. Traditional Sariveliler Karac'oğlan and Highland Festival title Karacaoğlan and its relationship with the district and its interactions with the environment were discussed.

Inferences from all sections are included with the most recent concluding section. Photographs have also been added to the narratives in some places. The concluding concertoism and the ongoing Yörüklük culture were discussed in this study.

KEY WORDS: Yoruk, Sariveliler, Taşeli, Sarıkeçililer, Karacaoğlan

ÖN SÖZ

Ortak değerleri, geçmişleri, inançları, kültürleri ve gelenekleri olan topluluklara millet denir. Bu değerler milleti bir paydada toplar. Milletlerin varlığını oluşturan kültürel değerler ve bunların yaşatılıp geliştirilerek yeni nesillere aktarılması milletler için çok önemlidir. Milletlerin birbirinden ayırım noktası da bu kültürel değerlerdir. Sanatı, tarihi, edebiyatı bir milletin en önemli kültürel değerlerindedir.

Halk edebiyatı, milletin kendisini gördüğü ayna vazifesindedir. Türk Halk edebiyatı da bizim kendi özümüzü gördüğümüz aynamızdır. Millet olarak her türlü duygularımız halk edebiyatımızda saklıdır. Ağıtlarımız, manilerimiz, alkışlarımız, kargışlarımız, halk hikâyelerimiz, masallarımız, atasözlerimiz, deyimlerimiz vb halk edebiyatı ürünleri, bizim duygularımızın saklı olduğu hazine sandıklarımızdır. Her anımızda bu hazine sandığımızı fark etmesek de yanımızdan ayırmayız. Kendi değerlerimize benzeyen değerlerle karşılaştığımızda da kendimize daha yakın hisseder ve sandığımızın kapılarını aralarız.

Lisans dönemimde sayın danışman hocam Doç. Dr. Caner IŞIK'ın yardım ve destekleri sayesinde derleme çalışması ve bitirme tezi ile biz de kendi hazine sandığımızın kapağını araladık. Derleme çalışmamız olan Karaman/Sarıveliler/Uğurlu Köyü Folklor Derlemesi ile başlanılan sandıktaki değerlerin keşfi bitirme tezi çalışmamız olan Uğurlu Köyü Folklorü ile devam etmiştir. Bu çalışmalar sırasında Uğurlu Köyü'nün kuruluşunda Yörük yerleşimi olduğu anlaşılır. Uğurlu'nun kuruluşundan hareketle etraflıca bir araştırıldığında o yörenin aslında tamamının Yörük kökenli olduğu öğrenilmiştir. Son göçer Yörükler olan Sarıkeçili Yörükleri de hala Taşeli'nde yaylamaktadır. Taşeli platosu Karaman ilinin Ermenek, Sarıveliler ve Başyayla bölgelerini içine alan platodur.

Derlemeye başladığım ilk günden bu ana kadar her zaman desteğini veengin bilgilerini esirgemeyen danışman hocam Doç. Dr. Caner IŞIK'a, hayatımın her aşamasında yanımda olan ve sonuna kadar hep desteğim olan ailem Birgül ÇANAKÇI YÜKSEL, Hüseyin YÜKSEL ve Emre YÜKSEL'e, tezimde her türlü sorularımı ve nazlarımı hiç bıkmadan, büyük bir sabır ve özveriyle karşılayan arkadaşım Hatice YILDIRIM'a, çalışmalarım sırasında maddi ve manevi desteklerini üzerimden asla çekmeyen tüm sevdiklerime sonsuz teşekkür ederim.

Hayriye Nur YÜKSEL

Aydın, 2019

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY SAYFASI.....	iii
BİLİMSEL ETİK BİLDİRİM SAYFASI.....	v
ÖZET	vii
ABSTRACT	ix
ÖN SÖZ.....	xi
KISALTMALAR DİZİNİ	xi
RESİMLER DİZİNİ	xix
TABLolar DİZİNİ.....	xxv
HARİTALAR DİZİNİ.....	xxvii
GİRİŞ.....	1
1. BÖLÜM.....	11
1. YÖRÜKLÜK FOLKLORU VE SARİVELİLER	11
1.1. Yörüklük Tanımı ve Tarihi	11
1.1.1. Yörüklük Tanımı	11
1.1.2. Yörüklük Tarihi.....	13
1.2. Yörenin göçer ve yerleşik hikayesi.....	16
1.3. Sarıveliler tarihi ve Yörüklükle ilişkisi.....	19
1.4. Günümüzde Sarıveliler'in durumu	25
2. BÖLÜM.....	28
2. SARİVELİLER'DE HALK EDEBİYATI	28
2.1. Halk Şiiri.....	28
2.1.1. Halk Şâirlerinden Şiirler.....	28
2.1.2. Ağıtlar ve Maniler	30
2.2. Halk Anlatmaları.....	43
2.2.1. Halk Hikayesi	43

2.2.2. Masal.....	47
2.2.3. Efsane.....	52
3. BÖLÜM	53
3. SARIVELİLER’DE HALK İNANÇLARI, ADETLERİ VE HALK İLİMLERİ.....	53
3.1. Halk İnançları	53
3.1.1. Nazar İnançcı.....	53
3.1.2. Aksakal Ümm-i Sinan Türbesi	54
3.1.3. Yeşil Direk Mağarası	54
3.1.4. Büyülü Dede Türbesi	55
3.2. Halk Adetleri	60
3.2.1. Taşelinde Halkın Birbirine Karşı Durumları	60
3.3. Halk İlimleri	62
3.3.1. Sağaltım Şifa.....	62
3.3.1.1. Halk hekimliği	62
3.3.1.2. Halk baytarlığı	67
4. BÖLÜM	68
4. SARIVELİLER’DE HALK EKONOMİSİ, EL SANATLARI, GİYİM KUŞAM SÜSLENME.....	68
4.1. Halk Ekonomisi	68
4.1.1. Arıcılık.....	68
4.1.2. Tarım.....	70
4.2. El sanatları	73
4.2.1. Dokuma.....	73
4.3. Giyim, Kuşam, Süslenme	82
4.3.1. Sariveliler’de Giyim Kuşam	82
5. BÖLÜM	84

5. SARIVELİLER'DE HALK EĞLENCELERİ, GEÇİŞ TÖRENLERİ ve FESTİVALLER	84
5.1. Halk Eğlenceleri	84
5.1.1. Çocuk Oyunları	84
5.1.2. Yetişkin Oyunları	85
5.2. Geçiş Törenleri	85
5.2.1. Doğum	85
5.2.2. Sünnet	85
5.2.3. Mektebe Başlama	85
5.2.4. Askere Gönderme	858
5.2.5. Düğün	859
5.2.6. Ölüm	92
5.3. Sariveliler'de Festivaller Geleneksel Sariveliler Karac'oğlan ve Yayla Şenliği	93
5.3.1. Karac'oğlan kimdir? İlçe ile ilişkisi nedir?	93
5.3.2. Nerede, ne zaman, niçin yapılıyor?	105
5.3.3. Festivalde sergilenen ürünler neler?	105
5.3.4. Etkinliğin ilçeye turizm değeri nedir?	108
5.3.5. Etkinliğin sürekliliği ve gelenekselleşmesi nasıldır?	108
5.3.6. Çevre festivallerle ilişkisi nedir?	108
6. BÖLÜM	109
6. SARIVELİLER'DE YEMEK KÜLTÜRÜ	109
6.1. Mutfakta kullanılan araç gereçler	109
6.2. Geleneksel Yemekler	125
6.3. Geleneksel Gıda Saklama Yöntemleri	196
6.3.1. Kurutma	196
6.3.2. Salça	210

6.3.3. Marmelat.....	211
6.3.4. Reçel	212
6.3.5. Turşu	212
7. TARTIŞMA VE SONUÇ	215
8. SÖZLÜK.....	219
9. KAYNAKLAR	231
10. HARİTALAR.....	236
11. EKLER.....	239
ÖZGEÇMİŞ	261

KISALTMALAR DİZİNİ

V	: Video
SK	: Ses Kaydı
VB	: Ve benzeri
VS	: Vesaire
VD	: Ve diğerleri
KK	: Kaynak Kişi
TDK	: Türk Dil Kurumu
KM	: Kilometre
M	: Metre
MÖ	: Milattan Önce
H	: Hicri
M	: Miladi
SB	: Su Bardağı
ÇB	: Çay Bardağı
ÇK	: Çay Kaşığı
TK	: Tatlı Kaşığı
YK	: Yemek Kaşığı
DK	: Dakika
KG	: Kilogram
LT	: Litre
GR	: Gram

RESİMLER DİZİNİ

Resim 3.1. Fotoğrafta Aksakal Ümm-i Sinan'ın olduğuna inanılan virane olmuş mezar yeri bulunmaktadır.....	54
Resim 3.2. Fotoğrafta Yeşil Direk Mağarası'nın içinden bir bölüm yer almaktadır.....	55
Resim 3.3. Fotoğrafta Büklü baba ve müridinin temsili tabutlarının olduğu yatır bölümünün dıştan görüntüsü yer almaktadır.	58
Resim 3.4. Fotoğrafta Büklü Baba ve müridinin bulunduğu yatır bölümünün içten görüntüsü vardır.	59
Resim 3.5. Fotoğraftaki yazıda Evliya Çelebi'nin Büklü Baba ve türbesinden bahsettiği bölüm yer almaktadır.	59
Resim 4.1. Fotoğrafta el dokuması kilimler yer almaktadır.	75
Resim 4.2. Fotoğrafta el dokuması kilim yer almaktadır.	75
Resim 4.3. Fotoğraftaki sedire serilmiş olan örtü, el dokuması bir çuldur.....	78
Resim 4.4. Fotoğrafta Yörüklerin yazın yaylalarda kullandığı Köpek Boğazı Yaylası'nda yaylayan Yörüklerin kara çadırı yer almaktadır.....	78
Resim 4.5. Fotoğrafta yöresel köy kıyafeti bulunmaktadır.	82
Resim 4.5. Fotoğrafta yöresel kıyafetler bulunmaktadır.	82
Resim 5.1. Fotoğrafta Sarıveliler Hacı Salih Camii'nin bahçesinde bulunan Karacaoğlan'a ait olduğu rivayet edilen mezar taşı yer almaktadır.	97
Resim 5.2. Fotoğrafta festivalde satılan su kabakları yer almaktadır.....	106
Resim 5.3. Fotoğrafta festivalde kuru yiyecekler satılan bir tezgah yer almaktadır.	106
Resim 5.3. Fotoğrafta festivalde sac böreği (gözleme) yapan kadınlar yer almaktadır.	107
Resim 5.4. Fotoğrafta festivalde baharat satılan tezgah yer almaktadır.	107
Resim 6.1. Fotoğrafta üzerinde yemek pişen bir ocak bulunmaktadır.	109
Resim 6.2. Fotoğrafta sayacak (sacayak) bulunmaktadır.	110
Resim 6.3. Fotoğrafta ocak başında asılı olan tutamaklar bulunmaktadır.	110
Resim 6.4. Fotoğrafta genelde ocakta kullanılan bir tencere bulunmaktadır.	111

Resim 6.5. Fotoğrafta sapsız bir tava yer almaktadır.	111
Resim 6.6. Fotoğrafta kazan yer almaktadır.	112
Resim 6.7. Fotoğrafta ocakta kararmış bir çaydanlık yer almaktadır.	112
Resim 6.8. Fotoğrafta bakır cezve yer almaktadır.	113
Resim 6.9. Fotoğrafta küçük sahan yer almaktadır.	113
Resim 6.10. Fotoğrafta her boydan sini yer almaktadır.	114
Resim 6.11. Fotoğrafta ahşap kaşık yer almaktadır.	115
Resim 6.12. Fotoğrafta çatal yer almaktadır.	115
Resim 6.13. Fotoğrafta su bardağı ve çay bardağı yer almaktadır.	116
Resim 6.14. Fotoğrafta fincan yer almaktadır.	116
Resim 6.15. Fotoğrafta el dokuması sofra örtüsü yer almaktadır.	117
Resim 6.16. Fotoğrafta elek yer almaktadır.	117
Resim 6.17. Fotoğrafta kalbur (gözer) yer almaktadır.	118
Resim 6.18. Fotoğrafta kefkı yer almaktadır.	118
Resim 6.19. Fotoğrafta ağız kısmı kırılmış eski bir testi yer almaktadır.	119
Resim 6.20. Fotoğrafta yağrığın üzerinde et kıyılmaktadır.	119
Resim 6.21. Fotoğrafta bakraç yer almaktadır.	120
Resim 6.22. Fotoğrafta ölçmek için kullanılan el oyması kutu yer almaktadır.	121
Resim 6.23. Fotoğrafta eski, kapağı kırık bir güğüm yer almaktadır.	121
Resim 6.24. İbrık.....	122
Resim 6.25. Fotoğrafta ekmek, topalak vs yoğrulan tekne yer almaktadır.	122
Resim 6.26. Fotoğrafta kullanılmaktan kararmış bir pişirgeç bulunmaktadır.	123
Resim 6.27. Fotoğrafta kullanılmış, üzeri unlu senit bulunmaktadır.	123
Resim 6.28. Fotoğrafta ensranılar yer almaktadır.	124
Resim 6.29. Fotoğrafta üzerinde topalak pişen sac yer almaktadır.	124
Resim 6.30. Fotoğrafta içerisinde peynir olan plastik bidon bulunmaktadır.	124

Resim 6.31. Fotoğrafta içinde gıda vs saklanan el dikimi kese yer almaktadır.	125
Resim 6.32. Fotoğrafta hamurunun ortasında yenilmeye hazır arabaşı çorbası vardır.	127
Resim 6.33. Fotoğrafta deri tulukta çırpılan ayran yer almaktadır.....	128
Resim 6.34. Fotoğrafta ayran çalkaması yani cacık bulunmaktadır.....	129
Resim 6.35. Fotoğrafta ayranlı çorba yer almaktadır.	130
Resim 6.36. Fotoğrafta satılmaya hazır halde petek balı yer almaktadır.	130
Resim 6.37. Fotoğrafta sıkma batırık ve sulu batırık ile batırığın yanında yenilen haşlanmış beyaz lahana, domates ve salatalık söğücü, yeşil soğan ve marul bulunmaktadır. .	132
Resim 6.38. Fotoğrafta bazlamalar bulunmaktadır.	133
Resim 6.39. Fotoğrafta bulgur çorbası yer almaktadır.	134
Resim 6.40. Fotoğrafta bulgurlu kabak yemeği bulunmaktadır.	135
Resim 6.41. Fotoğrafta bulgur pilavı yer almaktadır.....	136
Resim 6.42. Fotoğrafta cevizli külük (cevizli bazlama) yer almaktadır.....	137
Resim 6.43. Fotoğrafta cızzılı yer almaktadır.	138
Resim 6.44. Fotoğrafta cöcceli ve biberli ekmek yer almaktadır.	139
Resim 6.45. Fotoğrafta darı (mısır) pilavı yer almaktadır.	140
Resim 6.46. Fotoğrafta dirice çorbası yer almaktadır.	141
Resim 6.47. Fotoğrafta domates çorbası yer almaktadır.	142
Resim 6.48. Fotoğrafta yufka ekmek ve pekmezden yapılan ekmek helvası bulunmaktadır.	143
Resim 6.49. Fotoğrafta yufka ekmek ve yumurtadan yapılan ekmek umması yer almaktadır.	144
Resim 6.50. Fotoğrafta erişte (makarna) pilavı bulunmaktadır.....	145
Resim 6.51. Fotoğrafta fasulye yahnisi (kuru fasulye) bulunmaktadır.	146
Resim 6.52. Fotoğrafta fırın olmadığı için ocak közünde pişen patatesler bulunmaktadır.	148
Resim 6.53. Fotoğrafta haşlanmış yumurta bulunmaktadır.....	148
Resim 6.54. Fotoğrafta hoşaf bulunmaktadır.	149

Resim 6.55. Fotoğrafta kabak çiçeği dolması yer almaktadır.	151
Resim 6.56. Fotoğrafta şerbetlenen kadayıf tatlısı yer almaktadır.	152
Resim 6.57. Fotoğrafta kara badılcın yani patlıcan yemeği yer almaktadır.	153
Resim 6.58. Fotoğrafta karamık çorbası yer almaktadır.	154
Resim 6.58. Fotoğrafta kavurma yer almaktadır.	155
Resim 6.59. Fotoğrafta kaymak yer almaktadır.	156
Resim 6.60. Fotoğrafta keş salatası vardır.	157
Resim 6.61. Fotoğrafta keşkek yer almaktadır.	158
Resim 6.62. Fotoğrafta kısır yer almaktadır.	160
Resim 6.63. Fotoğrafta mercimek yemeği yer almaktadır.	161
Resim 6.64. Fotoğrafta nişeste halvası yani nişasta helvası yer almaktadır.	162
Resim 6.65. Fotoğrafta nohut ütmesi yer bulunmaktadır.	163
Resim 6.66. Fotoğrafta nohut yahnisi (nohut yemeği) yer almaktadır.	164
Resim 6.67. Fotoğrafta övmeç çorbası yer almaktadır.	165
Resim 6.68. Fotoğrafta pancar çentmesi yer almaktadır.	166
Resim 6.69. Fotoğrafta pancar kavurması yer almaktadır.	167
Resim 6.70. Fotoğrafta patates yemeği yer almaktadır.	168
Resim 6.71. Fotoğrafta peynir yer almaktadır.	169
Resim 6.72. Fotoğrafta pirinç pilavı yer almaktadır.	170
Resim 6.73. Fotoğrafta sacta pişen sac böreği yer almaktadır.	172
Resim 6.74. Fotoğrafta sac kebabı, ayran ve yufka ekmek yer almaktadır.	173
Resim 6.75. Fotoğrafta yumurta kırması yer almaktadır.	174
Resim 6.76. Fotoğrafta yaprak sarması yer almaktadır.	175
Resim 6.77. Fotoğrafta el yapımı sirke yer almaktadır.	176
Resim 6.78. Fotoğrafta su böreği yer almaktadır.	178
Resim 6.79. Fotoğrafta sulu köfte yani topalak çorbası yer almaktadır.	179

Resim 6.80. Fotoğrafta sulu pilav yer almaktadır.	180
Resim 6.81. Fotoğrafta sumak yer almaktadır.....	181
Resim 6.82. Fotoğrafta süt orbası yer almaktadır.....	182
Resim 6.83. Fotoğrafta sütlaç yer almaktadır.....	183
Resim 6.84. Fotoğrafta Şalga bastırması yer almaktadır.	184
Resim 6.85. Fotoğrafta Şalga dolması yer almaktadır.	185
Resim 6.86. Fotoğrafta tarhana orbası yer almaktadır.....	186
Resim 6.87. Fotoğrafta tarhana kavurması yer almaktadır.....	187
Resim 6.88. Fotoğrafta tereyağı yer almaktadır.	188
Resim 6.88. Fotoğrafta topalak yer almaktadır.	189
Resim 6.89. Fotoğrafta un tarhanası orbası yer almaktadır.	191
Resim 6.90. Fotoğrafta yeşil fasulye yemeği yer almaktadır.	192
Resim 6.91. Fotoğrafta yoğurt yer almaktadır.....	194
Resim 6.92. Fotoğrafta yoğurtlu pekmez yer almaktadır.	194
Resim 6.93. Fotoğrafta kuru yufkalar sulanmaktadır.	195
Resim 6.94. Fotoğrafta biberin kurutuluşu yer almaktadır.....	196
Resim 6.95. Fotoğrafta kazanda bulgur pişirilmektedir.	197
Resim 6.96. Fotoğrafta darı kurutması yer almaktadır.....	198
Resim 6.97. Fotoğrafta domates kurutması yer almaktadır.....	199
Resim 6.98. Fotoğrafta elma kuruşu yer almaktadır.	200
Resim 6.99. Fotoğrafta erik kuruşu yer almaktadır.	201
Resim 6.100. Fotoğrafta erişte yer almaktadır.	202
Resim 6.101. Fotoğrafta fasulye kuruşu yer almaktadır.....	203
Resim 6.102. Fotoğrafta fesleğen kuruşu yer almaktadır.....	204
Resim 6.103. Fotoğrafta kabak kuruşu yer almaktadır.....	205
Resim 6.104. Fotoğrafta kayısı kuruşu yer almaktadır.....	206

Resim 6.105. Fotoğrafta kekik kurusu yer almaktadır.....	206
Resim 6.106. Fotoğrafta keş yer almaktadır.	207
Resim 6.107. Fotoğrafta baş tarhana yer almaktadır.....	209
Resim 6.108. Fotoğrafta üzüm kurusu yer almaktadır.	210
Resim 6.109. Fotoğrafta domates salçası yer almaktadır.....	211
Resim 6.110. Fotoğrafta marmelat yapımı yer almaktadır.	212
Resim 6.111. Fotoğrafta karışık turşu yer almaktadır.....	214



TABLÖLAR DİZİNİ

Tablo 1.1. Yöredeki boyları Yusuf Halaçoğlu “Anadolu’da Aşiretler, Cemaatler, Oymaklar (1453-1650)”	16
---	----



HARİTALAR DİZİNİ

Harita 1: Haritada Sarıveliler ilçesi ve çevresinin Google Haritalar'daki kuşbakışı görüntüsü yer almaktadır.....	236
Harita 2: Haritada Taşeli platosunun Google Haritalar'daki kuşbakışı görüntüsü yer almaktadır.....	236
Harita 3: Haritada Sarıveliler ilçesinin Google Haritalar'daki kuşbakışı görüntüsü yer almaktadır.....	237
Harita 4: Haritada Barçın Yaylası'nın Google Harita'dan alınmış kuşbakışı görüntüsü vardır.	237
Harita 5: Haritada Sarıveliler ilçesi yer almaktadır.....	238

GİRİŞ

Sarıveliler Folklorü ve Yörüklüğü çalışması, Sarıveliler ilçesinin tarihini, tüm halk edebiyatı ürünlerini, yöredeki bulunan Yörükleri ve Yörüklüğün kısa bir tarihçesini, Karacaoğlan ve Karacaoğlan'ın yöreyle ilişkisini içermektedir.

Yörük; yürüyen, hareket eden anlamlarına gelmektedir. Göçer olarak yaşayan Türk toplulukları, sürekli yürüdükleri için Yörük olarak adlandırılmaktadır. Yörükler kışın sıcak olduğundan sahil bölgelerinde “manar” adı verilen kışlık çadırlarda yaşarlar. Baharı gelip havalar ısınmaya başlayınca kışlık çadırlarını ve kışlık eşyalarını oldukları yerde bir yere bırakıp yazın kullanabilecekleri eşyaları, hayvanları ve aileleriyle beraber göçe başlarlar. Göç bir anda gerçekleşmez. Belirli aralıklar ile çadırlarını kurarlar ve dinlenirler. Bu dinlendikleri yerlere “konalgâ” adını verirler. Uzun süren yaylaya dönüş sonunda birkaç ay yaylada kalıp yazın sonuna doğru yine aynı şekilde dinlenerek kışlık yurtlarına varırlar. Yörükler hayvancılık ile uğraştıkları ve göçe alıştıkları için bir yerde uzun süre kalmak onlara zor gelir. Şu anda göçerliğin son temsilciliğini Sarıkeçili Yörükleri Taşeli Platosu'nda hala sürdürmektedir. Fakat kısa bir süre sonra tüm göçerler yerleşik hayata geçecek, göçerlik yok olacaktır.

Tarihte göçerlikten yerleşikliğe geçiş bir anda olmamıştır. Bu sürece alışmak için ilk önce yarı göçer olunup daha sonra tamamen yerleşik olunmuştur. Yarı göçerlikte ilk önce kışlık manarlar yerlerini evlere, yazlık kara çadırlar kendilerini geçici evlere ya da mağara gibi yerlere bırakır. Hayvancılık yavaş yavaş azaltılır tarıma daha çok önem verilir. Daha sonra tamamen yerleşilir.

Göçerler şu an Gülnar, Anamur gibi sahil bölgelerinden Sarıveliler'in Barçın Yaylası'na yaylamaya gelirler. Sarıveliler, Karaman il sınırları içinde olan bir ilçedir. Akdeniz ile İç Anadolu'yu ayıran yolların geçiş güzergâhı konumundadır. Taşeli denilince akla gelen ve çalışmanın temelini oluşturan ilçe Sarıveliler'dir. Sarıveliler geçmişte ve günümüzde farklı medeniyetlere ve kimliklere ev sahipliği etmiştir. Roma Medeniyeti, Bizans, Pers ve konargöçer Yörükler bunlara örnektir.

Sarıveliler'in bilinen ilk ismi Başdere'dir. Sonradan Sarıveliler olarak anılsa da yörenin tamamına hala Başdere denilmektedir. Sarıveliler adının geçtiği en eski kayıt 1840'larda hazırlanan Temettuat defterleridir. Sarıveliler adının kaynağı incelendiğinde ise 1518 yılı tapu-tahrir defterinde o yörede yaşamış 14 tane Veli isimli kişinin yaşaması

bunlardan birinin de Salih oğlu Sarı Veli olması olarak yer almaktadır. Bundan daha da ilginç bu şahıslardan birinin adı Salih oğlu Sarıveli'dir. Tol Medrese'nin kayıtlarında Sarıveliler'in 1300'lerde var olduğu yazmaktadır.¹

Sarıveliler'in yer aldığı yerin çevresinde başka medeniyetlerin kalıntıları yer alsada ilçe merkezinde sadece Türk yerleşimi izleri bulunmaktadır. Günümüzde de ilçenin tamamen yerleşik Yörüklerden oluşması da buranın Türkmenler tarafından kurulduğunu kanıtlar niteliktedir. Yörenin ilçe olana kadar geçirdiği evreleri Ali Yılmaz şu şekilde ele almıştır:

“Osmanlı döneminde kurulan Karaman beylerbeyliğine bağlı İçel sancağı Ermenek kazasına bağlanmıştır. İçel sancağı, Kıbrıs'ın fethinden sonra kurulan Kıbrıs beylerbeyliğine, daha sonra tekrar Karaman beylerbeyliğine tabi olmuştur. Tanzimat sonrasında ise Adana vilayetine, daha sonra da Konya'ya bağlanmıştır. Günümüzde Sarıveliler ilçesi olarak Karaman vilayetine bağlıdır.

Osmanlı dönemi ve sonrasında Ermenek ilçesine bağlı bir köy konumunda olan Sarıveliler, 1967 yılında Turcalar ve Küçükkarapınar köyleri ile birleşerek kasaba olmuştur. 27 Mayıs 1990 tarihinde 3644 sayılı yasa ile Karaman vilayetine bağlı ilçe olduğu açıklanmış, 30 Ağustos 1991 tarihinde ilçe kaymakamının göreve başlaması ile ilçelik statüsü kazanmıştır.”²

Sarıveliler'in coğrafi yapısı oldukça eğimlidir. Orta Toroslar 'da kurulu olan ilçe oldukça dağlıktır. Bundan dolayı tarıma fazla elverişli değildir fakat buna rağmen yörede tarımsal faaliyetler sürdürülmektedir.

Bu çalışmanın amacı; Türklüğün en büyük özelliğiymiş günümüzde bitmek üzere olan göçerlik, Sarıveliler folklorü, Sarıveliler'de yaşamış ve hala yaşayan Yörükler, Sarıveliler'in çevre ile ilişkisi, Karacaoğlan ve Karacaoğlan'ın Sarıveliler ile ilişkisini anlatmaktır.

Bu çalışmanın alanı; Orta Toroslar Yörüklüğün en aktif olduğu alandır. Biz de çalışmamızda Taşeli genelinde Sarıveliler'i ele aldık. Bu çalışma dahilinde araştırmanın konusunu oluşturan yer olan Taşeli bölgesi Toroslar'ın eteklerinde bulunan, merkezinde

¹ <https://www.arkeolojikhaber.com/haber-karaman-genel-bilgiler-507/> siteden 14.08.2018 tarihinde alınmıştır.

² http://www.sariveliler.bel.tr/kent_rehberi-1-sarivelilerin-tarihcesi.aspx siteden 14.04.2018'de alınmıştır.

Ermenek, Sarıveliler ve Başyayla ilçelerinin yer aldığı platodur. Kökeni Yörüklerden olan Taşeli geçmişten bugüne birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Günümüzde bu medeniyetlerden en çok Romalılar ve Karamanoğulları'nın izlerine rastlanmaktadır. Yöredeki yerleşim yerlerinin eski isimleri bunun en güzel kanıtlarındandır. Lamos köyü bunlardan en bilinenidir. Taşeli bölgesinin kapsama alanını Mustafa Ertaş şöyle ele almıştır:

“Alanya, Gazipaşa, Anamur, Gülnar, Bozyazı, Aydıncık; Kuzeyde: Konya ile Karaman; Doğuda: Silifke ile Mut ilçelerinin batısından Alanya burnuna kadar yer alan “Orta Toroslar’a” Taşeli denir. Taşeli'nin merkezinde Sarıveliler, Başyayla ve Ermenek ilçeleri vardır. Bu bölge yüksek ve dağlıktır. Tarihteki “Taşlık Kilikya” zamanımızda Taşeli adını almıştır.”

Ertaş'ın da değindiği Taşeli'nin merkezinde bulunan Sarıveliler, Başyayla ve Ermenek araştırmanın temelini oluşturmaktadır. Taşlık Kilikya adı zamanla halk dilinde Taşeli'ne dönüşmüş ve o şekilde anılmıştır.

Taşeli Akdeniz ile İç Anadolu'yu birbirine bağlayan köprü konumundadır. İç Anadolu'ya yakın olan kesiminde karasal iklim hakimken Akdeniz'e yakın olan kesiminde Akdeniz iklimi hakimdir. Taşeli eski zamanlardan beri Yörüklerin yuvasıdır. Havaların ısınmaya başlamasıyla Yörükler Taşeli yaylalarının yolunu tutarlar. Nisan gibi başlayan bu göç süreci yaz sonuna kadar devam eder. Yaz sonunda tekrar başlayan sahile göç süreci ise aralık ayına kadar devam eder.

Taşeli'nin en önemli ilçelerinden bir diğeri Ermenek'tir. Taşeli'nin göbeğinde bulunan bu ilçe önemli bir tarihe sahiptir. Bunun en başında Karamanoğlu'na başkentlik yapmış olması gelmektedir. Yöre genel olarak Ermenek olarak anılmaktadır. Yörede günümüze yakın olarak en kapsamlı araştırmayı gazeteci Mustafa Ertaş yapmıştır. “Tekerleğin Değmediği Yer” olarak yayınladığı ilk kitabı belli başlı birçok şeyin toplu olarak bulunduğu bir kaynaktır. Bu kitabında Ertaş Ermenek'in tarihi ile ilgili şunlara yer vermektedir: *“Ermenek'in en eski adının önce Marassa, sonra da Marospolis olduğu söyleniyor.*

M.Ö. 1180 yıllarında Ermenek Hititlerden Friglerin eline geçmiştir. Ermenek; Dağ şehri anlamına gelmektedir. Eski çağlarda İsavria yöresinde burası Germenikopolis şehri olarak bilinir. Bu ismin Romalı kumandan Germeniçus (M.S. 13-30 yılları arası) un adından geldiği açıklanmaktadır.

Ermenek'in adının İrem-nak (Cennet Bahçesi) (bağlık bahçelik anlamına gelen) isimden geldiği de kuvvetliler arasındadır. Ermenek Kalesi'nin Hititler'in sonra her gelen kavmin ek yaptığını çeşitli eserler yazmaktadır. 1015'te Alâ-addin (Alâaddin) Keykûbat Ermenek'i zaptetmiştir. Bazı Türkmen kabilelerini (Karamanoğulları) buraya yerleştirmiştir. Sonra Karaman oymağının başı Nure Sofu Ermenek'i 1246 yıllarında beyliğin merkezi yapmıştır. IV. Rüknettin Kılıç-Arslan 1256 yılında Ermenek beyliğini Karaman'a vermiştir. İşte bu tarihi birçok tarihçiler Karamanoğulları'nın istiklâllerinin başlangıcı olarak kabul etmiştir. Ermenek'te tarihi eserler en çok Karamanoğulları'na aittir.” (Ertaş, 1970; 8.)

Bilgilerden hareketle, Ermenek'in birçok kez el değiştirdiğini görmekteyiz. Tarih boyunca medeniyetlerin ve beyliğin odak noktası olan bu tarihî merkezin, medeniyetler için ne denli önemli olduğu bir kere daha görülmektedir.

“Uğurlu köyünün biraz ilerisindeki (Köristan) Başköy'ün üzerinde bulunan tarihi kalıntı Görmel, Nadire, Daran köprüleri, Çatal Badem köyünün üzerindeki tarihi harabe, Mannan Kalesi bu beldenin incelenmemiş tarihî zenginliklerle dolu olduğunu gösterir. Bu geniş beldenin tarihine ait söz ve yazı bu kadarla bitmez. Bu tarihi kalıntı ve gerçekler, bölgede Eti Türkleri'nin, Selçuklular'ın, Romalılar'ın, Osmanlılar'ın, Karamanoğulları'nın yaşadığını ve devirler geçirdiklerini anlatır.” (Ertaş, 1970; 7.)

Tarih boyunca birçok medeniyete, beyliğe, imparatorluğa ev sahipliği yapan Ermenek, yazılı kaynakların da ışığıyla, daha birçok bilgiyle gün yüzüne çıkartılmaya devam ediliyor. Ertaş bu medeniyetlerden kalan tarihi zenginliklerinin çokluğunu ve incelenmemiş olduğunu belirtmektedir. Ertaş Ermenek'teki medeniyetler ile ilgili şunları da ekler:

Ermenek'te en eski Etiler'in (Hititler) yaşadığı tarihî kalıntılardan anlaşılmaktadır, milattan önce (MÖ) IV. yüzyıllardan kaldığı bilinen Etiler'e ait mezar mağaralarının bulunuşu fikrimizi kuvvetlendirmektedir. Ermenek yöresi (Hitit) hakani ikinci Mürşit zamanında zaptedilmiştir. Gargara'daki <İkiz İn> bir dini zafer anıtıdır. Nadire'deki <Toprak Ana> bir tapınaktır. Gargara (Güneyyurt ismi bu devirde yaşayan Gargar'lardan kalmadır.

Günümüze kadar gelen mezar taşları, İkiz İn mağaraları bölgede Hititler'in yaşamış olduğunun kanıtıdır. Güneyyurt ilçesinde bulunan Gargara ismi ise Gargaralardan kalmıştır.

Bu medeniyetleri Halit Bardakçı “Bütün Yönleriyle Ermenek” kitabında şu şekilde sıralamıştır:

Tarih öncesi (Prehistorik) çağlarda Ermenek, Proto Hititler ve Akalar devrinde Ermenek, Hititler ve sonrasında Ermenek, Asurlular devrinde Ermenek, Babil devrinde Ermenek, Persler devrinde Ermenek, Helenistik çağda (İskender devrinde) Ermenek, Selevkoslar devrinde Ermenek, İlk Hristiyan devrinde Ermenek, Emevi ve Abbasi egemenliğinde Ermenek, Bizans’tan sonra Ermenek, Oğuz istilası ve Karamanoğulları devrinde Ermenek, Osmanlı egemenliğinde Ermenek. Bu sıralamaya en son Cumhuriyet döneminde Ermenek de eklenebilir. (Bardakçı, 1976; I)

Ermenek’in en önemli dönemi Karamanoğulları devrindeki dönemidir. Bu dönemde Karamanoğulları’na başkentlik yapmıştır.

İlçenin kuruluşu ilk olarak ilçenin merkezinde yer alan Maraspoli mağarasından başlamıştır. İsminin kökeninin Germetikopolis olduğu bilinmektedir. Anlamı ise “Yükseklerde yaşayan yiğit insanların ülkesi” olarak verilmektedir.

Tanzimat’ın ilanından sonra 1845 yılında yapılan yeni Vilayet teşkilatına göre Ermenek İçel sancak merkezi olur. Mut, Anamur, Silifke, Gilindire, Karataş sancağına bağlanır. 26 yıl sancak merkezi olarak hizmet verir.

1871 yılında sancak merkezi Silifke’ye aktarılır. Ayrıca bu tarihte belediye teşkilatı kurulmuştur. 1910-1915 yıllarında Konya vilayetine, 1915 tekrar İçel sancak merkezine, 1919 yılında Konya iline bağlanan Ermenek 1989 yılında Karaman’ın il olması ile Karaman’a bağlı bir ilçedir.

Ermenek’in coğrafi yapısı ise şu şekildedir:

“Ermenek ilçesi 37 enlem, 33 boylam daireleri arasındadır.” (Ertaş, 1970; 5.) Ertaş’ın belirttiği gibi ilçenin enlem ve boylam değerleri 37 enlem 33 boylamdır.

Ermenek, Güney Anadolu (Taşeli) coğrafi yapısı içinde, önceden Konya’ya bağlı iken 1989 yılında Karaman’a bağlanmış; 5000 yıldır insanların yaşadığı bir yerleşim merkezidir. Doğusunda Mut (87 km), Güneyinde Gülnar-Anamur (110 km), Batısında Alanya (320 km) Kuzeyinde Hadim-Bozkır, Karaman (Mut üzerinden: 160 km) ile sınırları vardır. Akdeniz iklimi ile İç Anadolu kara iklimi arasında bir geçiş bölgesidir. Denizden

yüksekliği Şehir içinde 1250-1300 m. olup çevresi oldukça yüksek dağ ve tepelerle çevrilidir. Ekilebilir toprakları azdır. Orman ve su bakımından zengin sayılır, KkbaŐ hayvancılık ve meyvecilik ile günlük hayata yönelik el sanatları, özel ve resmi sektörün iŐlettiđi Linyit madenlerine bağlı, iŐletmeler ve taŐımacılık halkın geçim kaynağıdır. Önceleri Sarıveliler de dhil birçok yer Ermenek'e bağlı iken günümüzde sadece Kazancı Kasabası ve Güneyyurt Kasabası ve bu kasabaların mahalleleri Ermenek'e bağlıdır.

“Dağlar kalkerlidir. Bu nedenle sular da kireç oranı yüksektir. Suların meydana getirdiği mağaralar incelemeye değer.” (Ertaş, 1970; 5.) Yörede kalker oranı fazla olması sular kireçli olmasına neden olmuştur. Bu kireçli sular tarihî mağara ve oluŐumlar meydana getirmiştir. Firan Kalesi (Ermenek Kalesi), Görmel Köprüsü (Ala Köprü), Mennan Kalesi, Maraspoli (Maraspulla) Mağarası, Sipas Camii, İki In Eti Kabartması, Ulu Camii, Karaman Bey İmaret-i, Akcomescit Camii, Tol Medrese (Musabey Medresesi) Ermenek'in en önemli tarihî ve kültürel yerleridir.

Taşeli'ni oluşturan bir başka önemli coğrafya da BaŐayla'dır. BaŐayla, Taşeli bölgesinde Ermenek'ten sonra gelen ilçedir. Eski ismi “Başköy”dr. 1989 yılında Karaman'ın il olmasından sonra birkaç köyün birleŐimi ile ilçe olup adı “BaŐayla” olarak değişmiştir. Yöre yine Ermenek gibi Yörüklerin'in bir kısmının geçiş gzerghidir. Eskiden Karaman'a, Ereğli'ye, İvriz'e gidiş yolu konumundadır ama günümüzde eski önemi kalmamıştır. BaŐayla, Halit BARDAKÇI tarafından Şu Şekilde aktarılmaktadır:

“Ermenek-Göktepe soŐesi üzerinde; Serper Köprüsü mevkiinde sağa ayrılan yolla “Kışla Köyü”nün içinden geçerek BaŐayla'ya gidilebilir. Burası; Serper'den sonra kuzey batıya doğru, gittikçe yükselen ormanlıklı ve yemyeŐil bir vadinin başında kurulmuş, Kirazlıyayla, “Lfza” ve Başköy olmak üzere birbirine iki kilometre uzakta iki köyün 7-5-1967 tarihinde birleŐtirilmesinden meydana gelmiş ve belediye kurulmuş bir kasabadır. İlçe merkezine 25 km uzaklıkta Kirazlıyayla “Lfza” 224 hane, 1072 nüfusludur. Başköy ise 215 hane, 1103 nüfuslu olup kasaba” toplam olarak: 439 hane 2175 nüfusludur. İdari ynden Kirazlıyayla, Başköy, Göztepe, Yenimahalle ve Őirindere olmak üzere beş mahalleye ayrılmıŐ durumdadır. Bu mahalleler yukarda sözü geçen Başköy vadisinin başına doğru; genellikle sağ yamaçta kümeler halinde st üste yer alan evlerden meydana gelmiş vaziyettedir...” (Bardakçı, 1976; 580)

Başyayla ilçesinin tarihi ile ilgili net bir veri bulunmamaktadır. İlçenin etrafında yer alan mağaralardaki kalıntılardan yola çıkarak tahmin edilmeye çalışılmaktadır. İlçenin kesin kuruluşu bilinmemekle birlikte insanların yaşadığı mağaralar dikkate alındığında tarihinin M.Ö.5000-6000 yıllarına dayandığı tahmin edilmektedir. Burada M.Ö. 5000-6000 yılına dayandırılrsa da başka bir kaynakta daha farklı bir zaman yer almaktadır.

1967 Yılında Kasaba olan Başyayla 1990 yılına kadar Ermenek'e bağlı bir kasaba idi. 3644 Sayılı Kanun ile 9 Mayıs 1990 tarihinde ilçe olup Karaman iline bağlanan Başyayla tarihi konum itibariyle M.Ö. 2000 yıllarına dayanan tarihi bir geçmişe sahiptir. Eldeki verilerin yetersiz olması bu devirden önceki tarihi hakkında yeterli bir bilgiye ulaşmamızı engellemektedir. Ama bölgedeki şehir kalıntılarının ilmi açıdan yeteri kadar tetkikinden sonra bölge tarihi hakkında daha derin bilgilere ulaşılabilir. Bölgede, Romalılar Bizanslılar, Selçuklular, Karamanoğulları ve Osmanlılar hüküm sürmüşlerdir.

İlçenin yakınında bulunan bugünkü adı Kirazlıyayla eski adı Lafsa olan yerin isminin tarihçesi ile yörede eskiden Roma medeniyetinin bulunduğu anlaşılmaktadır. Lafsa'nın tarihçesi şu şekilde yer almaktadır:

Romalılar Devrinde Başyayla Romalılar Taşeli'ni ele geçirdikten sonra merkezi Ermenek olan İsauria Dekapolis (on şehir) eyaletini kurarlar. Bu on şehirden birisi de Kirazlıyayla'nın eski adı olan Lauzados (Lafsa)'dır. Lauzados kelimesinin etimolojisi hakkında yeterli bilgiye sahip değiliz. Ancak kelime bize Hitit belgelerinde geçen Lawazantia şehrini hatırlatmaktadır. Nitekim Hitit kralı III. Hattuşili'nin karısı kendisini bu şehrin tanrıçası İstar'ın hizmetkârı olarak tanımlamaktadır. Bu da Hititlerin bu bölgeye gelip şehir kurabileceği ihtimalini kuvvetlendirmektedir.

Bugünkü Kirazlıyayla, eski adıyla Lafsa'nın kuzeyini çevreleyen yalçın kaya blokunun güneye; bugünkü köyün bulunduğu yamaçlara doğru uzanan sırtlarında peribacalarını andıran yüzlerce kaya ve bunların içlerine oyulmuş binlerce kaya mezarı ve barınak yer alır. İrili ufaklı bu mağaralardan çoğu insan eliyle oyulmuş olup bir kısmı kaya manastırı, bir kısmı kaya mezarı, bir kısmı da ev- barınak fonksiyonundadır. Kirazlıyayla'ya 1 km. kuzeyde yer alan bu kalıntıların Lauzados şehrine ait olduğu bir gerçektir.

Yörede Aktepe adı verilen yükselti üzerinde kaleyi andıran doğal bir yığınak mevcut olup Romalılar devrinde burada bir şato-kale mevcudiyeti ihtimal dâhilindedir. Tepe çevresine son derece hâkim durumda olup tam bir seyrangâh karakterindedir. Çevresindeki

yamaçlarda kayalara oyulmuş Roma tipi taş sandukalar, kapakları üzerinde kabaca kompoze edilmiş yatar vaziyette aslan kabartmaları Roma hâkimiyetini kolayca ortaya koyan kalıntılardır.

Kirazlıyayla ve Aktepe başta olmak üzere ilçedeki birçok yerde bulunan tarihi kalıntılardan ilçenin tarihinde Roma medeniyetinin yer aldığı anlaşılmaktadır. Bu tarihi kalıntılar Kirazlıyayla yani eski adıyla Davdas üzerindedir. Köyün kuzeyini çevreleyen kayalar mevcuttur. Bu kayalar peri bacalarını andırmaktadır. İnsan eliyle oyulan kayaların içinde barınaklar, kaya mezarları, manastırlar mevcuttur. Bu kalıntıların eski "Lauzados" şehrine ait olduğu düşünülmektedir. Kirazlıyayla'ya eskiden "Lafza" denilmesi de Lauzados kelimesinin sadeleşmiş halidir. (Bardakçı, 1976; 582)

1967 yılında Ermenek'e bağlı bir kasaba olan Başyayla 3644 Sayılı Kanun ile 9 Mayıs 1990 tarihinde Karaman'a bağlı bir ilçe olmuştur.

Başyayla'nın coğrafi yapısı şöyledir: Orta Torosların güney yamaçlarında Göksu havzasını kapsayan Taşeli platosunda yer alan ilçemizin kuzeyinde Balcılar Kasabası, doğusu ve güneyinde Ermenek, batısında ise Sarıveliler ilçeleri yer almaktadır. İlçemizin kuzeyi, kuzey batısı ve batısı birden bire yükselerek tabii bir kale görünümü veren dağ silsileleri ile çevrilidir. Dağ silsilelerinin sonunda gelen Düğünözü, Karamıklı, Çimen, İnceöz, Suluboğaz, Kışlaçayırı, Kuşu, Güllüpinar yöre halkı tarafından, Barcın yaylası göçerler (Yörük) tarafından yaylacılık faaliyetleri için kullanılır. Orta Torosların güney yamaçlarında kurulu Karaman ilinin güney kesiminde yer alan Başyayla İlçesi Karaman iline karayolu ile 180 km uzaklıktadır. Toplam 102.130 dekar alana sahiptir. İlçenin en yüksek kesimi Merkez- Barcın Yaylası arasındaki karayolu güzergâhının da geçtiği 1600 metre rakımındaki Keven olarak adlandırılan dağlık bölgesidir. Kışla köyünün de kurulu olduğu ilçenin güneyindeki vadide rakım 1000 metre civarındadır. Serper Köprüsünde rakım 800 metreye kadar düşmektedir. Yeni Mahalle ve Göztepe Mahallesi şu an Başyayla'ya bağlı olan mahallelerdir.

Bu çalışmada birinci bölümde; Yörüklük Folklorü ve Sarıveliler üst başlığı işlenmektedir. Bu başlıkta geçmişten günümüze Yörüklük tanımlar, Yörük kimdir ve Yörüklük tarihi, çalışmanın yapıldığı bölgenin göçer, yarı göçer ve yerleşik hikâyesi, Sarıveliler'in isminin kökeni, tarihi, Sarıveliler'deki Yörüklerin isimleri ve Sarıveliler'in Yörüklükle ilişkisi, günümüzde Sarıveliler'in durumu ele alınmıştır.

İkinci bölümde; Sarıveliler’de halk edebiyatı üst başlığı işlenir. Bu başlıkta yöresel halk şairlerinden Aşık İbrahim’den bir şiir, Aşık Cemalî’den iki şiir, kaynak kişilerden alınan ağıtlar ve maniler, son seçilen Barçın Yaylası güzelinin hikâyesinin yer aldığı halk hikâyesi, insan ve hayvan masalları ve Gelin taşı efsanesi ele alınmıştır. Bunlar genelde yerleşik kültürün halk edebiyatı ürünleridir.

Üçüncü bölümde; Sarıveliler’de halk inançları, adetleri ve halk ilimleri üst başlığı işlenir. Bu başlıkta nazar inancı, kendi döneminde önemli bir ermiş olan ve günümüzde adı dahi hatırlanmayan Aksakal Ümm-i Sinan ve yok alan türbesinin alanı, Yeşil Direk Mağarası inancı, Büyülü Dede ve türbesi, Taşeli’nde halkın birbirine karşı durumları ve düşünceleri, sağaltım şifa başlığı altında halk hekimliği ve halk baytarlığı ele alınmıştır.

Dördüncü bölümde; Sarıveliler’de halk ekonomisi, el sanatları, giyim kuşam süslenme üst başlığı işlenmektedir. Bu başlıkta halk ekonomisinde arıcılık ve tarım, el sanatlarında dokuma ve dokunarak üretilenler, giyim, kuşam, süslenmede Sarıveliler ve çevresindeki yerleşiklerin kullandığı yöresel kıyafetler ele alınmıştır.

Beşinci bölümde; Sarıveliler’de halk eğlenceleri, geçiş törenleri ve festivaller üst başlığı işlenir. Bu başlıkta halk eğlenceleri başlığında Göçer ve yerleşik yetişkin ve çocukların oynadıkları oyunlar, genelde yerleşiklerdeki geçiş törenlerinin ele alındığı başlıkta doğum, sünnet, okula başlama, askere gönderme, düğün ve ölüm konuları, festivaller başlığında I. Geleneksel Sarıveliler Karac’oğlan ve Yayla Şenliği başlığında Karacaoğlan kimdir, neden ilçe ile anılmaktadır, Karacaoğlan isminin ilçeye neler kazandırdığı ele alınmıştır.

Altıncı bölümde; Sarıveliler’de yemek kültürü üst başlığı işlenir. Bu başlıkta mutfakta kullanılan araç gereçler, geleneksel yerleşik ve göçer yemekleri ve geleneksel gıda saklama yöntemleri ele alınmıştır.

Sonuç bölümünde tüm çalışmanın sonucunda asıl anlatılmak istenenler, bundan önceki çalışmalarda görülen eksiklikler, bu çalışmanın hangi eksiklikleri giderdiği ve bundan sonraki çalışmaların hangi yönlerde daha etkili olacağı ele alınmıştır.

Sözlük bölümünde; çalışmada gerek kaynak kişilerde gerekse halk edebiyatı ürünlerinde kullanılan yöresel kelimeler yer almaktadır.

Kaynakça bölümünde çalışmada yararlanılan yazılı, elektronik ve sözlü kaynakların alfabetik sıralamaları yer almaktadır.

Haritalar ve bölümünde; çalışmada adı geçen yerlerin haritalar üzerinde gösterilmiş halleri yer almaktadır.

Ek fotoğraflar bölümünde çalışmada çekilen fotoğraflardan bir kısmı yer almaktadır. Fotoğraf dizini bölümünde; çalışmada kullanılan tüm fotoğrafların açıklamaları yer almaktadır.



1. BÖLÜM

1. YÖRÜKLÜK FOLKLORU VE SARIVELİLER

1.1. Yörüklük Tanımı ve Tarihi

1.1.1. Yörüklük Tanımı

Yörüklüğün sözlü ve yazılı kaynaklarda pek çok tanımı mevcuttur. Yazılı kaynaklarda Yörük ve Yörüklükle ilgili tanımları şöyle sıralayabiliriz Büyük Türkçe Sözlükte;

Yörük, -ğü öz. is.: Hayvancılıkla geçinen, Toroslarda yaşayan göçebe Türk oymağı. (TDK, 1998: 2468) Yörük bkz Yürük s. 1. Çok ve çabuk yürüyen, iyi yol alan, hızlı giden. 2. is. tar. Osmanlı imparatorluğunda otuzar kişilik ocaklar olarak Rumeli'ye yerleştirilen ve savaş zamanlarında geri hizmetlerde çalıştırılan tımarlı asker. 3. Göçebe: (TDK, 1998: 2484)

Olarak tanımlanmıştır. Bu tanımlar hayvancılık, göçerlik ve yürümek manasında yoğunlaşmaktadır. Bilim insanı Mehmet Eröz'de bu tanıma benzer bir şekilde;

Yörük: (Yürümek) fiilinden yapılmı, Anadolu'ya gelip Yurt tutan göçebe Oğuz boylarını (Türkmenleri) ifade eden bir kelimedir. (Eröz, 1991; 20)

Diyerek Yörükler'in soy bağı ve kökenini de tanımlamanın içine katmıştır. Buna karşın Faruk Sümer'in soy bağı anlamak için Yörük'ün kullanılmayacağını belirtmiştir söz konusu bilgiyi Mehmet Said Doğan şöyle belirtmiştir;

Yörük sözünün kesinlikle bir kavim, ulus (il) veya bir kabilenin adı olmadığını belirtmiştir. Kelimenin yapısında da işaret edildiği gibi, şimdi göçebe kelimesiyle anladığımız hayat tarzının kastedildiğini kaydetmiştir. (Doğan, 2004; 16)

İfadeleri ile Yörüklüğün bir hayat tarzı olduğunu, ayrı bir ulus, kavim gibi kavramları içermediğini belirtmiştir. Yörüklük ansiklopedide;

Büyük Larousse'de ise Yörük, Orta, Güney ve Batı Anadolu ile Rumeli'de konargöçer yaşamı sürdüren, Türkmen boylarından olan kimselere 14. Yüzyılın sonlarından itibaren verilen bir ad olarak kaydedilmektedir (Larousse, c:24). (Doğan, 2004; 16)

Bu tanımda ise Yörük kelimesinin kökeni ve Yörüklerin yayılış sahası hakkında kısa bir bilgiye yer verilmiştir. Mehmet Sait Doğan ve Cihangir Doğan ortak olarak ele aldıkları “Tarihsel Gelişim Sürecinde Yörükler” isimli makalelerinde ise Yörükleri şöyle tanımlamışlardır;

Yörükler yazın yaylalarda, serin otlaklarda ve kışın kışlaklarda, daha sıcak ovalarda hayvancılıkla uğraşan, büyüklü küçüklü gruplar halinde yaşayan, konargöçer Türklerdir. (Doğan, 2004; 18)

Yörüklerin belli bir yerde bağlı kalmadıklarını gruplar halinde yazın yaylalara, kışın sahillere göç ederek yaşamlarını sürdürdüklerini ele almışlardır. Yine aynı makalede Yörükler 'in isimlerinin nereden geldiği şöyle belirtilmiştir;

Yörükler 'in kök bir Türkmen kabile veya aşiret adlarından çok davarlarının (keçi), koyunlarının renklerini, aşiret başkanlarının adlarını taşımalarıdır. Sarıgeçili, Tekeli, Saçıkartalı, Şihli, Akkoyunlu, Hacılı, Karaisalı, Hayta, Honam, Boynuinceli gibi. (Doğan, 2004; 18)

Şeklindeki ifade de Yörüklerin besledikleri hayvanlardan, başlarında yer alan büyüklerden esinlenerek adlandırıldıkları belirtilmiştir. Burada hayvanlarının Yörüklerin hayatlarındaki önemine de ayrıca yer verilmiştir.

Yazılı kaynaklarda verilen tanımlar birbirlerine benzer ifadeler içermektedir. Yörük kelimesinin kökeninin Yörüklerin yaşam tarzlarından geldiğini, belirli bir yerde konaklamak yerine yazın yaylalara, kışın kışlaklara çeşitli sebeplerle göç ederek yaşam sürdürdükleri belirtilmiştir.

Yazılı kaynaklardan sonra bu hayatı yaşayan göçerler, yarı göçerler ve geçmişte büyüklerinin bu hayatı yaşadığı yerleşik Yörüklere Yörük kelimesinin anlamı ve nereden geldiği sorulmuştur. Sözlü kaynakların cevapları ise şu şekildedir;

Kaynak kişilerden İbrahim Gök ve Musa Gök “Yörük kimdir?” sorusu yöneltildiğinde; “*Yörük; göçer hayat tarzı benimseyen kitledir.*” cevabını vererek hayatlarını göçerlik üzerine kuran kişilere Yörük denildiğini belirtmişlerdir. Diğer Yörüklük tanımlarından farklı olarak Pervin Savran Çoban daha eleştirel bir tanım yapmış, Yörüklüğü farklı bir bakış açısı ile tanımlamıştır. Kendisine yöneltilen “Yörük kimdir?” sorusuna şöyle cevap vermektedir;

“Yörük emek verendir. Yörük sürekli hareket edendir. Yörük her şeyi uğraşarak, emek vererek, yüreğini koyarak yapıp yaşayandır.” Günümüzde yaşamadan Yörük olduğunu söyleyenleri ise şu şekilde eleştirir; *“İsimle, tabelayla, yazıyla, ben de Yörüğüm demekle Yörük olunmaz. Yörüğün anlamı başka bir şeydir, tarifi imkânsızdır. Hareket eden, yürüyen, emek koyan, insan olana Yörük denir.”* (KK40)

Pervin Savran Çoban bu tanımla Yörük’üm demekle Yörük olunmayacağını o hayatın bilfiil yaşanması, zorluklara göğüs gerilmesi gerektiğini, bir yerlere Yörüklükle ilgili isimler koyarak ya da gösterişler yaparak Yörük olunmayacağını, asıl Yörüklerin göçer ve emekçil olduklarını belirtmiştir.

Yazılı ve sözlü kaynaklardan alınan farklı farklı tanımların genel olarak kabul edileni Yörüklerin göçer bir yaşam sürmelerinden dolayı Yörük olarak tanımlanmalarıdır. “Yürü-” fiilinden yola çıkarak meydana gelen yürük kelimesi “yürüyen, hareket eden” anlamında kullanılmaktadır.

1.1.2. Yörüklük Tarihi

Türkler, Orta Asya’dan beri yaşamlarını göçer hale sürdürmektedirler. Orta Asya’da yayla ve su sıkıntısı başlayınca göçe başladılar. Bir süre sonra Anadolu’ya giriş yapan Türkler Anadolu’nun çeşitli yerlerinde göçer faaliyetlere devam etmiştir. Bazı sıkıntılar yüzünden Yörükler yerleşik hayata geçmeye başlamıştır. Bu sıkıntılardan en başta geleni dönemin egemen devletleri -özellikle de Osmanlı Devleti- Yörükleri yerleşikliğe zorlamış ve savaş zamanlarında geri hizmette tımar olarak kullanmışlardır. Diğer bir sıkıntı Yörüklerin birbirleri arasında yaşanan aşiret kavgaları sebebiyle aşiretlerden birinin başka yere göçmesi ve burada yapamayıp yerleşik hayata geçmesidir. Ama en önemli sıkıntı günümüze kadar da yansımış olan şehir hayatının konforunun çekici gelmesidir. Genç nüfus artık bu hayattan sıkılmış ve yerleşik hayata geçmek istemiştir. Bu yüzden birçok aşiret artık tamamen yerleşmiştir. Sadece Sarıkeçili Yörükleri’nin bir kısmı ananevi tarzda göçer hayatını sürdürmektedir ama Sarıkeçililer’de de yerleşik hayata geçişler başlamıştır.

Yörüklerin kökeni Oğuzlar’dan gelmektedir. Cahit Gelekçi Oğuzlar ve Oğuzca ile ilgili ilk bilgilerin bize Kaşgarlı Mahmud tarafından verildiğini belirtmiştir. (Gelekçi, 2005)

24 boydan oluşan Oğuzlar Bozoklar ve Üçoklar olarak iki ayrı kola ayrılmaktadır. Tablosu aşağıda yer almaktadır:



3

İslamiyetin kabulünden sonra Oğuz ve Türkmen kavramları karıştırılmış ve sıklıkla birbirinin yerine kullanılmıştır. Cahit Gelekçi bu duruma makalesinde şu şekilde yer vermiştir;

“Oğuzların İslamiyeti kabulünden sonraki durumları ve Türkmenler hakkında çeşitli fikirler ileri sürülmüştür. Oğuzlardan Müslümanlığı kabul eden gruplara onları gayri Müslim kardeşlerinden ayırt etmek için, Maverünnehir Müslümanlarınca Türkmen denildiğini ifade eder. Sümer, özellikle Türkmen adının kullanılmasının nedeninin ise, Orta Asya’da ilk defa Müslümanlığı kabul eden ilk Türk kavmi Balasagun ile Mirki arasında yaşayan Türkmenlerdir. Bundan dolayı o dönemden sonraki zamanlarda Türkmen adının Maverünnehir Müslümanları arasında “Müslüman Türk” anlamında kullanılmaya başlandığı görülmektedir.” (Gelekçi, 2005; 2)

Burada belirtildiği gibi Müslüman Türkler ile Müslüman olmayan Türkleri ayırt etmek için Müslüman Türklere “Türkmen” denilmiştir. Müslüman olmayan Türklere ise Oğuz denilmeye devam edilmiştir. Gelekçi’nin makalesinde Türkmen kelimesinin izahı üzerine şunlara da yer vermiştir:

“Türkmen kelimesinin ilk izahına ise XI. Yüzyılda Kâşgarlı Mahmud’un büyük lügatında rastlanmaktadır. Son dönem Türk bilginlerinden Hüseyin Hüsameddin’e göre Türkmen adındaki “men” Türkçe büyüklük eki olup, Türkmen “büyük Türk” anlamına gelmekte, Necip Asım’a göre ise Türkmen kelimesi, Türk ile adam manasına gelen man’dan meydana gelmiştir ve “Türk eri” tabirinin tercümesidir. Türk tarihi ile ilgilenen yabancı Türkologlardan Türkmen kelimesinin anlamı üzerinde ilk bilimsel çalışmaları yapanlardan

³ <http://www.webhatti.com/konu/24-oguz-boylari-tablosu-oguz-boylari-tablosu.820320/>

Vambery'e göre ise Türkmen kelimesi Türk ile men'den oluşturmuştur ve "Türklük, Türkler" anlamına gelmektedir. J. Deny'de Türk dili grameri adlı eserinde Türkçe'deki -men, -man ekinin kocaman, karaman, şişman vb sözlerde görüldüğü gibi birleştiği kelimeye mübalağa, fazlalık, büyüklük, üstünlük manası verdiği, bu vesileyle de Türk ve -men'den oluşan Türkmen kelimesinin "koyu Türk, halis kan Türk" anlamına geldiği görüşünü ileri sürmektedir. Günümüzde de, Türkmen kelimesinin sonundaki men'in Türkçe mübalağa eki olduğu (kocaman, azman, değirmen ilh...) söylenerek bu adın Öz-türk anlamına geldiği üzerinde durulmaktadır." (Gelekçi, 2005; 1)

Türkmen kelimesi "Müslüman Türk" anlamına gelmesinin yanında Büyük Türk, Türk eri, Türklük, Türkler, koyu Türk, halis kan Türk, Öztürk anlamlarına da gelmektedir. Günümüzde de hala Türkmen ve Yörük kavramları karıştırılmaktadır. Bu kavramları ayırt etmek için göçer kesime Yörük, yerleşik kesime Türkmen denilmektedir. Fakat göçerliği bırakıp yerleşik hayatı benimseyenlerde kendilerini Yörük olarak nitelendirmektedir.

Göçerlik artık neredeyse bitme noktasına gelmiştir. Ya yerleşik hayat ya da yarı göçebe hayat tarzı benimsenmektedir. Yarı göçebeliğin sebepleri ise göçerlikten ziyade yazın sıcak yerlerden serin yerlere gitmektir. Genelde sahil bölgelerinden yaylalara gidilip yaz süresi boyunca orada kalınıp kışın sahildeki evlerine geri dönülmektedir.

Göçerlerde de gençlerin artık bu hayatı istemeyip yerleşmek istemeleri dışında devlet tarafından yerleşik hayata geçirilmeleri için projeler yürütülmektedir. Karaman'ın Kisecik Köyü'ne ahır ve evler yapıp kira öder gibi taksitlere bölüp göçerleri o evlere yerleştirmek istemektedirler. Bu proje için evlerin temelleri atılıp çalışmalara başlanmıştır. (KK 31)

"Artık konargöçerlik kavramı içeriğini değiştirerek yazın yaylaya çıkmak şekline gelmiştir. Konar-göçer kültürü dokunan kilimlerde ve yaylak ve kışlak yerlerine iskân olan aşiretlerin yaşlıların anlatımlarıyla sözlü kültür yoluyla yaşama savaşı vermektedir. Fiziki olarak neredeyse sona ermiş olan konar-göçerlik bugün de yaşamakta olduğumuz süreçte hayat algımız içinde var olmaktadır." (Erdal, 2008; 11)

Anamur'da ve Gazipaşa'da yerleşik hayata geçen Yörükler yazın okullar tatil olduğunda Konya-Taşkent-Ermenek güzergâhında yer alan Yörük Yaylası'na gelip okullar açılana kadar burada yaşarlar. Tamamen yerleşik hayatı benimseyen Uğurlu Köyü'nde ise kilim, sofra bezi gibi ev eşyalarından kışlık yiyecek hazırlıklarına kadar hala birtakım gelenekleri yaşatmaktadır.

1.2. Yörenin göçer ve yerleşik hikayesi

Başdere yöresini Barçın Yaylası'na gitmek için geçiş güzergâhı olarak kullanan Yörüklerden Sarı Veli isimli Yörük beyinin yerleşik hayata geçmesiyle bir grup Yörük artık Başdere bölgesinde kalmışlardır. Bir kısım Yörükler hala göçer hayat sürerken büyük bir kısmı artık başta Başdere olmak üzere Taşeli bölgesine tamamen yerleşmişlerdir. Yörenin tamamı yerleşik Yörüklerden oluşmaktadır.

Bu yöredeki boyları Yusuf Halaçoğlu “Anadolu’da Aşiretler, Cemaatler, Oymaklar (1453-1650)” isimli kitabında şu şekilde yer vermiştir:

Tablo 1.1. Yöredeki boyları Yusuf Halaçoğlu “Anadolu’da Aşiretler, Cemaatler, Oymaklar (1453-1650)”

Âdiller Cemaati (Halaçoğlu, 2009; 16)	İçel Yörükleri	İçel S-Ermenek Kaz.
Avcı Selürler Cemaati Avcı Selürler Cemaati (Halaçoğlu, 2009; 172)	İçel Yörükleri İçel Yörükleri	İçel S- Mud Kaz. İçel S-Ermenek Kaz.
Bahşiş Cemaati Bahşiş Yörükleri Cemaati Bahşiş Yörükleri Cemaati (Halaçoğlu, 2009; 220)	İçel Yörükleri İçel Yörükleri İçel Yörükleri	İçel S. İçel S- Anamur Kaz. Karaman V.-Aladağ Kaz.
Bıçakçılar Yörükleri Cemaati Bıçakçılı Bozkırlu Yörüğü Cemaati Bıçakçıyan Cemaati Bıçakçıyan Yörükleri Cemaati Bıçakçıyan Yörükleri Cemaati Bıçakçıyan Yörükleri Cemaati (n. diğer eşen) (Halaçoğlu, 2009; 350)	İçel Yörükleri İçel Yörükleri İçel Yörükleri İçel Yörükleri İçel Yörükleri İçel Yörükleri	İçel S.-Silifke Nah. İçel S.-Silifke Nah. İçel S-Ermenek Kaz. İçel S.-Silifke Nah. İçel S.-Silifke Nah. İçel S- Mud Kaz.
Bozdoğan Yörükleri Cemaati Bozdoğan Yörükleri Cemaati Bozdoğan Yörükleri Cemaati Bozdoğan Yörükleri Cemaati/Perakende Bozdoğanlı Cemaati (Halaçoğlu, 2009; 385)	İçel Yörükleri İçel Yörükleri İçel Yörükleri İçel Yörükleri İçel Yörükleri	İçel S.-Silifke Kaz. İçel S.-Silifke Kaz. İçel S.-Gülner Kaz. İçel S.-Silifke Kaz. İçel S.-Silifke Nah.

Tablo 1.1. Yöredeki boyları Yusuf Halaçoğlu “Anadolu’da Aşiretler, Cemaatler, Oymaklar (1453-1650)” (devamı)

Bozkır Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Ermenek Kaz.
Bozkır Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Ermenek Kaz.
Bozkır Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Ermenek Kaz.
Bozkır Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Ermenek Kaz.
(Halaçoğlu, 2009; 385)		
Burhanlı Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Gülner Kaz.
Burhanlı Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Mud Kaz.
Burhanlı Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Ermenek Kaz.
Burhanlı Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Ermenek Kaz.
Burhanlı Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Ermenek Kaz.
(Halaçoğlu, 2009; 419)		
Cabbar ve Biser (Perâkende) Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Silifke Kaz.
Cabbar ve Biser (Perâkende) Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Gülner Kaz.
Cabbar ve Biser (Perâkende) Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Gülner Kaz.
Cabbar ve Biser (Perâkende) Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Gülner Kaz.
Cabbar ve Biser Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Gülner Kaz.
Cabbar ve Biser Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Gülner Kaz.
Cabbar ve Biser Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Gülner Kaz.
Cabbar ve Biser Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Gülner Kaz.
(Halaçoğlu, 2009; 432)		
Deliler Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S (Uğurlu k)
Deliler Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Karataş Kaz.
(Halaçoğlu, 2009; 614)		
Ermenek Yörükleri Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.
(Halaçoğlu, 2009; 796)		
Fehdan Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Karataş Kaz.
Fehdan Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Karataş Kaz.
Fehdan Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Karataş Kaz.
Fehdan Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Karataş Kaz.
Fehdan Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Karataş Kaz.
Fehdan Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Karataş Kaz.
Fehdan Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Karataş Kaz.
Fehdan Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Karataş Kaz.
(Halaçoğlu, 2009; 862)		

Tablo 1.1. Yöredeki boyları Yusuf Halaçoğlu “Anadolu’da Aşiretler, Cemaatler, Oymaklar (1453-1650)” (devamı)

Gerce Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Karataş Kaz.
Gerce Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Karataş Kaz.
Gerce Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Karataş Kaz.
Gerce Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Karataş Kaz.
(Halaçoğlu, 2009; 881)		
Göynüklü Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Silifke Kaz.
Göynüklü Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Ermenek Kaz.
Göynüklü Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Silifke Kaz.
Göynüklü Cemaati (Perakende)	İçel Yörükleri	İçel S.-Silifke Kaz.
(Halaçoğlu, 2009; 916)		
Hacı Alaeddin Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.
Hacı Alaeddin Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Ermenek Kaz.
Hacı Alaeddin Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Gülнар Kaz.
Hacı Alaeddin Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Gülнар Kaz.
Hacı Alaeddin Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Gülнар Kaz.
(Halaçoğlu, 2009; 941)		
Hoca Yunuslu Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S- Mud Kaz.
Hoca Yunuslu Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Silifke Kaz.
Hoca Yunuslu Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Ermenek Kaz.
(Halaçoğlu, 2009; 1060)		
İshaklu Cemaati (Perakende)	İçel Yörükleri	İçel S.-Gülнар Kaz.
İshaklu Cemaati (Perakende)	İçel Yörükleri	İçel S.-Gülнар Kaz.
İshaklu Cemaati (Perakende)	İçel Yörükleri	İçel S.-Ermenek Kaz.
(Halaçoğlu, 2009; 1143)		
Kızıl Alilü Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.
Kızıl Alilü Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.
(Halaçoğlu, 2009; 1452)		
Köseler Cemaati (Köselü)	İçel Yörükleri	İçel S.-Karataş Kaz.
Köseler Cemaati (Köselü)	İçel Yörükleri	İçel S.-Karataş Kaz.
Köseler Cemaati (Köselü)	İçel Yörükleri	İçel S.-Ermenek Kaz.
(Halaçoğlu, 2009; 1519)		
Köseler Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Karataş Kaz.
Köseler Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Ermenek Kaz.
(Halaçoğlu, 2009; 1520)		

Tablo 1.1. Yöredeki boyları Yusuf Halaçoğlu “Anadolu’da Aşiretler, Cemaatler, Oymaklar (1453-1650)” (devamı)

Kurgucak Cemaati (Halaçoğlu, 2009; 1548)	İçel Yörükleri	İçel S.-Ermenek Kaz.
Küçük Aşıklar Cemaati (Halaçoğlu, 2009; 1565)	İçel Yörükleri	İçel S.-Ermenek Kaz.
Oğuz Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S- Mud Kaz.
Oğuz Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Ermenek Kaz.
Oğuz Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S- Mud Kaz.
Oğuz Cemaati (Halaçoğlu, 2009; 1780)	İçel Yörükleri	İçel S.-Anamur Kaz.
Oğuzhanlı Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Gülner Kaz.
Oğuzhanlı Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Gülner Kaz.
Oğuzhanlı Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Gülner Kaz.
Oğuzhanlı Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Gülner Kaz.
Oğuzhanlı Cemaati	İçel Yörükleri	İçel S.-Gülner Kaz.
Oğuzhanlı Cemaati (Halaçoğlu, 2009; 1781)	İçel Yörükleri	İçel S.-Gülner Kaz.
Silindi Cemaati (Halaçoğlu, 2009; 2038)	İçel Yörükleri (Ermenek Yörükleri)	İçel S.

Burada İçel Yörükleri'nin buldukları yerler genelde İçel, Gülner, Mut, Ermenek, Karataş'tır. Bu güzergâhta yer alan Yörükler zamanla buralarda tamamen yerleşmiş ya da yarı göçerliği yaşam tarzı haline getirmiştir.

1.3. Sarıveliler tarihi ve Yörüklükle ilişkisi

Sarıveliler Karaman'ın bir ilçesidir. 1967 yılında Turcalar ve Küçükkarapınar köyleri birleşip kasaba olmuştur. 1989 yılında Karaman'ın il olmasından kısa bir süre sonra 1990 yılında resmen ilçe olmuştur. Tahminler ilçenin Romalılar döneminde kurulmuş olabileceği yönündedir. ⁴ Günümüze gelene kadar birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. İsmi tarihesi ile ilgili ilçede bilinen genel anlatı “Sarı Veli” adında bir Yörük oba beyinin ilçeye gelip yerleşmesi sonucu buranın adının “Sarıveliler” olarak kalmış olmasıdır. Bir rivayete göre “Sarı Veli” isimli bu oba beyi Karacaoğlan'ın babasıdır. Kaynak kişi

⁴ Bu bilgiler 05.12.2017 Salı 22.30'da <https://www.turcebilgi.com/sar%C4%B1veliler> adresinden alınmıştır.

Anakadın Erdem kendi evinin şu an bulunduğu yerin “Sarı Veli”nin ilk yerleştiği yer yani ilçenin kurulduğu yer olduğunu belirtmektedir. (KK10) Bununla ilgili Ali Yılmaz şunları belirtmiştir;

Sarıveliler’in adı önceleri Başdere iken daha sonraları Sarıveliler olarak anılmaya başlanmıştır. Bizim ulaşabildiğimiz Sarıveliler adıyla en eski kayıt 1840’larda hazırlanmış olan Temettuat defterindedir. Ancak bugün bile Başdere adı vadinin tamamına verilen bir isimdir. Belediye olmadan önceki durumla en az altı köyü (Sarıveliler, Küçükkarapınar, Turcalar, Ortaköy, Mençek, Adiller) içine alır. Sarıveliler, 1518 tarihli tapu-tahrir defterinde mevcut olan isimler incelendiği zaman ilginç bir durum ortaya çıkmaktadır. Buna göre 14 tane veli isimli şahıs kaydedilmiştir. Bundan daha da ilginç bu şahıslardan birinin adı Salih oğlu Sarıveli’dir.

Sarıveliler, ilk olarak Başdere adıyla bilinen vadiye yerleşen Türkmen oymakları tarafından kurulmuştur.1344/h.745 tarihli Karaman Bey’in torunu Mahmut Bey’in oğlu Musa Bey’in Ermenek’te inşa ettirdiği Tol Medrese (Musa Bey Medresesi)’nin vakıf kayıtlarından köyün 1300’lü yıllarda mevcut olduğu anlaşılmaktadır. Sarıveliler’in ekinlik arazisi içinde erken Bizans dönemine ait Tepe yerleşim yeri bulunmakta ancak bugünkü Sarıveliler’in kuruluşu ve yerleşmesiyle alakası bulunmamaktadır. Nitekim Sarıveliler’in şehir yerleşim alanı içerisinde bugüne kadar Türk yerleşmesi öncesi bir yapıya rastlanmamıştır. Bu da Sarıveliler’in ilk olarak Türkmen unsurlar tarafından kurulduğunu göstermektedir.⁵

Ali Yılmaz burada Veli isimli 14 kişinin olduğu bunlardan birinin de Salih oğlu Sarı Veli olmasından dolayı Sarıveliler dendiğini ayrıca yörenin 1300’lü yıllarda da bulunduğunu yani yedi yüzyıldan fazla bir geçmişi olduğunu belirtmiştir. Sarıveliler’in ilk zamanlar Başdere olarak anıldığını da ifade etmiştir. Yörenin cuma günleri kurulan meşhur pazarına da “Başdere Pazarı” denilmesinin sebebi bu yüzdendir.

İlçenin Yörüklükle ilişkisi kurulduğu andan itibaren başlamaktadır. İlçede bulunan halkın büyük bir bölümü yerleşik hayata geçmiş Yörüklerden meydana gelmektedir. İlçeye bağlı Barcın yaylası başta olmak üzere ilçe hala başta son göçer Sarıkeçili Yörükleri olmak üzere Yörüklere ev sahipliği yapmaktadır. Sahile inişlerinde de Yörüklerin geçiş güzergahındadır.

⁵ http://www.sariveliler.bel.tr/kent_rehberi-1-sarivelilerin-tarihcesi.aspx isimli internet sitesinden 14 Nisan 2018’de alınmıştır.

Yörede Yörüklerin eskiden beri yoğunlukla bulunduğu yer Barcın Yaylası'dır. Taşeli'nin gözde pazarlarından biri olan Yörük Pazarı bu bölgededir. Yörede göçer, yarı göçer ve yerleşik olmak üzere üç türlü Yörüklük geleneği sürdürülmektedir. Göçerliğin son temsilcisi Sarıkeçililer yazın Sarıveliler'in yaylalarında kışın ise sahillerde yaşam sürmektedirler. Yerleşik bir evleri olmayıp çadırda konaklamaktadırlar.

Yarı göçer olan Keşefli, Gerce Bahşiş, Karalar Bahşiş Yörükleri ise kışın köylerinde yerleşik düzende yaşarken yazın mağaralarda, geçici derme çatma evlerde ya da çeşitli malzemeler kullanılarak yapılan çadırlarda yaşam sürmektedirler. Derleme çalışmalarında rastlanmamasına rağmen bölgede Honamlı Yörüklerinin de yer aldığı söylenmektedir.

Yerleşik hayatı benimseyenler ise daha önceden göçer hayat sürerken çeşitli sebeplerle yerleşik hayata geçip göçer geleneğini tamamen terk etmişlerdir. Küçük bir kesim ise sadece yazın sıcaklardan kaçmak ya da hayvancılıkla uğraşanlar için hayvanların özgürce yayılması için birkaç aylık yaylalara çıkmaktadırlar.

Sarıkeçili Yörükleri:

Göçerliğin son temsilcisidirler. Kısa bir süre önce hala geleneksel şekilde develer ile göçüp, kara çadırlarında yaşarlarken günümüzde develer ile göç nerdeyse bitmek üzeredir.

Sarıkeçili aşiretinin ismi ile ilgili bilinen rivayet şöyledir:

Bir aşiret ağasının iki oğlu vardır. Ölmeden önce keçilerini ikiye böler. Sarı olan keçilerini bir oğluna kara olan keçilerini de diğer oğluna verir. Bu iki kardeş kavga edince kara keçilerin sahibi olan aile yani Karakeçililer Ege taraflarına, sarı keçilerin sahibi olan aile yani Sarıkeçililer Toroslar tarafına gitmişlerdir. Bir kısmı göçerliği devam ettirmiş, bir kısmı da yerleşik hayata geçmiştir. Kökleri ise Oğuzlar'ın Kayı boyuna dayanmaktadır. (KK 40)

Göçerliğin son temsilcisi olan Sarıkeçililer'in birtakım sorunları yer almaktadır. Bunlardan en önemlisi eğitim yani okul sorunudur. Okul dönemi Yörüklerin göç dönemleri ile çakıştığı için geçmişten beri eğitim sıkıntısı çekilmektedir. Kaynak kişi Hüseyin Çelik durumu şu şekilde aktarmaktadır:

“Okul sorunu çoh büyük bizim. Neden derseñiz şu anda biz zate yoldayız. Bizim aşşa enişimiz onuncu, on birinci ayı buluyor. O zamana da okullar açılmış oluyor zaten çocuklar

geç başlıyor. Baharın da nisanın başlarında göçüyoruz. Yine haziranda kapanıyor okullar bildiğiniz gibi. Erkenden çıkarmak zorunda galıyoruz okullardan.” (KK 28)

Okullar bilindiği üzere eylülde açılıp haziranda kapanmaktadır. Yörükler ise nisan gibi göçe başlayıp kasıma doğru tekrar kışlıklara dönmektedir. Göç dönemlerinden dolayı çocuklar da okullardan bir hayli geri kalmaktadır. Hatta Yörüklerde hala okuma yazma bilmeyenler mevcuttur.

Keşefli Yörükleri:

Keşefli Yörükleri Taşeli’ndeki diğer Yörük grubudur. Yarı göçer hayat sürdürmektedirler. Hayvancılığın yanında tarım ile de uğraşmaktadırlar.

Bahşiş Yörükleri:

Toroslar’da yaşayan Bahşişler Gerce Bahşiş ve Karalar Bahşiş olarak ikiye ayrılmaktadır. Bu adlandırma Bahşişler’in yaşadığı köylerden gelmektedir. Gerce köyünde yaşayan Bahşişlere Gerce Bahşiş Yörükleri, Karalar köyünde yaşayan Bahşişlere Karalar Bahşiş Yörükleri denilmektedir.

Honamlı Yörükleri:

Honamlı Yörüklerinin isminin nereden geldiğini kaynak kişi Pervin Savran Çoban şöyle anlatmaktadır:

Güreş önceden Yörüklerin tek eğlenceleridir. Göç esnasında gruplar halinde güreş tutulmaktadır. Güreş yapılırken “Honam” yani “Nam alanlar, unvan alanlar” bulunmaktadır. Honamlı Yörüklerinin ismi buradan gelmektedir. (KK 40)

Barcın Yaylası

Barcın Yaylası Karaman’ın Sarıveliler ilçesine bağlı bir yayladır. Yayla çevredeki yerlere gitmek için geçiş güzergâhı konumundadır. Mut, Ermenek, Sarıveliler ve Gevne, Alanya, Taşkent yolları bu yayladan geçmektedir. Bu yayladan başta Sarıveliler olmak üzere Taşkent, Anamur, Gülnar, Gazipaşa, Mut, Alanya ilçeleri ile bunlara bağlı köy ve kasabalar yararlanmaktadır. (Tapur, 2008; 34) “Yayla, Barcın adıyla anılan 26 küçük yayla yerleşmesinden oluşur.” (Tapur, 2008; 35)

Yaylada bilinen en eski yöntemler ile hayvancılık ve tarım yapılmaktadır. Bunun yanı sıra birkaç aylığına yaz sıcaklarından kurtulmak için gelenler de bulunmaktadır. (Tapur 2008; 36) Yaylanın coğrafi özelliklerini Tahsin Tapur şöyle belirtmektedir;

Barcın ve çevresinde dağlık sahalar; Belpınarı tepe, Turanşa dağı, Mentüş dağı, Toprak tepe, Çukuryurt tepe, Alıç tepe, Kanlieğrik tepe, Çambaşı tepe, Bozdağ, Kartal tepe gibi dağlar önemli yükseltileri oluşturmaktadır. Bu dağlar arasında da dolin ve uvalaların oluşturduğu (Gömüldürüm, Feslikan, Suluçayır, Barcın alanı, Yelkoyağı, Kocaçayır gibi) düzlükler bulunmaktadır. Bu düzlükler yaylacıların yerleşme alanlarını oluşturmuştur. (Tapur, 2008; 37)

Yaylayı çevreleyen dağları, yöredeki coğrafi oluşumları bu şekilde belirten Tahsin Tapur aynı makalesinde yaylanın iklim özelliklerini ise şöyle aktarmaktadır;

Barcın yaylası iklim özellikleri açısından ise Akdeniz iklimi ile karasal iklimin geçiş alanında yer almakta olup, daha çok Akdeniz dağ iklim özelliği taşımaktadır. (Tapur, 2008; 37)

Yöre hem iklim özellikleri hem de yol güzergâhı dolayısıyla geçiş durumundadır.

Yörenin tarihçesi hakkında Tahsin Tapur makalesinde şunlar yer almaktadır;

Barcın yaylasında yaylacılığın gelişimi ve ortaya çıkışı ile ilgili kesin bir tarihlendirme bulunmamaktadır. Fakat bu bölge yüz yıllardır yaylacılık faaliyetlerinin yapıldığı bir alandır. Yaylacılık muhtemelen Anadolu'nun Türkleşmesinden sonra başladığı sanılmaktadır. Çünkü bölgeye gelen Türkler Oğuz boylarındandır ki, bunların hayat tarzları da Orta Asya'da olduğu gibi göçebe bir hayat tarzıdır. Nitekim Caferoğlu Toros Dağları üzerinde, Ermenek ile Hadim ve Taşkent arasına düşen mevkide de bir Barcın Yaylası vardır ve Bahşiş, Muratlı, Beyazıtlı, Keşefli Yörükleri yaylamaktadır. Türkistan'da, Oğuz Türklerinin ünlü bir hatununun adı, 'Barcın Hatun' olduğunu belirtmektedir. Uygur Türkçesinde bir kumaş türüne ve kadifeye "Barçın" denirdi. Kaşgarlı Mahmud da, Divan-ü Lügat-it Türk adlı eserinde Barçın'ın 'ipekli kumaş' anlamına geldiğini söylemektedir. (Tapur 2008; 39)

Burada da belirtildiği gibi Barcın yaylası yüzyıldır yaylacılara ev sahipliği etmektedir. Buraya gelen yaylacılar Orta Asya'dan getirilen yaylacılık geleneklerini devam ettirmişlerdir. Yaylanın adının tarihçesinde ise iki türlü olasılık vardır. Birincisi Oğuz Türkeri'nin hatunu "Barçın Hatun"dan geldiği, ikincisi ise Uygurlarda ipekli bir kumaş türüne ve kadifeye verilen addır.

Taşeli'nin yazarlarından Mustafa Ertaş yöreyle ilgili birçok araştırma yapmıştır. Barçın'ın tarihi ile ilgili de araştırmaları mevcuttur. Barçın Yaylası'nın tarihi ile ilgili Ertaş'ın araştırmasında şunlar yer almaktadır:

11. yüzyıl Orta Asya'da Oğuzlara ait Türk şehirleri olduğu bilinir. Cent, Şehirkent, Sıgnak, Aşnas, Barçınlığ Kent bu şehirlerden sadece birkaç tanesidir. Görülüyor ki, atalarımız yalnız göçebe değil, nice şehir ve köyler kurmuş, yüce bir millettir. Asya'dan batıya doğru göç eden Oğuz Türkleri, (1071) Malazgirt Zaferi'nden sonra Konya'da Anadolu Selçuklu Devleti'ni kurmuşlardır. Anadolu Selçuklu Hükümdarı Alâeddin Keykubat, 1115 yılında, Mübarizüddin Ertokuş kumandasında kuvvetler göndererek Orta Toroslar'ı (Taşeli'ni "1221" Alanya'yı, Manavgat ve Gazipaşa, Anamur'u) fethetmiştir. Daha sonra Orta Asya'dan gelen Karaman Oymağı'nı Alâeddin Keykubat Taşeli yöresine Sarıveliler ilçesi, Başyayla, Ermenek'te Kamışlık ile Varsak (Farsak) yöresine 1218-1228 yılları arasında yerleşmiştir. Yöreye gelenler, ya taştan evler yaparak yerleşik hayata başlamışlar veya göçebeliği sürdürme gelmişlerdir. Hala bu yörelerde Yörükler "Konargöçerler" vardır. Keşefli, Hasanuşağı, Eski Yörük, Zımbıroğlu, Kocabaşlar, Fakırcalı, Şihuşağı, Emirler, Bahşiş, Sarıkeçili, Yaylalı, Eski Yörük, Tırılar gibi. Gelenek, görenek, örf ve adetlerine bağlı olduklarından, Asya'daki birçok isimleri geldikleri bölgelere ad olarak koymuşlardır. Barçın dağı, Barçın yaylası gibi. (Ertaş, 2009; 5-6)

Ertaş burada Orta Asya'dan göç ettiklerinde geldikleri bölgelere eski yurtlarının adını verdiklerine, Barçın Yaylası'nın isminin de buradan geldiğine ve bir kısmın yerleşik hayata geçse de bir kısmın hala göçer olduğuna yer vermiştir.

Sarıveliler tarihinde de Karacaoğlan'ın o yörede yaşadığı rivayetine yer verilmiştir. Bunu kanıtlar nitelikte Barçın Yaylası'nda bulunduğunu yazdığı şiir Mustafa Ertaş tarafından kaydedilmiştir:

Barçın yaylasında üç güzel gördüm,

Bir birinden üstün, şivga fidandır.

Aklım şaştı, garip belim büküldü,

Kaşlar hilal, gözler ahu cerandır.

Bellerinde gördüm, lâhur şalını

Yanakları gülden almış alını,

Al sıktırma, kavuşturmuş belini,

Güzellere bildim bunlar sultandır.

Üç kumrudur su başında ötüşür,

Yol üstünde bana seyran yetişir.

Yatıştır mı deli gönül yatıştır.

Avcıyım Amm'onlar benden şahandır.

Karac'oğlan der ki bu yer neresi?

Altınoluk, Pınarbaşı yöresi,

İnce bel de saçlarınının turası

Böyle selvi endam, akla ziyandır. (Ertaş 2009; 7-8)

Şiirde yer alan Pınarbaşı ve Altınoluk Sarıveliler'e bağlı yörelerdir. Şiir'in "Barçın yaylasında gördüm" diye başlaması da Karacaoğlan'ın buralarda bulunmuş olduğunu kanıtlar niteliktedir.

1.4. Günümüzde Sarıveliler'in durumu

Günümüzde ilçede Yörüklük ananevi olarak devam eden konargöçer yörüklük, yarı göçer yörüklük ve yerleşik yörüklük olmak üzere üç şekilde yaşanmaktadır. Yörüklüğün aslı konargöçerliktir. Yarı göçerlik ve yerleşiklik geleneğin bozulmuş şeklidir.

i) Konargöçer Yörükler

Konargöçerlik Yörüklüğün en safi halidir. Konargöçerler bahar aylarında sahillerden yaylalara çıkıp kışa doğru tekrar yaylalara göç ederek yaşamlarını sürdüren Yörüklerdir.

Günümüzde son temsilciliğini Sarıkeçili Yörükleri yapmaktadır. Mersin'in Anamur, Gülnar, Aydıncık ilçelerinden Karaman'ın Sarıveliler, Ermenek ilçelerine; Konya'nın Taşkent, Beyşehir, Seydişehir ilçelerine yazları göç etmektedirler. Eski zamanlarda göçler develer ile yapılırken günümüzde kamyon ve traktörler gibi makineye dayalı araçlar ile yapılmaktadır. Deve ile göçün terk edilme sebepleri arasında develerin hantal kalması, araçların develerden daha hızlı olması, araçların develerden daha fazla yük taşıma kapasitelerinin olması, gençlerin artık develere bakmak istememeleri, develerin yolda bahçelere girip zarar vermeleri yer almaktadır. Konargöçerler denilince akla kara çadır olarak tabir edilen kıl çadırlar gelmektedir. Göç zamanı yaşamlarını kara çadırlarda geçirirken kış aylarında manar adı verilen kışlık çadırlarda geçirmektedirler. Konargöçerler denilince akla ikinci olarak hayvancılık gelmektedir. Kendi tabileri ile “davarlar” onların tek geçim kaynağıdır. Bu davarların ve kendi canlarının bekçileri çoban köpekleri de konargöçerlerin en değerli varlıklarıdır. Hüseyin Çelik bu durumu şöyle aktarır:

“...Köpek olmazsa davarcılık olmaz. Mesela benim bi tane köpeğimi benden alacaklarına gelsin bağa gurşun sıksın daa iyi yani. Onlar sayesinde yiyoruz biz ekmeğimizi...” (KK 28)

Hem hayvanları hem kendi canları köpeklere emanettir. Bu yüzden köpekler konargöçerlerde kendi canlarından daha kıymetlidir. Köpek dövüşleri de yaptırınlar bulunmaktadır. Kaynak kişi İbrahim Gök'ün lakabının “Köpekçi” olması da yarışlarda köpeklerinin namlı olması ve yüksek meblağlarda köpeklere sahip olmasındandır.

ii) Yarı Göçer Yörükler

Yarı göçerlik, konargöçerlik geleneğinin bozulmuş halidir. Yerleşik hayata geçen Yörükler göçlerini artık yaşamının gereği olduğu için değil yazları sıcaklardan kurtulup yaylalarda serinlemek için yapmaktadır. Kışlık çadırlar yerlerini kışlak yerlerde yapılan evlere bırakmaktadır. Yöredeki yarı göçerler kışları Anamur, Gülnar ve Aydıncık'ta yer alan evlerinde geçirirken yazları genelde Sarıveliler çevresinde mağaralarda (inlerde), geçici evlerde ya da geçici çadırlarda yaşamaktadırlar. Yarı göçerlerde konargöçerlerden farklı olarak küçükbaş hayvancılık yerini büyükbaş hayvancılığa ve tarıma bırakır. Seracılık hayatlarında büyük bir yere sahiptir. Yöredeki yarı göçerler Gerce Bahşiş, Karalar Bahşiş ve Keşefli Yörükleridir.

iii) Yerleşik Yörükler

Yerleşik Yörükler eski zamanlarda göçer hayat sürerken birtakım nedenlerden dolayı yerleşik hayatı benimseyenlerdir. Bu nedenler şöyledir; dönemin egemen devletleri - özellikle de Osmanlı Devleti- Yörükleri yerleşikliğe zorlamış ve savaş zamanlarında geri hizmette tımar olarak kullanmışlardır. Diğer bir sıkıntı Yörüklerin birbirleri arasında yaşanan aşiret kavgaları sebebiyle aşiretlerden birinin başka yere göçmesi ve burada yapamayıp yerleşik hayata geçmesidir. Ama en önemli sıkıntı günümüze kadar da yansımış olan şehir hayatının konforunun çekici gelmesidir. Genç nüfus artık bu hayattan sıkılmış ve yerleşik hayata geçmek istemiştir. Bu yüzden birçok aşiret artık tamamen yerleşmiştir. Taşeli bölgesinin büyük bir kısmı tamamı yerleşik Yörüklerden oluşmaktadır. Konargöçer Yörükler yerleşik hayata geçenlerin asimile olduklarını düşünüp Yörük olarak kabul etmezler.

2. BÖLÜM

2. SARIVELİLER'DE HALK EDEBİYATI

2.1. Halk Şiiri

2.1.1. Halk Şâirlerinden Şiirler

Aşık İbrahim'in Keklik Şiiri

Aşık İbrahim bir süre köyünden uzağa gitmiş ve kekliklerini karısına emanet etmiş. Ama kadın kekliklere sahip çıkamamış keklikleri kediler yemiş. Aşık için keklikleri çok değerliymiş. Bu durumu görünce karısını dövmüş, kovca beşli denilen tüfek ile de gördüğü tüm kedileri vurup öldürmüştü ve aşağıdaki şiiri söylemiş:

Goca keklik gak gak edip gağırılmaz

Göğsü benim yatağından çağırılmaz

Her guş ana olup sizi doğurılmaz

Evlerimiz melul galdı bu sene

Kedinin hırsızlık evelden kârı

Yokdur garıların namusu aru

Birin yedirdiniz birin barı

Neden beklemedin uyuşuk garı

Kardeşi sorarsañ gurbet elinde

Amanet kekliğı yokdur yerinde

Avcı tüfek atsa dağın birinde

Eski derdim yenilenir bu sene

demiş ve nerde kedi görse tabancayla vurmuş, öldüremediğı kedilere de:

Sıkışınca köşe bucak, delik kesik sıçrama

Goca beşli gürleyince mav deyip de zıplama

Şehre gitsen ağalara beylere

Neslinizi keseceğim bu sene (KK 4)

Aşık Cemalî'nin Keklik Şiiri

Aşık Cemali bir tanıdığından kendisine güzel erkek keklik alıp gelmesini ister. İstedığı kekliğin özelliklerini şu şekilde söyler:

Gönlü müpteladır bilmem nesinden

Misli bulunmadık palaz olmalı

Üç dirhem od yakan tüfek sesinden

Aklı ayrılmadık palaz olmalı

Barcın Yaylası'ndan olmalı nesli

Çifte hıçkırıklı kabaca sesli

İbrahim paşa ünlü, devlet nefesli

Gönlü yorulmadık palaz olmalı

Bozdoğan mıdıklı, şahın suratlı

İngiliz marifetli, Moskof inatlı

Seyrek alalıcı, sarkık kanatlı

Daha bulunmadık palaz olmalı

Bu kadar güzel anlattığı erkek kekliğini beklerken istediği kişi kendisine yaşlı ve dişi bir keklik getirmiştir. Yolda değişmiş olabileceğini söyleyen arkadaşına şöyle cevap verir:

Benim tecellimdir bundan olmalı

Göndermişler sarı saçlı bir gelin

Kendim gidip bir erkeğin bulmalı

Bana geldi inci dişli bir gelin

Erkektendir tam temelli binası

Yumurtadan kız doğurmuş anası

Bozulmamış ellerinin gınası

Cins yerinden ağırbaşlı bir gelin

Aslını sorarsan kuğu daşından

Dişi tülek şüphe etmiyom yaşından

Üç beş nikâh geçmiş bunun başından

Usul boylu kara kaşlı bir gelin

Cemalî'nin derdi cümleden üstün

Bir çatal imanlı kaşları düşkün

Gözleri küçücük kendisi coşkun

Akıp durulmadık palaz olmalı (KK 39)

2.1.2. Ağıtlar ve Maniler

1.1. Kaynak kişi Sultan ÇETİNER'den alınan aşağıdaki ağıtta gurbet acısı teması işlenmektedir:

Nalbatlara nalbatlara

(Nalbantlara nalbantlara)

Nal dökdürelim atlaraayy

(Nal döktürelim atlara)

Zoruduğun bile bile

(Zor olduğun bile bile)

Hep dağıtdı gurbetlereyy

(Hep dağıttı gurbetlere) (KK 41)

1.2. Sultan ÇETİNER'in eşi hastalanmıştır. Eşinin hastalığına üzülen Sultan teyze onunla olan tüm kötü anıları unuttuğunu, evinin onsuz olmadığını aşağıdaki ağıtta diler getirmiştir :

Ekin ekine başladım (Ekin ekine başladım)
Dönüp desdemi daşladım (Dönüp destemi daşladım)
Küsdüğünü bağışladım (Küstüğünü bağışladım)
Gel getseñe derd ortağım (Gel getsene dert ortağım)

Elime hüngün alayın (Elime hüngün alayım)
Dağıla daşı deleyin (Dağına daşı deleyim)
Ben eve nahıl gireyin (Ben eve nahıl gireyim)
Gelseğene can yoldaşım (Gelseğene can yoldaşım) (KK 41)

1.3. Sultan ÇETİNER ağıtın hikâyesini kendisi şöyle anlatır: “*Emmin bobama garıñ öldüğünde bi gurban keseceğın demiş. Anam da kellik hasta, ölüp gider.*” diyerek anlatır. Bu olaydan sonra annesi vefat eder ve ilkokul dördüncü sınıfta şu ağıt dilinden dökülür :

Boba bosdanıñ bitdi mi? (Baba bostanın bitti mi?)
Uzun uzun gol atdı mı? (Uzun uzun kol attı mı?)
Gadın anam gedyörür (Kadın anam gedyörür)
Emmim gurbanın etdi mi? (Emmim gurbanın etti mi) (KK 41)

1.4. “Kaleden Kaleye Şahin Uçurdum” kına gecelerinde söylenen ağıt içerikli bir türküdür.

Galeden galeye şahin uçurdum (Kaleden kaleye şahin uçurdum)
Şahin uçurdum (Şahin uçurdum)
Şekeller ezdim de şerbet içirdim (Şekerler ezdim de şerbet içirdim)
Ah ile vah ile günler geçirdim (Ah ile vah ile günler geçirdim)
Öylolur böylolur bazı güzeliñ (Öyle olur böyle olur bazı güzelin)
Cilvesi çoğolur gendi güzelin (Cilvesi çoğolur kendi güzelin)

Galeden galeye nar mı yenilir	(Kaleden kaleye nar mı yenilir)
Nar mı yenilir	(Nar mı yenilir)
Gelene göçene yar mı denilir	(Gelene göçene yar mı denilir) (KK 41)

1.5. Kına gecesinde söylenen ağıtlardan birini Ayşe YILMAZ dile getirmiştir:

Çatdılar ocak daşını	(Çattılar ocak taşını)
Vurdular düğün aşını	(Vurdular düğün aşını)
Beğendim guzum eşini	(Beğendim kuzum eşini)
Beğendim guzum eşini	(Beğendim kuzum eşini)
Anam gınañ gutlu olsun	(Anam kınan kutlu olsun) (KK 14)

Genç yaşta eşini kaybeden Ayşe YILMAZ küçük yaşta yetim kalan çocuklarını kendi çabaları ile büyütüştür. Bunu aşağıdaki ağıtta anlatır:

Evimiziñ ardı harman	(Evimizin ardı harman)
Heç galmadı bende derman	(Hiç kalmadı bende derman)
Bunlar büyür mü kü derdim	(Bunlar büyür mü ki derdim)
Hep çıkardım al gundaktan	(Hep çıkardım al kundaktan) (KK 14)

1.6. Genç yaşta eşini kaybeden Ayşe YILMAZ çocuğunun düğününde bu eksikliğe daha fazla dayanamaz ve aşağıdaki ağıt dudaklarından dökülür:

Pontul dikdim habası yok	(Pontul (pantolon) diktim habası yok)
Harman yaptım yabası yok	(Harman yaptım yabası yok)
Ben böğün düğün ederim	(Ben bugün düğün ederim)
Başda gencecik bobası yok	(Başta gencecik babası yok)
Dayanalım guzularım	(Dayanalım kuzularım)

Angara'dan uçan guşlar	(Ankara'dan uçan kuşlar)
Sahil bölgesinde gışlar,	(Sahil bölgesinde kışlar)
Hep ögsüz damat oluyor	(Hep öksüz damat oluyor)
Genceciğim genç gardaşlar	(Genceciğim genç kardaşlar) (KK 14)

1.7. Ayşe YILMAZ gelinlerin kaderlerine kötü bir kısmet düştüğünde söyledikleri maniyi şöyle söylemektedir:

Gazanda kihniş	(Kazanda kişniş)
Güneşde bişmiş	(Güneşte pişmiş)
Herkes eyisini bölüşmüş	(Herkes iyisini bölüşmüş)
Keli baña düşmüş	(Kötüsü bana düşmüş) (KK 14)

2. Aşağıdaki iki ağıdın hikayesini Ayşe YILMAZ şöyle anlatmaktadır: “*Gocam ölünce mezellikten heç geçmezdim. Mezelliği gördüğümde filan bi zangırtı dutardı. Hiç sesim çıkmayacak dereceye titrer oldum. Sabahın erken saatlerinde nasıl geçecem? Yas ediverip de geçecem. Çatalardıc'ın oraya vardım aşıya Gayadibi'ne gediyorum. Aluuu nasıl geçeceğim? Bu mani işleri orada başladı bizim.*

Erken uğradım yanına	(Erken uğradım yanına)
Kürsüg vurmuşsun gapıña	(Kürsük vurmuşsun kapına)
Uykuña ben kıyamadım	(Uykuna ben kıyamadım)
Mekdub goydum baş ucuña	(Mektup koydum baş ucuna)

“*dedim vız geçtim. Oradan gelişim gene zor. Sabah işimi gördüm geldim. Ancak sözlerle geçebiliyorsun oradan. Gene diñelme yok.*

Gelişimi görmediñ mi	(Gelişimi görmedin mi?)
Boylarımdan bilmediñ mi	(Boylarımdan bilmedin mi?)
Sabah koyduğum mekdubu	(Sabah koyduğum mektubu)
Açıp da okumadıñ mı	(Açıp da okumadın mı)

“dedim, vız getdim.” (KK 14)

2.1. Sevdüğinden ayrılan kızın ağdını Ayşe YILMAZ şöyle dillendirmiştir:

Körüstanın ince düzü (Köristanın ince düzü)

Gelir goyun gider guzu (Gelir koyun gider kuzu)

Allahım ayırdı bizi (Allah'ım ayırdı bizi)

Ne deyelim guzu guzu (Ne diyelim kuzu kuzu)

Körüstanın ince düzü (Köristanın ince düzü)

Gelir goyun gider guzu (Gelir koyun gider kuzu)

Düşmanlar ayırdı bizi (Düşmanlar ayırdı bizi)

Ne deyelim Mehemmedim (Ne diyelim Muhammedim) (KK 14)

2.2. Fatma İNCE'nin çocuğunun ölümü üzerine yazmış olduğu ağıt:

Kayadan uçtu havaya

Sesi duyuldu ovaya

Ben Zelihamı kaybettim

Hiç gelmedi mi buraya

Bugün ekine başladım

Döndüm destemi daşladım

Ben büyük bir suç işledim

Zelihamı da kaybettim

Körpe körpe yavrularım

Kaybettiğim kuzucuğum (KK 21)

2.3. Alime AKSİ'nin eşi vefat etmiştir. Çocuklarını eşi olmadan evlendirmiştir. Bu durumda ettiği yas şöyledir:

Ben yaptırđım yapısıñı	(Ben yaptırđım yapısını)
Mis gondurdum gapısıñı	(Mis kondurdum kapısını)
Damat ettim guzusunu	(Damat ettim kuzusunu)
Bulamadım Ali Beyi	(Bulamadım Ali Beyi) (KK 7)

2.4. Alime AKSİ kocası öldüğü için çocuklarını kendisi evlendirmiştir. Bunun üzerine aşığıdaki ağıt yakmıştır:

Yüğsek galeler yapılır	(Yüğsek kaleler yapılır)
Tozula toprag dökülür	(Tozula toprak dökülür)
Yiğidsiz gelin m'evlenir	(Yiğitsiz gelin m'evlenir)
Niye gelmen aslan beyim	(Niye gelmen aslan beyim) (KK 7)

2.5. Alime AKSİ'nin çocuğı ölmüştür. Annesinden önce ölen başka bir çocuğı telmihte bulunarak ağıt yakmıştır:

Darlamız var oymag oymag	(Tarlamız var oymak oymak)
Bala da yakışır gaymak	(Bala da yakışır kaymak)
Şevkiden mi aded galdı	(Şevkiden mi adet kaldı)
Ana dururuken ölmek	(Ana dururken ölmek) (KK 7)

2.6. Alime İMRAHUR kızını gurbete gelin vermiştir. Gelin verdiğı yere ziyarete gitmiş, kızının maddi durumunun pek iyi olmadığı görmüştür. Bu duruma dayanamamış oradan döndükten sonra aşığıdaki ağıt yüreğinden dökülmüştür:

Mercimeğim kile kile
Ben ölçerim sile sile
Zoruduğun bile bile
Verdik guzum gurbet ele
Dayanamam a çocuğum

Evlerine vardım ıssız
Salladım kapları susuz

El uyur da ben uykusuz
Dayanamam a gardaşım

Mercimeğim kile kile
Ben ölçerim sile sile
Zor olduğun bile bile
Geldim işte ben bu köye
Ne diyeyim dayanırım (KK 8)

2.7. Hamiyet BOBUŞ kendisi köyde zor durumda her işini kendi yaparken şehirde rahat yaşayan yakınlarına serzeniş için aşağıdaki ağıtı yakmıştır:

Öğlen evladım keş olsun	(Öğlen evladım keş olsun)
Yiycek ekmeğin beş olsun	(Yiycek ekmeğin beş olsun)
Ben burda irezil oldum	(Ben burada rezil oldum)
Herkesin gönlü hoş olsun	(Herkesin gönlü hoş olsun) (KK 23)

2.8. Hamiyet BOBUŞ gurbet elde evlenen çocuğuna dayanamayıp keşke yanımda kalsaydın da çoban olsaydın diye ağıt yakmıştır:

Nellere yetti nellere	(Nerelere yetti nerelere)
Yorgancı varır pireye	(Yorgancı varır pireye)
Elin yâri buralı da	(Elin yâri buralı da)
Çekti getti gurbet ele	(Çekti gitti gurbet ele)

Omuzunda kara saban	(Omzunda kara saban)
Guzum gittiğin yer yaban	(Kuzum gittiğin yer yaban)
Olayydın burda çoban	(Olsaydın burada çoban)
Ben beslerdim a çocuğum	(Ben beslerdim a çocuğum) (KK 23)

2.9. Alime AKSİ memnun olmadığı kaderine aşağıdaki ağıtı yakmıştır:

Çıttım dağların düzüne (Çıttım dağların düzüne)
Dikeni battı dizime (Dikeni battı dizime)
Gayil oldum ben yazıma (Kail oldum ben yazıma)
Dayanırım çifte guzum (Dayanırım çifte kuzum)

Bahçamıza ekdim golden (Bahçemize ekdim golden)
Ağlasam ne gelir elden (Ağlasam ne gelir elden)
Çabaladı çifte guzum (Çabaladı çifte kuzum)
Alamadı guzularım (Alamadı kuzularım) (KK 7)

2.10. Alime AKSİ elverişsizlikten dolayı istediği hayatı yaşayamamış bunun üzerine aşağıdaki ağıtı yazmıştır:

Gönül yayla yayla gezmeyi ister (Gönül yayla yayla gezmeyi ister)
Vatanı goyup da gezdiremedim (Vatanı koyup da geziremedim)
Gırdı gönülümü ferah zenciri (Kırdı gönülümü ferah zinciri)
Ustasın bulup da düzdüremedim (Ustasını bulup da düzdüremedim) (KK 7)

2.11. Alime AKSİ ölümden öte yol olmadığını, temeli sağlam adımlar atılması gerektiğini şöyle anlatır:

Hele ağam var mı sözümde hata (Hele ağam var mı sözümde hata)
Aceb yol gider mi ölümden öte (Acep yol gider mi ölümden öte)
Yularsız guskunsuz ağaçtan atar (Yularsız kuskunsuz ağaçtan atar)
Binmeyince buna canlar dayanmaz (Binmeyince buna canlar dayanmaz) (KK 7)

2.12. Fatma İNCE oğlu ölünce evlenen babasına söylediği sözler:

Yüce dağ başına çadır açarım
Çadırın içine güller saçarım
Seni aramazsam zehir içerim
Uyan aman anam nasıl dayanam

Yüce dağ başında söylenir sözler

Baba sen de yok mu utanır yüzler

Adam bir oğlunun yolunu gözler

Baba ne dedin de aldın gelini

Gelini gelini allı gelini

Çevresi oyalı telli gelini (KK 21)

2.13. Alime AKSİ'nin anlattığı hikayeye göre adam evlenmiş askere gitmiş. Askere gittiğinde karısı hamileymiş ama adam bunu bilmiyormuş. Askerde esir kalmış. Uzun süre sonra bir gece döndüğünde evde bir erkek sesi duymuş ve eşine:

Dan yerini dañdır gelin (Tan yerini tandır gelin)

Ateşiñi yandır gelin (Ateşini yandır gelin)

Yanıñdaki goç yiğidin (Yanıñdaki koç yiğidin)

Kimidiğın bildir gelin (Kimidiğın bildir gelin)

demiştir. Kocasının sesini tanıyan gelin kocasına:

Dan yerimi dandırmışım (Tan yerimi tandırmışım)

Gandilimi yandırmışım (Kandilimi yandırmışım)

Goynumda yatan yiğidi (Koynumda yatan yiğidi)

Gül mememden emdirmişim (Gül mememden emzirmişim)

diye cevap vermiştir. (KK 7)

2.14. Alime AKSİ eşinin ölmesi üzerine yaşadığı zorluğu şu sözlerle anlatmıştır:

Arılıktan uçan arı

Her çiçekten alır balı

Allahımın Tanrı zoru

Dayanayım koç Memedim (KK 7)

2.15. Alime AKSİ kaderinden çektiği sıkıntıları şu sözlerle dile getirmiştir:

Çıgtım gavak keserin	(Çıktım kavak keserim)
Deli deli eserim	(Deli deli eserim)
Bit tek kendime değil	(Bir tek kendime değil)
Gaderime küserim	(Kaderime küserim)
Gaderim gaderim gaderim aman	(Kaderim kaderim kaderim aman)
Böyle de gaderi nederim aman	(Böyle de kaderi nederim aman) (KK 7)

2.16. Alime AKSİ eşinin ölmesi ile çektiği maddi sıkıntıları şu şekilde dile getirmiştir:

Ağustos geldi görünmez toprak	(Ağustos geldi görünmez toprak)
Ne zaman bitecek otula toprak	(Ne zaman bitecek otula toprak)
Çocuklar acıktı kaldılar cıblak	(Çocuklar acıktı kaldılar çıplak)
Birer kütük münnet edin gomşular	(Birer kütük minnet edin komşular) (KK 7)

2.17. Alime AKSİ düşmanın gülmesi, dostunun acı çekmesi üzerine şu sözleri söylemiştir:

Yalan şu dünyanın aslı yok yalan	(Yalan şu dünyanın aslı yok yalan)
Var mı bu dünyada muradıñ alan	(Var mı bu dünyada muradın alan)
Padişah olsañ da istemem galan	(Padişah olsan da istemem kalan)
Dost ağlayıb düşman güldükten soñra	(Dost ağlayıp düşman güldükten sonra) (KK 7)

2.18. Alime AKSİ gurbete gidecek çocuğuna şu ağıtı yakmıştır:

Efil efil eser yaylanıñ başı	(Efil efil eser yaylanın başı)
Dertli dertli öter sahiliñ kuşu	(Dertli dertli öter sahilin kuşu)
Gendi sılasında gülmeyen başı	(Kendi sılasında gülmeyen başı)
Geder el köyünde güler mi sandıñ	(Gider el köyünde güler mi sandın) (KK 7)

2.19. Alime AKSİ eşi olmadan yaptığı düğüne ve banka soydu diye iftiraya kurban gidip intihar eden Hamdi isimli gence aşağıdaki ağıdı yakmıştır:

Kekliğidim baş içinde (Kekliktim baş içinde)
Gavırdılar yağ içinde (Kavurdular yağ içinde)
Herkes düğün yapıyorur (Herkes düğün yapıyor)
Aslan beyim yok içinde (Aslan beyim yok içinde)

Evimiziñ önü bayam (Evimizin önü bayam)
Çıkıp da dalını sayam (Çıkıp da dalını sayam)
Sen miyidin banka soyan (Sen miyidin banka soyan)
Neden ettin topak Hamdim (Neden ettin topak Hamdim) (KK 7)

2.20. Alime AKSİ yaşadığı sıkıntıların daha fazla sorulmamasını yoksa dayanamayacağını şu sözlerle belirtmiştir:

Yol üstünde garamık (Yol üstünde karamık)
Dünya başa garanlık (Dünya başa karanlık)
Beni çok gonuşturma (Beni çok konuşurma)
Sonucumuz reyanlık (Sonucumuz reyanlık) (KK 7)

2.21. Alime AKSİ maddi durumu zor olan kızına kendilerinin de durumunun kötü olduğunu şu şekilde anlatmıştır:

Galdırdım arpa destesin (Kaldırdım arpa destesin)
Üstünde buldum ustasın (Üstünde buldum ustasın)
Gız babanı kim beslesin (Kız babanı kim beslesin)
Anam gaderin buymuş (Anam kaderin buymuş) (KK 7)

2.22. Alime AKSİ gurbete gidecek kızı için kendini şöyle teselli etmektedir:

Evimizin önü türbe

Töbe ay Allahım töbe

Allahtandır emir böyle

Hiç ağlama ay anası

Evimizin önü türbe

Töbe ay Allahım töbe

Sevdiği yiğit buralı

Hiç ağlama ay anası (KK 7)

2.23. Şerife ÜNSAL ölen kardeşi için şu ağıtı dile getirmiştir:

Yıkık değirmenin bendi

Dolandı da kendi geldi

Ağamı da ala godu

Hacı Hüseyin Efendi (KK 44)

2.24. Şerife ÜNSAL'ın ölen kardeşi için diğer bir ağıtı:

Garadenizin yalısı (Karadenizin yalısı)

Dört yanı piynar çalısı (Dört yanı piynar çalısı)

Adı Mustafa olanıñ (Adı Mustafa olanın)

Dağlarda galdı ölüsü (Dağlarda kaldı ölüsü) (KK 44)

2.25. Huriye YÜKSEL hafızasında yer alan başkasına ait olan gurbet ele gelin giden kız ile ilgili bir ağıdı dile şöyle getirmiştir:

Anasının adı Zeyneb (Anasının adı Zeynep)

Huyudu elinde değnek (Huyuydu elinde değnek)

Gurbet ele getti gayrı (Gurbet ele gitti gayri (artık))

Kimler anasına bakcak (Kimler anasına bakacak)

Babasının adı Ali	(Babasının adı Ali)
Bu giderse olur deli	(Bu giderse olur deli)
Gayfelerden çıkmaz gayrı	(Kahvelerden çıkmaz gayrı)
Kimler anasına bakcak	(Kimler anasına bakacak) (KK 27)

2.26. Huriye YÜKSEL hafızasında yer alan başkasına ait bir ağıtı şöyle dile getirmiştir:

Neğmesini neğmesini	(Neğmesini neğmesini)
Beğenmezdi değmesini	(Beğenmezdi değmesini)
Kimler çizdi aslan beyim	(Kimler çizdi aslan beyim)
Ön işliğin ağ düğmesin	(Ön içliğinin ak düğmesini) (KK 27)

2.27. Şükriye AYDIN'ın dile getirdiği ılkıya gidenlerin yaktığı mani:

Alıç alıca beñzer	(Alıç alıca benzer)
Dibi gılıca beñzer	(Dibi kılıca benzer)
Şu ılkınıñ gızları	(Şu ılkının kızları)
Boklu da bülüce beñzer	(Boklu da bülüce benzer) (KK 45)

2.28. Ahmet UYAR bir başkasının Ketır Kırır'nda keklığının ölmesi üzerine Ketır Kırır'na yazdığı kargışı:

Ketır gırır sen dađlarıñ şahısın	(Ketır Kırır sen dağların şahısın)
Güz gelince keklıkleriñ ötüşür	(Güz gelince keklıkların ötüşür)
Bahar gelir lale sümbül bürünür	(Bahar gelir lale sümbül bürünür)
Her avcı gelir avını avlar	(Her avcu gelir avını avlar)
Etin panzehirli ey ketır gırır	(Etin panzehirli ey Ketır Kırır) (KK 4)

2.29. Çocukları uyutmak için Abdullah ÜNSAL'ın annesinin söylediği ninni:

Nenni derim nefeslenir	(Ninni derim nefeslenir)
Bülbül gafeste beslenir	(Bülbül kafeste beslenir)
Gücük böyür del' uslanır	(Küçük büyür deli uslanır)
Üyüsene a gücügüm	(Uyusana a kücügüm)

Nenni derim nefesi var	(Ninni derim nefesi var)
Elinde altın tası var	(Elinde altın tası var)
Üyümemiş uykusu var	(Uyumamış uykusu var)
Üyüsene a çocuğum	(Uyusana a çocuğum) (KK 1)

2.2. Halk Anlatmaları

2.2.1. Halk Hikayesi

Son Seçilen “Örnek İnsan” Barcın Yaylası Güzeli’nin Kısa Öyküsü

Anakız Peker’in de değindiği ve ERTAŞ’ın kitaplarında ele aldığı son Yayla güzeli Suna’nın öldürülmesi ve bu duruma yörenin şairlerinden Fil Ahmet’in ölen Suna ile sevdiği Tuna’nın ağzından yazdığı yakımlar ERTAŞ’ın kitabında şöyle yer almaktadır:

Suna’nın Tuna’ya deyişleri:

Kaza kurşununa, uğradı canım,

El değmedik tenden, akıyor kanım,

Düğünüm mahşere, kalmıştır benim,

Beni alamayan, Tunam ağlasın.

Altın yüzüklerin elmas kaşyım

Akranlar içinde, gayet kişiyim,

Yörük kızlarının, deste başyım,

Beni saramayan, Tunam ağlasın.

Tunam ben vuruldum, yapış elimden,

Çöz önceği, kan olmasın belimden,

Ben kaldım da, sen de kalma yolundan,

Göç çekip geldiğim, yollar ağlasın.

Gök öncedir, aşiretin nakışı,

Güvercin topuklu, keklik sekişli,

Adını sevdiğim, zinhar yokuşu,

Göç çekip geldiğim, yollar ağlasın.

*Erisin dağların, karı erisin,
Hep obalar, yaylasına yürüsün,
Zeyve boğazını, göçler bürüsün,
Göç çekip geldiğim, yollar ağlasın.*

*Sürünün önünde, sürmeli koçlar,
Hey akranım kızlar, sallasın saçlar,
Eyne (Ayna) deresine, varınca göçler,
Göç çekip geldiğim yollar ağlasın.*

*Ah bu nasıl ölüm, beğler ağalar,
Sevdiceğim Tunam, ah çekip ağlar,
Üstünden geçtiğim, akkarlık dağlar,
Eğilip su içtiğim, pınar ağlasın.*

*Yalan dünya, senden muradım almadım,
Gelin olup, tosun ata binmedim.
Bir gece Tunamla, mihman olmadım,
Sevip saramayan Tunam ağlasın.*

*Acı melhem, tatlı melhem, düzmeyin,
Yaram koygun, düğmelerim çözmeyin,
Kaprimi de yoldan, uzak kazmayın,
Geçtik sıra, Tunam görsün ağlasın.*

*Doku ey sevdiğim, halılar doku,
Erkenden yüklemiş, Sunam da yükü
Adını sevdiğim, Zeyve'nin bükü
Bana doyamayan Tunam ağlasın.*

*Kadife kumaşın, morca fesiyim,
Yörük kızlarının, gayet hasıyım,*

Barcın Yaylası'nın al lâlesiyim,

Beni deremiyen Tunam ağlasın.

Ecel oku geldi cana dayandı,

Turunç memem, al kanlara boyandı,

Bu acıya Tunam nasıl dayandı,

Beni saramayan Tunam ağlasın.

Tunam varsın, hocasında okusun,

Garip bülbül, gül dalında şakısın,

Gelin anam, al ıstarı dokusun,

El yerime baksın, Tunam ağlasın.

Anamur Çölleri, yansın yıkılsın,

Külü savrulsun da, yere dökülün,

Barcın Yaylası'na, göçler çekilsin,

Göç çekip geldiğim, yollar ağlasın.

-Tuna'nın Suna'ya deyişleri:

Ala şafak ile, gitmiş obası,

Avuç avuç, ellerinin kınası,

Anlı şanlı, Turcalar'ın ağası,

Top zülüflü, Bahşiş kızı geçti mi?

Al kırmızı, gök önceğin nakışı,

Yaylaya göçerken, keklik sekişli,

Sana derim sana, zinhar yokuşu,

Gök öncekli, Bahşiş kızı geçti mi?

Kuşanırdı, çalparalı kolanı,

Salınırdı, hep dolanı

Adını sevdiğim Kervan alanı, (Karacaoğlan'ın şiirlerinde geçen yayla)

Gök öncekli, Bahşış kızı geçti mi?

*Kibleye doğru dur, onun kapısı,
Kesme taştan, yapılmış yapısı,
Adını sevdiğim, Görmel Köprüsü,⁶
Üzerinden, Bahşış kızı geçti mi?*

Nehiridir deli gönül nehiri,

Elinden içeyim, bir tas zehiri,

Hey sevdiğim, Ermenek'in şehiri,

Keben'inden, Bahşış kızı geçti mi?

*Kovanlık'ın suları var oluklu,
Oluklu da, kabkaraca sülüklü,
Omuzbaşı, yetmiş seksen melikli,
Top zülüflü, Bahşış kızı geçti mi?*

Yağmur yağar, ışılaşır sayıları,

Eli göçmüş, bozulaşır dağları,

Taze gelin, koç yiğidin yaylağı,

Benim Sunam, Turanşahtan geçti mi?

*Yansın kavrulsun da Anamur yanı,
Savrulsun göklere, Küllü dumanı,
Adını sevdiğim, Melleş alanı,
Gök öncekli, Bahşış kızı geçti mi? (Ertaş 1999; 19-22)*

Ertaş'ın belirttiği gibi bir zamanlar Barçın'da yaylagüzeli yarışmaları düzenlenmektedir. Düzenlenen bu yarışmada birinci gelen güzelin olduğu oba ayrıcalıklı yere sahiptir. Seçilen yayla güzeli evleneceği kişiyi kendi seçer. Son seçimlerde seçilen güzel Suna ise kalbini Tuna'ya kaptırmıştır. Yayla güzeli olduğu için birçok genç de Suna'ya aşiktir. Bunlardan biri Tuna diğeri de oba beyinin oğludur. Yoluna her şeyi

⁶ Görmel Köprüsü: Ermenek'in Görmel köyü yanında Göksu'nun üzerindeki tarihi köprü.

sermesine rağmen Suna ona yar olmayınca o da Tuna ile Suna'nın kavuşmaması için kaza süsü vererek Suna'yı öldürür. Hem huyu, hem güzelliğiyle çevre halkın gönlünde taht kuran Suna kızın ölümüne başta sevdiği olmak üzere herkes üzüldü. Yörenin bilgin şairlerinden Fil Ahmet de ikilinin ağzından yakımlar yakar.

2.2.2. Masal

1) Tak Tak Eden Kabacığım Masalı:

Evel bi adam varımış. Garısı ölüvermiş. Bi çocuk galmış. Yeniden bi taha evlenmişmiş. İlle bu çocuğuñu gaybediverisen ben saña öyle avradlık yaparım demiş avrat. O bi oğlan çocuğunu çekememiş. Ondan soñra böğün gaybedeçeğın yarın gaybedeçeğın avradı biki eylemiş. Hadi ne zaman gaybedeceğın hu çocuğu, ne zaman gaybedeceğın demiş avrat. Bi zaman gelmiş. Adam çocuğu dağa almış götürmüş getmiş gabağıla. Gabağı bi ağacın dalına bağlamış tak tak. Oğlum demiş hu tak tak eden gabag takıladığında sen gel get de barabar gidelik eve demiş çocuğu aldatmak için. Ondan keyri çocuğu başga yere gomuş, bi dala gabağı bağlamış. Tak tak etti miydi gelmiş babamıla eve gedeceğiz deyi. Hazar gücüğüümüşdür evi felan bilemezmişdir. Çocuk gelmiş tak tak eder. Bobası da yoğumuş bi şeyi de yoğumuş gabag tak tak ederimış. “Tak tak eden gabacığım beni aldatan bobacığım” deyi dağda galmış o çocuk övey ananın için.

(Evvel zamanda bir adam varmış. Karısı ölmüş ve adam oğlu ile kalakalmış. Bir kadın ile evlenmiş ama kadın çocuğu istemiyormuş. Bu çocuğu ne zaman yok edersen sana o zaman kadınlık yaparım demiş. Adam bugün götüreceğım, yarın götüreceğım diyerek kadını oyalamış ama kadın o kadar çok ısrar etmiş ki artık dayanamamış. Bir tane kabakla beraber oğlunu alıp dağa götürmüş. Kabağı bir ağacın dalına bağlayarak oğluna “Tak tak eden kabak takıladığında sen de yanıma gel, eve birlikte gidelim oğlum.” demiş. Kabak tak tak edince çocuk babamla eve gideceğım diye düşünüp gelmiş fakat babası yokmuş. Çok küçük olduğu için evin yolunu da bilmiyormuş. Babasının onu kandırdığını anlayınca “Tak tak eden kabacığım, beni aldatan babacığım.” diyerek dağda kalmış.) (KK 27)

2) Adm Dudu Masalı:

Bi garı varımış. Gocaya verin beni demiş garı. Hu yaşdan sonra ne yapacak gocayı demiş oğlu. Bi verelik bakayın dutduklarında oğlunun canı sıkılmış. Hava soğumuş. Oğlan dama yuvağı bağlamış. “Otur ana da hurda ben bi hocayın bulayın bi de goca bulayın

geleyin ikinizi de birden nikâh edivereyin” demiş. Olur demiş garı. Damda yuvağı bağlamış. Garı böyle seldirerimiş. Atdüze gedecek deyi garıyı damda yuvağa bağlamış. Oğlu gelmeyivermiş, ölsün damda demiş. Ondan soñra başlamış garı deyinmeye “Aluuu adım Dududıdıdı, gocayı mı bilemedi, adım mı bilemedi. Adım Dududıdıdı” diyerek garı ölmüş galmış damda. Gayrı oğlu getirmemiş hocayı. Garı da eyice vadesi yetmiş yaşlanmışımış. Gadının adı da Dudu’yumuş. Dududıdıdı diyerek bu gelim ölmüş galmış. (KK 27)

(Evvel zamanda Dudu adında bir kadın varmış, evlenmek istemiş ama oğlu bu yaştan sonra evlenip de ne yapacak diye düşünerek karşı çıkıyormuş. Etraftakiler bir verelim bakalım diye ısrar edince oğlanın canı iyice sıkılmış. Hava da çok soğukmuş. Dama yuvağı bağlamış, annesine de “Ana sen burada otur, ben sana bir koca bir de nikâh için hoca bulup geleceğim, beni bekle.” demiş. Kadın titriyormuş. Aşağıya düşer diye kadını damdaki yuvağa bağlamış, gitmiş. Ölmesini istediği için bir daha da geri dönmemiş. Kadın beklemiş oğlu gelmeyince soğuktan titreyerek “Adım Dududıdıdı, hocayı mı bilemedi adım mı bilemedi, adım Dududıdıdı” diye söylenerek ölmüş.) (KK 27)

3) Ölen Yörük Masalı:

Bi Yörük adamın anası öledürmüş dağda. Yörükler de göç yapallarmış ordan ora. Garı öledürmüş. Bireylik ölmemiş, anası ölmeden adam mezar açmış gömedürmüş. “Oğlum tahı ölmedim ben gömme” demişimış “Ana yol yerinde bu kadar ölünür” demiş.

(Yörük bir adam varmış. Tam göçecekleri zaman dağda annesi ölecek olmuş. Kadın ölmek üzere can çekişirken adam mezar açıp kadını gömmeye başlamış. Kadın “Oğlum ben daha ölmedim, beni gömme.” deyince adam “Ana, yol yerinde bu kadar ölünür.” demiş ve kadını gömmüş.) (KK 27)

4) Adam ile Yaşlı Babası ve Annesi:

Bi yaşlı adama oğlu “Boba seni felan dağa goyayın geleyin” demiş. O da "Go da gel” demiş. Bi hararın ardına sardığıyla goya gedmiş. O dede oğluna demiş ki “Oğlum bu getirdiğin hararı gene götür” demiş. “Ne deyi boba” demiş. “Oğlum soñra seniñ oğluñ da goyacak olur da seni bu dağlara da sana da ilazım olur” demiş. ondan soñra oğlunun akli başına gelmiş. Ben de bu gibi yaşlanacağım da oğlum bu gibi beni de dağa goyacak deyi ondan sonra bobasını almış ordan. Onu gomuş bu gelim anasını goyacağımış dağa. Anasını

goya gideriken ayağı daşa bi dakıldığında yere düşecekken tahı “Anam” demiş. bi de anasının ciğeri varımış. Bu gelim o ciğer de “Guzummm” demiş. Ana da böyle gıymathıyımış. Onun uçun ana ciğer gibiymiş. İnsan nere düşerse düşsün ana diyerimış. (KK 27)

Hayvan Masalları

1) Tilki ile Yılan:

Dilki gurnazımış. İlan da ondan gurnaz. İlanla dilki hu sudan geçelik demişler ikisi barabar. Dilki düpedüz geçedurmuş. İlan da ikide bir boynuna atlarımış boğayın deyi. Bi dilki atlarımış boğayın deyi. Bu gelim ikisi de birbirine bildirmemişler. İlan dilkinin boynuna dolanmış olarak çaydan geçecekler ya dilkiye “Ben senin boynuna sarılır geçersen daha rahat ederin” demiş. Tamam demiş dilki, ilan dilkinin boynuna sarılmış. O ara ilan dilkiye “Seni sokacağın” demiş. Dilki “O zaman ben seniñ yüzünü göreyin öpeyim de bi yanaglarından öyle öldür beni” demiş. İlan da ağzını uzattı mıydı dilki hemen ağzını gevelemiş mldürmüş. İlan gederiken eğrili büğrülü gederimış. Dilki boğunca ilanı dışarı çıkarmış “Biz eğrili büğrülü gedeni haz etmeyiz, böyle düpe düz duruyuz, öyle eğrili büğrülü durmayız” demiş.

(Bir tilki ile bir yılan varmış. Tilki kurnazmış ama yılan tilkiden de kurnazmış. Bir su varmış. İki sudan geçmeye karar vermişler. Tilki de yılan da geçmeye başlamış. Yılan dümdüz değil yamuk yumuk gidiyormuş. Sürekli tilkiyi boğmak için hamle yapmaya çalışıyormuş, tilki de aynı şekilde yılanı öldürmek için sürekli hamle yapıyormuş ama birbirine çaktırmamaya çalışıyorlarmış. Yılan tilkiye “Seni boğmam lazım.” demiş. Tilki “O zaman ben sana sarılayım da öpeyim.” demiş. Yılan tilki öpsün diye ağzını uzatınca tilki yılanın kafasını ısırarak öldürmüş, yere dümdüz koymuş. “Biz öyle eğri büğrü gideni sevmeyiz, eğri büğrü değil böyle dümdüz gideriz. İşte böyle duracaksın.” demiş.) (KK 27)

2) Bağa Giren Tilki ile Ayı:

Ayı ile dilki bağa girmişler. Bağın da begcisi varımış. Ayı garerine göre yemiş sıçrayıp da kaçmak için. Bunnunun deliğine ikisini sokmuş dilki. “Ayı gardeş ben ho bağdan bi üzüm yedim bi üzüm yedim tam bunnunun deliğine çıkasıya gadar” demiş. ayı da “Ben de yiyeyin öyleyse” demiş. Vardığıyla, yerimiş yerimiş bunnunun deliğine çıkmazımış, yerimiş yerimiş çıkmazımış. Ondan soñra bağın deşdivanı gelivermiş. Ayı

gıyrıdayamayivermiş gannı çok yediğinden. Deşdivan zıngadak ayıyı öldürmüş. Dilki iki sıçrayıvermiş kaçmışç dilki her yerde gurnazımış.

(Bir ayı ile bir tilki bağına girmişler. Bu bağına bir bekçisi varmış ayı bu bekçiyi biliyormuş. Ayı kolay kaçmak için kendisine yetecek kadar yemiş. Tilki burnunun deliğine iki tane üzümü sokup ayının yanına gelmiş ve “Ayı kardeş şu bağından öyle çok üzüm yedim ki burnumun deliğine kadar geldi.” demiş. Ayı “Öyleyse ben de yiyeyim.” demiş ve başlamış yemeye. O kadar çok yemesine rağmen burnunun deliğinden çıkmıyormuş. Bağına bekçisi gelmiş, tilki hemen kaçmış ama ayı çok yediği için yerinden kıyrıdayamamış. Bekçi de ayıyı öldürmüş.) (KK 27)

3) Hırsızlık Yapan Tilki ile Ayı:

Bi saban gayıtı çala gedmişler bi yire dilkiyle ayı. Ayıya demiş ki “Saabancığıla boyunduruğı sen al da deeeedehülüyle övendireyi ben alayın” demiş. Uzanan şeyi büyük zannetmiş ayı, gısalık söyleneni gücük zannetmiş. O almış sabanıla boyunduruğı yavaş yavaş gıyrıdayamamış. Dilki dedehülüyle övendireyi hemen alıvermiş seyirtmiş de kaçmış.

(Tilkiyle ayı bir yere saban malzemesi çalmaya gitmişler. Tilki ayıya “Saaabancığıla boyunduruğı sen al da deeedehülü ile övendireyi ben alayım.” demiş. Ayı, tilkinin uzatarak söylediğı şeyleri büyük, kısa söylediğı şeyleri küçük şeyler sanmış. Saban ile boyunduruğı ayı almış, kıyrıdayamamış. Övendire ile dedehülüyle de tilki almış hızlıca kaçmış.) (KK 27)

4) Tilki ile Tosbağı:

Dilki tosbağıyla yola getmiş. Tosbağıya “Sen gel ged de ben senden önce gedeyin” demiş. Tosbağı yüreyememiş. Güzün getmiş, baharın dilkinin dediğı yere ancag varmış. Dilki iki sıçramış varmış oraya. “Tosbağının tohum atdığı gibi” deyi de ona dellerimış. Tohum atacaklarımış. Dilki tosbağıdan önce varmış tallaya, tohumu atmış, çifti sürmüş. Tosbağı taha yavaş yavaş tohum atacağımış, gıyrıdayamamış, yavaş yavaş gedmiş.

(Tilki ile kaplumbağına tohum atmaya gitmek için yola düşmüşler. Tilki kaplumbağına “Ben gideyim sen de arkandan gel.” demiş. Kaplumbağına güzün (sonbaharda) yola çıkmış, tilkinin dediğı yere baharın (ilkbaharda) varmış. Tilki ise iki koşuşta gitmiş. Tilki tarlaya kaplumbağıdan önce varmış, tohumu atmış, çifti sürmüş ama kaplumbağına hala gelmemiş. Bundan dolayı “Tosbağının tohum attığı yer.” denmiştir.) (KK 27)

5) Tilki ile Ayının Kavgası:

Ayıyla dilki gavga edmeye çalışmışlar. Gavga ederke düz ovada gavga edelim demişler. Düz ovada gavga yaparken dilki sırık almış eline, ayı da tokucak almış. Düz ovada dilki geriden geriye vurdu mu ayı dayağı yemiş. “Tamam ben bunu kabul etmiyom” demiş ayı. “”Gabul edmezsen mağarada dövüşelim o zaman” demiş dilki. “Mağarada sırığı sen al” demiş dilki, ayıya sırığı vermiş. Sırık mağarada dayana galmış. Bu sefer dilki tokucağıla dövmüş ayıyı.

(Ayı ile tilki kavga ediyorlarmış. Düz ovada kavga edelim demişler. Tilki eline uzun bir sırık, ayı da tokaç almış. Tilki uzaktan vurduğu için ayı hiç vuramamış ve dayağı yemiş. Bunun üzerine ayı “Ben bunu kabul etmiyorum.” demiş. Tilki “O zaman mağarada kavga edelim.” demiş. Mağarada tilki sırığı ayıya verip tokacı kendi almış. Sırık mağaranın tavanına takılı kalınca ayı tilkiye vuramamış, tilki bu sefer ayıyı tokaç ile dövmüş.) (KK 27)

6) Tilki ile Karga:

Bi garga varımış. Gargayla dilki arkedeş olmuşlar. Gargaya dilki

Garga garga gak dedi
Çık hu dala bag dedi
Çıkdım bakdım o dala
Bu garga ne budala

demiş. ondan sonra garga “Sen ekmeği al ben peyniri alayın” demiş dilkiye. Garga peyniri almış, dilki ekmeği almış. Ekmek ucuz ya peynir bahalıymış. Dilki gargaya “Garga gardeş sen ho dala çıgsan da bi ötsen ne gözel sesiñ vae ben bi diñrasam” demiş. garga “gak gak” dedi miyidi ya peynir ağzından düşüverdiğiyle yere varıverdiğiyle dilki peynirin yanına onu da almış geçmiş.

(Karga ile tilki arkadaş olmuşlar. Karga “gak gak” diye hep ötermiş. Tilki:

Karga karga gak dedi
Çık şu dala bak dedi
Çıktım baktım o dala
O karga ne budala

demiş. Tilki öyle deyince karga tilkiye “Sen ekmek al, ben peynir alayım.” demiş. Ekmek ucuz, peynir pahalıymış. Tilki “Karga kardeş sen şu dala çıksan da bir ötsen, o güzel sesini ben de dinlesem.” demiş. Karga “gak gak” deyince peynir ağzından düşmüş, tilki peyniri de alıp çıkmış.) (KK 27)

2.2.3. Efsane

Gelin Taşı Efsanesi

Ülkenin birçok yerinde yaygın olan taşa dönme efsanesi yörede de bir taşın geline benzetilmesi ile yaygınlaşmış ve dilden dile süre gelmiştir. Bu rivayet şöyledir;

Bir gelin sırtında çocuğuyla dağda giderken çocuğu altına yapmış. Gelin etrafında hiç su bulamadığı için yanındaki keçiden sağdığı süt ile bebeğinin bezini yıkamış. Nimet olan süt ile bir pisliği ayıktırmasından dolayı yaradan tarafından cezalandırılmış ve taşa dönüşmüştür. (KK 12, KK 26)

Yörede nimete olan saygının nesilden nesile aktarılması için ibreti âlem olarak anlatılmakta ve örnek olarak gösterilmektedir.

3. BÖLÜM

3. SARIVELİLER'DE HALK İNANÇLARI, ADETLERİ VE HALK İLİMLERİ

3.1. Halk İnançları

3.1.1. Nazar İnancı

Nazar kelimesinin anlamı ve kelimenin kökeni hakkında Nilgün Çıblak makalesinde şunlara yer vermiştir:

Türkçede bakış anlamına gelen Arapça kökenli nazar kelimesi, bakışlarında zararlı güç bulunan bazı insanların bu özellikleriyle bir kişiye, bir hayvana ya da bir nesneye bakmakla canlı üzerinde hastalık, sakatlık, hatta ölüm; nesne üzerinde, kırılma, arızalanma gibi olumsuz bir etkinin meydana gelmesi şeklinde açıklanmaktadır (Boratav, 1997: 103-104). Eskilerin “isabet-i ayn” adını verdikleri nazar inancı, bugün “nazar değmek, nazara gelmek, nazara uğramak, göze gelmek, göze uğramak, göz değmek, kem göz” gibi deyimlerle ifade edilmektedir. (Çıblak, 2004; 25)

Göz değmesi olarak geçen nazardan kurtulmak, kötü etkilerini hem etrafından hem de kendi üstünden atmak için çeşitli yöntemler uygulanmaktadır. Hocaya muska yaptırmak, nazar boncuğu, deve boncuğu gibi boncuklar takmak, iğde çekirdeği taşımak tütsüler yakmak, kurşun döktürmek, at nalı, üzerlik gibi nesnelere yaşam alanlarına asmak bu önlemlerdendir. Yanlarında taşınan ya da yaşam alanlarına asılan nesnelere yöreden yöreye değiştiği gibi kendi içerisinde de ayrımlar göstermektedir. Kendilerine iyi geldikleri düşündükleri herhangi bir unsuru da nazar karşıtı olarak kullanabilmektedirler. Burada temel amaç kötü gözlerin kendilerine değil de nesneye değmesi ve kendilerine zarar vermemesidir.

Nesneler haricinde Nas, Felak, Ayete'l-Kürsi sureleri başta olmak üzere dualarla da nazar önlenmeye çalışılmaktadır. Beğenilen bir şeye ya da kimseye “maşallah” demek de nazarın önleneyeceği inancı ve bir iş yolunda giderken birilerinin buna nazarının degeceğine inanılıyorsa “Poponu kaşı nazar değmesin.” demek de yaygın inançların başında gelir.

3.1.2. Aksakal Ümm-i Sinan Türbesi

Aksakal Ümm-i Sinan'ın Orta Asya'dan gelen erenlerden olduğu ve peygamber soyundan yani Seyit olduğu söylenmektedir. Ümm-i Sinan'ın ak sakallı olarak doğduğu ve doğar doğmaz da beşiğinin arkadaşına saklanarak kıyafet istediğinden dolayı Aksakal Ümm-i Sinan olarak anıldığı söylenmektedir. Yazılı belgelerde Aksakal'ın adı Yusuf olarak geçer. Babasının adını kendisi "Kutbü'l-Meani" eserinde İbrahim olarak belirtmiştir. Bulduğu yörede de bu şekilde bilinmektedir. (Ertaş 2011; 15) Devrinin ünlü âlimlerinden olan Aksakal Sarıveliler halkı içinde önemli bir yerde olsa da mezarının bulunduğu kabul edilen yer günümüzde tamamen atıl, çöplük içinde bir yer durumundadır. Adağı olan halk burada bulunan ağaçlara, çalı çırpılara bir şeyler bağlayarak ya da kanlı kansız kurbanlar vererek adaklarını gerçekleştirmektedirler.



Resim 3.1. Fotoğrafta Aksakal Ümm-i Sinan'ın olduğuna inanılan virane olmuş mezar yeri bulunmaktadır.

3.1.3. Yeşil Direk Mağarası

Sarıveliler ilçesi, Dedekoyağı mevkiinde, kalkerli karstik arazi içerisinde açılmış, uzun tip bir mağara bulunmaktadır. Mağaranın uzunluğu yaklaşık 750 metredir. Mağaraya Sarıveliler Taşkent karayolunun 5. kilometresinden yaylalar mevkiinden batıya giden yaklaşık 3 km uzunluğundaki patika yol ile ulaşılmaktadır.

Mağara bazı kişilerce adak yeri olarak ziyaret edilmektedir. Bu ziyaretçiler bazı sarkıt ve dikitler üzerine özellikle çocuk giysileri bırakmakta, mağara sonlarına doğru yine mağara içinden kazıdıkları kırmızı çamurdan çocuk figürleri yapmakta ve mağara sonundaki

düzlüğe bırakmaktadırlar. (Ertaş 2011; 15)

Burası halk arasında “dede” olarak bilinmektedir. Taştan dedeye sarılır, beşik gibi olan taşa dilekler yapılıp atılır. Gidiş dönüş 2 saate yakın sürecek kadar uzun, büyük ve yüksek bir mağaradır. İçine ışık olmadan girilmez. İçinden akan su kaynak kişi Havva UÇACAK’ın tabiri ile “zın” diye sesler çıkararak akmaktadır. (KK 12, KK 26)

Bu mağaraya gidip adak adayan kişilerin çocukları olduğuna inanılır. Özellikle çocuğu olmayan kişilerce mağara ziyaret edilmektedir.



Resim 3.2. Fotoğrafta Yeşil Direk Mağarası'nın içinden bir bölüm yer almaktadır.

3.1.4. Büyülü Dede Türbesi

Büyülü Dede'ye ve türbesine yazar Ali Çataltaş kitabında şu şekilde yer vermiştir:

Büklü dede (Büyülü Dede) Karamanoğulları Türkmenlerindedir. Karamanoğulları Türkmenleri Fariske'ye (Göktepe'ye) geldiklerinde, onlarla beraber gelmiş, Menik çevresine yerleşmiş âlim bir din adamıdır. Yaz aylarında yayladaki Dede Ardiç'in dibine yaylaya çıkarmış. Dibine yaylaya çıktığı Dede Ardiç'in çember on bir metre, yüksekliği otuz metredir. Ardiç ağacının büyüklüğü, ululuğu ve Büklü Dede'nin dibine yaylaya çıkmasıyla kutsallaşmış, adı Dede Ardiç olmuş. Görülmeye değer ulu bir ardiç ağacıdır. Bin seneden fazla yaşantısı vardır.

Büklü Dede (Büyülü Dede) avcılığı çok severmiş. Bugünkü türbesinin olduğu yere avlanmaya çıkarmış. Avlanmaya çıktığı bir gün türbesinin olduğu yerde Hızır Aleyhiselamla karşılaşmış. Hızır Aleyhiselam hayvanların öldürülmesini istemiyormuş. Hızır Aleyhiselamla karşılaştıktan sonra Büklü Dede'de bir değişiklikler olmaya başlamış. Avcılığı sevmez olmuş. Avcılığı bırakmış. Aleyhiselamla karşılaştıkları yere bir tekke

yaptırmış. Yaptırdığı tekkeye Menik yanındaki evinden müridi ile gidip gününü Tanrı'ya yakarmakla geçirmeye başlamış.

Bir gün müridi Büklü Dede'yi (Büyülü Dede'yi) çok üzen bir harekette bulunmuş. Müridiyle konuşmaz olmuş. Müridi Büklü Dede'yi üzdükten sonra müridin vücudunda egzama meydana gelmiş. Ben Büyülü Dede'yi üzdüm de bu hastalık benim vücudumda ondan meydana geldi diye düşünmüş. Mürit Büklü Dede'nin affetmesi için eline, ayağına kapanmış. Fakat Büklü Dede müridini affetmemiş. Menik yanından tekkeye yaklaşıncaya kadar Büklü Dede önde müridi arkada müridin yalvarışı devam etmiş. Şimdiki bulanık çamurlu suyun çıktığı yere gelmişler. O zaman oradan bulanık çamurlu su kaynayıp çıkmıyormuş. Bulanık çamurlu suyun çıktığı yere gelince Büklü Dede müridin yalvarıp yakarışına dayanamamış. Elindeki esasını yere üç defa kakmış. Asasını kaktığı yerden şimdi çıkan bulanık çamurlu su çıkmaya başlamış. Büklü Dede müridine dönmüş "Bu çamurlu, bulanık sudan vücuduna sür." demiş. Mürit Büklü Dede ile orada barışmış. Mürit vücuduna kaynayan çamurlu bulanık sudan sürdükçe hastalığı iyileşmiş. Hastalıktan kurtulmuş. Bir daha Büklü Dede'yi üzecek hareketlerde bulunmamış. Büklü Dede bu mahallede yetmiş sene yaşayıp ölmüş. Halk cenazesini tekkesinin olduğu yere defnetmiş. Halk Büklü Dede'ye hürmetten mezarının üzerini tahta türbe yaparak kapatmışlar. Mezarının türbe yapıldığının sabahı türbenin yok olduğunu görmüşler. Türbenin tahtalarının bir kısmı yayladaki Ulu dede ardıcın dibinde, bir kısmı Gök Yer'deki 2004'de meçhul kişinin yaktığı Dede Ardıç'ın dibinde, bir kısmı da Mihlıca denen Dede Ardıç'ın dibinde bulmuşlar. Bundan sonra Büklü Dede'nin mezarının üzeri türbe olarak kapatılmamış. Müridi de vefat edince, onun cenazesi de Büklü Dede'nin mezarının arka kısmına defnedilmiş. Bu mezarların üzeri 2005 yılında türbe yapılarak kapatıldı. Türbenin içindeki mezarın kible tarafta, önde bulunan mezar Büklü Dede'nin, arkasındaki mezar da müridinin mezarıdır.

Büklü Dede (Büyülü Dede) ve müridinin mezarı o zamandan beri hastalara, dertlilere, sevdalılara ümit kapısı olmuş. Mezarının başında yağ, mum yakılmış. Çaput bağlanmış. Para atılmış. Çevresine bulgur, buğday serpilmeye başlanmış. Kaynayan çamurlu bulanık sudan da sürülmeye devam edilmektedir. (Çataltaş, 2007; 22-23)

Çataltaş'ın da yer verdiği gibi Türkmenlerden olan Büklü Dede, türbesinin bulunduğu yere gelip yerleşmiş. Önceden avcılık ile uğraşırken daha sonra Hızır ile karşılaşp Hızır'ın hayvanların öldürülmesini istememesi üzerine avcılıktan vazgeçmiş. Şu

anda türbesinin bulunduğu yere bir tekke yaptırmış. Bir müridine kızmış ve müridi bu dertten egzama çıkarmış. Dede ilk başta müridini affetmemiş ama sonra dede önde müridi arkada yürüdüklerinde çamurun şu an çıktığı yere gelmişler ve dede müridine dayanamamış bastonuyla yere üç kez vurunca şifalı su çıkmış. Dedenin söylemesi üzerine müridi o çamurdan yaralarına sürmüş ve iyileşmiş. Evliya Çelebi'nin de bahsettiği o çamurlu su o günden bu güne kadar gelmiştir. Her türlü cilt hastalığına iyi geldiği rivayet edilmektedir. O yörede ve çevrede yaygın olarak bilinen yer güzellik merkezleri tarafından da bilinmekte ve merkezlerinde özel çamur diyerek uygulanmaktadır. Evliya Çelebi Seyahatname'sinin 9. Cilt 303. sayfasında bu ziyâretgâhtan şöyle bahseder:

Ziyâret-i Bükli Baba Sultân: Karamanoğulları'ndandır. Tâc [Y 142a] u tahtı raht u bahtı terk edüp bu mahalde sayd [u] şikâr ederken Hazret-i Hızır'a râst gelüp bu mahalde kat'-ı mâsivâ edüp yetmiş yıl bu dirahistân içinde ifnâ-yı vücûd edüp hâlâ kabr-i şerîfi bu mahalde azîm ziyâretgâhdır. Merkad-i pür-envârının kurbunda yerden bir yağlı çamur kaynayup çıkar. Ziyâretine kaç kişi varsa biemrillâh ol çamur çıktığı mahalle kaç âdem varsa yerden ol kadar hübâblar çıkar. Ve bu çamur Freng zahmetine ve tuzlu balgama ve temregeye ve behâka ve yerekâna sürseler Bi iznillâh şifâ bulup dürr-i beyz-âsâ olup reng-i rûyu verd-i handân ve mâh-ı tâbân olur. Ve yılda bir kerre azîm cem'iyeti olup tyninden vilâyet vilâyet götürürler. Ammâ hâssa yerinde sürmekdir. Âsitânesi bir gül [ü] gülistân nahlistân içinde bir müfid [ü] muhtasar tekyedir. Tarîk-ı Bektaşîyân'dan birkaç cânlar sâkinlerdir. Himmetleri hâzır u nâzır ola. Ba'zı münkirîn, "Belî, ol toprak üzre çok âdem vardıkça sakîl olup yerden çamur çıkar" derler. Ammâ gayri yerden çıkmayup ve bu ziyâretgâhdan çıkup bu kadar nef' müşâhede olunduğu kerâmet değil mi? Ve cemî'i kütüblerde kerâmât-ı evliyâ hak değil mi? Kuddise sırruh. Hamd-i Hudâ i'tikâd-ı pâkimize göre ziyâret müyesser olup andan nehr-i Firişke'yi at ile ubûr edüp karşı tarafda bir ulu dağ dâmeninde bir mürtefi' püşte üzre, (Dağlı vd. 2005; 150,151)

Ziyaretgâh'ta bulunan türbe bölümünde, 2005 yılında belediyenin günümüz Türkçesi'ne çevrilmiş hali asılı bulunmaktadır. Şu şekilde yer almaktadır. "Büçlü Baba Sultan, Karamanoğulları'ndandır. Bu bey şimdiki yattığı yerde avlanırken Hazreti Hızır'la karşılaşmış ve bundan sonra tacını tahtını terk ederek 70 sene burada ibadet etmiş, öldüğü zaman da buraya defnolunmuştur. Şimdiki kabri büyük bir ziyâret yeridir. Mekanın yakınında yerden yağlı bir çamur çıkar. Bu çamur frengi hastalığına, tuzlu balgama, temreği ve diğer pek çok cilt hastalığına sürülürse o hastalıklar Allah'ın izniyle iyi olurmuş.

Buraya yılda bir kere birçok memleketlerden insanlar toplanır. Burayı ziyaret edenler bu çamurdan götürürler. Lâkin asıl hassası bu çamuru kaynadığı yerde sürmektir. Buranın tekkesi bir güllük ve ağaçlık içindedir. Burada bir de mabet vardır. Bu tekkede Bektaşîlerden birkaç can eğleşir.”



Resim 3.3. Fotoğrafta Büklü baba ve müridinin temsili tabutlarının olduğu yatır bölümünün dıştan görüntüsü yer almaktadır.



Resim 3.4. Fotoğrafta Büklü Baba ve müridinin bulunduğu yatır bölümünün içten görüntüsü vardır.



Resim 3.5. Fotoğraftaki yazıda Evliya Çelebi'nin Büklü Baba ve türbesinden bahsettiği bölüm yer almaktadır.

3.2. Halk Adetleri

3.2.1. Taşelinde Halkın Birbirine Karşı Durumları

Yörüklerin Birbirleri ile İlişkileri

Eskiden birbirleri ile olan ilişkiler çok sıkı ve çok sağlamdır. Hatta öyle Yörük ve Yörük olmayan kişiler aynı ortamda iken Yörükler birbirleri ile Türkçe konuştukları halde diğer kişi ne konuşulduğunu asla anlamazlar. Ama günümüzde bu durum Yörüklerin aralarında da değişmiştir. (KK 37, KK 40)

Yörüklerin Yerleşiklere Karşı Durumları

Kendilerine dokunulmadığı takdirde Yörüklerin kimseye karşı olumsuz bir düşüncesi yoktur. “Bana dokunmayan yılan bin yaşasın” düşüncesini kendilerine düstur edinmişlerdir. (KK 37, KK 28)

Özellikle hayvancılık yapan yerleşikler ile çok sorunlar yaşamaktadırlar. Sorunların sebebi ise; göç zamanı Yörükler bir yere konduğunda yerleşikler otlakların kendi hayvanlarına yetmeyeceğini düşünüp oradan gitmelerini söyler. Bazı yerleşikler dinlenip gitmelerine müsaade ederken bazıları hemen gitmelerini söyleyince aralarında sürtüşmeler hatta ileri giderse kavgalar olabilmektedir. (KK 36, KK 37, KK 28, KK 31) Günümüzde Yörüklerin konakladıkları yerde kanunen 3 gün kalma hakları vardır. (KK 31)

Bir diğer sorun özellikle son zamanlarda ortaya çıkan Yörüklerin yardımsever yönlerini sömüren dolandırıcılardır. Ramazan ayı gibi yardımlaşma ruhunun daha yoğun hissedildiği dönemlerde yardım toplamak adına sahte isim ve kimliklerle para ve hayvan toplayan kişilerdir. (KK 28, KK 31)

Yerleşikler ile yaşanan bahçe sorunlarında cezai işlem uygulanacağı zaman hem yerleşiklere hem de Yörüklere cezai işlem uygulanmaktadır. Yörüklerin keçileri bir yerleşik bahçesine girdiği zaman hayvanlarına sahip olmadığı için Yörüklere, bahçesini telledikleri için de yerleşiklere ceza verilmektedir. (KK 28)

Yerleşiklerin Yörüklere Karşı Durumları

Yerleşik hayat yaşayanların konargöçer Yörüklerle olan sorunları ikiye ayrılmaktadır. Bunlar şu şekildedir:

Hayvancılık yapan yerleşikler ile Yörükler otlak sorunu yaşamaktadırlar. Yörüklerin hayvanlarının fazlalığı nedeniyle verimli otların biteceğini ve kendi hayvanlarının otlayacak yerlerinin kalmayacağını belirterek Yörüklere karşı tepkilidirler.

Tarım ile uğraşan yerleşikler ise özellikle göç zamanlarında Yörüklerin hayvanlarının ekili alanlara girip talan ettiğini ve kendilerini zarara soktuklarını öne sürerek tepki göstermektedirler.

Bu durumlar hariç yerleşikler ile Yörüklerin fazla sorunları bulunmamaktadır. Birbirlerinden alışveriş yapmakta ve birlikte yaşamaktadırlar.

Yörüklerin Yöneticilere Karşı Durumları

Eskiden yurtları (yerleşecekleri yerleri) muhtarlardan tutan Yörükler günümüzde Orman dairesinden tuttıkları için sorunlar daha az yaşanmaktadır. Muhtarlardan yer kiralandığı zamanlardaki sorunlar otlak azlığı, yöneticilerin Yörüklere bir yer gösterip yaz boyu sadece orada yaşamalarını başka bir yere gitmemelerini söylemesi, aşırı yüksek olan yer kiralari ve bunu yanında Yörüklerden bir nevi rüşvet olarak alınan paralar ya da kesilen hayvanlardır. (KK 28, KK 37, KK 40)

Yörükler hayvanlarına göre hayatlarını şekillendirmektedirler. Belediyeler Yörüklere bir alan gösterip bir yaz boyunca orada kalmalarını, başka bir yere gitmemelerini istemektedir. Ama uzun bir süre Yörükler belli bir yerde kalınca oradaki otların tamamen biteceği ve hayvanların aç kalacağından dolayı hem doğaya hem de hayvanlara zarar vermemek adına belirli aralıklar ile göç etmeleri gerekmektedir. Yöneticilerin bu durumu bilmemeleri ve Yörükleri anlamamalarından kaynaklı sorunlar yaşanmaktadır. (KK 36)

Yer vermek için alınan rüşvetlerin fazlalığı da Yörüklerin bellerini oldukça bükmektedir. Hem kira hem de alınan rüşvetler son zamanlarda muhtarlardan yurt kiralanmaması sebebiyle oldukça azalmıştır.

Okul sorunu da yine yönetim ile yaşanan sorunlardandır. Özellikle kaldıkları kışlaklarda okula gitmek isteyen çocuklar okulun olduğu yere çok uzak oldukları için Yörükler servis istemekte ve yöneticiler oraların uzak olduğu gerekçesiyle hem çocukları okula yazmakta sorun yaratmakta hem de servis göndermemektedir. Bu durumda çocuklar ya okula gidememekte ya da ailelerinden ayrı yaşlılarla ayrı bir ev tutarak ya da tanıdıkların

yanına okumaya verilerek soruna çözüm aranmaktadır.

Yöneticilerin Yörüklerle Karşı Durumları

Taşkent Belediyesi'nde yapılan derlemede yöneticilerin ve o bölgenin güvenliğini sağlayan memurların, Yörükler ile olan ilişkileri dinlenmiştir. Yörüklerin buldukları bölgelerde çok fazla sorun çıkardıkları, eski Yörükler daha sakinken şimdiki yeni neslin daha sor

unlu olduğu ve sık sık özellikle zabıtalara ile tartıştıkları belirtilmiştir.

3.3. Halk İlimleri

3.3.1. Sağaltım Şifa

Huriye YÜKSEL'in büyük kayınvalidesi köyün en sevilenlerindedir. Onu seven köyden her kesim kişiler sürekli evde onu ziyaret etmektedir. Kaynak kişinin bu çeşitlilikten elde ettiği bilgiler ve kendisinin hayatından deneyimleri ile aktardığı halk hekimliği ve halk baytarlığı yöntemleri şunlardır:

3.3.1.1. Halk Hekimliği

Baş ağrısı tedavisinde:

Ufak ağrılar önemsenmez ve kendiliğinden geçmesi beklenilir. Geçmediyse baş bölgesi bir bezle ya da başörtüyle sıkıca sarılır. Yine geçmiyorsa patates ya da lahana sarılır. Sonrasında yatıp güzelce terletilir. (KK 27)

Bit tedavisinde:

Geçmiş zamanlarda günümüzdeki maddi imkânlar bulunmamasından dolayı bit vakası ile sık sık karşılaşılmaktaydı. Biti geçirmek için uygulanan yöntemler şöyledir:

Tarağa çapraz şekilde ip bağlanır. "Sıyırğı" adı verilen bu düzenek ile saç taranır, bitler orada kalır. Kıyafetlere DDT atılır. Kıyafetler içine kil atılmış su ile yıkanır. Saç en kısa şekilde kesilir. (KK 27)

Çocuğu olmayanların tedavisi:

Çocuğu olmayan ailelerde sorun genelde kadında aranır. Erkeğin kısır vb rahatsızlıklara sahip olabileceği akıllara getirilmek istenmez. Bu yüzden çocuk olmadığında genelde kadınlara yönelik uygulamalar yapılmaktadır.

“Cırtatan” adı verilen salatalık ya da acura benzer ufak bir bitki vardır. Kadınların regl döneminde bu bitki kaynar su ile kaynatılıp kadına içilir, yatıp terletilir. Daha sonra çocuğunun olacağı düşünülür. Yeşil direk mağarasına gidilir. (KK 27)

Grip tedavisinde:

Ayakta atlatılabiliyorsa atlatmak için aşığıdaki uygulamalardan biri ya da birkaçı uygulanır. Bunlar uygulanıp etki etmediğinde imkân varsa yatıp dinlenilir.

Ocaktaki külün temiz yerine biraz bise ya da 1-2 damla pekmez damlatılıp hap haline getirilir ve bu yapılan organik hap bu şekilde tüketilir. Bir bardak kaynar suya birkaç yaprak taze nane ya da 1 çay kaşığı kuru nane atılır. İçine bir limon dilimi atılır. Birkaç dakika demlenmeye bırakılır. İçilebilecek sıcaklığa gelince içilir. Eğer tadı acı geliyorsa çok az bal ya da pekmez eklenerek içilir. Bir bardak su cezveye alınır. İçine bir tatlı kaşığı bal, bir çay kaşığı karabiber, bir çay kaşığı tarçın atılır. Beraber kaynatılıp içilir. Bu çaya “kaynarca” adı verilir.

Eğer hasta ateşlenirse ilk önce ılık su ile duş alınır. Ateş artmaya devam ederse koltuk altlarına, döşe ve alına sirkeli bez konulur. Havale derecesinde ateş arttıysa ve mevsim kış ise hastanın vücudu kar ile ovularak vücut ısısı dengelenmeye çalışılır. (KK 27)

İshal tedavisinde:

Kısa süreli bir ishal ise bol su içerek sıvı dengesi sağlanmaya çalışılır. İshalin süresi uzadıysa bir bardak ayrana bir çay kaşığı tuz atılır içilir ya da bir yemek kaşığı kuru kahveye yarım limon sıkılıp hap haline getirilip bu şekilde tüketilir. Bir başka alternatif ise bir bardak ılık suya, bir tatlı kaşığı bal katıp tokken tüketilir. Son zamanlarda kolanın da ishali kestiği düşünülüğünden kola da tercih edilmektedir. (KK 27)

Kabız tedavisinde:

Kısa süreli bir kabızlıksa su ve çorba gibi sıvı gıdalar tüketilerek geçilmeye çalışılır. Geçmiyorsa bol bol sıvı özellikle su tüketilir. Bunun yanında bir bardak ılık suya, bir tatlı kaşığı bal katıp tokken tüketilir. (KK 27)

Kansızlık tedavisi:

Normalden fazla üşünüp sürekli hasta olunuyorsa kansızlık olduğu düşünülür. Hem kansızlığı tedavi etmek hem de içini ısıtmak amacıyla pekmez içirilir. Bundan başka bir de pekmez ve nişastadan yapılan nişasta helvası yapılır ve yenir. (KK 27)

Karın ağrısı tedavisinde:

Karın ağrısının sebebi anlaşılmaya çalışılır. İshal ya da kabızlığa bağlı bir ağrı ise ilk önce ona yönelik tedavi yöntemleri uygulanır. Gaz problemi ise yumuşatmak için sıcak şeyler tüketilir. Bunların şöyledir:

-Bir bardak kaynar suya bir çay kaşığı rezene atılıp demlenmeye bırakılır. İçilebilecek ısıya gelince içilir. Eğer tadı acı geliyorsa çok az bal ya da pekmez eklenerek içilir.

-Bir bardak kaynar suya birkaç tane kuru papatya atılıp demlenmeye bırakılır. İçilebilecek ısıya gelince içilir. Eğer tadı acı geliyorsa çok az bal ya da pekmez eklenerek içilir.

-Bir bardak kaynar suya bir çay kaşığı kuru kekik ya da bir dal taze kekik atılıp demlenmeye bırakılır. İçilebilecek ısıya gelince içilir. Eğer tadı acı geliyorsa çok az bal ya da pekmez eklenerek içilir.

-Bir bardak suya birkaç yaprak kuru ıhlamur yaprakları ya da taze ıhlamur yaprakları atılıp demlenmeye bırakılır. İçilebilecek ısıya gelince içilir. Eğer tadı acı geliyorsa çok az bal ya da pekmez eklenerek içilir.

Karın ağrısı hala geçmiyorsa aşağıdaki uygulamalar uygulanır:

- Pekmez ya da üzüm eklenip yoğrulmuş tatlı hamur ya da helva karın bölgesine sarılır.

- Bir bardak kaynar suya birkaç yaprak taze nane ya da 1 çay kaşığı kuru nane atılır. İçine bir limon dilimi atılır. Birkaç dakika demlenmeye bırakılır. İçilebilecek sıcaklığa gelince içilir. Eğer tadı acı geliyorsa çok az bal ya da pekmez eklenerek içilir. (KK 27)

Kızamık ve suçiçeği tedavisinde:

Kızamık ve suçiçeği genelde küçük yaşlarda görülür. İleriki yaşlarda ortaya çıkması durumunda ağır atlatılma riski bulunmaktadır. Bu hastalıklar bulaşıcı olmasından dolayı geçiren kişiye çok yaklaşılmaz. Tatlının vücuda yapıcı etkisi olduğu düşünüldüğünden bu dönemde bol bol pekmez, reçel, bal, helva, şeker gibi tatlılar yedirilir. (KK 27)

Mide ağrısı tedavisinde:

Mide ağrısı yenilen bir şeyden dolayıysa aşağıdaki uygulamalardan biri ya da birkaçı yapılır. Eğer geçmediyse kendiliğinden geçmesi beklenilir.

- Bir bardak kaynar suya bir çay kaşığı kuru kekik ya da bir dal taze kekik atılıp demlenmeye bırakılır. İçilebilecek ısıya gelince içilir. Eğer tadı acı geliyorsa çok az bal ya da pekmez eklenerek içilir.

-Acı yavşan adı verilen yöreye özgü bitki yenir.

-Radika otunun yaprakları kaynatılıp kök kısmında bulunan sütü içilir. (KK 27)

Mide bulantısı tedavisinde:

İlk önce bulantının nedeni anlaşılmaya çalışılır. Eğer soğuk algınlığından ya da yenilen bir şeyin dokunmasındansa aşağıdakilerden biri ya da birkaçı uygulanır.

- Bir bardak kaynar suya birkaç yaprak taze nane ya da 1 çay kaşığı kuru nane atılır. İçine bir limon dilimi atılır. Birkaç dakika demlenmeye bırakılır. İçilebilecek sıcaklığa gelince içilir. Eğer tadı acı geliyorsa çok az bal ya da pekmez eklenerek içilir.

- Bir bardak kaynar suya bir çay kaşığı kuru kekik ya da bir dal taze kekik atılıp demlenmeye bırakılır. İçilebilecek ısıya gelince içilir. Eğer tadı acı geliyorsa çok az bal ya da pekmez eklenerek içilir..

-Cöcceli (çörek otlı) ve biberli (pul biberli) ekmek (bazlama) yenir.

-Kekikli ekmek (bazlama) yenir. (KK 27)

Öksürük tedavisinde:

Soğuk algınlığı gibi basit öksürükler aşağıdaki uygulamalardan biri ya da birkaçı uygulanarak atlatılmaya çalışılır.

-Pekmeze baş biber (dövülmemiş kuru biber) ve biraz da su eklenip kaynatılır, içilir.

-Yağlı pekmeze baş biber atılır içilir.

-Akşam yatmadan önce kalın giyinilir, kat kat örtünüp bolca terlenir. (KK 27)

Şişlik tedavisi:

Vücutunda şişlik olan kişilerde önce bunun sebebi anlaşılmasına çalışılır. Şişlik ilerlerse şişlik olan kişiye ölmüş köpek eti pişirilerek yedirilir. Bir de şişlik olan bölgelere mürekkep sürülür. (KK 27)

Yara ve yarık tedavisinde:

Ufak yaralar önemsizdir. Yaralar büyüdükçe sadece yaranın olduğu yere çam ağacından elde edilen zift ya da yine çam ağacından farklı türde elde edilen bise adı verilen (çam ağacının gövdesindeki yapışkan bölümünden elde edilen, koyu, yapışkan madde) yamanır. Yara veya yanığa tatlı hamur sarılır. Tatlı hamur yapmak için hamura üzüm ya da pekmez dökülürdü. Yaralı bölgeye vazelin sürülür. (KK 27)

Yılan ve akrep sokması tedavisinde:

Yılan ve akrep gibi zehirli hayvanların sokmasında sağlık kuruluşuna ulaşıncaya kadar geçen sürede vücutta kritik düzeyde etki yaratacağından dolayı hayvanın soktuğu yer bıçak ya da çakıyla kesilir, zehir kesikten somurularak alınmaya çalışılır. Sokulan yer diğer taraflara zehir yayılmasın diye sıkıca bağlanır. Sokulan kişiye ayran içirilip hemen en yakın sağlık kuruluşuna götürülerek panzehir vurdurulur. (KK 27)

3.3.1.2. Halk Baytarlığı

Bacak kırıklarında:

Bacağı kırılan hayvanın kırık bacağına zift yamanır. Daha sonra alçı görevi görmesi için ardıç kabukları kırık bacağına sarılır. Bacağı kırılan hayvan bir at ve deveyse farklı bir yöntem uygulanır. Atların ve develerin bacağı eski haline geri dönmez. Bundan dolayı bazen kasaba satılır, bazen de daha fazla acı çekmesin diye silahla vurdurulur. (KK 27)

Yarık ve yaralara:

Yaralı hayvanın yarasına çam ağacından elde edilen zift yamanır ya da bise sarılır. İyileşmeye bırakılır. (KK 27)

Suçiçeği tedavisinde:

Suçiçeği olan hayvana da insanlara uygulanan tedavi uygulanır. Tatlı yedirilir. Eski dönemlerde tatlı çeşiti fazla olmamasından dolayı nişasta helvası yedirilirdi. (KK 27)

Yılan sokmasında:

Hayvanları yılan sokması durumunda yılanın soktuğı hayvana hemen müdahale edilir. Yılanın soktuğı yer bıçak ya da çakıyla kesilir, zehir kesikten somurularak alınmaya çalışılır. Sokulan yer diğer taraflara zehir yayılmasın diye sıkıca bağlanır. Sokulan yere bal sürülüp, hayvana bal şerbeti içirilir. (KK 27)

4. BÖLÜM

4. SARİVELİLER'DE HALK EKONOMİSİ, EL SANATLARI, GİYİM KUŞAM SÜSLENME

4.1. Halk Ekonomisi

4.1.1. Arıcılık

Sarıveliler'in genelinde arıcılık eskiden beri önemli bir geçim kaynağıdır. Yörenin konumunun sert kuzey rüzgarlarına kapalı bir yer olması, hayvanların beslenme olanaklarının iyi olması buna en büyük etkidir. Arıcılık babadan oğula aktarılsa da günümüzde meslek olarak öğrenilip yapanlar çoktur.

Eskiden karakovan balı olarak üretilirken günümüzde fenni kovan denilen kovanlarda üretilmektedir. Eskiden herkesin birkaç tane "kütük kovan" diye adlandırılan ağaçtan el emeği ile oyulan kovanları bulunurdu. Bu kovanlardan üretilen ballar üreticinin kendi ihtiyacı kadar olurdu. Bu kovanların bakımı zor olduğu için günümüzde bakımı daha kolay olan "fenni kovan"lar kullanılmaya başlandı. Fenni kovanların açılıp kapanması, içine kek, pekmez, şeker şerbeti, üzüm ezmesi gibi yiyeceklerin verilmesi, temizliği, ilaçlaması ve kullanımı daha kolaydır. Bundan dolayı fenni kovanlar tercih edilmektedir. Bu kovanlar taze çiçeklere ulaşmaları için güzün yüklenerek araçlarla yaylaya çıkarılır. Bahar ayında çiçekler açana kadar bu çıkarılan yerde, Alanya'da durur. Çiçekler açınca yöredeki diğer yaylalara tekrar getirilir. Arıcılığı çok daha profesyonel şekilde yapanlar kovanlarını Muğla'ya getirerek çam balı ürettiklerini bildirmektedirler.

Şeker şerbeti, kek vb dışardan gıdalar arının balının alınmasından sonra genelde kış aylarında verilir. Yazın, bal alınmadan önce verilmez. Yörenin balı öteden beri meşhurdur. Hatta 1980'li yıllarda başbakan Turgut Özal'ın yediği balların da bu yöreden gittiği söylenmektedir.

Oğul Vermek:

Bahar gelince erkek arılar havi denilen petekler yaparlar. Kraliçe arı buralara yumurtlar. Bu yumurtalardan işçi arılar ürediği gibi kraliçe arılar da ürer. Eski kraliçe arı etrafındaki işçi arılar ile beraber kovana terk eder. Buna "oğul vermek" denir. Bu çıkan oğullar başka kovanlara alınır. Böylece kovan sayısı sürekli artış gösterir.

Bu mevsim gelince arıcalar kendi arıları başka yerlere kaçmasın diye arıların bulunduğu bölgede konaklarlar ve daha sık takip yaparlar.

Kovan Bakımı:

Arıcalar özel kıyafet giyer. Arıların olduğu bölgede el körüğü ile tütsü yakılarak arılar belli bir süre kovan çevresinden uzaklaştırılır. Arılar uzaklaşınca petekler yavaş yavaş kovanlardan çıkarılarak peteklerde ya da kovanlarda küflenme, güveyilenme, nemlenme, rutubetlenme gibi durumların olup olmadığı kontrol edilir. Yoksa tekrar petekler yerine konulur. Varsa oluşan duruma göre bakımları yapılır. Bu bakımlar yapılmazsa arılardan verim alınamaz ve hayvanlar telef olur. Hayvanlar telef olunca kovanlardaki hastalık diğerlerine geçmesin diye kovanlar ya toprağa gömülür ya da yakılarak imha edilir. Arıların en büyük ölüm sebebi sanılanın aksine soğuklar değil bakımsızlıktır.

Kış mevsiminde yörede kalan arılar kulak dinlemesi denilen yöntemle kontrol edilir. Bu yöntemde kovanlar kapağı açılmadan dinlenerek kontrol edilir. Kovandan uğultu şeklinde bir ses geliyorsa arılar sorunsuz yaşamaktadır. Eğer ses gelmiyorsa sorun vardır.

Arılar kışın “kış salkımı” denilen bir şekle bürünürler. Kış geldiğinde soğuktan üşümek için birbirlerine sokulan arılar dışarıdan bakıldığında üzüm salkımını andırırlar.

Bir rivayete göre bahar ayında oğul veren bir arı topluluğu bir ağacın dalında kış salkımı oluşturup bir sene o şekilde ölmeden yaşamışlardır. Burdan da arıları soğuk havanın değil rutubet ve bakımsızlığın öldürdüğü anlaşılmıştır.

Bal Alımı:

Kış ayında arıların biriktirip petek haline getirdiği ballar yazın sonlarına doğru kovanlardan alınır.

Eskiden kütük kovanlar bulunmaktaydı. Bu kovanlar dışardan beslenmeye elverişli olmadığı için kovanların içinde arıların bahara kadar yaşayabileceği miktarda bal bırakılırdı. Günümüzde ise arının petekleri alındıktan sonra yerine sunni bal mumu adı verilen petekler bırakılır. Bal alındıktan sonra vakit geçirmeden arıya şeker şerbeti ya da bal verilir. Verilmediği takdirde arıların intihar edeceği düşünülür.

Petek bal ile birlikte süzme bal da yapmak isteyen arıcılar peteklerin etrafındaki balı alır. Peteğin ortasındaki daha önceden yapay olarak bırakılan peteği tekrar kovana yerleştirir. Arılar bu sunni peteğe süzme bal yaparlar. Bu süzme ballar da tekrar alınıp sunni petekler yeniden kovanlara bırakılır. (KK 30)

4.1.2. Tarım

Bundan 20 yıl öncesine kadar buğday, üzüm, elma, ceviz en revaçta olan tarımcılık faaliyetleriyken artık çok azı kalmıştır. Çiftçiler neredeyse tüm ağaçlarını kökletmiştir. Eskiden bu bölge Ermenek olarak adlandırılırdı. Ermenek pekmezi ve bu pekmezden yapılan Ermenek helvası meşhur iken bağcılık bittiği için helvacılık da artık bitme noktasındadır. Son on beş yıldır da kirazcılık yapılmakta ama bu kirazlar genelde iri ve güzel olmasından dolayı ihraç edilmektedir. Yöre halkı kendi ihtiyacı kadar badem ve üzüm üretmektedir. Elma, kiraz ve ceviz geçim kaynağı olarak üretilmektedir.

Kiraz

Kirazcılık son on beş yıldır revaçta olan geçim kaynağıydı. Yetiştirilen kirazlar ihraç ediliyordu. Hala kiraz tarımı devam etse de eski önemi kalmamıştır. Kirazcılığın eski önemini yitirmesinde birçok etken vardır. Birinci ve en önemli etken çiftçinin emeğinin karşılığını alamamasıdır. İkinci etken mevcut toprakların üzerine yeni toprak konulamaması ve artan nüfusa mevcut toprakların yetmemesinden dolayı yeni neslin göç etmesidir.

Birinci nedeni etkileyen alt unsurlar da mevcuttur. Bunlardan ilki çiftçilerden ürünü çok ucuza alan ve üstüne çok fazla pay koyarak pazara fahiş fiyatlar ile sunan aracılardır. Aracılar ürüne hak ettiği miktarın altında bir paha biçmektedirler. Ürün dalında çürüyünce daha çok zarar edeceğini bilen üretici yaptığı masrafı bari karşılansın diyerek bu duruma mecburi boyun eğmektedir. Alt unsurlardan ikincisi doğa şartlarıdır. Ağaçların vaktinden önce çiçek açması sonucu don ve dolu vurması, sert rüzgârlar bu doğa koşullarına örnektir. Üçüncüsü narin bir ağaç olan kirazın çok çabuk çürüyüp elde kalma riskidir.

Elma

Kirazdan önce elma en çok tercih edilen geçim kaynaklarındandı. Golden, Starking, Amasya ve Acemler elması (yaz elması) bu yörede yetişen elma türlerindendi. Elmanın tarihi elli yıla dayanmaktadır. Elma ticari olarak yetişmeden önce aşısız olan “deli elmalar” dağlarda bulunmaktaydı. Bu deli elmalar aşılanarak “Acem elması (Yaz elması” denilen

elma türlerine dönüştürüldü ve bir süre onlar yetiştirildi. Yaz elmasından sonra Golden, Starking, Amasya vb elma çeşitleri arttı. Şu anda tüm elma çeşitleri yetiştirilebilmektedir. Eski önemi kalmasa da hala ticari olarak elma yetiştirilmektedir. Elmanın eski önemini kaybetme nedenlerinde pazar payının düşmesi baş sıradadır. Diğer önemli bir sebep sulama suyunun kıtlığıdır. Üçüncü olarak da gübre, ilaç gibi masrafların artıp elde edilen elma gelirinin bunlara ancak yetmesi elmacılığın eski önemini kaybetmesine neden olmuştur.

Ceviz ve Badem

Ceviz geçmiş zamanlarda en gözde geçim kaynağıken günümüzde eski önemini kaybetmiştir. Badem ise her zaman kendi ihtiyaçlarını karşılayacak kadar yetiştirilmiş, geçim kaynağı olarak görülmemiştir.

Ceviz çeşidi bu yörede fazla yoktur. Çetin ceviz olarak tabir edilen, cevizin çekirdeğinin fidelenmesinden oluşan cevizler üretilmektedir. Son zamanlarda tüp ceviz olarak bilinen yörenin toprak ve iklimine uygun ceviz çeşitleri dikilmeye başlanmıştır.

Nohut

Eskiden nadasa bırakılan topraklar ihtiyaç doğrultusunda değerlendirilirdi. Bunların en başında nohut ekmek gelmektedir. Fakat nohut tuzlu olduğu için toprağı yormakta ve diğer yıl diğer mahsüllerin az olmasına neden olmaktadır.

Nohut yeşilken kuruyemiş gibi tüketilmektedir. Hafif sararan nohutlar tarlalarda ütülenerek “nohut ütmesi” olarak yine kuruyemiş gibi tüketilmektedir. Sararan nohutlar ise kurutulup harmanda savrulduktan sonra kışın yemeklik ve leblebilik olarak kullanılmaktadır. İhtiyaç fazlası olan nohutlar bazen satılır bazen de yöreden yetişmeyen ürünler ile takas edilirdi.

Yeşil Mercimek

Yeşil mercimek, bu bölgede nohuta göre daha az yetiştirilmekteydi. Üretim amacı kendi ihtiyaçlarını karşılamak ile sınırlıydı. Günümüzde hazır almak için imkânların artmasından dolayı üretimi neredeyse bitmiştir.

Patates

Küçük olan patatesler bir yıl sonra ekmek amacıyla tohumluk olarak ayrılırdı. Genelde ihtiyaç kadar üretilirdi. Eğer ihtiyaçtan fazla üretiliyse civar köylerle yörede olmayan ürünler karşılığında ya da Yörüklerle zift, boynuz, bise, katran vb karşılığında takas edilirdi. Günümüzde neredeyse hiç ekilmemektedir.

Soğan

Eskiden geçim kaynaklarının arasında en önemlilerinden birisi soğandı. İhtiyacın fazlası olan soğan yine Yörüklerle ya da komşu köylerle takas yapılırdı. Günümüzde hala sadece ihtiyaç kadar soğan ekilmektedir.

Mısır

Eskiden yine mısır da en önemli geçim kaynaklarından biriydi. Mısır birçok farklı şekilde tüketilmektedir. Taze iken haşlanır yenir. Haşlanan mısır kurutulur yemeklere katılır. Kuru mısır patlatılıp kuru yemiş olarak yenilir. Ayrıca un olarak da tüketilmektedir ve yörede mısır unu oldukça değerli bir besin kaynağıdır.

Fasıl

Baklagil türlerinden birisi olan fasıl daha önceleri yalnızca ihtiyaç için üretilmekteydi. Günümüzde neredeyse hiç ekilmemektedir.

Burçak

Hayvan yemi olarak kullanılan burçak güzün öküzler ile çift sürerken, ilkbaharda ve kışın sadece hayvanları beslemek için ekilirdi. Genelde öküz ve ineklere verilen burçak hayvanlara bütün olarak verilmez değirmende yarma haline getirildikten sonra verilirdi. Günümüzde hayvan beslenmesinde burçak kullanılmamaktadır.

Buğday

Yörenin hava koşullarına en uygun olan buğday eskiden beri üretilmektedir. Yüksek kesimlerde çavdar ekilmektedir. Çavdar unu daha çok yufka ekmekte kullanılır. Alçak kesimlerde ise “ak buğday” denilen yöreye özgü, daha çok un, bulgur ve düğü diye tabir edilen köftelik bulgur yapmak için kullanılan buğday ekilmektedir.

Arpa

Genelde binek hayvanlarını beslemek için ekilmektedir. Keçileri beslemek için de arpa yarması üretilmekteydi. Günümüzde üretilmemektedir.

4.2. El sanatları

4.2.1. Dokuma

Eskiden imkânsızlıkların çokluğu nedeniyle her şey el gücü ile yapılmaktaydı. Kıyafetler, ev eşyaları, mutfakta kullanılan birtakım eşyalar kadınlar tarafından dokuma tezgâhlarında elle dokunarak yapılmaktaydı. Günümüzde artık dokumaların yerini hazır ürünler almaktadır. Dokuma iki ana başlıkta ele alınacaktır.

Kumaş dokuma

Kıyafetler, mutfakta kullanılan sofra örtüleri, sıra yastıklarının örtüleri, bir şeyler saklamak için kullanılan keseler dokunarak elde edilmektedir.

-Kıyafetler: Bebeklerin tüm giysileri, yetişkinler için gömlekler dokunmaktadır.

-Örtüler: Dokunan kumaşlar kullanım amaçlarına göre sofra örtüsü, azık kabı ya da odalarda kullanılan sıra yastıklarını süslemek için üstlerine örtülen örtüler ya da keseler olarak dikilir.

Halı, kilim, çadır, çul ve çuval dokuma

Yerlere serilen, duvarlara süs olarak asılan halılar, halı kullanılmayan yerlerde boy boy, renk renk kilimler, içinde bir şey saklamaya yarayan çuvallar, bahçelerde oturmaya yarayan, duvarlara süs olarak asılan çullar, Yörüklerin kullandığı kıl çadırlar tezgâhlarda dokunmaktadır. Yazın iş zamanı olduğu için dokuma yapılmamaktadır. Kışın Yörükler kışlak yerlerinde, yerleşikler evlerinde dokuma tezgâhlarını kurup dokuma yapmaktadırlar.

“Kışlakta oturma süresi, kadınlara dokuma işlerine zamanlarının bir kısmını ayırma fırsatı vermektedir.” (Aksoy, 2008; 23)

Erdal Aksoy da kışlakta dokuma yapılmasına kitabında yer vermiştir.

Halı:

Evlerde yerlere soğuktan korunmak, evleri süslemek için örtülür. Çeşitli desenler ile duvarlar süslenmektedir. Geyik desenli, kabe desenli olanlar en meşhurlarındandır.

Kilim:

Yörüklerde çadırda, yerleşiklerde odaları birbirine bağlayan ara yerlerde, bahçede, balkonda, urganlardan yapılan çocuk salıncaklarının içinde kullanılır. Serin tutar, rengârenk olur.

El dokuması artık eskisi kadar rağbet görmeyip dokuma bitme noktasına gelse de el emeğinin olduğu bu dokuma kilimlerin yeri bir ayrıdır. (KK 17)

Bu kilimlere haşerat gelemmez. Yıkaması, kurutması çabuktur, pratiktir. Derelerde yıkanır. Renkli bölümleri orlon ipten olurken siyah kısımlar kıldan yapılır. Bunu kaynak kişiler İbrahim Gök ve Hüseyin Çelik şöyle aktarmaktadır:

“Ya bunun yıkaması, guruması çabug olur. Kıl olduğu için pratiktir... Halıların süs yerleri yünden, zemini gıldan olur.” (KK 28, KK 31)

Kaynak kişilerin de belirttiği gibi kıldan dokunan kilimler hafif oldukları için çok çabuk yıkanır ve kurur. Dokumanın kalmaması ile bunlar da yok olmaya yakındır. Kaynak kişi İbrahim Gök dokumanın bitmesini şöyle aktarır:

“Dokunmaz annem, dokuyan yok. Bunun modası gaktı. Ama çoğu yerde de arallar bunu... Buna böcü gelmez.” (KK 31)

Dokumanın bitmesini modanın kalkması olarak tabir eden Gök, her ne kadar dokumak istemeselerde hem pratik olması hem de haşeratın el dokumalarına gelmemesinden dolayı yerini hazır halıların dolduramadığını hala el dokumalarının arandığını belirtmektedir.



Resim 4.1. Fotoğrafta el dokuması kilimler yer almaktadır.



Resim 4.2. Fotoğrafta el dokuması kilim yer almaktadır.

Çuval:

Genelde Yörüklerde göç sırasında tüm eşyaları saklamaları için kullanılır. Çeşitli renk ve desenlerde olur. Meral AKAN çuvalı makalesinde şu şekilde ele almaktadır:

Yün, pamuk, keten ipliğinden dokunmuş, geniş torbadır. Anadolu'da köylerde kilime benzer yünden dokunan çuvallar bulunmaktadır. Bir Anadolu dokuması olan Yörük çuvalları aynı zamanda evin süsüdür.

Yörükler yaşadıkları hayat nedeni ile eşyalarını ve yiyeceklerini yanlarında bulundurmak için çuvallar dokumaktadırlar. Bu çuvallar çadırın etrafına dizilir.

Çuvallar da düz dokuma tekniklerinden cicim, zili, sumak teknikleri ile dokunur. Kenarları indirip, kaldırmayı kolaylaştıracak şekilde kuşaklı olarak tasarlanmaktadır. Bu kuşakların hazırlanmasında kolon dokuma veya çarpana tekniklerinden yararlanılmaktadır.

Halk arasında çuval, "uşak" "dimi" gibi isimlerle anılır. İçlerine buğday, çavdar gibi tahıl türü bitkiler, un ve çeşitli günlük kullanım eşyalarını n konulup taşınması veya saklanmasında kullanılır. Yaptığı işe göre de "un çuvalı", "yük çuvalı", "asbab (elbise) çuvalı gibi isimler alır. Çamaşır çuvalına genellikle "sırt çuvalı" denir. (Akan; 25)

Ala Çuval:

Nakışça zengin, çok renkli, giyecek eşyaların saklandığı çuvallara denir. Giyecek ve bu türden eşyalar için yünden dokunmaktadır. Çadırların genellikle sağ köşesine konularak üzerleri açık bırakılır. Çadırı renklendiren en önemli parçalar bu çuvallardır. Çok zengin bir renk ve motif anlayışı bulunmaktadır. Yörüklerde genç kızların çeyizlerinin en önemli parçasını oluştururlar. (Akan; 25)

Kıl Çuval:

Kıl çuvallar tahıl, yiyecek kapları gibi eşyaların taşınmasında ve depolanmasında kullanılır. Atkı ve çözümleri kaldan oluşur, üzerinde süsleme bulundurmaz. Kıl çuvalların daha büyük tiplerine saman taşımada kullanılan "harrar" denilmektedir. (Akan; 26)

Un Çuvalı:

Un çuvallarının atkı ve çözümleri yündür. İçine yiyecek maddesi konulan bu çuvallar taşıma hayvanlarına yüklenerek taşımada kullanılır. Sağlam ve gösterişli olmalarına özen gösterilir. Kendisine özgü bir süsleme anlayışı yoktur. Diğer çuvallarda yer alan kalıplaşmış motifler bulunmaz. Çoğunlukla basit ve küçük ebatlı motifler tercih edilir.

Heybe ve torba iki farklı ölçüde kirkitli dokumalardır. Fakat renk, desen, teknik, işlevsel özellikleri bakımından birbirine benzerler. (Akan; 26)

Akan'ın ele aldığı gibi çuvallar ala çuval, kıl çuvalı ve un çuvalı şeklinde ayrılmaktadır. Kullanılan dokuma malzemeleri, renkleri ve kullanım amaçları bu ayrıma teşkil oluşturmaktadır. Çuvalların hepsinin kullanım amacı, boyları, kullanılan malzemeleri farklıdır. Ala çuvallar Yörüklerin çeyizlerinde kıl çadırdan sonra gelen en önemli eşyalardır. Yörükler gibi ala çuvalları da rengârenk olup giyeceklerini, özel eşyalarını sakladıkları çuvallardır. Kıl çuvallar içine börtü böcek girmemesi için kıl keçinin kıllarının eğrilmesiyle yapılır. Kuru yiyeceklerin saklandığı çuvallardır. Un çuvalları ise genelde un konulmakla kullanılmakla birlikte çeşitli yiyecekler de konulmaktadır.

Çul:

Meral AKAN “Yörüklerde Taşımada Kullanılan Dokumalar” makalesinde çulları şu şekilde anlatmaktadır:

Halk arasında cicim, zili teknikleri ile dokunan ve çeşitli amaçlara hizmet eden dokumalara “çul” denilmektedir. Yörüklerde çul olarak ifade edilen bu dokumaların Yörük yaşam biçiminin getirdiği konar-göçerlikte çok elverişli taşıma fonksiyonu bulunması nedeni ile tercih edilmesi doğaldır. Çadır içindeki çuvalların hemen yanında Yörüklerin yatağı ve yorganından oluşan “yığıntı” veya “yük” yer alır. “Yük çulu” bu çuvalların ve yükün üzerine örtülerek altlarındaki eşyaları çeşitli etkilerden korur. Göç sırasında bütün eşyalar develere yüklenmektedir. Burada da çul, yükün üzerine örtülür. Bunun dışında Yörüklerin uyurken çula sarındıklarına da rastlanmıştır.

Yörüklerde çul iki ayrı tür dokumanın adıdır. Bunlardan birincisi çadırı meydana getiren siyah, genellikle nakışsız dokumalardır. Çadır çulları çadırdaki kullanılış yerlerine göre “çadır”, “yan stil”, “ön stil” gibi isimler alırlar. Dokundukları tezgah da diğer çulların dokunduklarından ayrıdır. “Çullalık” veya “çulhuluk” olarak isimlendirilen dokumalar mutaf türünde tezgâhlarda dokunurlar. Diğer çul türleri ise Yörüklerce “ihram” veya “yük çulu” olarak isimlendirilir. (Akan; 24-25)

Yörükler'in çeyizlerinin ve hayatlarının en önemli parçası olan kara çadır Akan'ın da belirttiği gibi çul olarak dokunmaktadır. Eş, dost, akraba ile bir araya gelindiğinde yapılan “çadır dikimi” merasimi ile kullanılan kıl çadırı meydana gelmektedir. Akan'ın yer verisiyle

“çullalık, çulhuluk”, Taşeli yöresinde söyleniş şekli ile “çulfalık” denilen tezgâhta dokunur ve son şeklini alır.



Resim 4.3. Fotoğraftaki sedire serilmiş olan örtü, el dokuması bir çuldur.

Kara Çadır (Kıl Çadır):



Resim 4.4. Fotoğrafta Yörüklerin yazın yaylalarda kullandığı Köpek Boğazı Yaylası'nda yaylayan Yörüklerin kara çadırı yer almaktadır.

Çadır Temini

Eskiden çadırlar elde dokunmaktadır. Günümüzde dokuma yapılmamaktadır. Bunu kaynak kişi İbrahim Gök şu şekilde aktarır:

“Dokunmaz annem, dokuyan yok. Bunun modası gaktı. Ama çoğu yerde de arallar bunu...” (KK 31)

İbrahim Gök'ün eşi Ayşe GÖK ise bu dokumanın devam edip etmediği sorusuna şu şekilde cevap vermektedir:

“Esgiden yapılırdı da hindi yapılmaz oldu.”

Gök çiftinin belirttiği gibi artık dokuyan kalmamıştır. Dokumayı moda olarak gören İbrahim Gök, bu modanın artık bittiğini bu yüzden günümüzde meyledilmediğini belirtmiştir. Dokuma yapılmamasının sebepleri arasında kadınların dokumaya vakitleri olmaması, geçim sıkıntısı, susuzluk, gerginlik gibi sebepler de yer almaktadır. (KK 28, KK 36, KK 40) Az da olsa hala dokuma yapanlar bulunsa da bunu geçmişteki gibi zorunluluktan değil keyfi olarak yapmaktadırlar. (KK 37, KK 40)

Kıl Çadırın Özellikleri

Kıl çadır Yörüklerin evidir. (KK 40) En büyük özelliği el dokuması olmasıdır. Kaynak kişi Hüseyin Çelik bunu şöyle belirtir:

“...Bu çadır zaten el dokumasıdır da bunu belirli kişiler dokur. O kişilerden parayla alıyoruz yani...”

Eskiden herkes elde dokumakta iken günümüzde dokumanın kalmamasından dolayı kıl çadırlar dokuyan kişilerden para ile alınmaktadır.

Su geçirmeyen kıl çadırlar yağmur, kar gibi hava muhalefetinden etkilenmezler. Sıcak zamanlarda çadırın içi serin olurken soğuk zamanlarda ise sıcak olmaktadır. İçine hiçbir haşere giremez. Konargöçer olarak yaşayan Yörükler için kıl çadırın en önemli özelliklerinden birisi de kurulumunun pratik olmasıdır. Dikdörtgen bir yapıya sahip olan kıl çadır beş tane direktten meydana gelir. Kısa bir sürede kurulur ve yine kısa bir sürede bozular. Fakat bunda el çabukluğu ve bu işi bilmek de önemli bir etkidir. Çadırı kurmayan birisi için bu süre uzayabilmektedir. Kıl çadırın bu özelliklere sahip olmasının nedeninin

üzerinde peygamber duası olmasından dolayı olduğu rivayet edilir. (KK 12, KK 28, KK 40)
Hüseyin Çelik bu durumu şöyle aktarır:

“Gara çadır su geçirmez birincisi. İkincisi gece fazla ayaz olmaz, soğuk geçirmez. Üçüncüsü sıcağa karşı gölgesi vardır. Çok pratik hazırlaması vardır. Kırk, kırk beş kilo civarındadır. Direkleri ağaçtır... Yağmur yağınca çadır şişer kırk, kırk beş kiloluk çadır seksen kilo falan olur. Gözenekleri kapanır, içine su almaz, şişer... Peygamber efendimiziñ bunda duası var diyollar. İçinde üşüme de olmaz, sıcaklama da olmaz, golay golay böcü börtü de girmez içine...”

Çelik’in de belirttiği gibi çadırın kıl olması birçok fayda sağlamaktadır. Su geçirmeme, haşerat geçirmeme, sıcak ve soğuk geçirmeme bu özelliklerdendir. Fakat bunların sağlanmasında çadırın malzemesinin yanında çadırın dokuması, dikim öncesi dövülmesi, dikimi de büyük önem arz etmektedir.

Kıl Çadırın Yıkılışı

Çadırın yıkılışını kaynak kişi Hüseyin Çelik şöyle anlatır:

“Önce yandaki gergileri soyarsın. Ondan sonra şu köşedeki gol deriz bunlara, golları çezersin. Ondan sonra arka direğile ön direği alırsın. Ondan sonra ön golu salarsın çadır yıkılır. Diğer golları da yerde çezersin. Sonra bu çadırı üçe gatlarsın. Ondan sonra tekrar dürersin. Bağlarsın, atarsın.”

Çadır yıkımına ilk önce yan taraftaki gergiler çözmekle başlanır. Gergiler çözüldükten sonra köşede duran kollar çözülür. Üçüncü olarak arka direk ile ön direk alınır ve çadır yıkılır. Çadır yıkıldıktan sonra diğer kolları yerdeyken çözülür. Son olarak çadır üçe katlanır, dürülür, bağlanır ve taşıma aracına konulur. Bilen biri için çadırın yıkımı 5 dakikadır. Çadır 40-45 kilo ağırlığında olduğu için çocuklar belli bir yaşa gelene kadar çadır kurma ve yıkma işini yardım almadan yapamaz. (KK 28)

Çadır Direğinin Özelliği

Çadır direklerini Yörükler kendileri yaparlar. Direkler ağaçtan yapılır fakat her ağaçtan direk olmaz. Kürt çalısı, Andız ağacı, servi ağacı, dere servisi ağaçlarından direk olur fakat çam, katran ve ladin ağaçlarından direk olmaz. Çünkü bu ağaçlar gevrek, çabuk kırılır, yük taşımaz. 40-45 kilo olan çadır ıslandığında 80 kiloya ulaşır, sağlam olmayan

ağaç direkler bu ağırlığı taşıyamaz, kırılır. (KK 28)

Çadır Dikimi

Çadır dikimi toplu halde yapılır. Aşağı yukarı altı kişiyle falan yapılan dikim 8-10 saat sürer. Herkes çadır dikemez. Çadırın özel bir dikimi olduğu için çadır dikimini sadece bu işi iyi bilen kişiler yapabilir. Çadır dikimi yapma işine dikim vurmak denilmektedir. Çadırı dikerken çift taraftan geçirilerek dikim yapılır. Tek taraflı dikim yapılırsa, ters dikilirse, ucu ucuna denk gelmezse çadır içine su alır. Çadır dikimini Hüseyin Çelik şu şekilde anlatır:

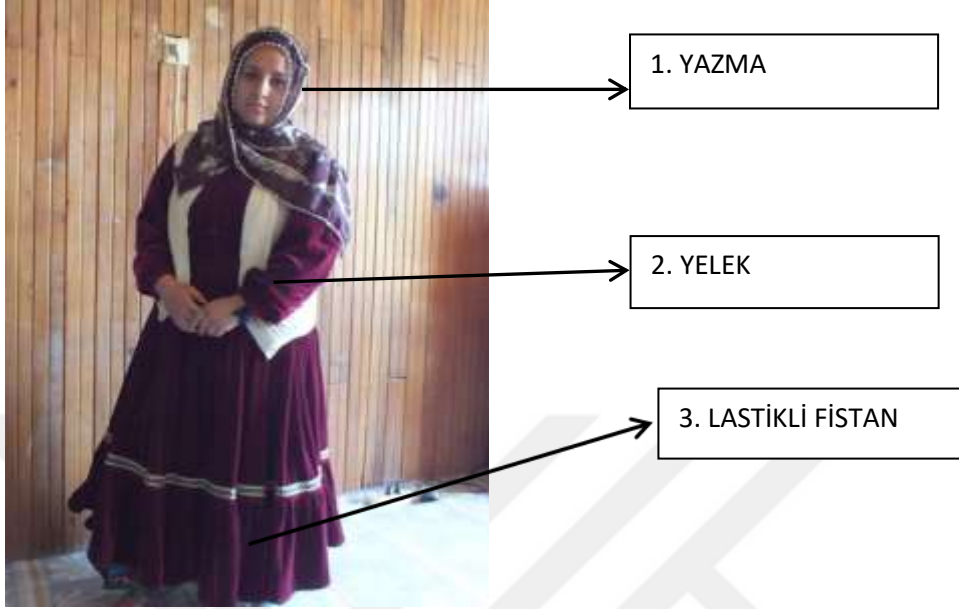
“Bunun dikimini herkes yapamaz... Dikerken ucu ucuna denk gelmesi lazım çadırın. Bunu her adam yapamaz... Bunu ters dikerseñ su geçirir, düzgün dikemezseñ geçirir... Bi de dövmesi var bunuñ. Çadır dikilmeden önce zopalarla, değneklerle bi dövülür... Çadır gergisini alsın, gözenekleri şey olsun diye baya bi saat filan dövülür bu. Bu çadırı iki kişi bi yandan asılır iki kişi bi yandan (diğer yandan) asılır, dikilmeden önce zopalarla iyice döversin bunu bi. Ondan sonra kırk tane çivi olur o çivileri karşılıklı çakarsıñ, çadırı ortaya gergiye alırsıñ. Bunlar zaten gördüğüñ gibi bölüm bölümdür. Orda dikim var, orda dikim var, orda dikim var. 5 tane bölümden oluşuyor bu çadır. Beş bölümü de yattırırsıñ, her bi bölüme birer gişi oturur, dikerek soñuna çıkallar. Bu yanlardakına biz siyinti deriz. En son bu siyinti dikilir. Ondan sonra içerde golanlar var, golanlar dikilir. Golanlar dikildikten sonra kapag deriz yanlardaki kapaglar dikilir. Ondan sonracıma çanaklar dikilir. Direklerin oturdukları yellere çanak deller. Ondan sonracıma ipleri dakılır. Ondan sonra şunlara çekecek deller ağaçtan elimizde düzülür bu, onları dakarız.”

Çelik'in de dediği gibi çadır dikilmeden önce gözenekleri sıkışsın, gergisi iyi olsun diyerek değneklerle yaklaşık 1 saat dövülür. Bu işlem iyi yapılmazsa çadır içine su, hava alır. Bu dövme işi için karşılıklı iki kişi bir ucundan iki kişi de diğer ucundan çadırın dikilecek parçasını asılır, iki kişi de değneklerle 1 saat kadar döver.

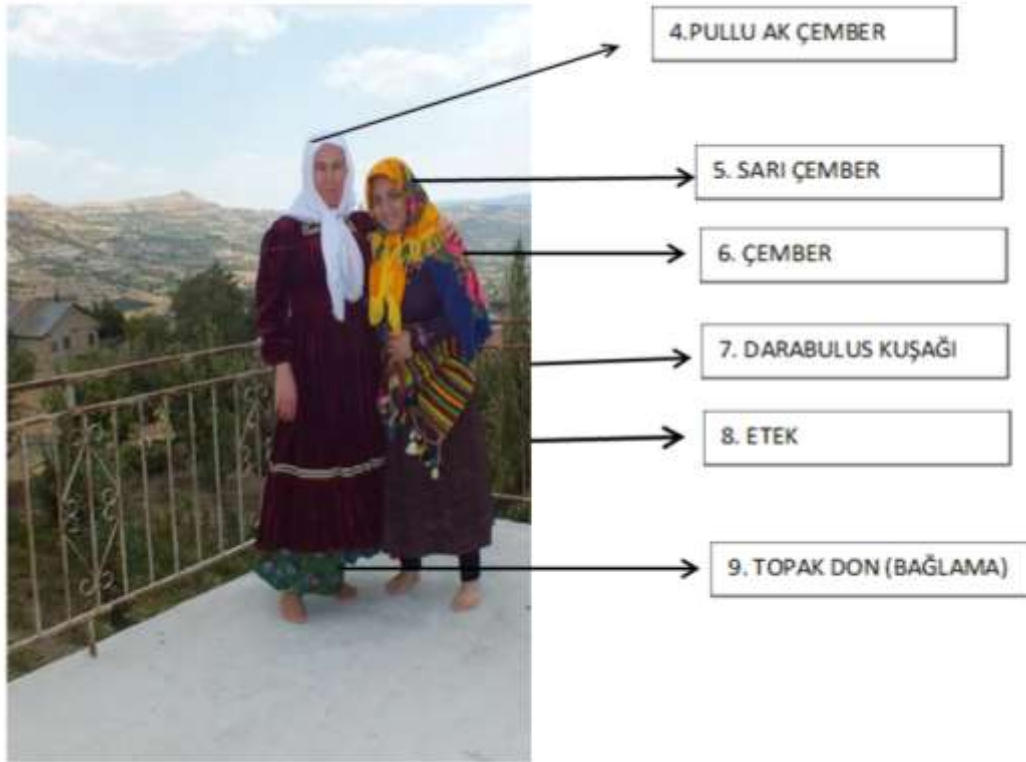
Dövme işleminden sonra 40 tane çivi karşılıklı çakılır. Çadırın her tarafı ortaya gerilir. Çadır toplam 5 bölümden oluşur. Her bölümün başı bir kişi oturur dikerek sonuna kadar gelir. Daha sonra yan taraflardaki “siyinti” denilen bölüm dikilir. Siyinti dikilince “golanlar” dikilir. Golanlardan sonra yan taraflardaki “kapaklar” dikilir. Daha sonra direklerin oturduğu “çanaklar” dikilir. En son ipleri takılır. Çadırı tutan tahtalara “çekecek” denir. (KK 28)

4.3. Giyim, kuşam, süslenme

4.3.1. Sarıveliler’de Giyim Kuşam



Resim 4.5. Fotoğrafta yöresel köy kıyafeti bulunmaktadır.



Resim 4.5. Fotoğrafta yöresel kıyafetler bulunmaktadır.

1. YAZMA: Kadınların günlük hayatta başlarına örttükleri örtüdür.

2. YELEK: Kadınların kıyafetlerin üzerine hem üşümek hem de vücudunun hatlarını belli etmemek adına giydikleri kıyafettir.

3. LASTİKLİ FİSTAN: Genç kadınların kendi düğünlerinde gelinlik olarak kullandıkları ve genç gelinlerin özel günlerde giydikleri kıyafettir.

4. PULLU AK ÇEMBER: Dört çevresine pul örerek süsleme yapılan beyaz başörtüsüdür. Genellikle gençler takar. Pulsuz, kenarı işlemeli olanları genellikle yaşlılar tercih eder.

5. SARI ÇEMBER: Duvak yerine gelinlerin yüzüne örtülen örtüdür.

6. ÇEMBER: Genç gelinlerin özel günlerde taktıkları başörtüsüdür.

7. DARABULUS KUŞAĞI: Bele dolanan kuşaktır.

8. ETEK: Boydan kıyafetler kalkınca kadınların gündelik hayatta belden aşağı kısma giydikleri kıyafete denir.

9. TOPAK DON (BAĞLAMA): Fistanların altına giyilen dona denir. Yaşlıların giydiği topuktan lastikli olup topak bir görünüm verdiği için topak don olarak adlandırılır. Gelinlerin giydikleri dona ise bağlama denir. Bunun sebebi gelinlerin donu dizden bağlanıp alt kısmı bol bir görüntü verilir. Lastiğin yukarısı kırmızı iken alt kısmı beyaz olur.

5. BÖLÜM

5. SARIVELİLER'DE HALK EĞLENCELERİ, GEÇİŞ TÖRENLERİ ve FESTİVALLER

5.1. Halk Eğlenceleri

5.1.1. Çocuk Oyunları

Yörüklerde Çocuk Oyunları

Holdur, sinmece (saklambaç), çelik, yüssük (yüzük), dokuztaş, üçtaş, kazmaca çocukların ve gençlerin eskiden oynadıkları oyunlar arasında yer almaktaydı. Günümüzde ise akıllı telefonlar bu oyunların yerini almaktadırlar. Kaybeden tarafa cezalar verilirdi. Obada bulunan tüm çadırlardaki gençler, çocuklar bir araya gelir oynardı. Kaybeden kişiye burnu ile kül süstürürler (karıştırırlar), yüzünü karaya boyarlardı.

Holdur oyunu: Ortaya bir ebe koyulur. Ebenin eline herhangi bir şey verilir. Etrafında diğer oyuncuların yarısı çember oluşturur yere oturur. Diğer yarısı o çemberin etrafında dönerek kaçarlar. Holdur denince ebe elindeki şey ile kaçan oyunculardan herhangi birine vurur.

Sinmece (saklambaç): Bir ebe seçilir. Ebe bir yerde gözünü kapatıp saymaya başlar. Oyuncular bir yerlere saklanır. Ebe sayması bitince saklanan oyuncuları bulmaya çalışır. Oyuncular ebeden önce ebenin onları ebeleyecekleri yere gelir de ebelerse ebe kaybettiği için tekrar ebe olur. Eğer ebe oyuncuları ebelerse ebelenen kişiler kaybeder ve ebe olurlar.

Yüssük (Yüzük) oyunu: 9 tane ceviz veya pelit kapçığı (kabuğu) kapatılır. Bir tanesinin altına yüzük ya da başka bir şey saklanır. Hediye bulan puanı kazanır.

Kazmaca: Bir çukur kazılır, bir çivi çakılır. Çiviye bir değnekle vurulur. Çivi fırladığında biri çiviye alıp gelen kadar rakip çivinin çakıldığı yeri kazar. Çiviye alıp gelen kaybederse onu o kazdıkları çukura gömerler. (HÇ ile İG V8)

Bu oyunlar genelde erkekler arasında oynanan oyunlardı. Kadınlar arasında genelde fazla oyun oynanmazdı. Küçük yaşta evlenen kadınlar evcilik oyunu yerine gerçek evcilik, oyuncak bebek yerine de kendi gerçek bebekleriyle oynarlardı. Kız çocuklarının iş yükü daha fazla olduğu için oyun oynama fırsatları fazla bulunmazdı. Bu durumu kaynak kişi

Ayşe Gök şu sözlerle anlamlı bir şekilde özetler:

“Kendimiz bebekleri hep dağdan buluruz. Bebeği doğurur arkasından gideriz. Hiç doktoru, hastaneyi görmüyoruz. Dağın başında bularak gideriz. Ordan da bir bulup büyüttük mü tamam. Çocuk oldu geçti gitti” (KK 13)

5.1.2. Yetişkin oyunları

Yörüklerde Yetişkin Erkek Oyunları

Eskiden göçerlerde çevlik oynanırken günümüzde okey, iskambil kâğıdı, tavla gibi kahve oyunları vardır. Bunlar da yaz zamanı değil kışın sahilde boş zamanlarda oynanır. (KK 28, KK 31)

Yerleşiklerde ise eskiden kış zamanları saya adı verilen geceler düzenlenir, orada saya oyunları oynanmış. Günümüzde kalmamıştır.

5.2. Geçiş törenleri

5.2.1. Doğum

Ele alınan geçiş törenlerinin geneli yerleşik ve yarı göçer uygulamalarıdır. Göçerlerde sabit bir ev olmadığından doğumlar da ölümler de genelde çadırda olmaktadır. Bir yerde fazla kalmadıkları için geçiş dönemi eğlenceleri ve gelenekleri çok yapılamamaktadır.

Hamilelik: Eskiden kadın hamile olduğunu anladığında eşi hariç kimseye söyleyememektedir. Söylemek ayıp olarak algılanır. Kadının karnı büyüdüğünde hamile olduğu kendi kendine anlaşılır. Hamilelik zamanında yörede inanılan bazı şeyler vardır.

1) Hamile kadın insan dışı varlıklara bakarsa çocuğu ona benzeyeceği düşüncesiyle canavarlara, çizgi filmlere, insan dışı varlıklara bakmaktan kaçınılır. Halk ritüel olduğu için uyguladığı halde pek inanmamaktadır. Havva UÇACAK bu inanişe inanıp inanmadığı sorusuna “Allah bilir onu be. Ben pek inanmam.” diyerek cevap vermiştir.

2) Hamile kadın kime bakarsa çocuğun ona benzeyeceği düşünüleceği için güzel yüzlü, güzel gözlü kişilere, aynada kendilerine bakarlar.

3) Hamile kadın aşerdiğinde eğer aşerdiğini yiyemezse çocukta o şekilde bir noksanlık olur. (KK 12, KK 26)

4) Aşeren kadın aşerdiği şeyi yediğinde bir yerini kaşırsa orada yediği şeye benzer bir leke meydana gelir.

5) Hamile kadın ayva yer yanaklarına bastırırsa çocuk güzel ve gamzeli olur.

Günümüzde ise hamile kalındığı öğrenildiğinde eş, anneler babalar başta olmak hamilelik bildirilir. (KK 27)

Doğum Hazırlıkları: Eskiden her şey kadınlar tarafından hazırlanmaktadır. Çocuklarını sırtlarına sarmak için kolan ördürüp yorgan yaptırılmakta, kıyafetler örülmekte, kumaştan bezler yapılmaktadır. Günümüzde ise durum nerdeyse tam tersidir. Kıyafetler, bezler, kundak ve battaniyeler, mamalar, beşikler ve bebeğin ihtiyacı olan diğer her şey hazır alınmaktadır. Çok nadir olarak etrafta örgü bilen tanıdıklar varsa onlar tarafından örgü yelek, ceket, atkı, bere vs örülmektedir. (KK 27)

Doğum Anı: Yakın zamana kadar doğumlar evde ebe ya da evdeki büyükler yardımı ile yapılırdı. Zor ve olmayan doğumlarda imkân varsa hastaneye gönderilir imkân yoksa vadesi bu kadarmış denilip ölürdü. Hem malzeme hem de sağlık çalışanı yetersizliğinden dolayı bu zorluklar daha da katlanırdı. Birkaç köye tek bir ebe baktığı için bazen yetişmeyen doğumlarda da doğum üzerine ölümler olurdu. (KK 34)

Günümüzde size doğumların büyük bir çoğunluğu hastanelerde, sıhhi şartlar altında yapılmaktadır. Doktor ve ebelerin ellerine doğan çocuklar kuvözlere alınıp kontrolleri yapıldıktan sonra emzirmek için annenin yanına getirilmektedir.

Doğum Sonrası: Doğum yapan çocuk anneye verilip emzirilir. Göbek bağı düşene kadar yikanmaz. Göbek bağı düştükten sonra ilk banyosu yaptırılır.

Çocuk doğduktan sonra yörede bebeği tuzlama geleneği vardır. Yapılışı kişiye göre değişiklik göstermekle birlikte yapılış nedeni hem göçerlerde hem yerleşiklerde aynıdır. Çocuk terlemesin, kokmasın diye tuzlanmaktadır. Günümüzde yörede hala yapılmaktadır. Kimi yerde çocuk ilk yıkamasından sonra tuzlu su vücuduna sürülüp bir gün onunla bekletilir kimi yerde ise tuz bal ile karıştırılıp bebeğe sürülüp birkaç saat beklendikten sonra çocuk yıkanır. Çocuk doğduktan sonra birkaç gün içinde bu işlem yapılır. Bu işlem

şehirlerde yaygın olmamakla beraber eskiler tarafından bilinmektedir. Ama Taşeli bölgesinde yaygın olarak hala uygulanan bir yöntemdir. (KK 27)

Ad Koyma: Geleneklerde isimler genellikle aile büyüklerinin isimleri olur ve isimleri de genelde aile büyükleri koyardı. Çocuklar doğduğunda isimlerinin konulması için eve hoca çağrılır. Önceden tespit edilen isim hocaya söylenir, hoca bebeği kucağına alır. Bebeğin sağ kulağına ezan okur, sol kulağına kamet getirir. Üç defa ismini kulağına söyledikten sonra ismi hayırlı olsun denir. Eğer evde bunu yapmayı bilen bir aile büyüğü varsa hocaya gerek kalmaz. (KK 18)

Günümüzde de aile fertlerinin isimleri yaygınlıkla konulsa da sonlarına artık modern olduğu düşünülen isimlerden ekler getirilmektedir. Örneğin; Ahmet Can, Mehmet Efe, Mustafa Berk, Ali Umut, Hasan Ufuk, Hüseyin Ege, Ayşe Su, Fatma Gül, Emine Nur gibi.

Göbek Kesme: Göbeklerini genelde evde doğum yapıldığı için ya doğum yapan kadının kendisi ya da doğumda yanında bulunan kişiler keserler.

Göbek bağı ile ilgili inanışlar vardır. Çocuğun düşen göbek bağını nereye gömersen çocuğun oraya ait olacağı düşünülür. Örneğin; evin bahçesine gömüldüğünde eve bağlı, caminin bahçesine gömüldüğünde dine bağlı, okulun bahçesine gömüldüğünde eğitime bağlı olur. (KK 27)

Süt İle İlgili: İlk emzirmeden sonra çocuk her acıktığında sık sık emzirilir. Çocuk gürbüz bir çocuksa “Annenin sütü yaradı” derler. Anneye sütü çok olsun diye bol bol sıvı tüketirler.

Sütü yetersiz olan ya da doğumda annesi ölen çocukları bebeği olan başka bir kadın emzirir, sütannesi olur. Sütannesi olan çocuk sütkardeşleri ile nikâh düşmediği için evlenemez. (KK 27)

Diş Çıkartma: Bebeğin ilk dişi çıktığında bulgur pişirilir, kadınlar kendi aralarında toplanır. “Diş Göllesi” adı verilen bu toplanmaya amaç eğlenmektir. Bu eğlenceye gelemeyen komşular olursa evlerine bulgurları gönderilir. Gelen misafirler ise birtakım hediyeler götürürler. (KK 27)

5.2.2. Sünnet

İslam dininin gereğince belli bir yaşa gelmeden erkek çocukları sünnet edilir. Eskiden köylerde sünnet yapılacak çocuklar belli bir yaşa gelince köye davulla zurnayla çingeneler gelmektedir. Sünnetçinin elinde bir tane usturası olur. Çocuk sünnet edilince bir de kül atılır işlem biterdi. Daha sonra herkes evine giderdi. Günümüzde olduğu gibi sünnet düğünleri adet değildi.

Günümüzde ise çocuğu sünnet ettirme kararı alınca hastanelerden sıra alınıp ameliyatı yapılır. Çocuk ayağa kalkıp günlük hayatına devam edince düğün hazırlıklarına başlanır. Köyde ise okuntular, şehirde ise davetiyeler dağıtılır. Okuntu olarak genelde havlu kullanılır. Çocuğun ve düğün sahiplerinin düğün alışverişleri, kıyafet alışverişleri tamamlanır ve düğün yapılır. (KK 30)

5.2.3. Mektebe Başlama

Çocuklar 6-7 yaşına gelince okula gitme yaşları gelir. Önceden yaşı gelen çocukların eğer kimlikleri yoksa ilçeden kimliği çıkartılır, okula yazdırılırdı. Genelde o zamana kadar ihtiyaç olmadığı için o zamana kadar hüviyete sahip olunmazdı. Bu yüzden de doğum tarihleri hep aslından farklıdır. Kimliği çıkarılan çocuk okula yazdırıldıktan sonra çocuk için gerekli olan okul kıyafeti, kırtasiye malzemeleri alışverişi yapılır. Okula başlamadan bir gün önce erkek çocuk ise saç tıraşı olunur, tüm çocuklara akşamdan banyo yaptırılır, el ve ayak tırnakları özenle kesilir. Sabah kahvaltıları özenle yaptırılır, aile büyükleri harçlıklarını verip okula gönderir. Kendi köylerinde ya da yaşadıkları yerleşim biriminde okul yoksa en yakın beldeye çocuklar okula gönderilir. Önceden gidip gelmek bu kadar kolay olmadığı için çocuklar ya oradan birine emanet edilir ya da başlarına bir büyük göndererek başka evde kalınırdı. (KK 27)

5.2.4. Askere Gönderme

Askerlik yaşı gelen erkeklerin yaşadıkları yerlerdeki muhtarlıklarına askerliğe çağrı kâğıdı gelir. Bu kâğıt ile birlikte gençler en yakın sürede askerlik şubesine giderler. Asker muayenesini olurlar. Asker muayenesinden sonra gencin askere gideceği eşe dosta haber verilir ve askere gidecek genci evde ziyaretler başlar. Ziyarete gelen tanıdıklar çay, şeker gibi hediyeler ile gelirler ya da gencin yanına harçlık verirler. Zamanı gelince askere gidecek gençler köy meydanında toplanır, köy hocası dualar eder, otobüslere bindirilip

uğurlanır.

Günümüzde ise asker eğlenceleri vardır. Askere gidecek genç tanıdıklarına haber verip askere gitmeden birkaç gün önce gece tertip eder ve arkadaşları ile çalgılı çengili eğlence düzenler. Misafirlere kuruyemiş ve içecek ikram edilir. (KK 30, KK 18)

5.2.5. Düğün

Tanışma: Bekâr oğlu olan anneler etraflarına daha alıcı gözle bakmaya, kendine uygun gelin adayını aramaya koyulur. Bir kişide karar kılındığı takdirde eğer kızın tarafı tanınmıyorsa etraftan tanıdık ayarlayıp o tanıdık ile birlikte önce kadınlar kızın evine “kız görmeye” gidip niyetlerini belli ederler. Kızın annesi ve kızıdan olumlu sonuç alınırsa devreye babalar girer ve birlikte tanışmaya gidilir. Olumlu sonuç olduğu sezilince kız ve oğlan birkaç dakika kendi başlarına bir yere koyulup konuşturulur ya da anne baba hiç kızla oğlanı görüştürmeden direkt kızın fikrini bir köşede sorar. Kız gönlü varsa bildirir yoksa istemediğini belirtir. Ama babanın sözünün çiğnememek için “siz bilirsiniz” diyebilir. Eğer ailenin gönlü varsa “Biz biraz düşünelim.” denilir. Eğer ailenin gönlü yoksa “Nasibinizi başka yerde arayın” denilir. Eğer aileler önceden tanışıyorsa yine kadınlar önceden gider niyet belli eder. Sonradan babalar devreye girer aynı ritüeller gerçekleşir. Eskiden düğünlerde kaynanalar tarafından kızlar beğenilir ve ailesine haber gönderip istemeye gidilirdi. Günümüze yakın zamanlarda yine düğünde beğenilirken bu sefer kız ve erkek birbirleri beğenirlerdi. Günümüzde ise bu durum internet üzerinden devam etmektedir. Kız ve erkek birbiri ile anlaşmakta usulen aileden istenmektedir. (KK 27)

Kız İsteme: Ailenin gönlü olduğu takdirde erkek tarafı tatlı ve çiçeği ile tekrar kız tarafını istemeye gider ve “Allah’ın emri, peygamberin kavli ile kızınızı oğlumuz istiyoruz.” Denilir. Kızın ailesi damadın yaşını, işini, herhangi bir kötü alışkanlığı olup olmadığını ve damatla ilgili belli başlı soruları yöneltir. Eğer içine sinerse “Verdim gitti.” diyerek kızını verir.

Şimdiki tuzlu kahve geleneği eskiden yoktu. Evde olan malzemeler ile konuklar ağırlandı. Eskiden baba kız kendisi verir, kız babanın sözüne karşı gelemezdi. Günümüzde ise kızlar kendileri bulduğu gibi kendini istemeye gelen kişiler hakkında da söz sahibi olmaktadır.

Yörede kız 18 yaşına geldiğinde okumuyorsa ya da çalışmıyorsa fazla evde durdurulmaz, evlendirilir. (KK 11, KK 25)

Söz, nişan: Kız verildikten sonra aile arasında yüzük takılır. Misafirlere elde olan olanaklara göre erkek tarafı tatlı ikram eder.

Sözden sonra kız tarafı ve erkek tarafı birbirine dürü götürür. Dürüde her iki tarafın birbirlerine olan hediyeleri vardır. Kız tarafı damada, kaynanaya, kaynataya, varsa görümceye, eltiye, kayın biradere kazak, başörtü vs hediyeler koyar. Erkek tarafı da geline, kaynanaya, kaynataya, varsa baldıza, kayın biradere, bacanağa aynı hediyelerden koyar.

Dürüden sonra nişan yapılır. Önceden evde sade bir şekilde yapılırken günümüzde bu durum farklı olabilmektedir. Özel nişan alışverişleri yapıp, özel kıyafetler alınıp hazırlıklar yapılır. Düğün salonunda düğün havasında nişanlar da yapılabilmektedir. (KK 27)

Kına: “Kız kınası”, “erkek kınası” diye bilinen düğünler bu yörede “kadın düğünü”, “erkek düğünü” olarak adlandırılır.

Kadınlar kendi aralarında “Silbiç Dökmesi” ya da “Silbiç Oyunu” adı verilen gelin kaynana çatışmasını ele alan ironik bir oyun oynar. Yastıktan yaptıkları bebeği birbirlerine atarak gelin kaynana karşılıklı mani atışması yaparlar. Teknoloji gelişik olmadığı için el davulu ve tefler çalarak kadınlar kendi düğünlerini kendileri yaparlar. (KK 27)

Erkekler kendi aralarında “Gara Goca” adı verilen oyunu oynarlar. Bir erkek yüzünü soba kurumu ile boyar, gara koca olur. Başka bir erkek ise Ayşe kılığına girer. Mahsustan erkekten düzme Ayşe kaçırlır ve Gara Goca onu manili bir şekilde arar.

Damat okşama ise; damat ortaya alınır, kibleye dönük oturtulur. İki tane evli erkek karşılıklı gelecek şekilde damadın iki yanına durur. “Darabulus” adı verilen bir kuşağı 3 kere besmele ile oğlanın yüzüne kapatıp açarlar. Son seferinde darabulus yüzüne kapatılır “Çattılar Ocak Daşını” ile birlikte ağıtlar söylenmeye başlanır. (KK 30)

Gelin okşama damat okşamanın aşağı yukarı aynısıdır. Fakat ağıt (yas) okunurken gelin okşamada daha duygusal bir hava hâkimdir.

Çember atma geleneği; Kız ortaya alınır. Kına gecesine gelen tüm misafirlerin getirdikleri hediyeler gelinin başına örtülür. Tüm hediyeler bitince gelinin üstünden hediyeler alınır, gelinin çeyizine konulur.

Daha sonra gelinin eline yakılacak kınalar hazırlanır. Gelin yüzü çemberle örtülüp ortaya alınır. Bir kişi geline kınayı yakarken etrafındaki misafirler gelini ağlatmak için ağıtlar yakılır. Gelinin kınası yakılırken kayınvalide gelinin avucuna altın koyar. Kına yakıldıktan sonra yavaş yavaş misafirler dağılır. Kızın yakın arkadaşları ve kendi yaşıtı akrabaları o gün gelinin yanında yatar. Kızlar kendi aralarında komik şakalar, oyunlar, eğlenceler yaparlar. (KK 27)

Düğün:

Okuntu: Düğüne davetli çağırılmak için kapı kapı gezilir. Şu gün, şu saatte, şu yerde düğünümüz var buyrun gelin, bu da düğün okuntumuz denilir. Yakınlara havlu, kumaş gibi büyük hediyeler; uzak kişilere çay bardağı, kibrit kutusu gibi küçük hediyeler verilir. Okuntu karşılığı olarak ise davet edilen kişi kız evine kömbe, ceviz; erkek evine patates, soğan gönderirdi. (KK 27) Günümüzde okuntu yerine düğün bilgilerinin yer aldığı davetiyeler dağıtılmaktadır. Ama hala davetiye yanında okuntu verenler de vardır.

Bayrak dikme: Sabah ezanında hoca ile beraber namaz kılınır. Damat hazırlanır. Erkek evinin damına hoca ile birlikte dualarla, tüfekler sıkılarak bayrak dikilir ve düğün başlar.

Bayrakta ise Çeleni adı verilen direğe altta köyün yöresel yazmaları, üstte Türk bayrağı, en üste ise bereket getirmesi için elma veya ayva takılır. Çalınmasını önlemek için her akşam tüfek atılarak indirilir, her sabah tüfek atılarak dikilir. Perşembe sabahından pazar akşamına kadar takılı durur.

Gelin alma törenlerinde en önde bayrakçı olur. Görevi çok kutsaldır. Bayrağı çaldırırsa uğursuzluk getireceğine inanılır. (KK 18)

Düğün: 3 gün 3 gece düğün yapılır. Düğünler kadın erkek ayrı ayrı yapılır. Birbirlerinin düğünlerini izlemelerine dahi izin verilmez.

Düğün hazırlığında kullanılacak odunlar için ormandan odun emri verilir. Sabahtan bayrak dikilip odunlar getirilince kazanlar kurulur ve yemekler pişirilir. Düğün yemekleri;

yahni, tahıl ve pilavdan oluşur. Gelin almadan önce yenilir. Yemek yenip bittikten sonra herkes hazırlanır ve gelin almak için yola çıkılır. (KK 27)

Gelin alma: Sabah namazından sonra damada damatlık giydirilir. Misafirler toplanır. Gelin alıcısı kadınlar başlarına beyaz örtü alırlar. Yemekten sonra davullarla zurnalarla önde bayrakçı arkada at, atın etrafında erkekler en arkada kadınlar gelin almaya giderler. Gelin dualarla evden çıkar.

Önde atta gelin, arkada katırlarla gelinin eşyaları kız evinden çıkar. Geline köyün içi gezdirilir. Erkek evine gelince indirmelik almadan gelin inmez. Damat indirmelik olarak ya altın ya da büyük bir hediye verir gelini attan kendisi indirir. Gelin eve gireceği zaman geline kapıya yağ sürdürülür. Önünde içi şerbet dolu buçuk teptirilir. Bir kaba pamuk çekirdeği, buğday, bozuk para konulup gelinin başından bereket olsun diye atılır. Gelin eve girer. Damat sadıç ile gelir. Geline yüz görümlüğü altınını taktıktan sonra gider. Tüm misafirler akşama kadar gelir, gelinin önünde oynar giderler. (KK 27)

Düğün bitimi: Yatsı namazından sonra dualarla güveyi katımı yapılır. Damat gerdeğe katılır, bayrak tüfeklerle indirilir ve düğün biter.

Düğünlerde lüks ve şaşaa belirtisi olarak atılan barut miktarı gösterilmektedir. Tüfekler dolma tüfektir. Barut doldurulur. Barutu sıkı tutmak için çaput ile sıkıştırılır. (KK 30)

5.2.6. Ölüm

Ölüm Öncesi Adetler: Bir kişinin öleceğini belirten durumlar varsa (hastalık, kaza vb) bir hoca çağırılıp başında “Yasin Süresi” okutulur. (KK 18)

Öldükten sonraki adetler: Öldükten sonra kadın ile kadınlar erkek ile erkekler ilgilenir. Ruhu çıkınca ağzı açık kalmasın diye çenesi bağlanır, göz kapakları elle sıvazlanıp kapatılır, ayak baş parmakları birleştirilip bağlanır, şişmesin diye üzerine bir metal konulur. Daha sonra hocaya selâ verdirilir. Eskiden erkekler camide toplanıp hatim indirirdi. (KK 18)

Gömme adetleri: Cenaze yıkanır, kefenlenir, kabir kazılır, erkekler tarafından cenaze namazı kılınır, defnedilir. Mezarın üzerine ardıç dalı atılır, başına da ılgın çalısı takılır. Daha sonra cenaze sahibi şeker dağıtır, hoca mezarın başında dua eder. Mezarın ortasına daha sonraları zambak dikilir. (KK 18)

Dini ve yerel uygulamalar: Cenaze sahipleri mezar kazıcılarına ve baş sağlığına gelenlere yemekler hazırlar. Ölümün 40. Gününde yemek verip 40 Yasin okutulur. 52. gecesinde “ölünün ula ulasına ayrılır” (ölünün etinin kemiğinin birbirinden ayrıldığına inancı) diye inanılarak yemek hazırlanıp, Kur’ân okutulur. Onun haricinde herhangi bir günde ise köylüye yemek verilip “Tespîh çekme” adeti yapılır.

İlk önce yemek verilir, yemekten sonra kadınlar ve erkekler ayrı ayrı oturur. Köyün 1000 boncuklu tespihi erkeklerin yanında getirilir ve imam dualarla “Estağfurullah” çekerek başlatır. 70.000 tane “Lâ ilâhe illallah Muhammeden Resulallah” çekilir. Daha sonra tespih toplanır, Kur’an’dan sureler okur, tespih duası yapılarak ölünün ruhuna hediye edilip bitirilir. (KK 18)

5.3. Sarıveliler’de Festivaller Geleneksel Sarıveliler Karac’oğlan ve Yayla Şenliği

5.3.1. Karac’oğlan kimdir? İlçe ile ilişkisi nedir?

Karacaoğlan Türk edebiyatının önemli halk şairlerindedir. Birçok kaynak Karacaoğlan’ın 17. yüzyılda yaşadığını belirtmektedir. Karacaoğlan halk arasında o kadar benimsenmiştir ki birçok şehir Karacaoğlan’ı kendi şehrine mâl etmeye çalışmaktadır. Bunu kanıtlamak için Karacaoğlan konulu heykeller, anıtlar inşa edilip turizmi canlandırmak adına festival ya da eğlenceler düzenlenmektedir. Sarıveliler de bunlardan biridir. Karacaoğlan’ın şiirlerinde bölgede bulunan yer isimlerinin bulunması ile şairin burada yaşadığı düşünülmekte hatta ilçenin isminin Karacaoğlan’ın babası yörük beyi Sarı Veli’nin bölgeye yerleşmesiyle Sarıveliler kaldığı rivayet edilmektedir.

Prof.Dr. Saim SAKAOĞLU Karacaoğlan’ın nereli olduğu ile ilgili olan söylenceleri toparlamıştır. Kitabının dokuzuncu bölümünde yer verdiği maddelerde Karacaoğlan’ın nereli olabileceği ile ilgili şunlara yer vermiş ve nedenlerini açıklamıştır:

1. *Karaca Oğlan Mutlu mudur?*
2. *Karaca Oğlan Ermeneklidir!*
3. *Karaca Oğlan Düziçili midir?*
4. *Karaca Oğlan Elbistan’da*
5. *Karaca Oğlan, Kahramanmaraşlı mıdır?*
6. *Karaca oğlan Feke’nin Gökçeli Köyündendir*

7. *Karaca Oğlan Kadirli'nin Yusufizzettin (Binboğa) Köyünden midir?*
8. *Karaca Oğlan Aslen Aksaray'ın Kargın Köyünden midir?*
9. *Karaca Oğlan Kilis'in Musabeyli ilçesinden midir?*
10. *Karaca Oğlan Tarsuslu mudur?*
11. *Karaca Oğlan'ın Memleketi Neresidir? (Sakaoğlu, 2012; 115-130)*

Sakaoğlu'nun ele aldığı bu başlıkların çokluğunu sebebi  aşığın çok sevilip benimsenmesidir. Her yöre edebiyatımızın önemli taşlarından olan Karaca Oğlan'ı kendinden saymak istemekte ve bu yönde kendince kanıtlarını sunmaktadır. İkinci madde ise Karaca oğlan'ın yörenin ilişkisini ele almaktadır. Sakaoğlu ikinci maddeyi şu şekilde açıklamıştır:

Bu tür sahiplenmelerde bir  nc  kişiye ihtiyaç vardır. Mut için Sıtkı Soylu ne ise Ermenek için de  ğretmen-yazar Mustafa Ertas odur. Daha 1970 yılında, Tekerleğin Değmediği Yer'de "Karacaoğlan Ermenekli mi?" (s. 58.62) başlıklı bölümle  aşığımızı sahiplenen Ertas, 27 yıl sonra yayımladığı Karaca Oğlan/Torosların Gönül Güneşi adlı kitabında konuya daha geniş bir açıdan bakar. O, ikinci baskısını da 1999 yılında yaptığı bu kitabında, başka yerlerde de gördüğümüz gibi, daha çok yaşlıların anlattıklarını ele alır. İşte Ertas'ın aktarmalarından bazıları:

"Atalarımından dinlediğim Karaca Oğlan Başdere'de, Halimiye Köyü ile Sarıveliler Köyü (şimdi ilçe) arasında dünyaya gelmiş, sevdiği yayla güzeli Elif'i bulmak için ez kadim aramış."

"Dayımda el yazması eski Türkçe Karaca Oğlan kitabı vardı. Bizlere okuyuverirdi. Karaca Oğlan'ın Barçın Yaylası, Başdere tarafında doğduğunu okurdu."

Ertas daha sonra sadece şiir örneğini veren kaynak şahısları kısaca tanıtır ve bilim dünyasından görüşler aktarır. Ona göre Karaca Oğlan'ın o bölgeden olmasıyla ilgili 20 ayrı sebep vardır ki bunların hepsi kitapta sıralanmıştır. Bunlardan birkaçını aktarmayı yararlı görüyorum.

"Karaca Oğlan'ın Taşeli  evresi, Başdere, Barçın yörelerinin çocuğu olduğunu anlatan Türkmen dedeleri ve efelerinin anlattıkları",

Karaca Oğlan'ın dizelerinde geçen Kervan Yaylası, Perembeli, Balkaman, Barçın Yaylası... birçok kaynakların, isimlerin Orta Toroslar'da bulunması'',

Karacaoğlan'ın ilk Şiirleri Taşeli yörelerindeki köylerde bulunmuş, 1920'lerden sonra Konya Babalık gazetesinde yayımlanmaya başlaması.''

Elbette bunlar Ertaş'a göre birer belgedir; ancak her madde için başka yörelerin de söyleyeceği benzer savunmaların olacağı unutulmamalıdır. (Sakaoğlu, 2012; 121)

Sakaoğlu'nun da ele almasından anlaŐılacađı üzere yörede en kapsamlı araştırmayı Mustafa Ertaş yapmıştır. Ertaş Karacaoğlan'ın oralı olduğu aktarıırken belgelerini yine halktan almakta ve aŐıđın Őiirlerinden ıkarımlar yapmaktadır. Son zamanlarda ise 2014 yılında, merkez caminin restorasyonu sırasında meydana çıkarılan mezar taşı Karacaoğlan'ın yörede yaŐadıđına kanıt olarak sunulmaktadır.

Mezar taşını yöre halkından bazıları kanıt olarak sunup Karacaoğlan'ı oralı kabul ederken yöre halkından bazıları da o dönemki mevcut ilçe yönetiminin ticari ve siyasi bir rant elde etmek amacı ile hazırladıkları düzmece bir mezar taşını birkaç yıl bekledikten sonra orada bulmuŐ gibi gün yüzüne çıkarmış oldukları Őeklinededir. Mezar taŐının fazla aŐınmaması, yazılarının okunaklı olması da bunlara örnek olarak gösterilir. Kaynak kiŐimiz İsmail Hakkı etin bunu Şu Şekilde aktarmaktadır:

“Garacaođlan'ın mezarı bu deyor belediye baŐkanı. Buranın deriňliđini bir metre gazdılar buruyu. Niçin gazdılar diyince Garacaođlan'ın mezarını ararız deye belediye baŐkanımız burda gebceyle tarihi eser aradı. (BaŐka yeri göstererek) Bu daŐın olduğu yer 160 santim aŐaaya inildi. (Bir baŐka yeri göstererek) Bu daŐ yoktu sonradan yaptılar. Buruyu gazdılar, harfiyatını dereye gtrddiler, makinaynan antika aradılar, sonra yeniden harfiyat getirdiler, buruyu doldurdular. Sarıvelilerden iki kiŐi bi daŐ isim yazdırıyollar, daŐı gmyollar, daŐı gmnce Garacaođlan'ın mezara deye 30-40 sene geçse Garacaođlan'ı buralı yapacaklarıdı.” (KK 32)

Böyle bir taşın bulunmadığını, kendilerinin düzmece bir mezar taşı ortaya çıkardıklarını söylemektedir. Karacaoğlan'ın Sarıvelilerli olmadığını ama orada yaşamış olduğunu kabul etmektedir. Onu da Şöyle anlatır:

“Garacaoğlan'ın gerçeğini ben anlatıvereyim mi? Garacaoğlan buralı değil, burda yaşamış. Kk buralı değil.”

İlçede 24.08.2017 tarihinde yapılan derleme sırasında muhabbete dahil olan birkaç kişinin de aynı şekilde “*Karacaoğlan’ın buralı olduğu söyleniyor ama ne olduğu aslında tam belli değil.*” diyerek bu görüşe katıldıklarını belirtmişlerdir.

Saim Sakaoğlu kitabında Karacaoğlan’ın mezarının nerede olduğu ile ilgili birkaç söylenceyi şöyle ele almıştır:

1. *Sorgun-Yozgat’taki Mezar*
2. *Başdere Koyağı’ndaki Karaca Oğlan Mezarı*
3. *Mut’ta Karaca Oğlan’ın makamı*
4. *Cezel Yaylası’nda Bir Mezar Var Mıdır?*
5. *Düldül Dağı’ndaki (Düziçi) Mezarı*
6. *Zemzem Dağı’ndaki (Olur) Mezarı*
7. *Hodu Yaylası’ndaki Mezar (Sakaoğlu, 2012; 135-139)*

İkinci maddede ele aldığı yer İsmail Hakkı Çetin’in anlattığı Ulu Cami’nin bahçesindeki yerdir. Sakaoğlu maddeyi kitabında şu şekilde açıklar:

9 Mayıs 1990 tarihinde ilçe olarak Karaman iline bağlanan Sarıveliler’in Karaca Oğlan araştırmalarında önemli bir yeri vardır. İlçenin güneybatısında bulunan Başdere Koyağı ile ilgili olarak anlatılanlar âşığımızın mezarına yeni bir boyut kazandırmaktadır. Kendisi de aynı ilçeden olan yazar Mustafa Ertaş bu konuda şöyle demektedir:

“Sarıveliler halkından Salih Çakır (hâlen hayattadır.), Ali Selâmet (Teyin Ali lâkaplı) oldukça ihtiyar, 115 yaşında 1977’de öldüğü bilinir.”

“Bu iki kişinin anlatımına göre, Karaca Oğlan’ın anasına ait olan ev, Karacalar sülalesi mahallesindedir. Taş ve çakıl yığınakları şeklinde kalıntıları olan (ören yeri) ev, son yıllara kadar ziyaret edilmiştir.”

“Diğer yandan Karaca Oğlan’ın mezarı da Başdere’de 7 köyün ve bir ilçenin ortasındaki ortak mezarlığın içerisinde bulunan Ulu Cami’nin kiblesindedir.”

“Ne var ki, Karacaoğlan gibi ulu bir yiğidin cenazesi mezardan çıkarılarak Davdas beyleri tarafından Başdere’den Davdas Köyü’ne kaçırılmıştır.”

“...Sonradan öğrenildiğine göre Davdas beyi, adamlarına 40 sarı lira vererek ünlü şairin cesedini kendi beldesine getirmiştir. (Sakaoğlu, 2012; 136)

Sakaoğlu yine Ertaş’ın araştırmalarından alıntılar ile Karacaoğlan’ın mezarının bahsedilen Ulu Cami bahçesinden çıkarıldığı belirtmiştir.



Resim 5.1. Fotoğrafta Sarıveliler Hacı Salih Camii’nin bahçesinde bulunan Karacaoğlan’a ait olduğu rivayer edilen mezar taşı yer almaktadır.

Karacaoğlan Őirlerinden rnekler

1

Kuşlar ığrışıp dallard' tşr
Fesleğen Yaylası yeşil salında
Yeşil ardıç reyhan sümbül kokurur
Fesleğen Yaylası toprak yolunda

Sarı ığdem küme küme serilmiş
Taşlarında kekik reyhan derilmiş
Bu güzellik ta ezelden verilmiş
Fesleğen Yaylası sağ ve solunda

Savaşma Karaca Oğlan felekle
Gonca düşmez aşıklara dilekle
Gelin kızlar yayık yayar bilekle
Sallanıyor gümüş halhal kolunda

2

Barçın Yaylası'nda bir güzel gördüm
Kaşları hilâl de gözler cerandır
Yanaklarında al al glleri var
Dili bülbül kendisi bir şahandır

Çiçeklerden almış yüzün rengini
Hayran oldum bulamadım dengini
İnce bele salmış kemer bendini
Bildim güzellere bu bir sultandır

Karaca Oğlan der bu yer neresi

Altunoluk Pınarbaşı arası

İnce belde saçlarınının turası

Boyu selvi endam akla ziyândır

3

Barçın Yaylası'nda üç güzel gördüm

Birbirinden üstün şıvga fidandır

Aklım şaştı garib belim büküldü

Kaşlar hilâl gözler âhu cerandır

Bellerinde gördüm Lâhur şalını

Yanakları gülden almış alını

Al sıkırma kavuşturmuş belini

Güzelleri bildim bunlar sultandır

Üç kumrudur su başında ötüşür

Yol üstünde bana seyrân yetişir

Yatışır mı deli gönül yatışır

Avcıyım amm'anlar benden şahandır

Karac'Oğlan der bu yer neresi

Altunoluk Pınarbaşı arası

İnce belde saçlarınının turası

Böyle selvi endam akla ziyândır

4

İndim seyreyledim Frengistan'ı
İlleri var bizim ile benzemez
Levin tutmuş goncaları açılmış
Gülleri var bizim güle benzemez

Göllerinde kuğuları yüzüşür
Meşesinde sığınları böğrüşür
Güzelleri türkü söyler çığırışır
Dilleri var bizim dile benzemez

Seyredüben gelir Karadeniz'i
Kanları yok sarı sarı benizi
Öğün etmiş kara domuz etini
Dinleri var bizim dine benzemez

Akılları yoktur küfre uyarlar
İmanları yoktur cana kıyarlar
Başlarına siyah şapka giyerler
Beyleri var bizim beye benzemez

Karac'oğlan eydür dosta darılmaz
Hasta oldum hatırcığım sorulmaz
Vatan tutup bu yerlerde kalınmaz
İlleri var bizim ile benzemez

5

Vara vara vardım ol kara taşa
Hasret ettin beni kavim kardaşa
Sebep ne gözden akan kanlı yaşa
Bir ayrılık bir yoksulluk bir ölüm

Nice sultanları tahttan indirdi
Nicesinin gül benzini soldurdu
Nicelerin gelmez yola gönderdi
Bir ayrılık bir yoksulluk bir ölüm

Karacaoğlan der de kondum göçölmez
Acıdır ecel şerbeti içilmez
Üç derdim var birbirinden seçilmez

Bir ayrılık bir yoksulluk bir ölüm

KARAC'OĞLAN GELENEĞİ

Karac'oğlan adıyla yaşamış beşten fazla saz şairi vardır. Bunlardan bir tanesi gerçek, usta olan Karac'oğlan'dır. Karac'oğlan bir süre orduda yer almıı, bazı seferlere de katılmıştır. Bektaşı olduğu bilinen usta şâir eserlerinde kahramanlık ve Bektaşılık gibi konulara yer vermiştir. Onun usta şâir Karac'oğlan olduğunu anlamamızdaki ölçütte işte bu konulardır. Zira onun izinden giden saz şâirleri onu bu mecrada taklit edememişlerdir.

Âşık şiirleri dilden dile söz yoluyla yayılır. Bu süreçte ilk günkü şekliyle kalmazlar. Tüm varyantların karşılaştırılması mümkün olmadığından şiirlerin orijinal hallerini bulmak güçleşmektedir. Yalnızca 1930'larda derlenip kitaplaştırılan şiirleri o zamanki son haliyle kalmışlardır. Cönklerde Karac'oğlan mahlasıyla yazılan şiirlerinde ona olan aidiyeti şüphelidir. Bazi şiir meraklıları tarafından duyulup olduğu gibi cönklere aktarılan şiirlerdir.

Karac’oğlan geleneği şâirin kendi yaratıcı kişiliği ile başlamıştır. Karac’oğlan şiirleri değişkenliğinin yanında sũrelilik de içerir. Goer gelenekleri, doğa, kadın ve din bu sũrelilikte grũlmektedir. Karac’oğlan geleneğinin zellikleri İlhan Başgöz’ũn Karac’oğlan kitabında şöyle işlenmiştir:

Geleneğin ilk özelliği kitapta şu şekilde ele alınmıştır:

“şair, aşık şiiri geleneğini göçebe kũltũrũne uyarlamıştır.” (Başgöz, 1999; 29)

Başgöz’ũn de belirttiği gibi şâir aşık şiiri geleneğini kendi içinde bulunduğu göçebe kũltũrũ ile adeta yoğurmuştur. Aşık şiirinin dinleyicisi burada göçebe halktır. Toplumun bũyũk bir kesimi aşıkların söyledikleri şiirleri sevmiş ve onlara yũzyıllar boyunca saygı göstermiştir. ũnkũ çeşitli sebeplerle halkın söyleyemediklerini onların szcũsũ durumundaki aşıklar değişik şekilde ifade etmişlerdir. Karac’oğlan göçebe halk kesimi tarafından da son derece sevilmiştir.

Geleneğin ikinci özelliği şöyledir:

“Karac’oğlan şiir geleneğinin doğaaya bakışı sıcak, aydınlık, duru ve sevecendir.”
(Başgöz, 1999; 34)

Karac’oğlan doğaayı sevgiyle, muhabbetle ele almış, doğanın genelde olumlu yönlerini ne çıkarmıştır. Yeri geldiğinde doğaaya kızdığı zamanlar da olsa da Karac’oğlan şiirlerinde doğa teması hep arı ve duru bir sevgiyle yer alır. şairin Çukurova adlı şiiri buna en gũzel örneklerden biridir:

ukurova bayramlığın giyerken,
Çıplaklığın ũzerinden soyarken,
şubat ayı kış yelini kovarken,
Cennet dense sana yakışır dağlar.

Ağacınız yapraklarla donanır,
Taşlarınız bir birliğe inanır,
Hep iekler bağrınızda gnenir,
Pınarınız ağlar,akışır dağlar.

Rüzgar eser,dallarınız atıştır,
Kuşlarınız birbiriyle ötüşür,
Ören yerler bu bayramdan pek üşür,
Sümbül,niçin yaslı bakışır dağlar?

Karac'oğlan size bakar,sevinir,
Sevinirken kalbi yanar,gövünür,
Kımıldanır,hep dertlerim devinir,
Yas ile sevincim yıkışır dağlar.⁷

Geleneğin üçüncü özelliği şöyledir:

“Karac’oğlan geleneği savaş türkülerinden daha çok birleştiricidir; vatan coğrafyasını kurucudur.” (Başgöz, 1999; 35)

Usta şâir şiirlerini her zaman ayrıştırıcı değil birleştirici üslupla kaleme almıştır. Şairin şiirleri vatan, savaş konulu şiirlerden daha fazla birlik, beraberlik hissiyatı içermektedir.

Geleneğin dördüncü özelliği şu şekildedir:

“Onun şiir yapısını doğadan alınan sözcükler doldurur.” (Başgöz, 1999; 35)

Karac’oğlan şiirleri denilince akla ilk önce doğa sonra da doğada özgürce salınan yayla güzelleri gelir. Şâir şiirlerinde yaşadığı güzellikleri yansıtır.

Geleneğin beşinci özelliği şöyle kitapta yer alır:

“Hem doğayı hem de kadını soyut suretler olarak yorumlayan Müslüman mistikliğini Karac’oğlan benimsemediği veya tanımadığı için onun şiirlerinde doğa da kadın da gerçek olarak ortaya çıkar.” (Başgöz, 1999; 40)

Saray çevresinde kadınlar kafes ardında, yüzlerini kapatan peçeler ardında kaldıkları için saray ve çevresindeki edebiyatta kadınlar hep hayalî olarak ele alınmaktadır. Hayalî bir

⁷ <https://siir.alternatifim.com/sair/karacaoglan/cukurova> sitesinden 18.06.2019 tarihinde alınmıştır.

sevgili, hayalî bir doğa belirli kalıplar çerçevesinde divan edebiyatının muhtevasını oluşturmaktadır. Karac’oğlan ise yaylalarda her türlü gerçek güzelliğin içinde yaşamaktadır. Hayalî güzellikler yerine etrafında gördüğü frenk elması yanaklı, ince belli yayla güzellerini, baştan başa yeşillikler ile örtülü yaylaları ele alır. Doğal güzelliklerin olduğu şiirler gerçek aşkları içerir ve halk nezdinde daha çok talep görmüştür.

Geleneğin altıncı özelliği ise Karac’oğlan şiirlerinin göçebe toplum yapısını yansıtmasıdır. (Başgöz, 1999; 40) Şâir göçebe bir yaşam sürdürdüğünden şiirlerinde de bu yaşam tarzını sıklıkla işlemektedir.

Geleneğin yedinci özelliğine gelindiğinde Karac’oğlan’ın dili yer almaktadır. Karac’oğlan dili uçsuz bucaksız bir deryadır. Dilin bu şekilde sonsuz olmasından şâirin şiirleri yoruma açıktır. Geleneksel aşık şiiri nitelendirmelerinin artık sıklıkla fark edip yeni nitelendirmeler ile sevdiğine seslenir. Bu yeni nitelendirmeler genelde yerel yani kendi doğasından parçalardır.

“Bu yaniyla Karac’oğlan geleneği, kendisinin dışında ve kendinden evvel kurulmuş şiir akımına pek başarılı bir baş kaldırmadır.” (Başgöz, 1999; 45)

Divan şiiri geleneği ya da diğer halk şiiri nitelendirmeleri şâiri oldukça bunaltmış ve kendi üslubu ile bu duruma karşı adeta bir baş kaldırışa geçmiştir.

Geleneğin sekizinci özelliğine bakıldığında kızlar ete kemiğe bürünür. Sevdiklerine karşı koymaz, naz yapmaz. Sevgisine, ilgisine karşılık verirler. Yüreklerini, çadırlarını hatta kucaklarını hiç çekinmeden sevdiklerine açarlar.

Geleneğin dokuzuncu özelliği olarak Karac’oğlan şiirleri aynı maniler gibi olduğu görülür.

“İkisi de yerleşik düzenden gelen ideolojilerin -ki buna din de dahil- ve bu düzene bağlı sosyal kurumların dışında.” (Başgöz, 1999; 53)

Maniler özel bir teknik, özel bir edebiyat bilgisi gerektirmez. Din ya da başka sosyal kurumların kurallarını içinde barındırmaz. Olay anında yürekten ve dilden geldiği gibi söylenilir. Karac’oğlan şiirleri de bu şekildedir. Şâirin yüreğinden çıktığı gibi kaleme dökülür.

Geleneğin onuncu özelliği şâirin şiirlerinde yerme ve taşlamaya yer vermemesidir. Şiirin bir şeyleri yermek gibi bir gayesi olmadığından bu konular şiirlerinde yer almaz.

Geleneğin on birinci ve son özelliği ise Karac'oğlan geleneğinde yer alan din kutsal kitapta yer alan kitap dini değil halkın kendi içerisinde yaşattığı halk dinidir. Eski zamanlardan süregelen, çoğu zaman da kutsal kitaba ters düşen arı bir inançtır. Yoğun dini duygular şâirin şiirlerinde yer almaz.

Karacaoğlan aslında göçer kültürünün, koşma yazan şairinin adının. Bölgemiz de göçer kültürü ve Yörüklük kültürünün hakim olduğu bir bölge olduğu için Karacaoğlan'a sahip çıkmaktadır. Ama buradaki mesele gerçekten Karacaoğlan'ın kim olduğu meselesi değildir. Karacaoğlan kültürüne buradaki yaşayan Yörüklerin sahip çıkması ve kendilerine Karacaoğlan'ı mâl etmiş olmalarıdır. Bu manada Karacaoğlan kendini sahiplenen her bölgenin Karacaoğlan'ı olduğu gibi aynı zamanda Ermenek'in de Sarıveliler'in de Karacaoğlan'ıdır. Buna İlhan BAŞGÖZ'ün belirttiği gibi Karacaoğlan geleneği de diyebiliriz.

5.3.2. Nerede, Ne Zaman, Niçin Yapılıyor?

En sonuncusu 20-21 Temmuz 2018'de Sarıveliler merkezde yapılan festivalin yapılış amaçları Karacaoğlan'ı anmak, ilçenin adını duyurmak ve unutulmuş kültürleri bir nebze olsun hatırlatmaktır. Etkinlik ile birlikte yurt içinde ve yurt dışında bulunanlar bir araya getirilmektedir.

5.3.3. Festivalde Sergilenen Ürünler Neler?

Yöresel kıyafetler, yöresel yiyecekler, unutulmaya yüz tutmuş eski eşyalar başta olmak üzere geleneksel ürünler de sergilenmektedir.



Resim 5.2. Fotoğrafta festivalde satılan su kabakları yer almaktadır.



Resim 5.3. Fotoğrafta festivalde kuru yiyecekler satılan bir tezgah yer almaktadır.



Resim 5.3. Fotoğrafta festivalde sac b6reği (g6zleme) yapan kadınlar yer almaktadır.



Resim 5.4. Fotoğrafta festivalde baharat satılan tezgah yer almaktadır.

5.3.4. Etkinliğin İlçeye Turizm Değeri Nedir?

Çevre ilçe ve köylerden festival için gelinmektedir. Böylece hem ilçenin ekonomik gücüne katkı sağlamakta hem de bir nebze de olsa ilçeye canlılık, hareket gelmektedir. Konserler düzenlenmekte, eğlenceler yapılmaktadır. Festivale gelen misafirler esnaftan az çok alışverişler yaptığı için hem esnaf hem de ilçe canlanmaktadır.

5.3.5. Etkinliğin Sürekliliği ve Gelenekselleşmesi Nasıldır?

Bu sene 10. Ulusal ve 3. Uluslararası Karacaoğlan ve Yayla Şenliği olarak kutlanmıştır. Başta belediye başkanı olmak üzere belediye çalışanlarının aracılığıyla yapılmıştır. Hazırlık aşamalarında halkın da desteği alınmıştır. İlk başta ulusal çerçevede başlayan şenlik belediyenin ve halkın yoğun çabaları sonucunda son 3 yıldır uluslararası bir boyut kazanmıştır.

5.3.6. Çevre festivallerle ilişkisi nedir?

Taşeli'nde yapılan diğer festivaller şunlardır; Ağustos aylarında Ermenek'te yapılan Ermenek Taşeli Kültür ve Sıla Festivali, Haziran aylarında Başyayla'da yapılan Başyayla Kiraz Festivali ve Haziran aylarında Sarıveliler'de yapılan Çiçek Hasat Etkinlikleri Kardelen Festivali'dir.

Başyayla ve Sarıveliler'de yapılan festivallerde asıl amaç üretim ve üretilen ürünün çevreye duyurulup ihracatının artırılmasıyken Ermenek'te yapılan festival ile Karacaoğlan festivali daha çok benzerlik göstermektedir. Temelde ikisinin de amacı unutulmaya yüz tutan kültürel değerleri gün yüzüne çıkarmak ve canlandırmaktır.

6. BÖLÜM

6. SARIVELİLER'DE YEMEK KÜLTÜRÜ

6.1. Mutfakta Kullanılan Araç Gereçler

1. **Ocak:** Yemek, çay pişirilen, su ısıtılmaya yarayan ateş yakılan yer.



Resim 6.1. Fotoğrafta üzerinde yemek pişen bir ocak bulunmaktadır.

2. **Sayacak:** Ocağın içinde tencere, tava, çaydanlık gibi eşyaları üstüne konularak ateş altına yakılır.



Resim 6.2. Fotoğrafta sayacak (sacayak) bulunmaktadır.

3. Tutamak (Tutacak): Sıcak tencere, tava gibi eşyaları ocaktan almak için kullanılan bezdir. Bahçede tutamak olmayınca yaprak kullanılır.



Resim 6.3. Fotoğrafta ocak başında asılı olan tutamaklar bulunmaktadır.



Resim 6.4. Fotoğrafta genelde ocakta kullanılan bir tencere bulunmaktadır.

4. Tencere: Yemek pişirmeye yarayan kaba verilen isimdir.

5. Tava: Tencerenin yayvan halidir. Daha çok bir şeyler kızartmak ve helva gibi yiyecekleri yapmak için kullanılır. Tek saplı ve çift saplı olarak çeşitleri bulunur.



Resim 6.5. Fotoğrafta sapsız bir tava yer almaktadır.

6. Kazan: Düğün gibi yerlerde fazlaca yemek yapmak ya da kışlık hazırlıklar için bulgur, pekmez gibi şeyleri pişirmek için kullanılan büyük kaba verilen isimdir.



Resim 6.6. Fotoğrafta kazan yer almaktadır.

7. Çaydanlık: Çay pişirmeye, su ısıtmaya yarayan kaba verilen isimdir.



Resim 6.7. Fotoğrafta ocakta kararmış bir çaydanlık yer almaktadır.

8. Cezve: Kahve yapmaya, bebekler için az miktarda süt vb ısıtmaya yarayan kaptır.



Resim 6.8. Fotoğrafta bakır cezve yer almaktadır.

9. Sahan: Yemeklerin yerken konulduğu kaplardır. Tabak olarak da bilinir. Sahan daha çok alüminyum ve parlak olan tabaklara verilen isimdir.



Resim 6.9. Fotoğrafta küçük sahan yer almaktadır.

10. Sini: Yemek yerken üzerine tabak, kaşık, bardak vb şeyler koymak, kurutmalar yaparken üzerine kuruyacak şeyleri koymak için kullanılan mutfak eşyasıdır. Ekinlerin sapından yapılan sap sini, alüminyum sini, bakır sini gibi çeşitleri vardır. Tepsi olarak da bilinir. Yemek tepsisi, çay tepsisi en çok kullanılanlarındandır. Boy boy olarak kullanılmaktadır.



Resim 6.10. Fotoğrafta her boydan sini yer almaktadır.

11. Kaşık: Yemek yemek, bir şeyler karıştırmak, bir şeyler katmak için kullanılan saplı, mutfak eşyasıdır. Tahta kaşık, alüminyum kaşık gibi çeşitleri vardır. Düğünlerde tahta kaşıklar ile oyun havası da oynanmaktadır.



Resim 6.11. Fotoğrafta ahşap kaşık yer almaktadır.

12. Çatal: Yemek yerken kullanılan mutfak eşyasıdır. Pişi yaparken yağda pişileri çevirmek için de kullanılır.



Resim 6.12. Fotoğrafta çatal yer almaktadır.

13. Kaşıklık: Yıkanan kaşık, çatalların koyulduğu kaptır. Eskiden ahşaptan olurken artık genelde plastikten yapılmaktadır.

14. Bardak: Bir şeyler içmek için ya da baharat vb şeyleri katmak için kullanılan mutfak eşyasıdır. Cam, plastik, porselen gibi çeşitleri vardır. Su bardağı ve çay bardağı en çok kullanılan çeşitleridir.



Resim 6.13. Fotoğrafta su bardağı ve çay bardağı yer almaktadır.

15. Fincan: Genelde kahve içmeye yarayan porselen mutfak eşyalarıdır.



Resim 6.14. Fotoğrafta fincan yer almaktadır.

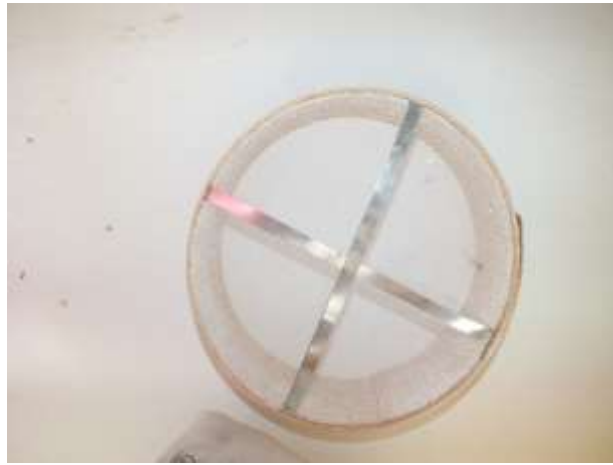
16. Sofra bezi: Yemek yerken yemek kırıntıları dökülmesin diye tepsinin altına serilen bezdir. Üzerinde bir şeyler kurutmak için de kullanılır.



Resim 6.15. Fotoğrafta el dokuması sofrta örtüsü yer almaktadır.

17. Azık kabı: Sofra bezinin küçüğüne verilen isimdir. Bahçeye giderken azıkların yani orada yenilecek yiyeceklerin koyulduğu bezdir. Küçük çocukların önüne yemek yerken dökülmesin diye de serilir.

18. Elek: Un elemek için kullanılan ince delikli mutfak eşyasıdır.



Resim 6.16. Fotoğrafta elek yer almaktadır.

19. Kalbur: Gözer de denilir. Bulgur, nohut gibi iri yiyeceklerde iri ve ufak taneleri ayırmaya yarayan mutfak eşyasıdır.



Resim 6.17. Fotoğrafta kalbur (gözer) yer almaktadır.

20. Kefki: Su kabağının içi oyularak kullanılan pekmez, su gibi şeyleri almak için kullanılır.



Resim 6.18. Fotoğrafta kefki yer almaktadır.

21. Testi: Gecesabaha kadar dışarıya konulup gündüz eve alınan, soğuk tutma özelliğinden dolayı buzdolabı olmadığı zamanlarda içinde su saklanan toprak kaplardır.



Resim 6.19. Fotoğrafta ağız kısmı kırılmış eski bir testi yer almaktadır.

22. Yağrık: Et vb şeyleri kıymak için kullanılan tahtaya verilen addır.



Resim 6.20. Fotoğrafta yağrığın üzerinde et kıyılmaktadır.

23. Satır: Et,ot kıymak için kullanılan büyük bıçak çeşididir.

24. Tahra: Ağaçların ufak dallarını kırmaya, çalı kesmeye yarayan ucu eğri eşyadır.

25. Leğen: İçerisinde bir şeyler koymak, bir şeyler saklamak vb şeyler için kullanılan kaplardır. En çok plastik olan çeşitleri kullanılır. Boy boy olarak bulunmaktadır. Dolapların olmadığı zamanlarda büyük olanları çamaşır koyup saklamak için kullanılmıştır.

26. Sital: Süt, yoğurt gibi yiyeceklerin konulduğu nakır ya da alüminyumdan yapılan kaplardır.

27. Bakraç: Genellikle sitil gibi süt ve yoğurt için kullanılan bakırdan kaplardır. Boyutları farklıdır.



Resim 6.21. Fotoğrafta bakraç yer almaktadır.

28. Kutu: Bir şeyler ölçmek için kullanılan ahşap kaplardır.



Resim 6.22. Fotoğrafta ölçmek için kullanılan el oyması kutu yer almaktadır.

29. Güğüm: Sobanın ya da ocağın üzerinde su ısıtmaya yarayan büyük alüminyum kaba verilen isimdir.



Resim 6.23. Fotoğrafta eski, kapağı kırık bir güğüm yer almaktadır.

30. İbrik (İbrık): Güğümün ülüklü ve küçük olanına verilen isimdir. Çeşme olmadığı zamanlarda abdest almak, el yıkamak için kullanılmaktadır.



Resim 6.24. İbrik

31. Tekne: Hamur, topalak gibi şeyleri yoğurmaya yarayan büyük kaplardır.



Resim 6.25. Fotoğrafta ekmek, topalak vs yoğrulan tekne yer almaktadır.

32. Pişirgeç: Ocağa pişirilen ekmeğ, topalak gibi şeyleri çevirmeye yarar uzun, tahta mutfak eşyalarıdır.



Resim 6.26. Fotoğrafta kullanılmaktan kararmış bir pişirgeç bulunmaktadır.

33. Senit: Üzerinde ekmeğ, börek gibi şeyler yapmaya, bulgur taşı gibi şeyleri ayıklamaya yarayan ahşap, ayaklı mutfak eşyalarıdır.



Resim 6.27. Fotoğrafta kullanılmış, üzeri unlu senit bulunmaktadır.

34. Ensranı: Yoğurulmuş hamurdan bezeler almak için hamuru kesmeye yarayan aletlerdir.



Resim 6.28. Fotoğrafta ensranılar yer almaktadır.

35. Sac: Ocakta ekmek, topalak, sac kebabı gibi şeyleri pişirmeye yarayan yayvan, demir mutfak eşyasıdır.



Resim 6.29. Fotoğrafta üzerinde topalak pişen sac yer almaktadır.

36. Bidon: İçinde bir şeyler saklamaya yarayan, boy boy çeşitleri olan plastik kaplardır.



Resim 6.30. Fotoğrafta içerisinde peynir olan plastik bidon bulunmaktadır.

37. Çuval: İçerisinde bir şeyler saklamaya yarayan büyük torbalardır.

38. Kese: İçinde bir şeyler saklamaya yarayan bez torbalardır.



Resim 6.31. Fotoğrafta içinde gıda vs saklanan el dikimi kese yer almaktadır.

6.2. Geleneksel Yemekler

-A

Arabaşı Çorbası

Malzemeler

1 adet tavuk

1 tk kırmızı biber ve domates salçası karışımı

3 tk un

1-2 tk sıvı yağ

Biraz tuz

Limon suyu

Bolca acı biber

Hamurunun malzemeleri

1 b un

5 ay bardağı su

1 k tuz

Yapılışı

Tavuk ddklye konulur. Üzerini geçecek seviyede su ilave edilir ve tuzu koyulur. 20.25 dk pişirilir. Başka bir tavada unu kokusu gidene kadar kavurulur soğuyunca içine tavuk suyu eklenir ayran kıvamına getirilir.

Çorbası için tencerede yağ ve salça kavrulur, bolca acı biber eklenir. zerine 4-5 sb tavuk suyu eklenir. Kaynayınca suyla inceltilen un azar azar çorbaya ilave edilir ve 5-10 dk kaynatılır. Servis edilirken limon suyu ilave edilir.

Hamurunun yapımında unu yarım b su ile karıştırarak iyice çırpılır. ırpılan un topaklanmaması için kevgirden geçirilir. 5 b kaynamış su tencereye konulur, tuzu atılır. ırpılan hamur tencerede kaynayan suya karıştırarak karıştırarak ilave edilir. Muhallebi kıvamına gelince ıslatılıp suyu dökülmüş tepsiye incecik yayılır. 1 gün soğumaya bırakılır. Servis yapılırken hamurun ortası kesilerek çorba tası konulur. Hamur soğuk çorba sıcak servis edilir.

Yapılış zamanı ve önemi

Özellikle kış geceleri yenilir. Bol acılı ve limonlu şekilde yenilir. Hamuru ile beraber yenilen bu çorbada yeme usulü vardırLokantalarda hamursuz olarak her gnde ve her mevsimde yenilirken evlerde kış gecelerinde daha çok yenilir. İsteğe göre hamursuz da yenilebilir. Günümüzde hala yapılmaktadır. Yemek hakkında şöyle bir gelenek vardır; hamurunu çorbanın içine kim düşürürse diğer seferde onun evinde Arabaşı gecesini yapılıcağı kabul edilir. Yerleşikve yarı göçerlerde daha çok yapılmaktadır.



Resim 6.32. Fotoğrafta hamurunun ortasında yenilmeye hazır arabaşı çorbası vardır.

Ayran

Malzemeler

5 yk yoğurt

1,5 sb su

1 çk tuz

Yapılışı

Yoğurt tuz ve su ile çalkalanır. Kıvamı alınca içilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Yemeklerin yanında içilir. Tansiyonu düşene tuzlusu yapılır. Bir zehirlenme olduğunda hemen ayran içirilir. Yörük denilince akla ilk gelen şey ayrandır.



Resim 6.33. Fotoğrafta deri tulukta çırpılan ayran yer almaktadır.

Ayran alkaması (Cacık)

Malzemeler

5 yk yoğurt

1 orta boy salatalık

1 k tuz

1 k nane

1-1,5 sb su

Yapılışı

Yoğurt su ve tuz ile beraber çırpılır koyu bir ayran haline getirilir. İçine salatalıklar doğranıp atılır. En son isteğe göre nane atılır yenir.

Yapıldığı Yer ve nemi

Yemeklerin yanında salata olmadığında yenilir. Genelde yaz aylarında daha çok tkutilir. Yerleşik ve yarı göçerlerde daha çok, göçerlerde daha az yapılır.



Resim 6.34. Fotoğrafta ayran çalkaması yani cacık bulunmaktadır.

Ayranlı Çorba

Malzemeler

1 sb mısır yarması ya da darı aşlığı (Çekilmiş kuru mısır)

3 sb su

1 çk tuz

1 tane orta boy yapraklı pancar

1 kase yoğurt

Yapılışı

Mısrı süzüp içine nohut katılır. Darı aşlığını da üzerine döküp biraz su, tuz ve pancarın kalın sapları koyulur. Ocaktan indirmeye yakın pancarın yaprakları da incecik doğranıp koyulur. Soğuduğunda yoğurt eklenip yenilir.

Yapılış yeri ve önemi

Ayranlı çorba özellikle sıcak yaz günlerinde öğle yemeklerinde serinlemek amacıyla yenilen soğuk bir çorba türüdür. En çok ekin tarlasının vazgeçilmez yemeklerinden biridir. Günümüzde hala yaz aylarında yapılır. Yerleşiklerde daha çok yapılır.



Resim 6.35. Fotoğrafta ayranlı çorba yer almaktadır.

-B

Bal

Önemi

Kahvaltıda kaymakla beraber yenilir. Günümüzde hala çok sık yenilmektedir. Yerleşik, yarı göçer ve göçerlerde yenilmektedir.



Resim 6.36. Fotoğrafta satılmaya hazır halde petek balı yer almaktadır.

Batırık

Malzemeler

2 sb köftelik bulgur

130

1 b dvlmŖ domates kurusu (yaz mevsiminde 3 tane rendelenmiŖ orta boy domates)

1 b kavrulmuŖ ve dvlmŖ susam

1 b dvlmŖ ceviz

1 k feslikan (fesleğen)

1 k karabiber

Yarım demet maydanoz

2 orta boy kuru soğan ya da 3 adet yeŖil soğan

stnn süslemesi için:

1 tane en küçük boy lahananın haŖlaması

Yarım kg haŖlanmış asma yaprağı veya 1 küçük marul

2 orta boy domates 2 orta boy salatalık

KıŖ mevsiminde 1 orta boy turp

YapılıŖı

Köftelik bulgur (imrik), dvlmŖ domates kurusu (yazın domatesin kendisi), susam (knc), ceviz kavru olarak havanda (dibekte) dövülür. Maydanoz, kuru soğan, yeŖil soğan doğranır. Tuz, biber atılır. Hepsi bir kapta bulgurular yumuŖayana kadar yoğrulur. İsteyenler için sıkma Ŗeklinde yapıldıktan sonra soğuk suyla çorba haline getirilir. İçine domates, salatalık, haŖlanmış lahana veya haŖlanmış asma yaprağı atılarak yenir.

YapılıŖ Yeri ve nemi

Hem sulusu hem sıkması yapılan Batırık diğer adıyla Batırma o yörenin en önemli yemeklerinden biridir. Yazın sıcaklarında buz gibi suyla yapılan sulu batırık en çok tercih edilen yemeklerdendir. Genelde kalabalık aile toplantılarında ve misafir geldiği zamanlarda yapılır. Günümüzde hala yapılan ve bilinen bir yöresel yemektir. YerleŖik ve yarı göçerlerde daha çok yapılmaktadır.



Resim 6.37. Fotoğrafta sıkma batırık ve sulu batırık ile batırığın yanında yenilen haşlanmış beyaz lahana, domates ve salatalık söğücü, yeşil soğan ve marul bulunmaktadır.

Bazlama

Malzemeler

1 kg un

1,5 lt su

1 tk tuz

1 tane yaş maya

Yapılışı

Tüm malzemelerden normal yumuşaklıkta bir hamur ele edilir. Hamur mayalanana kadar beklenir. Mayalanınca bezeler yapılır. Bir karış eninde açılır. Pişirilir. İsteğe göre yağlanarak da yenebilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Eskiden ekmeğ almak için olanak olmadığı için kahvaltılarda ve diğer öğünlerde yenilir. Günümüzde her gün yapılmasa da arada bir hala yapılmaktadır. Yerleşik ve yarı göçerlerde daha çok yapılmaktadır.



Resim 6.38. Fotoğrafta bazlamalar bulunmaktadır.

Bulgur Çorbası

Malzemeler

1 çb bulgur

1 lt su

1 yk salça

1 yk tereyağ

1 yk dövülmüş domates kuru

1 ufak patates

1 ufak soğan

1 yeşil biber

1 ufak domates

1 çk tuz

Yarım çk pul biber

1 çk kuru nane (isteğe göre)

Limon (isteğe göre)

Yapılışı

Patates, soğan, biber kavrulur. Domates ve salça eklenir. Onlar da kavrulunca domates kuruş ve diğer baharatlar atılıp kaynar su dökülür. 5-10 dk kaynayıp içinin sebzeleri pişince bulgur eklenir. Bulgurlar pişene kadar pişirilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Kahvaltı hariç her öğünde yapılır. Genelde kışın yapılır Günümüzde fazla yapılmamaktadır. Yerleşiklerde daha çok yapılmaktadır.



Resim 6.39. Fotoğrafta bulgur çorbası yer almaktadır.

Bulgurlu Kabak Yemeği

Malzemeler

Yarım kg kabak

Yarım b bulgur

1.5 sb su

1 yk tereyağı

Yapılışı

Yazın taze kabak eriyene kadar pişirilir. Üzerine biraz su ve azıcık bulgur eklenir. Başka bir tavada tereyağı domates salçası ya da domates kuru ile eritilip pilavın üzerine dökülür, yenir.

Yapılış Yeri ve Önemi

Genelde öğlen ve akşam yemeklerinde yenilir. Yazın taze kabaktan kışın kuru kabaktan yapılır. Günümüzde hala yapılan bir yemektir. Yerleşiklerde daha çok yapılmaktadır.



Resim 6.40. Fotoğrafta bulgurlu kabak yemeği bulunmaktadır.

Bulgur Pilavı

Malzemeler

2 sb bulgur

1 yk tereyağı

3 sb su

Tuz

İsteğe göre Şehriye

Yapılışı

Tereyağı eritilir. Şehriyeler kavrulur daha sonra ilave edilir o da kavrulur. Tuz eklenir. Bulgurlar kavrulunca su eklenir ve ocağın altı pişene kadar kısılır. Gz gz olunca piŐtiđi anlaşılır ve kapatılır.

Yapılış yeri ve nemi

Kahvaltı hariç her öğünde yenilen sıcak bir yemektir. Tüm yemeklerin yanında yenir. Günümüze nerdeyse yer yemeğin yanına hala yapılır. Yerleşik, yarı göçer ve göçerler tarafından sıklıkla yapılan yemektir.



Resim 6.41. Fotoğrafta bulgur pilavı yer almaktadır.

-C

Cevizli Külük (Cevizli Bazlama)

Malzemeler

1 kg dövülmüş ceviz içi

1 kg un

1,5 lt su

1 tk tuz

1 orta boy soğan

1 yk sıvı yağ

Yapılışı

Normal bir hamur elde edilir. Bazlama gibi açılır. Önceden bir tavada yağ, soğan ve dövülmüş ceviz içi kavrulur. Açılan bazlamanın içine cevizli harçtan koyulur. Tekrar beze yapıp bir daha bazlama gibi açılır. Pişirilir ve yenir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Genelde kahvaltılarda yenilen bir ekmek türüdür. Bahçelere, dağlara azık olarak katılır. Günümüzde hala nadiren de olsa yapılmaktadır. Genelde yerleşiklerde daha çok yapılmaktadır.



Resim 6.42. Fotoğrafta cevizli külük (cevizli bazlama) yer almaktadır.

Cızzılı

Malzemeler

1 sb un

1 k tuz

Yarım su bardağı su

Yapılışı

Su ve un ile kek kıvamında, cıvık bir hamur kaşıkla çırpılır. Ocaktaki saca yağ sürülür. Hamurdan bir kepçesi saca atılır, kepçeyle düzeltilir. Krep ile benzeşir fakat krep hamuru süt ve yumurta ile cızzılı ise su ile yoğrulur.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Genelde yeni doğum yapan kadınlara yapılan bir ekmektir. İçine ne istersen konulup yenebilir. Yerleşiklerde daha çok yapılmaktadır.



Resim 6.43. Fotoğrafta cızzılı yer almaktadır.

Cöcceli (Çörek otlu) ve Biberli Ekmek

Malzemeler

2 sb un

1 yk cöcce (çörek otu)

1 yk pul biber

1 yk kekik

1 çk tuz

Yapılışı

Normal hamur yoğrulur. Bazlama şeklinde açılır. Bazlama şeklinde açılan hamura çörek otu ve toz biber atılı, tekrar beze yapılıp bazlama gibi açılır. Sacta pişirilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Mide bulantısı, karın ağrısına iyi gelir. Sade haline bazlama denilir. Yarı göçer ve yerleşiklerde daha çok yapılmaktadır.



Resim 6.44. Fotoğrafta cöcceli ve biberli ekmek yer almaktadır.

-D

Darı (Mısır) Pilavı

Malzemeler

2 sb mısır bulguru (Kaynatılıp öğütülmüş mısır)

3 sb su

2 yk tereyağı

1 tutam tuz

Yapılışı

Tencereye mısır bulguru, tuz ve su konularak ateşte pişmeye bırakılır. Şayet pişmemiş olursa bir miktar daha su ilave edilir. Piştikten sonra tereyağı tavada eritilir. Tencerenin üzerine dökülür. 1-2 dakika sonra karıştırılıp servise hazır hale getirilir. Günümüzde çok nadir olarak yapılır.

Yapılış yeri ve Önemi

Günümüzde çok nadir yapılan unutmaya yüz tutmuş yemeklerdendir. Daha çok yerleşik ve yarı göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.45. Fotoğrafta darı (mısır) pilavı yer almaktadır.

Dirice Çorbası

Malzemeler

1 su bardağı buğday

Yarım çb mısır

Yarım çb nohut

Yarım çb fasulye

1 orta boy soğan

1 yk salça

1 çk tuz

1 orta boy patates

1 orta boy limon ya da 2 tane yaban eriği kuru

Yapılışı

Akşamdan mısır, nohut, fasulye ıslatılır. Mısır kaynayınca nohut ile fasulye konulur, üçü birlikte pişer. Tuzu, ekşisi atılır. Üzerine ceviz atılır, yenir. Fazla pişirilmişse yeneceği zaman su katılır, biraz daha kaynatılır. İçine yağ, soğan, salça, tuz, biber, yaban eriği kuru, patates doğranır.

Yapılış yeri ve Önemi

Genelde soğuk kış günlerinde insanların içini ısıtmak için yapılır. Artık günümüzde unutulmaya yüz tutmuştur. Genelde yerleşiklerde yapılmaktadır.



Resim 6.46. Fotoğrafta dirice çorbası yer almaktadır.

Domates Çorbası

Malzemeler

2 tane orta boy domates

1 yk tereyağı

1 yk salça

1 yk un

1 lt su

Yapılışı

Yağ ile un kavrulur. Kavrulunca salça ile rendelenmiş domatesler dökülür. Üzerine 1 lt su topaklanmaması için karıştırarak dökülür. Su kaynayınca altı kısılır karıştırarak pişirmeye devam edilir. Kıvamını alınca altı kapatılır.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Günümüzde hala yapılan bir çorbadır. Genelde yarı göçer ve yerleşiklerde daha sık yapılmaktadır.



Resim 6.47. Fotoğrafta domates çorbası yer almaktadır.

-E

Ekmek Helvası

Malzemeler

1 sb pekmez

1 sb su

Yarım çb dövülmüş ceviz ya da susam

Yapılışı

Yağ eritilir. İçine biraz pekmez ve su dökülür. Su kaynayınca ekmek doğranır. Yağlı pekmez ekmeklerin üzerine dökülür. Dövülmüş ceviz veya susam atılır, yenir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Genelde kış akşamlarında yapılan bir tatlıdır. Günümüzde artık yapılmamaktadır. Yerleik ve yarı göçerlerde daha sık yapılmaktadır.



Resim 6.48. Fotoğrafta yufka ekmek ve pekmezden yapılan ekmek helvası bulunmaktadır.

Ekmek Umması

Malzemeler

Bayat yufka

3 yumurta

1 yk tereyağı

Yarım k tuz

Yapılışı

Tereyağı eritilir. Yumurta kırılır. Tuz atılır. Pişince bayat ekmekler içine küçük küçük doğranır, servis edilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Ekmekler fazla ıslatılıp arttığında israf olmasın diye genelde kahvaltılarda yapılan bir yemektir. Yerleşiklerde daha sık yapılırsa da yarı göçer ve göçerlerde de yapılır.



Resim 6.49. Fotoğrafta yufka ekmek ve yumurtadan yapılan ekmek umması yer almaktadır.

Erişte (Makarna) Pilavı

Malzemeler

Kişi başı 1 avuç erişte

1 yk tereyağı

1 çk tuz

1 lt su

Yapılışı

Tereyağı eritilir biraz rengi değişince erişteler tuz ile beraber atılır ve biraz kavrulur. Kavrulunca su dökülür. Su kaynayınca altı kısılır, suyu çekene kadar pişirilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Kahvaltı hariç her öğünde yemeklerin yanında yapılır. Yerleşik, yarı göçer ve göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.50. Fotoğrafta erişte (makarna) pilavı bulunmaktadır.

-F

Fasulye Yahnisi (Kuru Fasulye)

Malzemeler

Yarım kg kuru fasulye

200 gr kuşbaşı et

1 orta boy kuru soğan

1 çb sıvı yağ

2 yk salça

1 küçük yeşil biber (isteğe göre)

1,5 lt su

Yapılışı

Akşamdan fasulye suya ıslatılır. Sabah suyu süzülüp haşlanır. Yağ, soğan, salça, kuşbaşı et kavrulur. Haşlanan fasulyenin suyu süzülüp o da biraz kavrulur. Üzerine 1,5 lt su eklenir. Fasulyeler yumuşayana kadar pişirilir.

Yapılış Yeri ve Önemi

Enerji deposu niteliğinde olan kuru fasulye yörüklerin vazgeçilmez yemeklerinden birisidir. İsteğe göre etsiz de yapılabilir fakat yörükler genelde etli yaparlar. Düğünlerde, öğlen ve akşam yemeklerinde tüketilir. Günümüzde her yörede hala yapılan bir yemektir. Yerleşik, yarı göçer ve göçerlerde sıklıkla yapılmaktadır.



Resim 6.51. Fotoğrafta fasulye yahnisi (kuru fasulye) bulunmaktadır.

Fırında Patates

Malzemeler

12 küçük patates

4 küçük biber

4 küçük domates

4 küçük soğan

2 küçük patlıcan

1 yk dövülmüş domates kuru

1 çk karabiber

1 çk tuz

1 çk pul biber

2 yk tereyağı

Yapılışı

Patatesler yıkanır. Fırına atılır. Bir süre pişince daha sonra soğanlar atılır. Biberler ile patlıcanlara patlamasın diye birkaç delik açılır ve fırına sürülür. Hepsi pişmeye yaklaştığında domatesler atılır. Domatesler pişince fırından alınır. Yenirken üzerine biraz tereyağı ile karışık baharattan istenildiği kadar atılır ve yenilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Genelde bahçede, kuzinede ya da ocakta yapılırdı ama günümüzde bahçe fazla olmadığı için evlerde fırında yapılmaktadır. Kahvaltı hariç her öğünde yenilir. Fırın yerine közde pişirildiği de olur. Yerleşiklerde ve yarı göçerlerde daha sık yapılmakla birlikte göçerlerde de yapılır.



Resim 6.52. Fotoğrafta fırın olmadığı için ocak közünde pişen patatesler bulunmaktadır.

-H

Haşlanmış Yumurta (Yumurta Haşlaması)

Malzemeler

3 yumurta

1 lt su

Yapılışı

Yumurtalar tencereye konular. 10-15 dk pişirilir. Pişince üzerine isteğe göre baharat atıp yenilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Her öğünde yenilir. Azıklarda bahçelere de götürülür. Günümüzde hala yenilmektedir. Yerleşik, yarı göçer ve göçerler tarafından yapılmaktadır.



Resim 6.53. Fotoğrafta haşlanmış yumurta bulunmaktadır.

Hoşaf

Malzemeler

1 sb kuru üzüm

1 sb kuru kayısı

1 sb kuru elma

1 sb kuru erik

1 sb şeker

1 sb pekmez

3 lt su

Yapılışı

Tüm meyveler yıkanır. Kaynayan şeker, pekmez, su karışımına önce üzüm atılır. O biraz pişince elma ve erik en sonda ise kayısı atılır. Meyveler yumuşayana kadar pişirilir. Soğutulup yenir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Her mevsimde yemeklerin yanında içilir. Yaz aylarında taze meyveler ile yapılır. Yeni doğum yapanlara süt olsun diye yapılır. Günümüzde hala yapılmaktadır. Genelde yerleşik ve yarı göçerlerde daha sık yapılırsa da nadiren göçerlerde de yapılır.



Resim 6.54. Fotoğrafta hoşaf bulunmaktadır.

-K

Kabak ieği Dolması

Malzemeler

20-25 tane yemeklik kabak çiçeği

1 b pirinç

100 gr et

1 orta boy soğan

Yarım demet maydanoz

1 k pul biber

1 k karabiber

1 k tuz

2 dal rezene

1 kk boy domates rendesi

1 yk salça

4 yk sıvı yağ

Yapılışı

Yemeklik kabağın çiçekleri sabah erken saatlerde toplanır. Bal kabağının çiçekleri toplanmaz, acı olur. Bulgur veya pirinçli dolma içi hazırlanır. Ona ilaveten maydanoz, kekik, domates, rezene, yağ ve isteğe göre kavurma konup kavrulur. Çiçeğin iki yanları kırpılır, soğuk suya batırılıp çıkarılarak tozu alınır. Çiçekler haşlanmaz. Çiçeğin boyutuna göre içi doldurulur, ağzı kapatılıp tencereye alınır. Üstünü geçmeyecek kadar su koyup pişirilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Genelde haziran aylarında kabaklar çiçek açtığında yapılır. Sabahın en erken saatlerinde boş açan kabak çiçekleri toplanarak yapılır. Geç saatte olduğunda çiçekler solacağı için erken zamanda toplanır. Yerleşik ve yarı göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.55. Fotoğrafta kabak çiçeği dolması yer almaktadır.

Kadayıf (Gadeyif)

Malzemeler

Hamuru için

1 kg un

1 lt su

1 çk tuz

Tatlısı için

3 sb su

2 sb pekmez

Birkaç damla limon

1 sb dövülmüş ceviz içi

Yapılışı

Normal bir hamur yoğrulur. Yufkadan ince olarak açılır. Yarım saat temiz bir bezin üstünde havalandırılır. Birkaç yufka üst üste konulup en ince şekilde kıyılır. Birkaç gün kurutulur.

Tatlısı için: Şerbet yapılır. Tepsiyeye döşenen kadayıf bir sıra döşenir, arasına ceviz koyulup tekrar kadayıf döşenir. Pişirilir. Üstüne pekmezli şerbet dökülür. Kadayıf şerbetini içine çekene kadar üstü kapalı olarak bekletilir. Soğuyunca yenilir.

Yapılış Yeri ve Önemi

Genelde bayram öncesinde yapılır. Günümüzde pekmez ile değil şekerli şerbet ile hala yapılmaktadır. Genelde yerleşik ve yarı göçerlerde yapılır.



Resim 6.56. Fotoğrafta şerbetlenen kadayıf tatlısı yer almaktadır.

Kara Badılcın Yemeği (Patlıcın Yemeği)

Malzemeler

3 orta boy patlıcın

1 orta boy biber

1 orta boy soğan

1 orta boy domates

100 gr et (kıyma ya da kuşbaşı)

1 yk salça

2 yk sıvı yağ

2 diş sarımsak

Yarım lt su

Yapılışı

Soğan, yağ, et, biber biraz kavrulur. Salça ile domates eklenir. Patlıcınlar ve sarımsaklar doğranıp eklenir. Biraz da onlar kavrulunca üstünü geçene kadar suyu ilave edilir. Su kaynayıncı altı kısılır. Patlıcınlar pişince kapatılır.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Kahvaltı hariç her öğünde yenilir. Günümüzde hala yapılmaktadır. Yerleşik, yarı göçer ve göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.57. Fotoğrafta kara badılcın yani patlıcın yemeği yer almaktadır.

Karamık orbasi

Malzemeler

200 gr karamık yaprağı

1 yk tereyağ

Yarım b bulgur

2 tane yaban erik

1 yk salça

Yapılışı

Baharın karamıklar açtığında dalın başından ucuna kadar sıyrılarak toplanır. Dikenler ayıklanıp yıkanır. Sıcak suyun içine atılıp pişirilir. O pişince bulgur, yağ, kıyma, salça, iki tane de yaban erik atılır ve yenir.

Yapılış yeri ve nemi

Haziran aylarında karamık yaprakları yeni çıktığı zaman pişirilen sıcak bir çorbadır. Yokluk zamanlarından kalan bir yemektir. Günümüzde artık yapılmamaktadır. Yerleşiklerde daha çok yapılmaktadır.



Resim 6.58. Fotoğrafta karamık orbasi yer almaktadır.

Kavurma

Malzemeler

5 kg yağsız et

1 kg etsiz yağ

Yapılışı

Yağsız et satır ile kıyma kıvamına gelene kadar kıyılır. Etsiz yağ da ayrı olarak kıyma kıvamına gelene kadar kıyılır. Yağ ocağa alınır, biraz eritilir. Eriyince et içine salınır. Et pembeleşene kadar kavrulur ve tuzu atılır. Tepsilere dökülür ve soğumaya bırakılır. Soğuyunca ortasından bir ip geçirilir ve asılır. Kışın ihtiyaç kadar biraz biraz alınır, eritilip yenilir.

Yapılış Yeri ve Önemi

Genelde kurban bayramında yapılır. Yemeklerin içine biraz biraz katıldığı gibi bazlama yapıldığında içine sıkılarak kavurmalı ekmek olarak ve sahanda yumurtanın içine koyarak da yenir. Kavurmalı ekmek ve kavurmalı sahanda yumurta olarak genelde kahvaltılarda tüketilir. Yerleşik, yarı göçer ve göçerlerde sıklıkla yapılmaktadır.



Resim 6.58. Fotoğrafta kavurma yer almaktadır.

Kaymak

Malzemeler

5 kg süt

Yapılışı

Süt ocağa alınır, pişirilmeye başlanır. Süt piştikçe yüzüne çıkan kaymağı bir kaptaki biriktirilir. Kaymak meydana gelir.

Yapılış Yeri ve nemi

Kahvaltıda yenilmek için yapılır. Günümüzde genelde hazır alınmaktadır. Yerleşik, yarı göçer ve göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.59. Fotoğrafta kaymak yer almaktadır.

Keş Salatası

Malzemeler

2 yk ham keş

1 domates

1 yeşil soğan

1 yeşil biber

1 maydanoz

Birkaç dal töhmeken (semizotu)

1 çk tuz

Yapılışı

Tüm sebzeler ve yeşillikler doğranıp keş ile karıştırılır, yenir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Ege'de çingen pilavı denen keş salatası kahvaltıda yenilir. Yerleşiklerde daha sık yapılmaktadır.



Resim 6.60. Fotoğrafta keş salatası vardır.

Keşkek (Tahıl)

Malzemeler

2 sb dövme (kabuğu soyulmuş buğday)

1 yk tereyağı

1 yk zeytinyağı

Bir miktar tuz

4 sb su

Yapılışı

Ayıkladığımız dövme, akşamdan 4 su bardağı su ilave ederek bir taşım kaynattıktan sonra ocağı kapatıp bırakılır. Sabah kısık ateşte dövmeler iyice pişirilir. Piştikten sonra ocaktan alınır. Tavaya tereyağı ve zeytinyağını koyarak eritip, pişirmiş olduğumuz keşkeğimizin üzerine dökülür. Tencerede karıştırılarak servise hazır hale gelir. İsteğe göre üzerine dökülen tereyağına kırmızı toz biber dökülebilir.

Yapılış Yeri ve Önemi

Yörüklerin en meşhur düğün yemeklerinden biridir. Yörelere göre yapılışı değişir. Ege Bölgesi'nde dövülerek yapılırken Taşeli'nde dövülmeden yapılır. İçine isteğe göre tavuk ya da et koyulabilir. Günümüzde hala yapılan bir yemektir. Yerleşik, yarı göçer ve göçerlerde özellikle özel günlerde yapılmaktadır.



Resim 6.61. Fotoğrafta keşkek yer almaktadır.

Kısır

Malzemeler

2 b imrik (Köftelik ince bulgur)

1 sb kaynar su

1 yk salça

7 yk sıvı yağ

1 orta boy soğan

Yarım demet maydanoz

1 k tuz

1 k karabiber

1 k kimyon

Yapılışı

İmrik (köftelik bulgur) bir kaba alınır. Üzerini örtecek kadar kaynar su dökölüp üzerine bir şey kapatılır, bulgurlar şişene kadar beklenir. Bu arada soğan ince ince doğranıp yağda kavrulur. Soğanlar şeffaflaşınca salça eklenip biraz da salça ile kavrulur. Soğanlar kavrulurken maydanozlar ince ince kıyılır. Şişen bulgurun içine baharatlar atılır. Bir kaşık ile karıştırılır. Biraz ılıyınca kavrulmuş yağ, soğan, salça karışımı dökülür. El ile yoğrulmaya başlanır. Bulgurlar tamamen turuncu renk alınca maydanozlar atılır. Biraz da onunla yoğrulur, tabağa alınır. Yanında genelde ayran, salamura yaprak, turşu, marul, domates, salatalık, soğan yenilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Kahvaltı hariç her öğünde yenilir. Genelde kalabalık aile toplantılarında ya da kalabalık kadın misafirler geldiğinde yapılır. Günümüzde hala sıklıkla yapılır. Yerleşik ve yarı göçerlerde daha sık yapılmaktadır. Son zamanlarda göçerlerde az da olsa yapılmaya başlanmıştır.



Resim 6.62. Fotoğrafta kısır yer almaktadır.

-M

Mercimek Yemeği

Malzemeler

1 sb yeşil mercimek

2 orta boy patates

1 orta boy soğan

2 yk yağ

1 tane domates

2 tane yeşil biber

Kış ayında isek biraz kavurma

4 sb su

Yapılışı

Soğanlar yağda kavrulur. Salça, domates ve biber eklenir (Kış ayında ise kavurma eklenir). Biraz kavrulunca patates ve haşlanmış mercimek ilave edilir. Biraz kavrulunca suyu eklenir.

Patatesler yumuşayana kadar pişirilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Kahvaltı hariç her öğünde yenilir. Her mevsimde yapılır. Günümüzde hala yapılmaktadır. Yerleşik, yarı göçer ve göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.63. Fotoğrafta mercimek yemeği yer almaktadır.

-N

Nişeste Halvası (Nişasta Helvası)

Malzemeler

1 paket nişasta (500 gr nişasta)

2 sb pekmez

2 sb su

1 yk tereyağ

Yapılışı

Nişasta soğuk su ile ezilir. Sıcak su ile yapılırsa topaklanır o yüzden mutlaka soğuk su kullanılmalıdır. Nişastanın ölçüsü kadar pekmez dökülür ve ocağa alınır. Koyulana kadar karıştırılır. Koyulunca içine tereyağı koyup kapağı kapatılır. Terledikçe çentilip bulgur bulgur hale getirilir, yenir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Günümüzde yapılmamaktadır. Eskiden tatlı niyetine genelde uzun kış gecelerini tatlandırmak için yapılan bir tatlıdır. Yerleşiklerde daha sık yapılmaktadır.



Resim 6.64. Fotoğrafta nişeste halvası yani nişasta helvası yer almaktadır.

Nohut Ütmesi

Malzemeler

20-30 kök taze nohut

Biraz çalı çırpı

Yapılışı

Taze nohutlardan sararmaya yönelenleri köküyle beraber sökülür. Biraz çalı çırpı toplanıp bir yere yığılır. Sökülen nohutlar üzerine konulur. Ateş yakılır. Nohutlar yanmasın diye sürekli sopa ile karıştırılır. Nohutların rengi siyaha dönünce ateş sopa ile söndürülür. Ateşin çevresinde yuvarlak olup yenilir.

Yapılış Yeri ve Önemi

Nohut ütmesi genelde bahçede yapılır. Ateş yakılarak yapıldığı için evde yapmaya uygun değildir. Son zamanlarda bahçeye gidilemediğinde evlerdeki normal fırınlarda yapılmaktadır. Ailecek bahçede çalışıldıktan sonra etrafında toplanıp sohbet ederek yenilir. Bu yüzden birlik beraberliği sağlar. Nohut ütmesinin etrafında genelde eğlenceli sohbetler edilir. Günümüzde hala yapılır. Yerleşiklerde yapılmaktadır.



Resim 6.65. Fotoğrafta nohut ütmesi yer bulunmaktadır.

Nohut Yahnisi (Nohut Yemeği)

Malzemeler

Yarım kg nohut

200 gr kuşbaşı et

1 orta boy kuru soğan

1 çb sıvı yağ

2 yk salça

1 küçük yeşil biber (isteğe göre)

1,5 lt su

Yapılışı

Akşamdan nohut suya ıslatılır. Sabah suyu süzölüp haşlanır. Yağ, soğan, salça, kuşbaşı et kavrulur. Haşlanan nohutun suyu süzölüp o da biraz kavrulur. Üzerine 1,5 lt su eklenir. Nohutlar yumuşayana kadar pişirilir.

Yapılış Yeri ve Önemi

Fasulye yahnisi gibi nohut yahnisi de düğün yemeğinin vazgeçilmezlerinden. Kış aylarında çok sık yapılır. İsteğe göre etsiz de yapılabilir ama yörükler genelde etlisini tercih ederler. Günümüzde her yörede sık olarak hala yapılmaktadır. Yerleşik, yarı göçer ve göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.66. Fotoğrafta nohut yahnisi (nohut yemeği) yer almaktadır.

-Ö

Övmeç (Ovmaç, Un) Çorbası

Malzemeler

1 sb un

4 sb su

Sıvı yağ

Tereyağı

Tuz, pul biber, kuru nane

Yapılışı

1 su bardağı un içerisine yavaş yavaş su serpilerek bir süzgeçten geçirilir. Süzgeçten inen un parçaları bir kaptaki kurutulur. Bu arada süzgeç üzerinde kalan iri un taneleri ise sıvı yağda kızartılarak bekletilir. Daha sonra bir tencereye 4 su bardağı su dökülerek kaynatılır. Kaynayan su içerisine kurutulmuş un parçacıkları yavaş yavaş suya karıştırılarak katılır. 5 dakika kadar ateşte kalan tencere ocaktan alınarak içerisine soğuk su katılır. Bu işlemden sonra tenceredeki suyun yarıya yakını dökülür. Kalan kısmının içerisine sıvı yağda kızartılan un parçaları ve tuz ilave edilir. Hazırlanan çorbanın üzerine nane ve pul biberle eritilerek dökülür ve servis yapılır.

Yapılış Yeri ve Önemi

Genelde kış aylarında yapılan bir yemektir. Günümüzde nadiren yerleşiklerde yapılır.



Resim 6.67. Fotoğrafta övmeç çorbası yer almaktadır.

-P

Pancar Çentmesi

Malzemeler

Yarım kilo pancar (sapıyla birlikte)

1 çb nohut

4 yk yoğurt

Yapılışı

Pancarın sap kısmındaki bölümü incecik çentilir yani doğranır. Nohut ile pişirilir. Piştikten sonra üzerine yoğurt döküp yenir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Günümüzde yapılmayan bir yemektir. Yerleşik yemeğidir.



Resim 6.68. Fotoğrafta pancar çentmesi yer almaktadır.

Pancar Kavurması

Malzemeler

Yarım kilo pancar yaprağı

1 orta boy soğan

2 yemek kaşığı sıvı yağ

3 diş sarımsak

1 kase yoğurt

1 k tuz

1 k pul biber

Yapılışı

Yağ ve soğan kavrulur. İncecik doğranan pancar da eklenip birlikte biraz daha kavrulur. Pişince üzerine sarımsaklı yoğurt eklenip yenir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Günümüzde yapılmayan bir yemektir. Yerleşik yemeğidir.



Resim 6.69. Fotoğrafta pancar kavurması yer almaktadır.

Patates Yemeği

Malzemeler

5 tane orta boy patates

1 orta boy soğan

1 yk salça

2 yk sıvı yağ

1 k tuz

Yaz ayında ise 2 domates 2 biber

Kış ayında ise 100 gr kıyma veya kuşbaşı

1 lt su

Yapılışı

Soğanlar yağ ve salça ile kavrulur. Yaz ayında yapıldığında domates ve biber; kış ayında yapıldığında et soğan ile birlikte kavrulur. Patatesler kp küp doğranıp eklenir, tuz atılır. Kaynar su dökülür, altı kısılır. Patatesler yumuşayana kadar pişirilir. (Püf nokta: Patateslerin piştiğini anlamak için atal batırılır.)

Yapıldığı Yer ve nemi

Kahvaltı hariç her gnde yenilen bir yemektir. Günümüzde hala sıklıkla yapılmaktadır. Yerleşik, yarı göçer ve göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.70. Fotoğrafta patates yemeği yer almaktadır.

Peynir

Malzemeler

10 kg süt

Yapılışı

Süt kaynatılıp yoğurt yapılır. Yoğurdu tulukla yayarak ayran yapılır. Tulukta vura vura yağı alınır. Ayran orta ateşte yeniden pişirilir, kestirilir. Torbada süzdürülür, çökelek olur.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Günümüzde genelde hazır alınsa da eskiden hazır alma şansı olmadığı için birkaç aylık peynir yapılıp serin yerde saklanır. Başıta göçerler olmak üzere yarı göçer ve yerleşiklerde de yapılmaktadır.



Resim 6.71. Fotoğrafta peynir yer almaktadır.

Pirinç Pilavı

Malzemeler

1 sb pirinç

1,5 sb su

1 çk şehriye

1 çk tuz

1 yk tereyağı

Yapılışı

Tereyağı eritilir. Şehriyeler kavrulur. Şehriyelerin rengi değişince yıkanan pirinçler ve tuz eklenir kavrulur. Pirinçler saydamlaşınca kaynar su eklenir. Ocağın altı kısılır, su çekene kadar beklenir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Önceden yapılmayan son yıllarda yapılmaya başlanan bir yemektir. Kahvaltı hariç her öğünde yemeklerin yanında yenilir.Yerleşik ve göçerlerde sık, göçerlerde daha az yapılmaktadır.



Resim 6.72. Fotoğrafta pirinç pilavı yer almaktadır.

-S

Sac Boreği

Malzemeler

İçi için

1 kg haşlanmış patates

1 adet büyük soğan

Yarım demet maydanoz

1 tk kırmızı toz biber

1 tutam tuz

Yarım kg kavrulmuş kıyma (isteğe göre)

Hamuru için

1 kg buğday unu

1 tutam tuz

Bir miktar tuz

Bir miktar su

zeri için

1 yk tereyağı

Yapılışı

Haşlanmış patatesler önce yemek kaşığı ile ezilir veya rendelenir. Soğan doğranıp ilave edilir. Maydanoz, kavrulmuş kıyma ince ince doğranır. (İsteğe göre kıyma konulmayabilir.) zerine kırmızı toz biber ve tuz atılarak karıştırılır, kapama içi hazır hale gelir. (Not: Sac böreğinin içi istenilen malzemeden yapılabilir. Otlu, peynirli, patatesli, yoğurtlu, etli sac böreği eşitleri mevcuttur.

Evde yapıldığında hamuruna maya katılabilirken dışarıda satılmak için yapılanlara maya katılmaz. Bunun nedeni ise mayalı olan börek yumuşak olurken mayasız olan börek çıtır çıtır olur. Ondan dolayı dışarıda mayalı börek yapılmaz.

Yapılış Yeri ve Önemi

Sac böreği her öğünde her zaman yenilen bir börektir. Bazı yörelerde gözleme gibi farklı isimler ile ve farklı iç harcı ile yapılırsa da bu yörede adı sac böreğidir. Günümüzde hala çok sık olarak yapılmaktadır. Genelde yanında çay veya ayran içilir. Yerleşik, yarı göçer ve göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.73. Fotoğrafta sacta pişen sac böreği yer almaktadır.

Sac Kebabı

Malzemeler

1 kg kuşbaşı et

5-6 tane küçük soğan

4-5 tane yeşil biber

3-4 tane orta boy domates

Yarım çb sıvı yağ

Biraz tuz (Damak tadına göre tuzu ayarlanır)

Biraz acı pul biber (Damak tadına göre acısı ayarlanır)

Biraz karabiber

Yapılışı

Biraz sıvı yağ ve biraz tereyağ ile beraber saca etler saca koyulur, kendi suyunu salıp da tekrar çekince soğanlar ve biberler eklenir. Soğanlar ve biberler pişince tuz, domates ve baharatlar atılır. Domateslerin erimemesi için çok azıcık pişirilir ve servis edilir. Sac kebabının püf noktası tuzunun sonradan katılmasıdır. Tuz önce atılırsa eti sertleştirir ve yemeyi zorlaştırır. Damak tadına göre acısı ayarlanır.

Yapılış Yeri ve Önemi

Sac kebabı genelde kurban bayramında yapılır. Et kesilince kuş başı doğranıp yapılır. Evde ise ocakta pişirilir. Bazen bahçede taşlardan ocak gibi çevrilip pişirilir. Kalabalık ortamlarda yapılan sıcak bir yemektir. Günümüzde hala yapılır. Özellikle göçer yemeğidir. Yerleşik ve yarı göçerlerde de yapılmaktadır.



Resim 6.74. Fotoğrafta sac kebabı, ayran ve yufka ekmek yer almaktadır.

Yumurta Kırması (Sahanda Yumurta)

Malzemeler

1 yk tereyağı

2 yumurta

Yarım k tuz

Yapılışı

Tereyağı eritilir. Yumurta kırılır, tuz atılır. Pişene kadar beklenir. Pişince kapatılır.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Kahvaltılarda yenir. Yerleşik, yarı göçer ve göçerlerde özellikle kahvaltılarda yapılmaktadır.



Resim 6.75. Fotoğrafta yumurta kırması yer almaktadır.

Sarma (Yaprak Sarması)

Malzemeler

1 kg salamura ya da kurutulmuş yaprak

İçi için:

2 sb pirinç

1 sb bulgur

1 orta boy soğan

1 çb yağ

1 yk salça

1 çk tuz

1 çk karabiber

1çk nane

1 çk toz biber

Biraz maydanoz (Kışın ise maydanoz kurusu)

1 sb su

Yapılışı

Soğanlar yağla kavrulur, salçası eklenir. Yıkanmış pirinç, bulgur, baharatlar, maydanoz eklenir. Su eklenir bir taşım pişirilir. Haşlanan yapraklara sarılır. (Yapraklar salamura ise sıcak suya basıp bir süre fazla tuzu gitmesi için bekletilir.) Pişirilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Kahvaltı hariç her öğünde yenilen sarma genelde misafir için yapılır. Günümüzde hala sıklıkla yapılmaktadır. Yerleşik ve yarı göçerlerde daha sık yapılmaktadır. Günümüzde yeni nesil göçerlerde de yapılmaya başlanmıştır.



Resim 6.76. Fotoğrafta yaprak sarması yer almaktadır.

Sirke

Malzemeler

5 kg üzüm

5 lt su

1 yk tuz

Birkaç parça ekmek

Yapılışı

Üzümler ezilir. Su ile birlikte bir bidona doldurulur. Şarap olmaması için içine ekmek parçaları ile tuz atılır. Asitlenene kadar yaklaşık 1 ay beklenir. Süzülerek kullanılır.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Turşularda, salatalarda kullanılır. C vitamini özelliği taşıdığı için bazen hastalıklardan korunmak için içilir. Günümüzde hazır alınır. Yerleşik ve yarı göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.77. Fotoğrafta el yapımı sirke yer almaktadır.

Su Boreği

Malzemeler

5 yumurta

1 tas su

1 ay kaşığı tuz

İç harcı için:

100 gr peynir veya 100 gr kıyma

1 demet maydanoz

1 orta boy soğan (etli için)

Yapılışı

Bir tepsiye beş yumurta ölçüsüne göre üç tepsilik borek yapılacak ise on beş yumurta bir tasa kırılır. Tastaki yumurta miktarı kadar su katılır. (Eskiden su ölçümü yumurta kabuğu ile yapılırdı.) Has un yani birinci derece undan aldığı kadar dökölüp hamur cıvık olmayacak şekilde katı yoğrulur. Hamuru açarken biraz büyütöldüğünde kolay açılması için nişasta atılır, incecik olarak şekilde yufkalar açılır. Açılan hamurlar tavsıması için ayrı ayrı konur. Tavsıyınca her tepsi altı tane olacak şekilde ayrılır ve yufkalar dörde bölünür. Tavada tuzlu su kaynatılır. Hamur o suda pişirilir. Pişince hemen soğuk suya atılır ve delikli bir kevgir ile suyu alınarak tepsiye konur. (Eğer çok sulu olursa arasına yufka ekmek konulur.) Üç hamur alta üç hamur üste ayarlanır ve araya isteğe göre peynirli ya da kıymalı olan iç harcı dökölür. İç harcı için; maydanoz, kavrulmuş soğan, baharat, kavurma (et) ya da peynir koyulur. Hazırlanan borek yağlanınca pişirilir, yenir.

Yapılış Yeri ve Önemi

Genelde düğün, bayram gibi özel günlerde yapılır. Günümüzde hala yapılırsa da daha çok hazır alınır. Genelde yerleşik ve yarı göçerlerde daha sık yapılırsa da çok nadir göçerlerde de yapılır.



Resim 6.78. Fotoğrafta su böreği yer almaktadır.

Sulu Köfte (Topalak Çorbası)

Malzemeler

250 gr et

1 sb haşlanmış nohut

1 çb köftelik (ince) bulgur

1 soğan

1 yumurta

1 orta boy patates (isteğe göre)

Yarım çk karabiber

Yarım çk fesleğen

Yarım çk nane

1 fiske tuz

1-1,5 litre su

Yapılışı

Patates hariç tüm malzemeler yoğrulur. Nohut büyüklüğünde toplar yapılır. Nohutlar önceden haşlanır. Yağ, salça ve patates kavrulur. 1-1,5 litre su dökülür. Su kaynayınca nohut atılır. Bir taşım kaynayınca köfteler atılır. Özleşene kadar pişirilir ve servis edilir.

Yapılış Yeri ve Önemi

Eskiden genelde kış aylarında akşam ve öğlen yemeklerinde yapılan bu sıcak yemek günümüzde fazla yapılmamaktadır. Yerleşik ve yarı göçerlerde daha sık göçerlerde daha az yapılmaktadır.



Resim 6.79. Fotoğrafta sulu köfte yani topalak çorbası yer almaktadır.

Sulu Pilav (Sebzeli Pilav)

Malzemeler

1 adet soğan

1 adet yeşil biber

1 adet kırmızı biber

1 yk biber ve domates parçası karışık (Yaz mevsiminde ise 4 adet kırmızı domates)

1 adet küçük patates

3 yk kavrulmuş kıyma

1 lt su

1,5 çb bulgur

Tereyağı

Bir tutam tuz

Yapılışı

Soğan ince ince bir tabağa doğranır. Yeşil ve kırmızı biberler de ince ince doğranarak bir tabağa konur (Yaz mevsiminde domatesler rendelenir veya çekilerek bir tabağa konur.). Patates küçük küçük doğranır. Tencereye tereyağı koyup, soğan ilave ederek kavururuz. Daha sonra biberler ilave edilir, 3 yemek kaşığı kıyma konur. Rendelenmiş-çekilmiş domatesler veya salça ve patates de ilave edilerek 1 litre suya konulur. 15 dakika kaynattıktan sonra yarım çay bardağı bulgur ilave edilir. 5 dakika daha bulgur ile pişince ocaktan alınır, servis yapılır. (NOT: Bu yemek sıcak servis edilir.) Günümüzde hala yapılır.

Yapılış yeri ve Önemi

Günümüzde hala yapılan bu yemek yapımı kolay olduğundan dolayı bahçelerde ya da habersiz misafir geldiğinde daha çok yapılır. Yerleşik, yarı göçer ve göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.80. Fotoğrafta sulu pilav yer almaktadır.

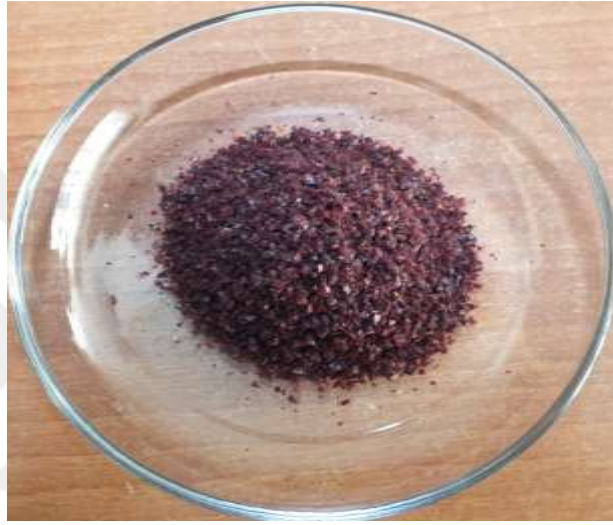
Sumak (Sumak Ekşisi)

Yapılışı

Dağdan toplanan sumaklar dibeklerde dövölüp saklanır. Ekşi olarak kullanılır.

Önemi

Eskiden limon çok olmadığı için ekşi yerine kullanılmış. Günümüzde hala yapılsa da eskisi kadar çok kullanılmaz. Yerleşik ve yarı göçerlerde daha çok kullanılır.



Resim 6.81. Fotoğrafta sumak yer almaktadır.

Süt Çorbası

Malzemeler

1 sb bulgur

2 sb su

6 sb süt

1 çk tuz

1 çk karabiber

Yapılışı

Su ile bulgur ocağa konur. Suyunu çekince süt dökülür. Tuz dökülür. Bulgur yumuşayınca kâseye alınıp içine karabiber atılır.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Kahvaltılarda yenilen bir çorbadır. Günümüzde fazla yapılmamaktadır. Yerleşik yemeğidir.



Resim 6.82. Fotoğrafta süt çorbası yer almaktadır.

Sütlaç

Malzemeler

2 sb pirinç

1 sb şeker

4 sb süt

5 sb su

Yapılışı

Pirinçler su ile yumuşayana kadar pişirilir. Suyu çektiği zaman şekeri ilave edilir. Şeker eriyince süt dökülür. Pirinçle süt özleşene kadar pişirilir. Kaselere alınır. Üzerine isteğe göre tarçın, ceviz atılabilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Günümüzde daha çok yapılan bu tatlı genelde misafirlere yapılır. Yerleşik ve yarı göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.83. Fotoğrafta sütlac yer almaktadır.

-Ş

Şalga Bastırması

Malzemeler

1 sb haşlanmış yeşil mercimek

1 sb pirinç veya bulgur

100 gr kıyma ya da kavurma

1 tutam maydanoz

1 soğan

5 tane şalga

1 çk tuz

Yapılışı

Şalgaların içi oyulur. Tüm malzemeler karıştırılarak harç elde edilir. Oyulmuş şalganın içine harçtan doldurulur. Tencereye alınır. Şalgalar yumuşayana kadar pişirilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Kahvaltı hariç her öğünde yenilir. Genelde misafirler için yapılır. Günümüzde fazla yapılmamaktadır. Yerleşik yemeğidir.



Resim 6.84. Fotoğrafta şalga bastırması yer almaktadır.

Şalga Dolması

Malzemeler

1 sb haşlanmış yeşil mercimek

1 sb pirinç veya bulgur

100 gr kıyma ya da kavurma

1 tutam maydanoz

1 soğan

5 tane şalga

1 çk tuz

Yapılışı

Tüm malzemeler karıştırılarak harç elde edilir. Şalga dolması yapıldığında içinden çıkan şalga parçaları telef olmaması için onlar da harca karıştırılır. Şalgalar yumuşayana kadar pişirilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Kıtlıktan dolayı hiçbir şeyin telef edilmediği (boşa götürülmediği) zamanlarda dolma yapılırken içinden çıkanlar boşa gitmesin diye yapılan bir yemektir. Günümüzde fazla yapılmamaktadır. Yerleşik yemeğidir.



Resim 6.85. Fotoğrafta şalga dolması yer almaktadır.

-T

Tarhana orbası

Malzemeler

2-3 tane baş tarhana

1 b nohut

1b kuru fasulye

2 lt su

1 baş şeker pancarı

1 k tuz

1 k kekik

1 k pul biber

Yapılışı

Akşamdan fasulye, nohut, tarhana ıslatılır. Sabah hepsi birlikte ocağa koyulur. Altı kısık şekilde yumuşayana kadar pişer. zerine kekik ve pul biber atılır.

Yapıldığı Yer ve nemi

Kış yemeğidir. Genelde kuzinede pişer. Günümüzde nadiren yapılır. Yerleşik, yarı göçer ve göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.86. Fotoğrafta tarhana orbası yer almaktadır.

Tarhana Kavurması

Malzemeler

2-3 tane baş tarhana

1 soğan

1 biber

1 domates

1 k tuz

1 yk yağ

Yapılışı

Soğanla biber kavrulur. Domates dökülür. Yumuşamış tarhana da dökülür. Karıştırılır. Yenir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Kışın genelde misafir gelince yapılır. Günümüzde yapılmamaktadır. Yerleşik yemeğidir.



Resim 6.87. Fotoğrafta tarhana kavurması yer almaktadır.

Tereyağı

Malzemeler

5 kg yoğurt

3 lt su

1 yk tuz

Yapılışı

Yoğurt ayran haline getirilir. Tulukta ise üzerine yağ birikene kadar sürekli dövülür. Ayranın üzerine çıkan yağı sürekli alınır. Alınan yağlar biriktirilir. Çıkan yağın kokusu olması ve yemeklere acı tat vermesin diye birkaç kez yıkanır. Tuz atılır. Karıştırarak kaba basılır. Yemeklere ihtiyaç kadar alınır.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Hayvancılığın temel geçim kaynağı olması ve fazla yağ çeşidi olmamasından dolayı her öğünde ve genelde her yemekte tereyağı kullanılırdı. Günümüzde genelde hazır alınır. Özellikle göçerlerde yapılırsa da yerleşik ve yarı göçerlerde de yapılmaktadır.



Resim 6.88. Fotoğrafta tereyağı yer almaktadır.

Topalak

Malzemeler

2 sb imrik

Yarım kg kıyma ya da 1 kg patates

1 orta boy kuru soğan

Yarım demet maydanoz

1 çk fesliken

1 çk tuz

1 çk pul biber

Yarım demet yeşil nane

Yapılışı

Biraz imrik (köftelik bulgur), patates veya kıyma, kuru soğan, fesleğen, pul biber, tuz, maydanoz, yeşil nane bir kaba alınıp bulgur yumuşayana kadar yoğrulur. Elle tekerlek şekli verilir. Saçta, kömürde veya tavada yağsız olarak pişirilir.

Yapılış Yeri ve Önemi

Batırık gibi topalak da o yörenin en meşhur yemeklerinden biridir. Etlisi özellikle kurban bayramlarında kalabalık olunca mutlaka yapılır. Genellikle kalabalık ile yenilen bir yemektir. Günümüzde hala çok sık yapılır. Tarhana, tarhana başı gibi ismi farklılık gösterebilir. Yakın çevrelerde salçalı ya da başka farklı şekilli olarak yapılabilmektedir. Günümüzde hala çok sık yapılır. Yerleşik, yarı göçer ve göçerlerde farklı farklı isimlerle yapılmaktadır. (Topalak, Tarana, Topça gibi adlar verilir.)



Resim 6.88. Fotoğrafta topalak yer almaktadır.

-U

Un (Pekmez) Helvası

Malzemeler

1 sb pekmez

1 sb su

1 fiske tuz

1,5-2 sb un

1 yk dolusu tereyağı

Yapılışı

Pekmez ile su ocağı alınır. Sasılık gidene kadar kaynatılır. Kaynayınca 1 fiske tuz ile un eklenir. Topaklaşmaması için koyulaşana kadar kısık ateşte sürekli karıştırılır. En son tereyağı eklenir. Biraz da onunla karıştırılıp ocaktan alınır. Üzerine isteğe bağlı ceviz atılabilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Genelde kış aylarında yapılır. Dağda, bahçede çalışanlara, çobanlara azık olarak katılır. Hayvanlar üşümesin diye kışın en ayaz günlerinde pişirilip yedirilir. Eskiden tatlı çeşidi olmadığı için akşam oturmalarında, bayramlarda, eğlencelerde yapılırmış. Günümüzde nadiren de olsa hala yapılmaktadır. Yerleşik, yarı göçer ve göçerlerde yapılmaktadır.

Un Tarhanası Çorbası

Malzemeler

1 lt su (tavuk veya et suyu da olabilir)

2 yk tarhana

2 yk kavrulmuş kıyma

Bir tk nane

Bir tk kırmızı toz biber

1 yk tereyağı

Bir miktar tuz

1 yk biber ve domates salçası (karışık)

Yapılışı

Tencereye su (tavuk veya et suyu) konularak ocakta kaynamaya bırakılır. (Tavuk veya et suyu yoksa 2 kaşık kavrulmuş kıyma konur.) Salça ve tuz ilave edilir. Diğer tarafta bir kâsede 2 kaşık un tarhanası çok az su ile çırpılır. Kaynamakta olan tencereye karıştırılarak ilave edilir. 5 dakika piştikten sonra tencere ocaktan alınır. Tavada tereyağı eritilir ve nane, kırmızı toz biber ilave edilerek çorbanın üzerine dökülür.

Yapılış yeri ve önemi

Genelde kış aylarında ve hasta olduğu zamanlarda yapılan bir sıcak çorbadır. Günümüzde hala çok sık yapılır. Yerleşik, yarı göçer ve göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.89. Fotoğrafta un tarhanası çorbası yer almaktadır.

-Y

Yeşil Fasulye Yemeği (Ülübü Yemeği)

Malzemeler

Yarım kg yeşil fasulye

1 soğan

1 biber

1 domates

1 patates

1 çk tuz

2 yk yağ

1 yk salça

2 sb su

Yapılışı

Soğan, salça, yağ kavrulur. Daha sonra biber, domates, fasulye, patates eklenir. Biraz kavrulunca tuzu atılıp suyu dökülür. Sebzeler yumuşayana kadar pişirilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Kahvaltı hariç her öğünde yenir. Günümüzde hala yerleşikler, yarı göçerler ve göçerler tarafından yapılmaktadır.



Resim 6.90. Fotoğrafta yeşil fasulye yemeği yer almaktadır.

Yoğurt

Malzemeler

1 lt süt

1 yk mayalılık yoğurt

Yapılışı

Süt pişer. Ilıyınca mayalılık yoğurt karıştırılır. Ağız kapatılıp örtü ile sıkıca sarılır. 6 saat dinlenmeye bırakılır. Süzme olacaksa yoğurt tutunca keseye dökülüp 2 gün süzülür.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Geçim kaynağı hayvancılık olduğu için her öğünde tüketilen bir yiyecektir. Günümüzde hala sıkça kullanılsa da hazırı daha çok alınır. Özellikle göçerlerde yapılmakla beraber yerleşik ve yarı göçerlerde de yapılır.

Yoğurt Mayalama Yöntemleri

1. Bilinen en yaygın yöntem önceki yoğurttan alınan damızlık yoğurt ile yoğurt uyutmadır. Ama damızlık yoğurt olmadığı zamanlarda başkalarından damızlık almamak için uygulanan başka yöntemler de vardır. (K38)
2. Çam kozağından yoğurt mayalama. (K38)
3. İncir yaprağındaki yoğurt ile mayalama. (K38)
4. Nohut ile yoğurt mayalama.
5. Çiy tanesi ile yoğurt mayalama. Sadece Hıdırellez günü yapılan bir yöntemdir. (K38)

Bu yöntemler Yörüklerde kullanılan yöntemlerdir. Bunların haricinde Yörükler arasında bilinmese de karınca yumurtası ile yoğurt mayalama yöntemi de uygulanmaktadır. (K13, K16, K38)

Mayası bozuk deyiminin kökeni de yoğurt mayalamadan gelmektedir. Damızlık yoğurdu bitince başkasından damızlık alınınca mayalar karışacağı için mayası bozuk olurmuş. İnsanlar da karışınca o kişilere mayası bozuk denilir. (K38)



Resim 6.91. Fotoğrafta yoğurt yer almaktadır.

Yoğurtlu Pekmez

Malzemeler

2 yk yoğurt

1 yk pekmez

Yapılışı

Yoğurtun üzerine pekmez dökülür yenir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Günün her saatinde yenir. Günümüzde de hala yapılmaktadır. Yerleşik, yarı göçer ve göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.92. Fotoğrafta yoğurtlu pekmez yer almaktadır.

Yufka

Malzemeler

2 sb un

1 çb tuz

Biraz su

Yapılışı

Normal hamur yoğrulur. Büyük yuvarlak şekilde açılır. Sacta pişirilir. Kuru bir ekmek olduğu için yenileceğinde hafifçe su ile ıslatılır yenilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Eskiden bakkaldan ya da marketten ekmek alma olmadığı için belirli aralıklar ile kadınlar bir araya gelip imece usulü yufkaları yapıp koyarlarmış. İstenirse sade, istenirse içine bir şeyler koyup dürüm (sıkıç) şeklinde yapıp yenilebilir. En az 2 kişi ile yapımı daha uygun olan bir ekmektir. Bir kişi açar, bir kişi pişirir. Günümüzde devamlı yapılmasa da hala yapılan bir ekmektir. Bayatlayan yufkaların üzerine sahanda yumurta kırılan yumurta dökülüp “Ekmek Umması” olarak yenmektedir. Yerleşik, yarı göçer ve göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.93. Fotoğrafta kuru yufkalar sulanmaktadır.

6.3. Geleneksel Gıda Saklama Yöntemleri

6.3.1. Kurutma

Biber Kurusu

Malzemeler

Biber

Yapılışı

Yazın biberler toplandığında fazla olanları yıkanır ve dilinir. Temiz bir yerde kuruyana kadar bekletilir. Eğer kırmızı biber kurusu isteniyorsa güneşte; yeşil biber kurusu isteniyorsa gölgede kurutulur.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Kışa hazırlık olarak yapılır. Yeşili kızartmak için kırmızısı ise dövülerek yemeklerde kullanılır. Günümüzde hala yapılmaktadır. Yerleşik ve yarı göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.94. Fotoğrafta biberin kurutulduğu yer almaktadır.

Bulgur

Malzemeler

20 kg buğday

Üstünü örtecek kadar su

Yapılışı

Buğdaylar elenir, yıkanır ve kazanlarda kaynatılmaya başlanır. Kaynadıktan sonra serilip birkaç gün kurutulur. (İpucu: Temmuz-Ağustosun tam sıcaklığında olmazsa kurumaz, bozulur.) Kuruduktan sonra taş ve içindeki yabancı maddeler ayıklanıp değirmende öğütülür. Öğütüldükten sonra tekrar kurutulur. Daha sonra un ve inceliğine göre bulgur çeşitleri eleyerek ayrılır. En küçüğüne imrik, onun büyüğüne bulgur denir. Daha sonra hafif rüzgârlı havada savrulup kepeğinden arındırılır ve yemek için keselere, sandıklara konulur. Ölçülürken kile hesabı yapılır. Bir kile sekiz kutudur. Bir kutu beş kilo gelir. *“Bir kile yığa olursa kırk beş kilo, sile olursa kırk kiloya denktirK2.”* (Bir kilo yığılmış biçimde ise 45 kilo kap tam silme şekilde olursa kırk kilo gelir)

Yapılış Yeri ve Önemi

Kış aylarına hazırlık için yapıldığı gibi çocuğun dişi çıktığında “Diş Göllesi”nde de yapılır. İsteğe göre üzerine kavrulup dövülmüş susam, dövülmüş ceviz ve tuz ile servis edilir. Hıdırellezde kalabalık zamanlarda da yapılan bir yiyecektir. Eski zamanlarda kuruyemiş olmadığı için kuru üzüm, elma kurusu, haşlanmış bulgur kuruyemiş niyetine yenilirdi. Günümüzde hala yapılan bir yemektir. Yerleşik ve yarı göçerlerde yapılır. Göçerler yerleşiklerden satın alır.



Resim 6.95. Fotoğrafta kazanda bulgur pişirilmektedir.

Darı (Mısır) Kurutması

Malzemeler

Taze mısır

Yapılışı

Taze mısırların bazıları koçanlarından ayrılırken bazıları koçanları ile beraber asarak kurutulur.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Koçanlarından ayrılan mısırlar haşlanıp kurutulur, daha sonra değirmende öğütülerek darı yarması, darı bulguru ve darı unu yapılır. Koçanlarından ayrılmayanlar ise kapı üstlerine süs olarak takıldığı gibi kışın haşlayıp yemek için de kullanılır. Günümüzde hala kurutulmaktadır. Yerleşik ve yarı göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.96. Fotoğrafta darı kurutması yer almaktadır.

Domates Kurusu

Malzemeler

Domates

Bir miktar tuz

Yapılışı

Yaz sonuna doğru domatesler olgunlaşınca fazla olan domatesler yarılr, üzerleri küflenmemesi için biraz tuzlanır. Temiz bir yere serilip kuruyana kadar bekletilir. Kış aylarında domates yerine kullanılır. Ayrıca dövölüp toz halinde de çorba ve haşlanmış patateslerin üzerine atılarak kullanılmaktadır. Günümüzde hala yapılmaktadır.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Kış aylarında domates yerine kullanılır. Ayrıca dövölüp toz halinde de çorba ve haşlanmış patateslerin üzerine atılarak kullanılmaktadır. Günümüzde hala yapılmaktadır. Yerleşik ve yarı göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.97. Fotoğrafta domates kurutması yer almaktadır.

Elma Kuruşu (Elma Kakı)

Malzemeler

Elma

Yapılışı

Elma hasadı zamanı yere dökülen, satılamayacak kadar küçük olan ya da fazla gelen elmalar yarılıp temiz bir yere serilir. Güneşin altında kuruyana kadar bekletilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Elma zamanı toplanır. Kış aylarında kuruyemiş niyetine yenildiği gibi hoşafı da yapılır. Elması fazla olan insanlar elma kakı yapar. Bunun karşılığında kendinde olmayan bir yiyecek ile bu kakı takas ederler. Günümüzde hala yapılmaktadır. Ayrıca elmaların fazla olgunları da meyve suyu fabrikalarına satılır. Yerleşiklerde yapılmaktadır.



Resim 6.98. Fotoğrafta elma kuruşu yer almaktadır.

Erik Kurusu (Erik Kakı)

Malzemeler

Erik

Yapılışı

Erikler hasat edildiği zaman ihtiyaç fazlası olan erikler sarı erikse yarılarak, siyah erik ise yarılmadan temiz bir yere serilip güneşte kuruyana kadar bekletilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Genelde kış hazırlığı için yapılır. Eriğin hoşafı yapıldığı gibi kış aylarında kuru yemiş niyetine de yenilir. Yaban erikler eskiden limon az bulunduğu için yemeklere ekşi tat vermek için kullanılırdı. Günümüzde kurutması hala yapılmaktadır. Yerleşiklerde yapılmaktadır.



Resim 6.99. Fotoğrafta erik kurusu yer almaktadır.

Erişte (Makarna Hamuru)

Malzemeler

10 tane yumurta

1 kg un

1 tk tuz

Yarım lt su

Yapılışı

Tüm malzemeler bir kaba alınır. Suyu kontrollü şekilde dökerek sert bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur yufkadan biraz küçük ve biraz kalın açılır. Temiz bezlerin üzerine serip yarım saat kurutulur. Daha sonra 2-3 tane yufka üst üste konulup ortadan kesilir. Kalan parçalar küçük küçük kesilir. Yarım parmak boyunda yarım cm eninde şeritler halinde ince ince kıyılır. Kesildikten sonra bir bezin üstünde kuruyana kadar bekleyip kaldırılır. Tüm kış boyunca ihtiyaç kadar yenilir. Çorbası, pilavı yapılır.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Genelde Ramazan ayı girmeden önce imece usulü ile yapılır. Günümüzde hala yapılırsa da artık hazır alınmaya başlanmıştır. Yerleşik ve yarı göçerlerde yapılmaktadır. Göçerler yerleşiklerden satın alırlar.



Resim 6.100. Fotoğrafta erişte yer almaktadır.

Fasulye Kurutması (Ülübü Kurutması)

Malzemeler

Taze ülübü (taze fasulye)

Yapılışı

Ülübüler yıkanır. Taze olan ülübüler dilinip kurutmalık olarak serilirken. Kartlaşmış olan ülübülerin taneleri ayıklanıp kurumaya bırakılır, kuru fasulye yapılır.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Genelde kışa hazırlık için yapılır. Günümüzde hala yapılmaktadır. Yerleşiklerde yapılmaktadır.



Resim 6.101. Fotoğrafta fasulye kuruşu yer almaktadır.

Fesleğen Kurutması (Feslikan Kurutması)

Malzemeler

2 demet fesleğen

Yapılışı

Fesleğenler temiz bir yere serilir, kurutulur. Kuruyunca dalından yaprakları sıyrılır.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Yazın sonlarına doğru kışın yemeklere atmak için kurutulur. Genelde topalakta daha çok kullanılır. Yerleşik ve yarı göçerlerde yapılır.



Resim 6.102. Fotoğrafta fesleğen kurusu yer almaktadır.

Kabak Kurutması (Kuru Kabak)

Malzemeler

Kabak

Yapılışı

Kabaklar yıkanır. İnce ince dilimlenip temiz bir yere serilir. Kuruyana kadar bekletilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Eskiden genelde telli pekmez yapmak için kurutulurdu. Günümüzde kış aylarında kabak yemeği yapmak için de kurutulmaktadır. Yerleşiklerde yapılmaktadır.



Resim 6.103. Fotoğrafta kabak kuru yer almaktadır.

Kayısı Kuru (Kayısı Kaki)

Malzemeler

Olgun kayısı

Yapılışı

Fazla ergin olan kayısılar yıkanır. Temiz bir yere çekirdekleri çıkarılıp yarılr. Kuruyana kadar bekletilir. Kuruduktan sonra küflenmemesi için kurutmaların hepsi bez keselerde ve serin yerlerde muhafaza edilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Kayıslar hasat edildiğinde yapılır. Günümüzde eskisinden daha fazla yapılmaktadır. Kayısı kurutulmadan önce marmelatı yapıldığı gibi kurutulduktan sonra hoşafı da yapılır. Kış aylarında kuru yemiş olarak atıştırılır. Yerleşiklerde ve yarı göçerlerde yapılmaktadır.



Resim 6.104. Fotoğrafta kayısı kuru yer almaktadır.

Kekik Kuru (Kuru Kekik)

Malzemeler

3 demet kekik

Yapılışı

Kekikler temiz bir yere serilir. Kuruyunca dalındaki yapraklar sıyrılır.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Yaz sonunda kışa hazırlık için yapılır. Mantar ve et yemeklerinde daha çok kullanılır. Yerleşikler ve yarı göçerler kurutur. Göçerler yerleşiklerden satın alırlar.



Resim 6.105. Fotoğrafta kekik kuru yer almaktadır.

Keş (Çökelek)

Malzemeler

5 kg yağsız ayran

1 çk tuz

1 çk pul biber

1 çk cöcce (çörek otu)

Yapılışı

Tuluktan alınan yağsız ayran kazanda kaynatılır. Demlenmeye bırakılır. Suyu süzülüp keseye dökülür. Birkaç gün süzdürüldükten sonra tepsiye dökülünce ham keş elde edilir. Baharatları atılıp sıkılarak topak haline getirilir. Birkaç gün “keş tütütmesi” yapılır. Yani keş kurumaya bırakılır. Kuruyunca dibeklerde dövülür. Bez keselerde muhafaza edilir. Yeneceği zaman biraz su ile yumuşatılıp peynir gibi yenilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Genelde yaz aylarında kışa hazırlık için yapılır. Eskiden buzdolabı olmadığından dolayı peynir bu şekilde kurutularak saklanırdı. Kahvaltılarda yenildiği gibi azıklara da öğün olarak katılır. Günümüzde hala yapılmaktadır. Yerleşik ve yarı göçerler daha sık, göçerler daha az yaparlar.



Resim 6.106. Fotoğrafta keş yer almaktadır.

Nişasta (Nişeşte)

Malzemeler

10 kg buğday

Yapılışı

Buğday yıkanır, kazana ıslatılıp kapağı kapatılır. İki gün bu şekilde bekletilip suyu süzülerek tekrar su doldurulur. Bu işlem üç kez uygulanır. Buğdayın iyice şiştiğini anlamak için parmakla ezilir. İçi çıkarsa olmuş demektir. (avdardan daha iyi çıkarılır.) uvala katıp çiğnenir. Suyu ayran gibi çıkmalıdır. İki üç gün o suyun dibine nişasta çöker. Geri kalan su yüze çıkar. Yüzündeki su süzülür, bu işlem 3 gün tekrarlanır. Kokusu gidince keseye katılıp taşın altına koyulur ve burada tavllanması beklenir. Kuruyunca el ile ovularak un gibi olur ve nişasta yapılmıştır. Fabrikasyon rnlerinin son kullanma tarihi geçince acı bir tat alır. El ile yapılında böyle bir durum olmaz.

Yapıldığı yer ve nemi

Ekin hasadından sonra kışa hazırlık için yapılır. Genelde tatlılarda kullanılır. Elde yapılan nişastanın raf ömrü daha uzundur. Günümüzde eskisi kadar olmasa da hala yapanlar vardır. Yerleşikler yapmaktadırlar.

Tarhana (Baş Tarhana)

Malzemeler

5 kg yoğurt

15-17 kg buğday yarması

1 sb tuz

7-8 litre su

Yapılışı

Yoğurt ile su ayran kıvamına gelene kadar çırpılır. Topak kalmaması için szekten süzülür. Kazan ile ocağa konulur. Ayran ılımaya başlayınca tuz atılır. Yarması eklenirken topaklanmaması için güçlü bir kişi sürekli karıştırır diğer bir kişi ise yarmayı döker. Birkaç

kişi hiç ara vermeden sürekli karıştırır. Kaynayınca ocaktan alınıp bir süre daha karıştırılmaya devam edilir. Soğuması zaman aldığı için akşamdan sabaha kadar en az 8 saat kazanın üzerine bir tepsi kapatarak beklenir. Sabah gün doğmadan temiz bir örtüye tarhanalar top top ya da yuvarlak bezeler halinde serilir. Kuruyana kadar birkaç gün beklenir. Kuruyunca serin ve kuru yerde bekletilir.

Yapıldığı Yer ve önemi

abuk kuruması için genelde temmuz ve ağustosun en sıcak günlerinde yapılır. Kışa hazırlık için yapılır. Çorbası yapılır. Yerleşikler yapmaktadır. Göçerler yerleşiklerden satın alırlar.



Resim 6.107. Fotoğrafta baş tarhana yer almaktadır.

zm Kuruğu (zm Kaki)

Malzemeler

zm

Yapılışı

zm hasatı zamanında toplanan üzümler pekmezlik ve kurutmalık olarak ikiye ayrılır. Kurutmalık zm yıkanmadan temiz bir yere serilir. Kuruyana kadar bekletilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Eski zamanlarda üzüm sergilikleri olur, üzümler sadece oralara serilirmiş. Günümüzde hala kurutmalık yapılmaktadır. Hoşafı yapıldığı gibi, kuru yemiş olarak da yenilmektedir. Yerleşikler kurutmaktadır.



Resim 6.108. Fotoğrafta üzüm kuruşu yer almaktadır.

6.3.2. Salça

Mat Çıkarma (Salça Yapımı)

Malzemeler

10 kg domates

1 sb kaya tuzu

Yapılışı

Domatesler yıkanıp doğranır. Bidonlara ya da temiz çuvallara tuzlanarak atılır, domatesler yumuşayana kadar bekletilir. Domatesler yumuşayınca kevgirden geçirilip kabukları ayrılır. Kevgirin altına çıkan su kaynatılır, koyulaşınca kaplara konulur. Bozulmasın diye üzerine çok az yağ ve biraz tuz dökülerek saklanır.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Eskiden hazır salçalar bulunmadığı için genelde güz aylarında kışlık salça yapılır, tüm kış kullanılırdı. Günümüzde hala yapılmaktadır. Yerleşikler ve yarı göçerler yaparlar. Göçerler yerleşiklerden satın alırlar.



Resim 6.109. Fotoğrafta domates salçası yer almaktadır.

6.3.3. Marmelat

Marmelat (Müselles)

Malzemeler

5 kg erik

5 kg su

1 kg şeker

Yapılışı

Erikler yıkanır, sapları ayıklanır. Şeker, erik ve su tencereye alınıp pişmeye bırakılır. Erikler pişince soğutulur. Soğuyan erikler kevgirden(süzekten) geçirilip kabuğu ile çekirdekleri ayrılır. Posadan çıkan su kaplara alınır. Soğuk yerde muhafaza edilir. İçileceğinde koyu olursa içine kaynar su kaynatılıp katılırken kıvamında olmuşsa hiçbir şey eklenmeden soğuk olarak içilir.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Marmelat da hoşaf gibi tüketilir. Eskiden çok fazla yapılmazken günümüzde genelde topalak ile birlikte içilmektedir. Yerleşik ve yarı göçerler yaparlar.



Resim 6.110. Fotoğrafta marmelat yapımı yer almaktadır.

6.3.4. Reçel

Günümüzde yapılmaya başlansa da yörede reçel eskiden yapılmayan son birkaç yılda dışarıdan öğrenilen bir yiyecektir.

6.3.5. Turşu

Karışık Turşu

Malzemeler

Yarım kg sivri biber

1 kg domates

1 kg salatalık

1 kg havuç

Yarım kilo yeşil fasulye

Yarım kg acur

Yarım kg hırtlak (kelek)

100 gr sarımsak (1 orta boy baş)

3 yk kaya tuzu (damak tadına göre değişebilir)

1,5 lt sirke

3 lt su

1 avuç (pataz) nohut

İsteğe göre bir demet nane ve bir demet maydanoz

Yapılışı

Bütün sebzeler yıkanır. Domates, biber ve patlıcana içine su girsin diye birkaç ufak delik açılır. Salatalık, hırtlak ve acurun sap kısımları kesilir. Tüm sebzeler 10 kg lık bir bidona doldurulur. Tuz, sirke, su, sarımsak eklenir. Üzerine isteğe göre nane, maydanoz, nohut eklenir. En üste birkaç tane taze asma yaprağı konulur. Rengi sararana kadar (En az 1 ay) beklenir. İlk açıldığında asma yaprakları atılır.

Yapıldığı Yer ve Önemi

Genelde yazın sonu, sonbaharın baş aylarında yapılır. Tüm kış boyu yenir. Bu malzemeler 1 bidonluktur. Kış için en az 5 bidon yapılır. Genelde tüm yemekler ile birlikte yenilir. Kış aylarında yenir. Bol C vitamini içerir. Gripe ve soğuk algınlıklarından korunmak için bol bol tüketilir. Turşu suyu da hastalıklara karşı korunmak için içilir. Yerleşikler ve yarı göçerler yapmaktadır. Göçerler yerleşiklerden almaktadır.



Resim 6.111. Fotoğrafta karışık turşu yer almaktadır.

7. TARTIŞMA VE SONUÇ

Yakın geçmişe kadar yaşantılar el emeği ve düşünce üzerine kuruluydu. Gelişen teknoloji ile birlikte her şey basite indirgenmiş el emeği ve düşünce geri planda kalmıştır. Bu durum hayatımızın her safhasını etkilemiştir. Halk edebiyatı ürünleri de bu durumdan etkilenmektedir. El emeğiyle, imece usulü, uzun uğraşlar gerektirerek yapılan işler yerini kısa sürede birkaç teknolojik aletle, bazen hiç insan gücüne ihtiyaç duymadan yapılmaya başlanmıştır. Toplulukla yapılan işler yerini bireyselliğe bırakmış, bu da yalnızlaşmaya ve kültürel değerlerin tükenmeye başlamasına yol açmıştır.

İlk önce göçerlikten yerleşik hayata geçilmiş, daha sonraları büyüyen nüfus ve yetmeyen topraklar nedeniyle köylerden kentlere göçler başlamıştır. Göçlerden sonra büyük aileler yerini çekirdek ailelere bırakmış ve çekirdek aileler de tablet, telefon, bilgisayar gibi teknolojik aletlerin artmasıyla beraber bireyselliğe yönelmiştir. Bu kendi kabuğuna çekilme haliyle birçok kültürümüz yok olmaya yüz tutmuştur. Tarım ve hayvancılık bitme noktasına gelmiş, üreticilikten tüketiciliğe geçilmiştir.

Göçerlik kısa bir süre sonra yaşayan somut bir insan malzemesi değil kültürel bir kimlik olarak devam edecektir. Göçer Yörükler yavaş yavaş devletin de uyguladığı politikalarla beraber yerleşmeye başlamıştır. Göç sırasında develer yerini traktörlere bırakmıştır. Dokuma neredeyse tamamen tükenmiş yerini hazır eşyalar almaya başlamıştır.

“Yerleşik hayata geçmek ister misiniz?” sorusu sorulduğunda yeni nesil göçerler güzel iş bulursak neden yerleşmeyelim, tek geçim kaynağımız hayvancılık başka bir işimiz yok, iş verildiği taktirde yerleşiriz diye cevaplamışlardır. Daha eski nesil böyle geldik böyle gideriz, göçmediğimiz, dört duvar arasında sıkışıp kaldığımız zaman yapamayız, bu yüzden yerleşmeyiz diye cevap vermişlerdir. Bu cevapların haricinde başka sebepler de vardır. Bu sebepler kaynak kişilere sorulduğunda şu sebepler dile getirilmiştir: Yeni neslin isteme sebepleri arasında göç esnasında yaylalarda telefonun çekmemesi, şarj sorunları, yerleşik hayat olmadığı için internet sıkıntısının olması, göçer hayatın yaşamsal olarak sıkıntıları yer almaktadır. Eski neslin göçerliği istemelerinin sebepleri arasında alışılan hayat tarzının sürdürülme isteği, göçerliğin getirdiği özgür yaşam, doğayla iç içe olmanın verdiği sağlıklı yaşam yer almaktadır.

Yörüklerin göçerliği istememelerinin başka bir sebebi ise çevresel faktörlerdir. Bu sebeplerden birincisi bölgenin yöneticileridir. Çadır kurmak için yer kiralarını çok pahalı

söylemektedirler. Yörüklerin belli bir yerde kalmaları doğa için de hayvan içinde sorun olur. Yöneticiler bu durumu anlamayıp tüm yaz bir yerde kalmalarını istemekte, yer değiştirmelerinde sıkıntı çıkarmaktadır. Üçüncü sebep ise yol problemidir. Göç yolları çok dardır. Yollarından bu yetersizliği göçü zorlaştırmaktadır. Gündüz trafik bu göçü zorlaştırmakta, Yörüklerde bu dar yollarda gece göç etmektedir. Bir diğer sebep ise yerleşik halktır. Yerleşikler bağ, bahçe gibi ekili dikili alanlarının etrafını telle çevirmedikleri için Yörüklerin davaları bu alanlara girip zarar vermektedir. Bu durumda Yörüklerle yerleşikleri sık sık karşı karşıya getirir. Yörüklerin yüzden fazla davası olması onların zapt edilmesini zorlaştırmıştır. Bu da sık sık bu olayların yaşanmasına sebep olmaktadır. Yörüklerin halk ile başka bir sorunu ise yerleşiklerin Yörükleri “Yörük ne bilsin bayramı, lık lık içer ayranı” gibi sözlerle sürekli Yörükleri aşağılamasıdır. Yerleşikler, gübre ve çam ağacından elde edilen ziftleri Yörüklerden almaktadırlar. Bunun haricinde Yörüklerle istisnalar hariç görüşmediklerini söyleseler de alan çalışması sırasında bunun geçersiz olduğu gözlemlenmiştir. Hatta alan çalışmasına çıkmadan önce yerleşik kültürden gelmiş olmasının verdiği ön yargı derlemelerde tamamen yok olmuştur. Yörüklerin içten, samimi halleri, elinde, avucunda ne varsa misafirlerine koşulsuzca sunuşları, hoşgörülü halleri bu görüşlerin ve aşağılamaların ne kadar yersiz olduğunu gösterir. Günümüzde yerleşik olarak her düşünme yardım etmeden önce birkaç kez düşünürken Yörükler “*Biz düşkün kişi kim cavur (gavur) da olsa ona el uzatır, yedirir, giydirir, gideceği yere imkânı yoksa bırakır geliriz*” (KK 28, KK 31) diyerek bizleri utandırmışlardır. Yerleşik olarak bizim eleştirdiğimiz giyim, kuşamları Yörükler “*Gızım onların yaşamlarının gereği demek ki öyle*” (KK 31) diyerek hoşgörüsüyle karşılamaktadırlar. Kendilerine yapılan tüm eleştirel bakış açılarına, tüm aşağılamalara, tüm iyi niyetlerinin sömürülmesine, iyi niyetlerini, hoşgörülerini, samimiyetlerini yitirmeyerek cevap vermektedirler.

Yapılan bu çalışmada amaç, yok olmaya yüz tutmuş olan göçer kültürü ve buna bağlı olan gelenek göreneklere kayıt altına almak ve gelecek nesillere aktarılmasında vesile olmaktır. Çalışmaya başlamadan önce yöreyle ilgili kaynak taramaları yapılırken yazılı kaynakların çokluğu işleri zorlaştırmıştır. Bu yazılı kaynakların büyük bir kısmı akademik olmayan, yazarların kendi çabaları sonucu derlenerek ortaya çıkarılan kitaplardır. Neredeyse hepsinin temelinde de Mustafa Ertaş’ın 1970 yılında yazdığı “Tekerleğin Değmediği Yer” vardır. 1970 yılına kadar elde derli toplu düzgün bir kaynak olmamıştır. Yazar kaynaklardan öğrendiklerinin üzerine kaynak kişilerle yapmış olduğu derlemeleri de ekleyip o zamanın zorlu şartlarında en derli toplu yazılı kaynağı oluşturmuştur. Bu kaynakların üzerine

akademik çalışmalar da taranmış, sözlü kaynaklar ile yapılan görüşmeler ile birlikte harmanlanarak bir bütün oluşturulmuştur. Fakat alan çalışmasındaki sürenin kısıtlı olması yeterince sözlü ve görsel kaynağa ulaşmayı engellemiştir. Daha sonra yapılacak çalışmalarda daha uzun bir süreçte yapılan alan çalışması çalışmayı daha da zenginleştirecektir.

Yörüklük hareket içeren bir kültürdür. Bu hareketlilik Yörükleri hem olumlu hem olumsuz etkilemiştir. Olumlu etkileşimleri doğa ile iç içe olmak, sağlıklı ve özgür yaşam, hayvanlarla iç içeliktir. Olumsuz etkileşimlerden en önemlisi eğitimde geri kalınmasıdır. Uzun süre aynı yerde bulunmamaları, okul sürecinde göçte bulunmaları okula gidişlerini engellemektedir. Bu çalışmada Yörüklerin hareketli yaşamları, kısıtlı zaman diliminde sözlü kaynaklar ile fazla vakit geçirilememiş, günlük hayatları her anıyla ele alınamamıştır. Bu durum da çalışmada göçer kültür eksik kalmıştır. Daha sonra yapılacak çalışmalarda göçer kültür için çok daha uzun bir süre ayrılmalı, saha çalışmasında Yörüklerin bir yılı tam anlamıyla derlenerek değerlendirilmeye alınmalıdır. Böylelikle göçer kültür daha derin ele alınabilir.

Yörüklükten yerleşikliğe geçiş bir anda gerçekleşmemiş, bu süreci yarı göçerlik yumuşatmıştır. İlk önce manarlar yani kışlık çadırlar yerini evlere bırakmakta, daha sonra yavaş yavaş tarıma yönelinmekte ve en son tam olarak yerleşilmektedir. Bu süreçte en büyük yıkımı halk edebiyatı ürünleri yaşamaktadır. Televizyon ve radyonun yokluğunda iş bitip akşam bir araya gelindiğinde ocak ateşinin etrafında sohbetler edilir, maniler, koşmalar söylenir, oyunlar oynanırdı. Belli sürelerde bir araya gelindiğinde yetişkinlerin ve çocukların kendi aralarında düzenledikleri eğlenceler ve oyunlar, maniler, ağıtlar yerini teknolojik aletlere devretmiştir. Önceden çok fazla uyaran olmaması her şeyi hafızalarda saklamayı kolaylaştırırken günümüzde uyaranların fazlalığı en ufak şeyleri bile hatırlamayı engellemekte hafızalar yalnızca günlük ihtiyaçları barındırmaktadır. Develer ile toplu halde güle oynaya yapılan göçler yerini çekirdek aileyle, traktörler ya da kamyonetler ile yapılan göçlere bırakmıştır. Hayvan otlatırken yapılan eğlenceler ve mani, koşma atışmaları yerlerini teknoloji ve sosyal medyaya bırakmıştır. Modern hayat ve teknoloji insanları hareketsizliğe ve yalnızlığa itmiştir. Bunun sonucunda halk edebiyatı ürünleri bir bir uçup gitmekte, yerini yeni modern kültürlerde devretmektedir. İlk derleme çalışmalarına başladığım 2013 yılında yaşlıların çok olduğu kaynak kişilerle daha çok halk edebiyatı ürünü elde ederken 2016 yılında gençlerin ağırlıkta olduğu kaynak kişilerle yapılan

derlemelerde hiç halk edebiyatı ürününe rastlanmamıştır. Bu da başkalaşımın örneğidir.

Yörüklükten yerleşikliğe geçerken kültürler de bazen evrilmiş bazen asimile olmuş bazen de olduğu gibi aktarılmıştır. Olduğu gibi aktarılan kültür ögesi dokumadır. Yaz aylarında yapılan göç kışın durağanlaştığı için kışın manarlarda genelde kadınlar dokuma tezgahlarında dokuma yaparlar. Kullanılan kıl çadır, halılar, kilimler, çuvallar, organlar tezgahlarda dokunur. Dokuma hayatlarının önemli bir parçasıdır. Kullanılan motifler bile bir anlam içerir. Ama hayat şartlarının zorlaşması ve gençlerin yavaş yavaş dokumaya ilgilerinin kaybolması dokumanın eskisi kadar itibar görmemesine sebep olmaktadır. Bu durum kaynak kişiye sorulduğunda “*Dokunmaz annem, dokuyan yok. Bunun modası gaktı. Ama çoğu yerde de arallar bunu.*” (KK 31) diye cevap vermiştir. Dokuma eski önemini kaybedince dokuma eşyalar yerini makine dokumalarına bırakmıştır. Makine dokumaları el dokumalarının yerini tutmaz. El dokuması kıl dokumalar haşere, su, soğuk ve sıcak hava geçirmez, yıkaması ve kuruması kolaydır. Ama makine dokumalarında bu durum yoktur. Haşere, su, soğuk ve sıcak hava geçirir. Islanınca ağırlaşır ve yıkamayı, kurumayı zorlaştırır. Dokumanın avantajları bilinse de dokuma isteği yoktur. Dokumayla beraber halk edebiyatı ürünleri de eski değerini yitirir. Dokuma tezgahlarında başka yapacak bir şey olmadığı için kadınlar, kızlar maniler, koşmalar söyleşirler, vakitlerini bu şekilde geçirirlerdi. Tezgah başlarına geçilmeyip hayat koşuşturmasına girilince maniler ve koşmalar artık hafızalardaki eski yerini yitirmiştir. Bu çalışmadan önce yapılan çalışmalarda daha fazla dokuma ve halk edebiyatı ürünlerine ulaşmak mümkündür. Fakat hepsini derlemek mümkün olmayacağı için çok az bir kısmı derlenmiştir. Bu çalışmada hem vakit kısıtlılığı hem de ürünlerin azlığı onlara ulaşmayı engellemiştir. Bundan sonraki çalışmalarda daha saha çalışmasıyla yöredeki her yer en ince ayrıntısına kadar taranıp bu ürünler gün yüzüne çıkarılmaya çalışılabilir.

Bu çalışmadan önceki çalışmaların eksikleri tespit edilip tamamlanmaya özen gösterilmiştir. Fakat yeterince tamamlanamamıştır. Bundan sonraki çalışmalarda daha fazla veri elde ederek hem bu çalışmadaki hem de daha önceki çalışmalardaki eksikler tespit edilip giderilebilir. Daha çok alan derlenip daha çok fotoğraf çekerek daha çok kaynak kişi ile görüşülerek bu eksiklerin giderilmesi sağlanabilir.

8. SÖZLÜK

A

Aba: Abla. (KK 12)

-A Durmak: Yörede başlamak anlamında kullanılan ektir. Örneğin; okumaya durmak, yazmaya durmak.

Ağrık: Fazla eşyaların koyulduğu kuyu gibi yerler. (KK 38)

Alacam: Alacağım anlamında kullanılmaktadır. Yörede –cağım / -caksın eklerine yerine –cam/-can ekleri kullanılır. Örneğin; alacam, alacan, yiyeceğim / yiyeceğin, giyeceğim / giyeceğin, diyeyeceğim / diyeyeceğin, duyacağım / duyacağın, düşeyeceğim / düşeyeceğin. (KK 35)

Aldıydım: Almıştım anlamında kullanılır. Yörede –mıştım yerine –dıydım eki kullanılmaktadır. Örneğin; aldıydım, dediydim, yediydim, giydiydım, verdiydım.

Alektrik/Aletirik: Elektrik. (KK 7)

Apla: Abla. (KK 35)

Ataş: Ateş. (KK 27)

Avar: Bahçeye ekilen sebzeler. (KK 16)

Avaralık: Aylaklık, işin en aza indirildiği zaman aralığı. (KK 27, KK 30)

Avk: Düzen.

Azık: Yanına alınan yiyecek içecek. (KK 38)

B

Badılcan kurusu: Domates kurusu (KK 3)

Baharın: Bahar zamanı. (KK 34)

Bakı: Baki. (KK 18)

Bastırık: Yağ, peynir, yoğurt ve sütün saklandığı çadırın kuzeyindeki serin yer. (KK 38)

Başı (kafası) kabak: Başı açık, başörtüsüz. (KK 12)

Bazar: Pazar. (KK 27)

Bıçak çalmak: Kesmek. (KK 27)

Bıçılmak: Biçilmek, yara olmak. (KK 24)

Bitmek: Yeşermek, olmak. (KK 13)

Biki: Birkaç, şöyle böyle. (KK 13)

Bi yeriye: Yörede “bir yere” demek yerine “bi yeriye” denilmektedir. (KK 35)

Boba: Baba. (KK 35)

Bobalık: Kayınpeder. (KK 3)

Boşlamak: Bırakmak. (KK 35)

Bostan: Salatalık. (KK 12)

Boz: Soluk. (KK 27)

Böcü: Haşere. (KK 30)

Böğün: Bugün. (KK 35, KK 13)

Buynuz: Boynuz. (KK 24)

C

Cavur: Gâvur. (KK 27)

Cığara: Sigara. (KK 18)

Ç

Çapıt: Bez, işe yaramayan bez parçası. (KK 19, KK 25)

Çarpmak: Çırpamak. (KK 25)

Çelemek: Zehirlenip gözlerin dışına çıkacak gibi olması durumudur, şelemek de denir. (KK 27)

Çencere: Tencere. (KK 24, KK 16)

Çıkacan, çıkacaz: Yörede çıkacaksın yerine çıkacan, çıkacağız yerine çıkacaz denilmektedir. (KK 35)

Çırı: Çıra. (KK 12)

Çimdirmek: Yıkamak. (KK 25)

Çişlemek: Altını ıslatmak, çiş yapmak. (KK 25)

Çitçi: Çiftçi, rençper. (KK 26)

Çor çocuk: Çocuklar anlamında kullanılan ikilemedir. (KK 27, KK 12)

D

Daa demin: Az önce, biraz önce. (KK 3)

Dahacıka: Yörede “işte” anlamında işaret etmek için kullanılır. Örneğin; Dahacıka tee orada ip var. (KK 30)

Devirtesi gün/devriği gün: Ertesi gün (KK 40)

Dik durmak: İnatlaşmak. (KK 35)

Dilge: Yörede katrana verilen isimdir. (KK 24)

Dinelmek: Ayakta dikilmek, beklemek. (KK 26)

Dip Temel: En baştan, ilk zamanlardan. (KK 3)

Direşmek: Engel olmak için kendini geriye çekmek, zorluk çıkarmak. (KK 39)

Dokanmak: Dokunmak, değmek. (KK 27)

Dolama yastık: Sıra yastığı (KK 25)

Döşek: Yatak. (KK 19)

Duz: Tuz. (KK 25)

Dürü: Düğünde gelin ve damadın ailelerinin birbirlerine verdikleri hediyelere denir. (KK 25)

Düzülmek: Yapmak, meydana getirmek. (KK 27)

E

Ekmek eylemek: Yufka ekmek yapmak.

Ekseri: Genelde. (KK 35)

Elinizin artığı: Sizden arta kalan anlamında kullanılır. (KK 18)

Elnece: Küçük kamyonet. (KK 34)

Emmi: Amca. (KK 27)

Endeği: Elindeki, o anlamında kullanılır. (KK 18, KK 40)

Esas: Gerçek. (KK 18)

Eskikine göre: Yörede eskiye göre yerine eskikine göre denilmektedir. (KK 35, KK 30)

Esmek: Eksilmek. (KK 30)

Eveli: Eskiden, eski zamanlarda. (KK 35, KK 30)

Evermek: Evlendirmek. (KK 12)

F

Fışkarmak: Filizlenmek. (KK 40)

Filan: Falan anlamında kullanılmaktadır. (KK 35)

G

Gadeyif: Kadayıf. (KK 30)

Gayfe: Kahve, kahvehane. (KK 18)

Gayri: Artık. (KK 30)

Gel git (Gel Get): Yörede gel anlamında kullanılan bir ikilemedir. Çekimli olarak da kullanılır. Örneğin; geldim gittim, geldik gittik. (KK 35, KK 13, KK 26)

Gene: Yine. (KK 35, KK 25)

Getmek: Yörede gitmek fiili getmek olarak kullanılmaktadır. (KK 35, KK 3, KK 24)

Gevmek: Çiğnemek. (KK 19)

Gı: Kız anlamında kullanılan bir seslenme edatıdır. (KK 30)

Gıyın: Kenar. (KK 24, KK 12)

Gıymat: Değer, Kıymet. (KK 30)

Gıymatlı: Değerli, kıymetli. (KK 35)

Gocana: Büyük anne, nene. (KK 38)

Golan: Kalın ip. (KK 27)

Gomak: Koymak, bırakmak. (KK 35, KK 25)

Gor: Yörede koyar yerine gor denilmektedir. (KK 35, KK 25)

Gök fasulya: Taze fasulye. (KK 24)

Güççük: Küçük. (KK 24)

Güdüm: Hayvan gütmeye eylemi. (KK 35)

Gün güne: Git gide anlamında kullanılan bir ikilemedir. (KK 35)

Gün uçtuktan sonra: Hava kararınca. (KK 35)

Güzün: Güz ayları. (KK 25, KK 34)

H

Hangından: Hangisinden. (KK 12)

Harar: Büyük çuval. (KK 18)

Havas etmek: Heveslenmek, istemek. (KK 30)

Hazar: Heralde. (KK 29)

He: Evet. (KK 35)

Heç: Hiç. (KK 35)

Heralda: Herhalde. (KK 3, KK 35)

Herkeş: Herkes (KK 35)

Hızmat: Hizmet. (KK 3)

Hindi: Şimdi yerine yörede kullanılan kelimedir. (KK 18, KK 35)

Hindikki: Şimdi. (KK 18)

Hora: Ora anlamında kullanılır. Çekimli halleri de vardır. Örneğin; Horda, hordan. (KK 30)

Horanta: Ev ahalisi. (KK 30)

Hoyu: “İşte, yani” anlamlarında kullanılan bir edattır. (KK 24)

Höddet: Sınır. (KK 21)

Höyle: Şöyle. (KK11, KK 27)

Hu: Şu. (KK 24)

Hürefa: Hurafe. (KK 33)

I

İmıŝık/İmiŝik: Ilık. (KK 40)

İsıcaklamak: Sıcaklamak, sıcaıtan bunalmak. (KK 27)

-ıvırmak: -ivermek anlamında kullanılan ektir. Örneğin; atıvırmak, söyleyivırmak, gidivırmak, yiyivırmak. (KK 30)

İ

İkicik: Sadece 2 tane anlamında küçültme anlamlı yörede kullanılır. (KK 19)

İlahana: Lahana. (KK 24)

İlayık: Layık. (KK 30)

İleç: İlaç. (KK 30)

İleğen: Leğen. (KK 24)

İletmek: Götürmek, yerine ulaŝtırmak anlamında kullanılır. Örneğin; Beni ŝuraya iletiverin. (KK 27, KK 41)

İlimon: Limon. (KK 12)

İlle: İlla. (KK 12)

İrezdene: Rezene. (KK 25)

İyicene: Güzelce, tam anlamıyla. (KK 27)

K

Kakmak: Uyanmak. (KK 35)

Kakırtma: Kavurmanın oda sıcaklığında dondurulup kış günlerinde kullanılan şeklidir. (KK 27)

Kapçık: Kabuk, kapak, kap. (KK 30)

Kara çalmak: Yüzünü karaya boyamak. (KK 30)

Katık: Ekmeğin yanında yenilen yiyecek, yoğurt. (KK 38)

Kayıt/Gayıt: Eşya. (KK 35)

Kayna/Gayna: Kayınvalide, kaynana. (KK 35)

Kefin: Kefen. (KK 3)

Kel: Kötü, işe yaramaz. (KK 12, KK 13, KK 26)

Keri: Sonra anlamında kullanılan kelimedir. Örneğin; ondan keri, bundan keri. (KK 35, KK 30, KK 18, KK 16)

Kısmısı: Kısım, kesim. (KK 12)

Kırkı: Kırıntı. (KK 30)

Kırklık: Hayvanları kırkma makası. (KK 27)

Kız çıkarmak: Kız evlendirmek. (KK 30)

Kihniş: Kişniş. (KK 13)

Kiyat: Kâğıt. (KK 35)

Konalga (Gonalga): Göç zamanı bir iki günlük dinlenen yer. (KK 35)

Kostak: Kendini beğenmiş. (KK 30)

Kölge: Gölge (KK 25)

Kursaksız: Kıskanç, çekemez. (KK 27)

Kuzlamak: Doğurmak. (KK 27)

Kürsük: Kapıyı içeriden kilitlemeye yarayan kilit düzeneği. (KK 13, KK 26)

Küspe: Hayvan yemi. (KK 35)

Kürt ağacı (Kürt çalısı): Gri yaprakları olan, bodur ama sert, değnek yapımında kullanılan bir çalı türüdür. Yine Kaşgarlı Mahmut'un Divan-u Lugati't Türk'te aynı adla geçer. Dahi bu "kürt çalısı"na hala Konya-Beyşehir-Şamlar köyünde aynı adla söylenilmektedir.⁸ (KK 27)

M

Madinüs: Maydanoz. (KK 25)

Mahana: Bahane. (KK 30)

Mal: Hayvan. (KK 35)

Manar: Kış gelince sahilde Yörüklerin yaptığı ağaçtan, üzeri naylon veya branda kaplı çadıra verilen isimdir. (KK 27)

Marıl: Marul. (KK 12)

Mezelliik: Mezarlık. (KK 13)

Mezmur: Mecbur. (KK 35)

-mişiniz: Yörede –mişiniz eki yerine kullanır. Örneğin; alışmışınız, yapmışınız, gelmişiniz, demişiniz, yemişiniz, giymişiniz. (KK 35)

Mutazam: Muntazam. (KK 35)

N

Nahl eden eylen?: “Ne yaparsın, nasıl yaparsın?” anlamında kullanılır. (KK 35)

Napsın: Ne yapsın anlamında kullanılan kelimedir. (KK 18)

Nörüyon: Yörede “ne yapıyorsun?” anlamında kullanılır. (KK 30)

O

Otlakiyye: Yayla, yaz günleri bulunan otlak alan. (KK 34)

Oturak gün: Yörüklerin kışın göçmezken oturdukları zamanlar. (KK 12)

⁸ <http://www.nedirnedemek.com/K%C3%BCrt-%C3%87al%C4%B1s%C4%B1-nedir-K%C3%BCrt-%C3%87al%C4%B1s%C4%B1-ne-demek>

Ovcalamak: Ovalamak, ovmak. (KK 19)

Oyn: Len anlamında bir seslenme edatıdır. (KK 30)

Ö

Örüme (örüye) kalkmak: Gece sürelerin otlatılmaya kalkmasına verilen isimdir. (KK 27)

Öylü: Öyle. (KK 3)

P

Patetis: Patates. (KK 25)

Piynar çalıısı: Dikenli meşe, maki. (KK 35)

S

Sabahıla: Sabah. (KK 12)

Sade: Sadece. (KK 35)

Sahteci: Dolandırıcı. (KK 30)

Savran: Deve bakıcısı. (KK 38)

Seğelek: Keten Tohumu. (KK 18)

Seğelekli bitti: Yörenin bir kısmında keten tohumlu bazlamaya verilen isimdir. (KK 18)

Sergi: Yere serilen olgunlaşacak sebze, meyve. (KK 25)

Seyirtmek: Koşturmak, koşmak. (KK 30)

Sıkıncama: Sıkıntı, zorluk. (KK 35)

Sinmek: Saklanmak. (KK 30)

Sonracıma: Sonra. (KK 24)

Süsmek: Burnu veya boynuzu ile vurmak. (KK 30)

Ş

Şam ağacı: Çam ağacı. (KK 35)

Şavk: Işık. (KK 30)

T

Taha/Taa: Yörede daha yerine kullanılan kelimedir. (KK 3, KK 11, KK 30, KK 35)

Tenike: Teneke. (KK 25)

Tokucak: Elbiseleri yıkamaya yarayan takta tokaç. (KK 19)

Tomatiz: Domates. (KK 30)

Tursil: Toz deterjan. (KK 25)

Tuttu muydu: Tuttuğunda (KK 34)

Tütü: Tütsü. (KK 35)

Ü

Üyümek: Uyumak. (KK 26)

V

-vırı: -ivermek anlamında kullanılan ektir. Örneğin; Atılıvırı. (KK 38)

Y

Ya: Yörede hayır anlamında kullanılmaktadır. (KK 30)

Yalak: Hayvanların su içtiği kap, çukur. (KK 30)

Yanaşmak: Yaklaşmak. (HÇ 27)

Yañışlı: Nakışlı, dikişli anlamında kullanılır. (KK 27)

Yayıla gitmek: Hayvanların dağa, yaylaya güdülmeye, yayılmaya gitmesi. (KK 16)

Yeni sene/yeni seneye: Bir sene sonra, önümüzdeki sene anlamında kullanılır. (KK 27)

Yitmek: Kaybolmak. (KK 24)

Yoğurt üyütmek: Yoğurt mayalamak, uyutmak. (KK 38)

Yolda belde: Yolda, geçiş güzergâhında, herhangi bir yerde anlamında kullanılır. (KK 27)

Yörümek: Yörede yürümek kelimesi yörümek olarak kullanılmaktadır. (KK 18)

Yuğurmak: Yoğurmak. (KK 7)

Yumak: Yıkamak. (KK 25)

Yurt: Yörükler çadırlarını kurup yaşadıkları yerlere yurt demektedir. (KK 35, KK 38)

Yuryumuşak: Yumuşacık. (KK 25)

Yüğülmek: Çiftleşmek, döl almak. (KK 38)

Yüssük: Yüzük. (KK 30)

Yüz yuya gitmek: Yüzü yıkamaya gitmek. (KK 18)

Z

Zate: Zaten. (KK 35)

Zebze: Sebze. (KK 35)

Zoba: Soba. (KK 30)

Zopa: Sopa, değnek. (KK 27)

9. KAYNAKLAR

- Akan, M. Yörüklerde Taşımada Kullanılan Dokumalar. 38. İcanas, 21.
- Aksoy, E. (2008). Konar-Göçer Yörük Alt-Kültüründe Kadın Kimliği. Osmanlıdan Cumhuriyete Yörükler ve Türkmenler, Ankara, Phoenix Yayınları.
- Bardakçı, H. (1976). Bütün Yönleriyle Ermenek. Çaba Matbaası.
- Başgöz, İ. (1999). Karacaoğlan. İstanbul, Cumhuriyet Yayıncılık.
- Çataltaş, A. (2007). Geçmiş ile Fariske Tarihi Uğurlu Köyü ve Çataltaş Mahallesi, Göktepe Belediyesi Kültür Yayınları.
- Dağlı, Y., Kahraman, S., Dankoff, R. (2005). Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi, Evliyâ Çelebi b. Derviş Mehemed Zıllî, IX. Kitap (Birinci baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Dinç, A., Arat, T., Saydam R. (2012). Taşeli Bölgesinin Turizm Potansiyelinin Araştırılarak Stratejik Turizm Planının Hazırlanması Projesi Araştırma ve Tespit Raporu. Karaman: Simya Danışmanlık.
- Doğan M. Said, Doğan Cihangir, Tarihsel Gelişim Sürecinde Yörükler, Sosyoloji Konferansları Dergisi, 2004.
- Erdal, İ, Beşirli H. (2008). “Cumhuriyet Döneminde Yörüklerin İskânı Konusu”, Osmanlıdan Cumhuriyete Yörükler ve Türkmenler, Ankara, Phoenix Yayınları.
- Eröz, M. (1991). Yörükler, İstanbul, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.
- Ertaş, M. (2011). Aksakal-Ümmi Sinan Hazretleri, Konya, Ertaş Yayınları-7.
- Ertaş, M. (2009). Taşeli'nin Batmayan Güneşi Karacaoğlan, Konya, Ertaş Yayınları:6.
- Ertaş, M. (1999). Taşeli'nde Karacaoğlan Torosları'nın Gönül Güneşi, Konya, Ertaş Yayınları:3.
- Ertaş, M. (1970). Tekerleğin Değmediği Yer, Konyai Ertaş Yayınları:1.
- Gelekçi, C. (2005) “Türk Kültüründe Oğuz-Türkmen-Yörük Kavramları”. Hüdad. (1).

Sakaoğlu, S. (2012). Karaca oğlan, Akçağ Yayınları.

Tapur, T. (2008). Barcın Yaylası (Karaman/Sarıveliler). Türk Coğrafya Dergisi, İstanbul, Sayı 5.

Türk Dil Kurumu (1998) Türkçe Sözlük, Ankara, Türk Tarih Kurumu Basım evi.

<http://www.ercevvakfi.com/ermenek.html> 24.04.2018, 20.31.

<http://www.ermenek.gov.tr/tarihi> 24.04.2018, 20.47.

<http://www.ermenek.gov.tr/genel-cografya-ve-yeryuzu-sekilleri> 24.04.2018, 20.59.

<http://www.ermenek.gov.tr/turizm> 12.09.2018, 23.12.

<http://www.ermenek.gov.tr/turizm> 12.09.2018, 23.25.

<http://www.ercevvakfi.com/basyayla.html> 24.04.2018, 11.41.

<http://www.basyayla.bel.tr/tarihi.php> 28.08.2018, 13.04.

<http://www.basyayla.bel.tr/tarihi.php> 28.08.2018, 13.18.

<http://www.basyayla.gov.tr/genel-cografya-ve-yeryuzu-sekilleri> 24.04.2018, 12.08.

http://www.sariveliler.bel.tr/kent_rehberi-1-sarivelilerin-tarihcesi.aspx 24.04.2018, 12.27.

Doç. Dr. Ali Yılmaz makalesinde bunlara yer vermektedir.

http://www.sariveliler.bel.tr/kent_rehberi-1-sarivelilerin-tarihcesi.aspx 24.04.2018, 12.39.

<https://www.turkcebilgi.com/sar%C4%B1veliler> 05.12.2017, 22.30.

http://www.sariveliler.bel.tr/kent_rehberi-1-sarivelilerin-tarihcesi.aspx 14.04.2018, 16.07.

<http://www.karamankulturturizm.gov.tr/TR,130639/yesildirek-magarasi.html> 01.02.2019, 00.10.

<http://www.nedirnedemek.com/K%C3%BCrt-%C3%87al%C4%B1s%C4%B1-nedir-K%C3%BCrt-%C3%87al%C4%B1s%C4%B1-ne-demek> 12.02.2019, 18.35.

<http://www.webhatti.com/konu/24-oguz-boylari-tablosu-oguz-boylari-tablosu.820320/>
12.10.2018, 22.48.

<https://www.arkeolojikhaber.com/haber-karaman-genel-bilgiler-507/> 14.08.2018, 01.47.

SÖZLÜ KAYNAKLAR

KK1: Abdullah ÜNSAL, 1966, Uğurlu, Yerleşik, Lisans mezunu, 12.07.2015 Pazar

KK2: Ahmet DEMİR, 1955, Anamur, Göçer, İlkokul mezunu, 24.08.2017 Perşembe

KK3: Ahmet SERÇE, 1959, Sarıveliler-Turcalar, Yerleşik, İlkokul mezunu, 24.08.2017
Perşembe

KK4: Ahmet UYAR, 1948, Uğurlu, Yerleşik, Lisans mezunu, 02.08.2015 Pazar

KK5: Ali ERDOĞAN, 1964, Uğurlu, Yerleşik, İlkokul mezunu, 02.08.2015 Pazar

KK6: Ali YILDIZ, 1950, Anamur, Yarı göçer, İlkokul mezunu, 24.08.2017 Perşembe

KK7: Alime AKSİ, 1939, Uğurlu, Yerleşik, İlkokul mezunu, 14.07.2015 Salı

KK8: Alime İMRAHUR, 1948, Uğurlu, Yerleşik, Lise mezunu, 14.07.2015 Salı

KK9: Alime UYAR, 1948, Uğurlu, Yerleşik, Lisans mezunu, 02.08.2015 Pazar

KK10: Anakadın ERDEM, Sarıveliler, Yerleşik, Okuryazar, 24.08.2017 Perşembe

KK11: Anakız Peker, 1945, Sarıveliler, Yerleşik, Okuryazar değil, 25.08.2017 Cuma

KK12: Ayşe ARDIÇ, 1987, Sarıveliler, Yerleşik, Ortaokul mezunu, 24.08.2017 Perşembe

KK13: Ayşe GÖK, 1981, Aydınçık, Göçer, Okuryazar değil, 24.08.2017 Perşembe

KK14: Ayşe YILMAZ, 1960, Uğurlu, Yerleşik, Ortaokul mezunu, 30.07.2014 Çarşamba

KK15: Baki DANIŞMAN, 1960, Sarıveliler, Yerleşik, İlkokul mezunu, 24.08.2017
Perşembe

KK16: Birgül ÇANAKÇI YÜKSEL, 1972, Konya, Yerleşik, İlkokul mezunu, Temmuz-
Ağustos 2015

- KK17:** Cemile ERDEM, 1959, Anamur, Yarı göçer, Okuryazar, 24.08.2017 Perşembe
- KK18:** Emin YAŞAR, 1953, Uğurlu, Yerleşik, Lise mezunu, 20.07.2015 Pazartesi
- KK19:** Eyüp HASAN, 1957, Çetmi Yaylası, Yerleşik, İlkokul mezunu, 24.08.2017 Perşembe
- KK20:** Fatma ERDEM, 1981, Anamur, Yarı göçer, İlkokul mezunu, 24.08.2017 Perşembe
- KK21:** Fatma İNCE, 1944, Uğurlu, Yerleşik, İlkokul mezunu, 14.07.2015 Salı
- KK22:** Fikri BALTA, 1957, Anamur, Yarı göçer, İlkokul mezunu, 24.08.2017 Perşembe
- KK23:** Hamiyet BOBUŞ, 1963, Uğurlu, Yerleşik, Ortaokul mezunu, 14.07.2015 Salı
- KK24:** Hanife SERÇE, 1971, Sarıveliler-Uğurlu, Yerleşik, İlkokul mezunu, 24.08.2017 Perşembe
- KK25:** Hatice ÇELİK, 1989, Gülнар, Göçer, İlkokul mezunu, 24.08.2017 Perşembe
- KK26:** Havva UÇACAK, 1974, Sarıveliler, Yerleşik, Okuryazar, 24.08.2017 Perşembe
- KK27:** Huriye YÜKSEL, 1945, Uğurlu, Yerleşik, İlkokul terk, Temmuz-Ağustos 2015
- KK28:** Hüseyin ÇELİK, 1988, Gülнар, Göçer, Ortaokul mezunu, 24.08.2017 Perşembe
- KK29:** Hüseyin SERÇE, 1992, Sarıveliler-Turcalar, Yerleşik, Lise mezunu, 24.08.2017 Perşembe
- KK30:** Hüseyin YÜKSEL, 1966, Sarıveliler, Yerleşik, Lise mezunu, Temmuz- Ağustos 2015
- KK31:** İbrahim GÖK, 1972, Aydınçık, Göçer, Okuryazar değil, 24.08.2017 Perşembe
- KK32:** İsmail Hakkı ÇETİN, 1979, Sarıveliler, Yerleşik, İlkokul mezunu, 24.08.2017 Perşembe
- KK33:** Kerim AKGÜL, 1967, Sarıveliler, Yerleşik, İlkokul mezunu, 24.08.2017 Perşembe
- KK34:** Leyla YAŞAR, 1953, Uğurlu, Yerleşik, Lise mezunu, 20.07.2015 Pazartesi

- KK35:** Mehmet GÖCEK, 1967, Avşar-Taşkent, Yerleşik, İlkokul mezunu, 23.08.2017
Çarşamba
- KK36:** Mehmet GÖK, 1984, Gülnar-Mersin, Göçer, İlkokul terk, 23.08.2017 Çarşamba
- KK37:** Musa GÖK, 1986, Aydıncık, Göçer, İlkokul terk, 23.08.2017 Çarşamba
- KK38:** Münevver ERDOĞAN, 1966, Uğurlu, Yerleşik, İlkokul mezunu, 02.08.2015 Pazar
- KK39:** Osman KOÇAK, 1938, Uğurlu, Yerleşik, İlkokul mezunu, 21.07.2015 Salı
- KK40:** Pervin SAVRAN ÇOBAN, 1959, Karaman/ Karadağ-Kabak Mevkii, Göçer,
Okuryazar, 22.08.2017 Salı
- KK41:** Sultan ÇETİNER, 1948, Uğurlu, Yerleşik, İlkokul mezunu, 02.08.2015 Pazar
- KK42:** Şaziye BALTA, 1957, Anamur, Yarı göçer, İlkokul mezunu, 24.08.2017 Perşembe
- KK43:** Şerife KAŞGAR, 1963, Anamur, Yarı göçer, Okuryazar, 24.08.2017 Perşembe
- KK44:** Şerife ÜNSAL, 1926, Uğurlu, Yerleşik, Okuryazar, 02.08.2015 Pazar
- KK45:** Şükriye AYDIN, 1945, Uğurlu, Yerleşik, Okuryazar, 02.08.2015 Pazar

10. HARİTALAR

Bu bölümde, çalışmada adı geçen yerlerin gösterildiği haritalar mevcuttur. Google Haritalar'dan alınan görseller 01.04.2018 tarihinde 11.10'da alınmıştır.



Harita 1: Haritada Sarıveliler ilçesi ve çevresinin Google Haritalar'daki kuşbakışı görüntüsü yer almaktadır.



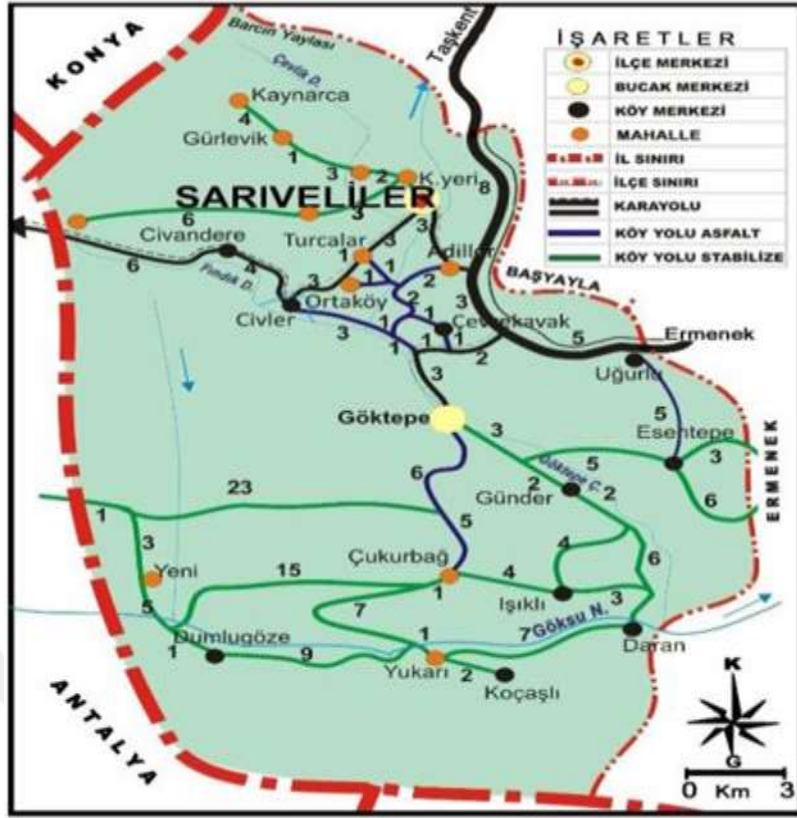
Harita 2: Haritada Taşeli platosunun Google Haritalar'daki kuşbakışı görüntüsü yer almaktadır.



Harita 3: Haritada Sarveliler ilçesinin Google Haritalar'daki kuşbakışı görüntüsü yer almaktadır.



Harita 4: Haritada Barçın Yaylası'nın Google Harita'dan alınmış kuşbakışı görüntüsü vardır.



Harita 5: Haritada Sarıveliler ilçesi yer almaktadır.

11. EKLER

Ek 1. Fotoğraflar



Fotoğrafta Yörük çadırı içinde, üzerinde su kaynayan ocak vardır.



Resim 2. Fotoğrafta Taşkent ilçesinin meşhur Sultan Çeşmesi vardır.



Resim 3. Fotoğrafta, yaylayan bir Yörügün çadırı yer almaktadır.



Resim 4. Fotoğrafta kıl çadırı yer almaktadır.



Resim 5. Fotoğrafta kıl çadırın içinden görünümü yer almaktadır.



Resim 6. Fotoğrafta taşımada develerin yerini alan traktör bulunmaktadır.



Resim 7. Fotoğrafta su içen davarlar (keçiler) yer almaktadır.



Resim 8. Fotoğrafta Hüseyin Çelik'in bebeği,eşi Hatice Çelik, kızı Seher Çelik ve Birgül Çanakçı Yüksel'in çadırın içinden görüntüleri vardır.



Resim 9. Fotoğrafta çadır ve çevresindeki keçiler yer almaktadır.



Resim 10. Fotoğrafta çoban köpeği ve keçi yer almaktadır.



Resim 11. Fotoğrafta İbrahim Gök'in çadırının içinde hep beraber yemek yenilmektedir.



Resim 12. Fotoğrafta meşhur Yörük Pazarı'nın dışarıdan görüntüsü yer almaktadır.



Resim 13. Fotoğrafta Barçın Yaylası ve çevresinde, yol kenarında bulunan eski Yörük mezarları yer almaktadır.



Resim 14. Fotoğrafta Barçın Yaylası ve çevresinde, yol kenarında bulunan eski Yörük mezarı yer almaktadır.



Resim 15. Fotoğrafta Bükülü Dede Türbesi'nde bulunan şifalı çamurun kollara sürülüşü yer almaktadır.



Resim 16. Fotoğrafta Sarıveliler Belediyesi'nin yaptırdığı, dikilmeye hazır olan Karacaoğlan'ın temsili heykeli yer almaktadır.



Resim 17. Fotoğrafta Belpınarı Beli'nde bulunan Mehmet Göcek ve ailesi ile Musa Gök yer almaktadır.



Resim 18. Fotoğrafta, meşhur olan Eski Başdere Pazarı'nın pazar alanı vardır.



Resim 19. Fotoğrafta, Sarıveliler'deki Ulu Cami'nin içerisinde yer alan yatırların mezarları vardır.



Resim 20. Fotoğrafta manar yer almaktadır.



Resim 21. Fotoğrafta manarın içinden bir bölüm yer almaktadır.



Resim 22. Fotoğrafta Sarıveliler Ulu Camii yer almaktadır. Karacaoğlan'ın mezar taşı fotoğrafın çekildiği yerde bulunmuştur.



Resim 23. Fotoğrafta Sarıveliler'in bir bölümü yer almaktadır.



Resim 24. Fotoğrafta yarı göçer kaynak kişimizin koyunları yer almaktadır.



Resim 25. Fotoğrafta Hüseyin Çelik ve oğlağı yer almaktadır.



Resim 26. Fotoğrafta yaylayan yörüklerin çadır ve davarları vardır.



Resim 27. adırdada patates yemeği pişmektedir.



Resim 28. Ayşe Gök adırdada öğlen yemeğine salata yaparken.



Resim 29. Çadırda sohbet sırasında kaynak kişiler sağdan sola İbrahim Gök, Hüseyin Çelik, Hüseyin Çelik'in kızı Seher Çelik ve İbrahim Gök'in yeğeni.



Resim 30. İbrahim Gök'ün çadırı'nın tamamının dıştan görünüşü.



Resim 31. Yarı göçer Yörüklerin derme çatma yayla evi.



Resim 32. Mağaralarda yaylayan yarı göçer Yörükler.



Resim 33. Fotoğrafta mağarada yaylayan yarı göçerlerin mağaralarının içeriden görüntüsü yer almaktadır.



Resim 34. Fotoğrafta yarı göçerlerin kullandığı el dokuması, yamalı seccade yer almaktadır.



Resim 35. Arıcılık yapan yarı göçerlerin arı kovanları.



Resim 36 Fotoğrafta Yörük pazarının içeriden görüntüsü yer almaktadır.



Resim 37. Pazarcılık yapan yarı göçer Yörükler.



Resim 38. Fotoğrafta Barçın Yaylası'na bağlı Kabalak Yaylası'ndaki çay yer almaktadır.



Resim 39. Fotoğrafta yarı göçer Yörüklerin kaldığı yerlerden bir tanesi bulunmaktadır.



Resim 40. Fotoğrafta damda kurutulmak için serilen meyveler yer almaktadır.



Resim 41. Fotoğrafta kurutulmak için dama serilen buğday yer almaktadır.



Resim 42. Fotoğrafta eski Başdere Pazarı yer almaktadır.

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Adı Soyadı :

Doğum Tarihi/Yeri :

Eğitim Durumu

Lisans :

Yüksek Lisans :

Bildiği Yabancı Diller :

İş Deneyimi

Çalıştığı Kurum ve Yıl:

İletişim

E-Posta Adresi :

Telefon :

Tarih :