

T.C.

KIRŞEHİR AHİ EVRAN ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

GELENEKSEL TÜRK EL SANATLARI ANASANAT DALI

KAYSERİ İLİ PINARBAŞI İLÇESİ HALK KÜLTÜRÜ

Nilüfer TOK

YÜKSEK LİSANS TEZİ

KIRŞEHİR-2019

©2019-Nilüfer TOK

T.C.

KIRŞEHİR AHİ EVRAN ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

GELENEKSEL TÜRK EL SANATLARI ANASANAT DALI

KAYSERİ İLİ PINARBAŞI İLÇESİ HALK KÜLTÜRÜ

FOLK CULTURE OF PINARBAŞI DISTRICT IN KAYSERİ
PROVINCE

Hazırlayan

Nilüfer TOK

Danışman

Doç. Hande KILIÇARSLAN

KIRŞEHİR-2019

KABUL VE ONAY

Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Geleneksel Türk El Sanatları Anasanat Dalı yüksek lisans öğrencisi, Nilüfer TOK tarafından hazırlanan “Kayseri İli Pınarbaşı İlçesi Halk Kültürü” adlı tez çalışması 14.06.2019 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak jürimiz tarafından oybirliği/oyçokluğu ile **YÜKSEK LİSANS TEZİ** olarak kabul edilmiştir.

Danışman(İmza)

Doç. Hande KILIÇARSLAN

Üye.....(İmza)

Üye: Prof. Dr. Filiz N. ÖLMEZ

Üye.....(İmza)

Üye: Prof. Dr. H. Sinem Şanlı

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylıyorum.

.../.../2019

Doç. Dr. Hüseyin ŞİMŞEK

Enstitü Müdürü

BİLDİRİM

Hazırladığım tezin tamamen kendi çalışmam olduğunu ve her alıntıya kaynak gösterdiğimi taahhüt eder, tezimin kâğıt ve elektronik kopyalarının Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü arşivlerinde aşağıda belirttiğim koşullarda saklanmasına izin verdiğimi onaylarım:

- Tezimin tamamı her yerden erişime açılabilir.
- Tezim sadece Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi yerleşkelerinden erişime açılabilir.
- Teziminyıl süreyle erişime açılmasını istemiyorum. Bu sürenin sonunda uzatma için başvuruda bulunmadığım takdirde, tezimin/raporumun tamamı her yerden erişime açılabilir.

14/06/2019

Nilüfer TOK

ÖZET

KAYSERİ İLİ PINARBAŞI İLÇESİ HALK KÜLTÜRÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Hazırlayan: Nilüfer TOK

Danışman: Doç. Hande KILIÇARSLAN

2019- (XIV+151)

Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

Geleneksel Türk El Sanatları Anasanat Dalı

Jüri

Danışman: Doç. Hande KILIÇARSLAN

Üye: Prof. Dr. Filiz N. ÖLMEZ

Üye: Prof. Dr. H. Sinem Şanlı

Orta Anadolu'da yer alan Pınarbaşı, tarihi, coğrafi, kültürel yapısıyla Kayseri ilinin önemli ilçelerinden biridir. Türk kültürünün ve bu kültürü oluşturan Türk boylarının toplandığı bir coğrafyadır. Bölgenin İpekyolu güzergahı üzerinde bulunması bölgenin maddi ve soyut kültürel zenginliğe sahip olmasında etkili olmuştur. Bu çalışmada Kayseri'nin Pınarbaşı ilçesinde yaşayan Avşar, Çerkes, Göçmen, Karaçay, Kürt, Muhacir, Türkmen kültürlerinin tarihi kültürel yapısı, halk inanışları ve geçiş dönemleri olan doğum, evlenme, ölüm âdetleri ve bunlara bağlı inanışlar, tören ve kutlamalar, çocuk oyunları, el sanatları, yöresel giysi, halk mutfağı, halk hekimliği araştırma kapsamına alınmıştır. İlçede yaşayan kültürlerin özelliklerini ortaya koymak, belgelemek ve gelecek nesillere aktarılması açısından önem taşımaktadır. Ayrıca araştırma alanının üzerine yeterli çalışma olmaması bu araştırma konusunun seçilmesinde belirleyici olmuştur. Bu nedenle Pınarbaşı ilçesinde yaşayan kültürler hakkında toplanan bilgilerin halk bilimi açısından literatüre kazandırılması amaçlanmıştır. Çalışmada gelenek, görenek, âdet ve uygulamalar, yazılı ve sözlü kaynaklardan elde edilen bilgi ve belgeler, yöreler açısından örneklenmiştir. Araştırma kapsamında karşılıklı sözlü görüşme ve yerinde gözlem yöntemlerinin yanı sıra görsel kaynaklar, fotoğrafla belgeleme ve literatür tarama ile desteklenmiştir. Çalışmada elde edilen sonuçlara göre Pınarbaşı ilçesinde yaşayan 7 farklı kültürün âdetlerinde, uygulamalarında ve inanışlarında birbirine benzerlik ve farklılıklar görülmüştür. Kültürler arasındaki benzerliklerin temelinde bir arada yaşamaları, birbirlerinden etkilenmeleri en büyük etken olmuştur. Ancak günümüzde birçok inanışın, kültürel değerlerin uygulanmadığı veya unutulduğu çalışma sonucunda görülmüştür. Bu araştırmanın sonucunda Pınarbaşı halk kültüründe Anadolu'nun inanç ve kültür yapısının izlerine rastlanılmıştır. Bütün bu izler bugünkü Pınarbaşı halk kültürünü oluşturmuştur.

Anahtar Sözcükler: Gelenek, Halk Kültürü, Batıl İnanç, Pınarbaşı, Kayseri.

ABSTRACT

FOLK CULTURE OF PINARBAŞI DISTRICT IN KAYSERİ PROVINCE

M. A. Thesis

Preparer: Nilüfer TOK

Advisor: Doç. Hande KILIÇARSLAN

2019- (XIV+151)

Kırşehir Ahi Evran University, Graduate School Of Social Sciences

Traditional Turkish Handicrafts Mainart Branch

Jury

Advisor: Doç. Hande KILIÇARSLAN

Member: Prof. Dr. Filiz N. ÖLMEZ

Member: Prof. Dr. H. Sinem Şanlı

Pınarbaşı that placed in Central Anatolia is one of the important county of Kayseri with its history, geographical and cultural structure. It is a geography that includes Turkish culture and Turkic tribes. The region is on Silkroad's way. So it is effective for having sociocultural and tangible wealth. In this study, it is took the scope of research; peoples' historical structure, beliefs and cultures of Avsar, circassian, immigrant, Karachay, kurd, refugee and Turkmen who live in Kayseri, Pınarbaşı. And also transitional birth, marriage, death; beliefs, ceremonies and celebratings, children plays, handicrafts, folk dress, folk cuisine and folk medicine are included the study. Document and presenting the features of living culture in county matters for hand down the next generations. On the other hand there is not enough study in this field. It is decisive for choosing research subject. For this reason, about cultures that lives in Pınarbaşı, it is intended to give literature collected informations in terms of folklore. In the study traditions, customs and practices; informations and documentations obtained from written and oral sources are exemplified in terms of regions. In the scope of research, in addition to interview and onsite observation methods, visual sources are supported with photo documentation and survey research of literature. According to research results, in 7 different cultural traditions that lives in Pınarbaşı there are some similarities and differences about their practices and beliefs. The biggest underlying factor of the similarities of cultures are living together and being affected from each other. However study results show that lots of beliefs, cultural values are not on practice or they are forgotten in recent times. Following the researches, in Pınarbaşı folk culture it is found the traces of Anatolian belief and cultural structure. Those traces create today's Pınarbaşı folk culture.

Keywords: Tradition, Folk Culture, Superstition, Pınarbaşı, Kayseri

ÖNSÖZ

Çalışmada Kayseri ili Pınarbaşı ilçesinde yaşayan kültürler ele alınarak, kültürel öğelerden bahsedilmiştir. İlçede yaşayan kültürlerin tarihi, kökeni ve Pınarbaşı ilçesine yapılan göçler hakkında bilgi verilmiştir. Yöntem başlığı altında araştırmanın modeli, araştırmanın evren ve örnekleme, veri toplama aracı ve verilerin analizi konu başlıklarına göre verilerek incelenmiştir. Yaşamın geçiş dönemleri olan doğum, evlenme ve ölüm üzerine yapılan uygulamalar, tören ve kutlamaları, halk inanışları, geleneksel giyim kültürü, yemek kültürü ve halk hekimliği konu başlıkları ile ilçenin sahip olduğu halk kültürü varlığı ortaya konulmuştur.

Bu konuda, bana çalışma olanağı sunan ve araştırma sürecinin her evresinde yardımını esirgemeyen danışman hocam Sayın Doç. Hande KILIÇARSLAN'a, alan araştırmalarında ve fotoğraf çekimlerinde yanımda yer alan ve maddi manevi desteğini esirgemeyen amcam Sayın Fuat TOK'a ve ilgi gösterip bilgisine başvurduğum tüm kaynak kişilere, katkılarından dolayı değerli aileme teşekkürlerimi sunarım.

Kırşehir-2019

Nilüfer TOK

İÇİNDEKİLER

	Sayfa No
KABUL VE ONAY	i
BİLDİRİM.....	ii
ÖZET	iii
ABSTRACT	iv
ÖNSÖZ.....	v
İÇİNDEKİLER.....	vi
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xii
ÇİZELGELER LİSTESİ	xiv
BÖLÜM I	1
1.GİRİŞ.....	1
1.1. ARAŞTIRMANIN PROBLEMİ.....	10
1.2. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ.....	10
1.3. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI.....	10
BÖLÜM II.....	11
2. KURAMSAL AÇIKLAMALAR VE İLGİLİ LİTERATÜR.....	11
2.1. KAYNAK ARAŞTIRMASI	11
2.2. KONU İLE İLGİLİ ARAŞTIRMALAR	14
2.2.1. Avşarlar	14
2.2.2. Çerkesler.....	16
2.2.3. Göçmenler	17
2.2.4. Karaçay Türkleri.....	18
2.2.5. Kürtler.....	19

2.2.6. Muhacirler	20
2.2.7. Türkmenler	21
2.2.8. Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri ve Halk İnanışları.....	22
Doğum	22
Evlenme	27
Ölüm	28
Bayramlar, Törenler ve Kutlamalar	28
Çocuk Oyunları.....	31
Giyim Kültürü.....	32
Mutfak Kültürü	32
BÖLÜM III	33
3. YÖNTEM	33
3.1. ARAŞTIRMA MODELİ	33
3.2. ARAŞTIRMA EVREN VE ÖRNEKLEMİ.....	33
3.3. VERİ TOPLAMA ARACI.....	33
3.4. VERİLERİN ANALİZİ.....	34
BÖLÜM IV.....	35
4. BULGULAR	35
4.1. DOĞUM GELENEK, GÖRENEK VE UYGULAMALARI.....	35
4.1.1. Avşarlarda Doğum Gelenek, Görenek ve Uygulamaları.....	35
4.1.2. Çerkeslerde Doğum Gelenek, Görenek ve Uygulamaları	38
4.1.3. Göçmenlerde Doğum Gelenek, Görenek ve Uygulamaları.....	39
4.1.4. Karaçaylarda Doğum Gelenek, Görenek ve Uygulamaları	41
4.1.5.Kürtlerde Doğum Gelenek, Görenek ve Uygulamaları	42

4.1.6. Muhacirlerde Doğum Gelenek, Görenek ve Uygulamaları.....	44
4.1.7. Türkmenlerde Doğum Gelenek, Görenek ve Uygulamaları.....	46
4.2. EVLENME GELENEK, GÖRENEK VE UYGULAMALARI	47
4.2.1. Avşarlarda Evlenme Gelenek, Görenek ve Uygulamaları.....	47
4.2.2. Çerkeslerde Evlenme Gelenek, Görenek ve Uygulamaları.....	50
4.2.3. Göçmenlerde Evlenme Gelenek, Görenek ve Uygulamaları.....	52
4.2.4. Karaçaylarda Evlenme Gelenek, Görenek ve Uygulamaları.....	54
4.2.5. Kürtlerde Evlenme Gelenek, Görenek ve Uygulamaları.....	55
4.2.6. Muhacirlerde Evlenme Gelenek, Görenek ve Uygulamaları.....	56
4.2.7. Türkmenlerde Evlenme Gelenek, Görenek ve Uygulamaları	57
4.3. ÖLÜM GELENEK, GÖRENEK VE UYGULAMALARI	58
4.3.1. Avşarlarda Ölüm Gelenek Görenek ve Uygulamaları.....	58
4.3.2. Çerkeslerde Ölüm Gelenek, Görenek ve Uygulamaları	59
4.3.3. Göçmenlerde Ölüm Gelenek, Görenek ve Uygulamaları.....	59
4.3.4. Karaçaylarda Ölüm Gelenek, Görenek ve Uygulamaları.....	60
4.3.5. Kürtlerde Ölüm Gelenek, Görenek ve Uygulamaları	60
4.3.6. Muhacirlerde Ölüm Gelenek, Görenek ve Uygulamaları.....	61
4.3.7. Türkmenlerde Ölüm Gelenek, Görenek ve Uygulamaları.....	61
4.4. TÖREN ve KUTLAMALAR	62
4.4.1. Sünnet	62
4.4.2. Asker Uğurlama Töreni	63
4.4.3. Yağmur Duası.....	63
4.4.4. Koç Katımı	65
4.4.5. Döl Müjdesi	65
4.4.6. Hıdırellez	66
4.4.7. Nevruz	67
4.4.8. Yeni yıl	68

4.4.9. Martenička.....	68
4.4.9. Nazar.....	69
4.4.10. Ziyaret Yerleri	71
4.5. ÇOCUK OYUNLARI.....	71
4.5.2. Aşık Oyunu.....	71
4.5.1. Ara Kesti Oyunu.....	72
4.5.3. Baccı- Baccu Oyunu.....	72
4.5.4. Beştaş Oyunu.....	72
4.5.5. Bezirgân Oyunu.....	73
4.5.6. Birdir Bir Oyunu.....	73
4.5.7. Çanak Oyunu	74
4.5.8. Çelik Oyunu.....	74
4.5.9. Çöte Oyunu.....	75
4.5.10. Devirmeç Oyunu	75
4.5.11. Dombili Oyunu	75
4.5.12. El El Üstünde Kimin Eli Var.....	76
4.5.13. Gojıh.....	76
4.5.14. Hanpa Çotusu Oyunu	77
4.5.15. İp atlama	77
4.5.16. İp Oyunu.....	77
4.5.17. Kör Ebe Oyunu.....	77
4.5.18. Kurt, Köpek, Tavşan, Tilki oyunu.....	78
4.5.19. Naldırnaç Oyunu	78
4.5.20. Söğüt dalından düdük yapmak.	78
4.5.21. Yer Boncuk-Gökboncuk Oyunu.....	79
4.5.22. Yüksük Oyunu.....	80
4.6. EL SANATLARI.....	80

4.6.1. Dokuma	80
4.6.2. Yün Çorap	84
4.6.3. Keçe	84
4.6.4. El Örgüsü	85
4.7. YÖRESEL GİYSİLER.....	85
4.7.1. Avşarlarda Yöresel Giysiler	86
4.7.2. Çerkeslerde Yöresel Giysiler.....	88
4.7.3. Göçmenlerde Yöresel Giysiler	93
4.7.4. Karaçaylarda Yöresel Giysiler.....	94
4.7.5. Kürtlerde Yöresel Giysiler.....	95
4.7.6. Muhacirlerde Yöresel Giysiler	96
4.7.7. Türkmenlerde Yöresel Giysiler	97
4.8. GELENEKSEL YEMEKLER.....	97
4.8.1. Avşarlarda Geleneksel Yemekler	97
4.8.2. Çerkeslerde Geleneksel Yemekler.....	107
4.8.3. Göçmenlerde Geleneksel Yemekler	111
4.8.4. Karaçaylarda Geleneksel Yemekler	114
4.8.5. Kürtlerde Geleneksel Yemekler	115
4.8.6. Muhacirlerde Geleneksel Yemekler	118
4.8.7. Türkmenlerde Geleneksel Yemekler	121
4.9. HALK HEKİMLİĞİ.....	123
BÖLÜM V	125
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	125
5.1. DEĞERLENDİRME	128
KAYNAKÇA.....	139
EKLER	146



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil: 1.1. Kayseri Haritası (Kayseri İl Yıllığı, 1968:55)	4
Şekil: 1.2. Pınarbaşı Haritası (Kayseri İl Yıllığı, 1973:35)	6
Şekil: 1.3. Bir yüzü yazılı dikdörtgen prizma şeklinde iki satır kitabe (N. Tok, 2019, Kayseri)	7
Şekil: 1.4. Panlı Roma Mezarı (N. Tok, 2019, Panlı Mah.)	7
Şekil: 1.5. Melik Gazi Türbesi Genel Görünüm (N. Tok, 2019, Pınarbaşı)	8
Şekil: 1.6. Melik Gazi Kalesi Genel Görünüm (N. Tok, 2019, Melikgazi Mah.)	9
Şekil 4.1. Müjde Yastığı (N. Tok, 2019, Pınarbaşı)	55
Şekil 4.2.a. Hıdırellez Kutlama Alanı b. Hıdırellez Kutlaması İçin Kurulan Salıncak (N. Tok, 2019 Köprübaşı Mah.)	67
Şekil 4.3. Matreniçka (N. Tok, 2019, Pazarören)	69
Şekil 4.4. Nazar Boncuğu (N. Tok, 2019, Pınarbaşı)	69
Şekil 4.5. Üzerlik Otu (N. Tok, 2019, Pınarbaşı)	70
Şekil 4.6. Aşık Kemiği (Dicle Yavuz arşivi, 26.12.2018)	72
Şekil 4.7.a. İğlik b. Çuval (N. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.)	81
Şekil 4.8.a. Çaynak Motifli Kilim, b. Parmaklı Kilim, c. Çıbıklı Kilim (N. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.)	81
Şekil 4.9. Istar (İp ağacı) (N. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.)	82
Şekil 4.10.a. İğ, b. Öreke, c. Kirman, (N. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.)	82
Şekil 4.11. Pala (N. Tok, 2019, Pazarören).....	83
Şekil 4.12. Parmaklı Kilim (N. Tok, 2019, Artmak Mah.)	83
Şekil 4.13. Yün Çorap (N. Tok, 2018, Nesij Dicle Yezawoe Kafkas Moda Tasarım)	84
Şekil 4.14. Keçe Örtü (N. Tok, 2018, Nesij Dicle Yezawoe Kafkas Moda Tasarım)	85
Şekil 4.15. El Örgüsü Patikler (N. Tok, 2019, Pazarören).....	85
Şekil 4.16. Avşar Kadın Giysileri (Anonim, 1991: 163).....	87
Şekil 4.17. Avşar Kadın, Erkek ve Çocuk Giysileri (Anonim, 1991: 163).....	87
Şekil 4.18. Kalpak (N. Tok, 2018, Nesij Dicle Yezawoe Kafkas Moda Tasarım)	89
Şekil 4.19. Kama (N. Tok, 2018, Nesij Dicle Yezawoe Kafkas Moda Tasarım)	89
Şekil 4.20. Fişeklik (N. Tok, 2018, Nesij Dicle Yezawoe Kafkas Moda Tasarım)	90
Şekil 4.21. Kalpaktaki Cep Bölüm (N. Tok, 2018, Nesij Dicle Yezawoe Kafkas	

Moda Tasarım).....	90
Şekil 4.22. Çerkeslerde Geleneksel Erkek ve Kadın Giyim (Dicle Yavuz arşivi, 26.12.2018)	91
Şekil 4.23. Kepenek (N. Tok, 2018, Nesij Dicle Yezawoe Kafkas Moda Tasarım).....	92
Şekil 4.24.a. Feracenin önden görünüm b. Yandan görünüm (N. Tok, 2019, Pazarören)	93
Şekil 4.25. Şile Bezinden Gömlek (Sibel Öztürk arşivi, 05.01.2019)	93
Şekil 4.26. Çiçekli Şalvarlık Kumaşlar (Sibel Öztürk arşivi, 05.01.2019)	94
Şekil 4.27. Kürt Kadınının Geleneksel Başlığı Kofi (Elif Sığırtmaç arşivi, 03.04.2019)	95
Şekil 4.28. Kürt Kadını Baş Bağlama (Elif Sığırtmaç arşivi, 03.04.2019)	96
Şekil 4.29.a. Goççik Önden b. Yandan c. Arkadan Görünüm (N. Tok, 2019, Artmak Mah.).....	96
Şekil 4.30.a. Kadife Ceket Önden görünüm b. Kadife Ceket Arkadan Görünüm (N. Tok 2019, Artmak Mah.)	97
Şekil 4.31. Toga, Toğga Çorbası (N. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.)	98
Şekil 4.32. Setik Çorbası (Sütlü Bulgur Çorbası) (N. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).....	99
Şekil 4.33. Gavur Pancarı Çorbası (N. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.)	100
Şekil 4.34. İçli Köfte (N. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.)	102
Şekil 4.35. Mantı (N. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.)	103
Şekil 4.36. Avşar Kömbesi (N. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).....	104
Şekil 4.37. Sarığıburma (Sarı Burma) (N. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.)	105
Şekil 4.38. Velibah (Gubate Restoran, 12.12.2018).....	107
Şekil 4.39. Gırniş (Gubate Restoran, 12.12.2018)	108
Şekil 4.40. Psıhalıve (Patatesli Çerkes Mantısı) (Gubate Restoran, 12.12.2018)	109
Şekil 4.41. Gurize (Gubate Restoran, 12.12.2018)	109
Şekil 4.42. Gubate (Gubate Restoran, 12.12.2018).....	110
Şekil 4.43. Halvane (Gubate Restoran 2018)	110
Şekil 4.44. Tandır Ekmeği (N. Tok, 2019, Pınarbaşı).....	116
Şekil 4.45. Tandır (N. Tok, 2019, Pınarbaşı)	117

ÇİZELGELER LİSTESİ

Çizelge 5.1. Doğum İle İlgili Benzerlik Ve Farklılıklar	130
Çizelge 5.2. Evlenme İle İlgili Benzerlik Ve Farklılıklar	132
Çizelge 5.3. Ölüm İle İlgili Benzerlik Ve Farklılıklar	134
Çizelge 5.4. Tören Kutlama Ve İnanışlar İle İlgili Benzerlik Ve Farklılıklar	135
Çizelge 5.5. Çocuk Oyunları İle İlgili Benzerlik Ve Farklılıklar	136
Çizelge 5.6. Geleneksel Yemekler İle İlgili Benzerlik Ve Farklılıklar	137



BÖLÜM I

1.GİRİŞ

Kültür, insanların varoluşundan günümüze kadar birbirleriyle olan ilişkileri, ortaya koydukları yapıları, yaşam biçimleri, maddi ve manevi değerler bütünüdür. Kültürler bir bölgeyi veya coğrafyayı kapsamaktadır. Bazen çok yakın bölgelerde bile çok farklı kültür yapılarına rastlanılabilmektedir.

Millet olmanın ortak noktalarından birisi de kültürdür. Kültür insanları tek bir mekân ve zamanda birleştirip ortak bir payede toplamaktadır. Bir milletin kültürü, maddi ve manevi değerleri geçmişten alıp, günümüzde harmanlayıp, geleceğe aktarabilme kabiliyeti göstermesi ile mümkündür (Evcin, 2013: 226, Kaplan, 1987: 2-3, Ögel, 2000: V).

Bir topluluğun üyeleri tarafından paylaşılan değerler, alışkanlıklar, aile, köy, sınıf, oymak gibi grupların değerleri kültürü oluşturmaktadır. Farklı kültürler yaşadıkları alanlarda birbirlerine benzer özellikler göstermektedirler. Toplumlar arasında oluşan sosyal ilişkiler, ortak duyguların oluşmasına da imkân sağlamaktadır (Güvenç, 1979: 104).

Çok eski bir uygarlığa sahip olan Türk Milleti'nin kültürü, diğer uygarlıklardan farklı, köklü ve zengin bir yapıya sahiptir. Türk milletini ayakta tutan zaman içinde daha da zenginleşen kültürel öğelerdir. Türk milletini, güzel ve faydalı olan her şeyi hayata geçiren, töre ve gelenek haline getiren, gelecek nesillere aktaran ve diğer ulusların gelişmesinde önemli bir payı olan bir kültüre sahiptir. Kültürel birikimin bilince varmak, kültürel mirası sağlam temeller üzerine oturtabilmek, aynı bilinçle eksiksiz bir şekilde gelecek nesillere aktarabilmek görevlerimizin başında gelmektedir (Ögel, 2000: V, Evcin, 2013: 226).

Kültür bir toplumun üyesi olan insanın öğrendiği, kazandığı bilgi, gelenek-görenek, yetenek, beceri ve kültürel muhteva gibi değişkenlerin ve bunlar arasındaki karmaşık ilişkilerin bir işlevidir (Güvenç, 1979: 103).

Bir milletin kültürü denildiği zaman, o milletin tüm bireylerinin olaylar karşısında takındığı tavır, davranış ile tarihi içinde meydana getirdiği değer hükümleri anlaşılmalıdır. Ayrıca bir milletin ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla benimsediği hayat tarzı, bütün maddi ve manevi unsurlarıyla onun kültürünü oluşturmaktadır (Topçu 1970: 10).

Âdet, örf, töre, gelenek ve görenek kültürü oluşturan normlardır. Bireylerin sosyal hayatları, mensup oldukları topluluğun içinde bulunduğu kültür dairesinin normlarına göre

biçimlenir.

Kültürü oluşturan başlıca normları incelediğimizde karşımıza ilk olarak “**töre**” çıkmaktadır. Kadim Türklere göre devlet yapısı, kuruluşu ve düzenini ifade etmektedir. Göktürkler ise töre sözcüğünü, devlet düzeni için kullanmaktadırlar (Gökalp, 2013: 11-12-13, Ögel, 1988: 233). Uygur devleti döneminde ise töre; doğrudan doğruya kanun anlamında kullanılmaktadır. Töre aile ve kişi yaşamında ise farklı anlamlarda kullanılmaktadır. Aile ve kişiler arasında bir görenek, bir yaşam biçimi olarak kullanılmaktadır (Ögel, 1988: 233). Töre, kişiler için yol, hayatı düzenleyen kurallar olarak ifade edilmektedir (Eröz, 1977: 130, Ögel, 1988: 233).

Alışkanlık haline getirilen, toplumda uyulması gerekli kurallara “**âdet**” denilmektedir (Örnek, 1973: 12). Toplumdaki ahlaki davranış biçimleri, gelenek görenek gibi ortak alışkanlıkların bütünüdür.

“**Örf**”, toplum tarafından bireylere katı tutumlar olarak yöneltilen, örnek tutum ve davranışlar, kurallar bütünüdür. Toplumun değerler sistemini oluşturan temel taşlarındandır. Bu değer sisteminin hukuk sistemine ya da sistemdeki yasa maddesine gerekçe olduğu da görülebilmektedir. Örflerin insanlar arasındaki ilişkileri düzenleyen ve belirleyen bir işlevi de bulunmaktadır (Artun, 2017: 141, Örnek, 2016: 174).

Örf ve âdet bazı zamanlarda birlikte, birbiri yerine kullanılabilir. Ancak Örf ve âdetin anlamları çok farklılık içermektedir. Örf, bir toplulukta kabul edilmiş ortak alışkanlık ve usuller olarak tanımlanmaktadır. Örneğin; nikahtan sonra düğün yapmak örf olarak bilinmektedir. Bir toplulukta yerleşmiş usul, kaide gibi davranışlara âdet denilmektedir. Genel anlamda yaptırım gücüne bakıldığında örf daha kesin kuralları olan uyulması zorunlu, âdet ise daha esnek uygulama alanı bulan kurallardır. Örf, kanun olmamasına rağmen, halk tarafından alışkanlık haline getirilmiş sosyal yapıyı düzenleyen akla, mantığa uygun din kurallarına göre kabul edilen davranış kalıplarıdır (Yanardağ, 2017: 41).

Örnek 1973’de kültürel normlar arasında yer alan “**Gelenek**” sözcüğünü şöyle tanımlamıştır: “*Sözlü ve yazılı olmak üzere iki bölüme ayrılan ve bir toplumda kuşaktan kuşağa geçen kültür kalıtları, alışkanlıklar, bilgiler, töreler, davranışlar*” (Örnek, 1973: 29). “**Görenek**” için ise “*Bir şeyi görüle geldiği gibi yapma alışkanlığı*” olarak açıklamıştır (Örnek, 1973: 30).

Halk biliminin inceleme alanına giren normları oluşturan, geliştiren, kuşaktan kuşağa aktararak yaşatan halktır. Dolayısı ile bu normlar halk biliminin inceleme alanı içerisindedir.

Halk bilimi, doğumdan ölüme kadar insanların yaşamında bulunan maddi manevi bütün değerleri bilimsel olarak inceleyen, toplayan insanlığın kültür tarihini, halk kültürünün gelişim aşamalarını sistemli açıklamalar yaparak, kültürler arasındaki benzerlik ve farklılıkları ele alıp bilimsel veriler halinde halkın yararına sunan bir bilim dalıdır (Artun, 2017:3, Şahin, 2013: 91-100).

Bir ülkenin, bir yöre halkının, bir etnik grubun yaşam karşısındaki tavrını, yaşam biçimini, geleneksel ve törensel yaşamını zenginleştiren, renklendiren bir ucuyla geçmişe bir ucuyla da geleceğe uzanan, gelenekler ve âdetler zincirini belirlemede; halk kültürünü oluşturmada halk biliminin rolü ve önemi birinci sıradadır. Halk bilimi birçok bilimle yakından ilişkilidir; bunların yöntem ve bulgularından yararlanır, yeri geldikçe başka ülkelerin halk bilimleri ile karşılaştırmalarda bulunur, kökenlerine inmeye çalışarak yerellikten ve ulusallıktan evrenselliğe geçerek insanlığın ortak kültürüne de katkı sağlamaktadır (Örnek, 2016: 21-22). Nitekim ülkemizde uzun yıllar halk biliminin, sadece yerel halk oyunlarını, türkülerini ve gösterilerini kapsayan dar bir alanda kalmıştır (Artun, 2017: 19, Örnek, 2016: 21-22).

Ülkemizde halk bilimi çalışmaları tam anlamıyla derlenip toparlanamamıştır, şimdiye kadar yapılan derlemeler de düzenlenip arşivlenememiştir. Halk bilimi konularının bütününe ele alan bir sözlük bulunmamaktadır. Yapılan çalışmalarda bilim insanları bir noktaya kadar gelmiş ancak bir yerde düğümlenmiş ilerleyememişlerdir. En önemlisi Türk kültürünün, Türk halk biliminin temel sorunlarını her yönüyle ele alıp inceleyen, karşılaşılan sorunları çözüme ulaştıran köklü bilimsel politikalar belirlenememiştir (Örnek, 2000: 27).

Halk biliminin araştırma alanlarından birini oluşturan Anadolu inançları, Anadolu'da yaşayan halkın kültürü, yaşayış tarzı, tarihi ile yakından ilgilidir. Öyle ki, yaşanan inançlarla Anadolu'yu, Anadolu ile bu halkı, kültürü birbirinden ayırmak olanaksızdır. Anadolu inançları Anadolu'nun neresine gidilirse gidilsin kendini bir şekilde göstermektedir. Anadolu'da yaşam, inançla, bütünleşerek bütün davranışlara yön vermektedir. Anadolu'da yaşayan ulusların inanç sistemleri, din ve toplum kuralları değişip gelişerek günümüz yapısını oluşturmaktadır. İnançların böylesine değişik, böylesine farklı oluşu Anadolu'da yaşayan ulusların, kurulan uygarlıkların farklı kültürlerle ve inançlara sahip oluşundan ileri gelmektedir (Eyuboğlu, 1987: 46). Bu farklı kültürlerle sahip yörelerimizden biri de Kayseri'dir.

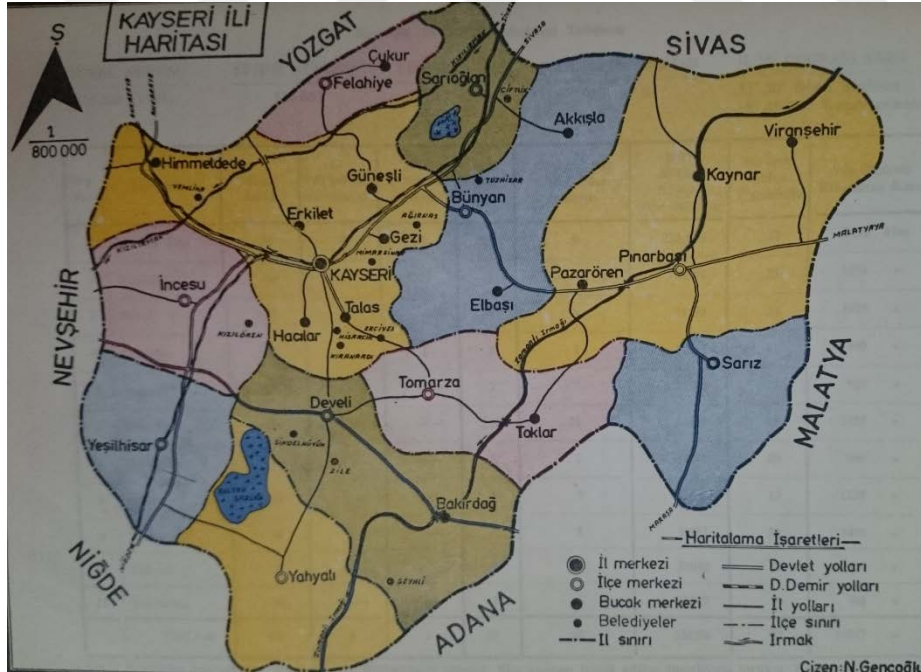
Kayseri Anadolu'da kurulan önemli medeniyetlere ev sahipliği yapmış bir coğrafyada yer almaktadır. Bu nedenle de birçok farklı kültürü, inancı bünyesinde

barındırmaktadır.

M.Ö. 3500–M.S. 2000 yılları olmak üzere 5,500 yıllık uzun bir geçmişe sahip olan Kayseri, Asurlular, Hititler, Frigyalılar, Medler, Kilikyalılar, Persler, Makedonlar, Kapadokya Krallığı, Romalılar, Bizanslılar, Araplar ve Türkler gibi birçok medeniyete beşiklik ettiği görülmektedir (Anonim 4, 2018: 13, Erkiletlioğlu, 2016: 29).

Ayrıca geçmişten günümüze kadar ticari faaliyetleri ile bilinen, Erciyes dağının eteklerinde yer alan doğu–batı/güney–kuzey istikametinde ticaret yollarının buluşma noktasında yer alan bir yerleşim yeridir (İpşirli, 2002: 96, Anonim 4, 2018: 13). Tarihî ticaret yollarının kavşak noktasında yer alan Kayseri, farklı bölgeleri birbirine bağlamaktadır. Anadolu'nun merkezinde ve önemli kavşak noktasında bulunmanın avantajını kullanarak ekonomik, sosyal, kültürel alanlardaki gelişimini sürdürmektedir (Anonim 4, 2018: 13, Satoğlu, 2002: 221).

Günümüzde Anadolu'nun önemli sanayi ve ticaret merkezlerinden birisidir. İç Anadolu'da yer alan Kayseri, Orta Kızılırmak bölümünde bulunmaktadır. Güneyde Adana, batıda Niğde ve Nevşehir, doğuda Sivas, güneydoğuda Maraş, kuzeyde de Yozgat illeri ile sınırdır (Satoğlu, 2002: 221) (Şekil: 1.1).



Şekil 1. 1. Kayseri Haritası (Kayseri İl Yıllığı, 1968:55)

Kayseri il yüzölçümü 17.043 km² dir (Satoğlu, 2002: 221).

Adrese dayalı nüfus kayıt sistemine (ADNKS) göre Kayseri ili nüfusu, 31 Aralık 2018 itibariyle 1.389.680 olmuştur (<https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr,27.03.2019>).

Kayseri ilinin ilçeleri Akkışla, Bünyan, Develi, Felahiye, Hacılar, İncesu, Kocasinan, Melikgazi, Özvatan, Pınarbaşı, Sarioğlan, Sarız, Talas, Tomarza, Yahyalı, Yeşilhisar (Anonim 2, 2015: 37).

Çalışmaya konu olan Pınarbaşı ilçesi bünyesinde birçok kültürü barındırması sebebi ile önemli bir ilçedir. İlçenin konumu itibari ile geçiş yolları üzerinde bulunması önemlidir.

Pınarbaşı ilçesinin kuzeyi, Kangal, Şarkışla sınırlarına kadar uzanan Uzunyayla bölgesidir. Batısı, Tomarza ve Bünyan sınırlarına uzanan Zamantı Vadisini içine almaktadır. Kuzeyinde Çörümşek Vadisinde yer alan Kale Dağı (Melikgazi), Aygörmez sırtları ve Hınzır Dağı bulunmaktadır. Güneyinde Kuzey Torosların Binboğalara kadar uzanan bir kolu sıralanmakta, 3000 metreye ulaşan zirvelerinin üzerinde Kurt Kulağı, Mezgimli Yaylaları ve Çukurova'ya geçit veren Kuruçay Teke Deresi ile Sarı Çiçek (Kabaktepe) yaylaları bulunmaktadır. Güneyinde Şirvan Dağı'nın Atkıran belinden itibaren Güneydoğu'ya uzanan Tahtalı Dağları'ndan Kocamaz-Salman Obası, Şeker Dağı ve otlakları Gürün ve Elbistan sınırında yer almaktadır (Anonim 3, 2017: 272) (Şekil: 1.2).

Hitit barajı kalıntıları arasında bulunan taş kitabenin üzerinde IV. Tuthalya'nın arması yer almaktadır. Arma üzerinde yer alan bilgilere göre barajın M.Ö. 13. yüzyılın ikinci yarısına ait olduğu tahmin edilmektedir. Yazıtın ilk satırı, bir kanatlı güneş kursu altında Tuthaliya'nın ismini ve iki yanına simetrik olarak yazılmış "Büyük Kral, Kahraman" ifadeleri görülmektedir. Yazıtın sağ tarafında Tuthaliya'nın babası III. Hattuşili'nin ismi yazılıdır. İkinci satırda ise bazı tanrı ve kutsal dağ isimleri yer almaktadır (Özsoy, 2017: 498-501, Sarı, 2019: 36-37-38) (Şekil: 1.3).



Şekil 1. 3. Bir yüzü yazılı dikdörtgen prizma şeklinde iki satır kitabe (N. Tok, 2019, Kayseri)

Üzerinde IV. Tuthalya'nın armasının yer aldığı taş kitabe, Kayseri Arkeoloji Müzesine taşınmıştır ve burada sergilenmektedir. Pınarbaşı ilçesinde yer alan ve Roma dönemine ait olduğu bilinen eser ise Roma dönemine ait bir mezardır. Panlı köyünde bulunan Roma Mezarında birkaç basit silme dışında süsleme görülmemektedir. Malzeme olarak düzgün kesme taş kullanılmıştır. Taşlarda yer yer erimeler görülmektedir. Yapının kitabesi yoktur. M.S 2-3 yüzyıllara ait olduğu tahmin edilmektedir (Aslan ve Özbek, 2008: 1080) (Şekil: 1. 4).



Şekil 1. 4. Panlı Roma Mezarı (N. Tok, 2019, Panlı Mah.)

Pınarbaşı ilçesi, Anadolu Fatihî Sultan Alparslan'ın kumandanlarından Danişment Gazi'nin kurduğu beylik sınırları içerisinde yer almaktadır. Pınarbaşı'nın Kuzey batısında Melik Gazi kalesi ve kalenin yakınlarında bulunan Melik Gazi Türbesinin yer alması ve bu bölgede birçok savaş malzemesinin bulunması Pınarbaşı ilçesinin beylikler döneminde aktif olarak yerleşim yeri olarak kullanıldığını göstermektedir (Temel, 1973: 18). Melik Gazi adıyla bilinen türbe ve kale Kayseri'de, Pınarbaşı ilçesinin Pazarören bucağına bağılı Melik Gazi köyünde yer almaktadır. Kayseri-Malatya kara yolunun 84. kilometresinde kuzeye, sarp bölgeye doğru 7 kilometrelik bir dağ yolu üzerinde bulunmaktadır (Çayırdadı ve Eskioğlu: 1990: 8, Özgüç ve Akok: 1954: 331-332).

Türbe, Selçuklu türbeleri tarzında iki kat olarak yapılmıştır (Şekil: 1. 5). Melik Gazi Türbesinin dış cephesi, zengin geometrik motiflerle süslü bir görünüm elde edilecek şekilde tuğlalarla örülmüştür.



Şekil 1. 5. Melik Gazi Türbesi Genel Görünüm (N. Tok, 2019, Melikgazi Mah.)

Melik Gazi Kalesi: Anadolu'nun en eski kalelerinden biri olduğu bilinmektedir. Kale yüksek, sarp ve sivri bir tepeye inşa edilmiştir. Zamantı yaylasını Karatay Kervansarayını, Uzunyayla bölgesini, Pınarbaşı ilçesini gören bir mevkide yapılmıştır. (Çayırdadı ve Eskioğlu, 1990: 11) (Şekil: 1. 6).



Şekil 1.6. Melik Gazi Kalesi Genel Görünüm (N. Tok, 2019, Melikgazi Mah.)

Selçuklu tekniğinde, yapılan kalede renkli taşlar kullanılmıştır. Dışta kullanılan kesme taşlar üzerinde Selçuklu motifleri yer almaktadır (Çayırdağı ve Eskioğlu, 1990: 11, Anonim 1, 2006: 39).

1926 yılında Pınarbaşı adı ile anılmaya başlanan ilçe Kayseri'ye bağlanmıştır. İlçe sınırları içinde yer alan Zamantı ve Göksu Çayları, üzerindeki yataklardan çıkarılan krom, demir, kurşun ve çinko madenleri, bölgenin ekonomik zenginliğine katkıda bulunmaktadır. Ayrıca Uzunyayla bölgesindeki geniş mera ve çayırlar at yetiştiriciliği ve at sporları bakımından önem kazanmıştır (Satoğlu, 2002:360-361).

Kayseri ili Pınarbaşı ilçesi Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi (ADNKS) 2018'e göre 26.911 kişi olarak belirlenmiştir (<https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr>, 01.03.2019).

Pınarbaşı ilçesi Avşar, Çerkes, Göçmen, Karaçay, Kürt, Muhacir ve Türkmenlerden oluşmaktadır. Pınarbaşı ilçesinin bir geçiş alanında yer alması Anadolu coğrafyasının kesiştiği bir bölgede olması ilçenin önemini artırmaktadır. İlçe İç Anadolu, Akdeniz, Doğu Anadolu ve Güney Anadolu bölgeleri sınırında yer alması ilçenin kültürel yapısının çeşitliliğine neden olmuştur.

1.1. ARAŞTIRMANIN PROBLEMİ

Pınarbaşı ilçesinde yaşayan Avşar, Çerkes, Göçmen, Karaçay, Kürt, Muhacir ve Türkmen kültürleri araştırmanın konusunu oluşturmaktadır. Yörede yaşayan bu kültürlerle ilgili âdet, gelenek, görenek ve uygulamalarını bilen insanların az olması, yörede yaşayan insanların tam anlamıyla kültürlerini yaşayamaması ve kültürden uzaklaşması çalışmanın problemini oluşturmaktadır.

Çalışmada yazılı kaynakların yanı sıra karşılıklı sözlü görüşmelerden elde edilen bilgilerden yararlanılmıştır. Toplanan bilgilerin halk bilimi açısından literatüre kazandırılması, Türk kültürüne katkı sağlaması ve geçmişteki geleneklerin unutulmaması amaçlanmıştır.

1.2. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Bu çalışmada Pınarbaşı ilçesinde bir arada yaşayan Avşar, Çerkes, Göçmen, Karaçay, Kürt, Muhacir ve Türkmen kültürünün incelenmesi amaçlanmaktadır. Pınarbaşı ilçesinde yaşayan kültürlerin, halk biliminin konusunu oluşturan geçiş dönemleri incelenmiştir. Geçiş dönemlerinin ilki olan insanın, doğumundan başlanarak, evlenme ile devam eden ve ölümle son bulan üç dönemde yapılan uygulamaları belirlemek için hazırlanmıştır. Çalışmada doğum, evlenme, ölüm ayrıntılı olarak araştırılmış ve bu dönemde yapılan törenler belirlenmiştir. Günlük yaşam kültürünü ele alarak kuttören, âdet ve gelenekleri belirlemek, örneklendirip kültürlerin farklılık ve benzerliklerini ortaya koymak araştırmanın amaçları arasındadır.

Daha önce bu amaçla yapılmış bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu çalışma yerinde belgeleme yapılması ve unutulmaya yüz tutmuş halk kültürü verilerinin gelecek kuşaklara aktarılması açısından önemlidir.

1.3. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI

Bu araştırma Kayseri ili Pınarbaşı ilçesinde yaşayan Avşar, Çerkes, Göçmen, Karaçay, Kürt, Muhacir ve Türkmen topluluklarını kapsamaktadır. İlçede yaşayan ve farklı kültürel değerlere sahip toplulukların yöresel ve kültürel yapılarının incelenmesi ile sınırlıdır.

Görüşmelerde elde edilen bilgiler olduğu gibi aktarılmıştır. Çalışma Pınarbaşı ilçesi sınırları içerisinde yaşayan kültürlerle sınırlı tutulmuştur.

BÖLÜM II

2. KURAMSAL AÇIKLAMALAR VE İLGİLİ LİTERATÜR

2.1. KAYNAK ARAŞTIRMASI

Yapılan Literatür taraması sonucunda Kayseri ili Pınarbaşı ilçesi halk kültürlerini kapsayan bir kaynağa rastlanılmamıştır.

ACIPAYAMLI (1974), araştırmasında Türkiye doğum folkloru hakkında hassasiyetle durulmuş; bölgelere göre, farklı inanış kalıpları vurgulanmıştır. Ayrıca Anadolu'da uygulanan âdetlerin coğrafi kaynakları ile ilgili bilgilere yer verilmiştir.

ADİLOĞLU (2005), yayınında Karaçay Türklerinin yaşadıkları bölgeler, etnik oluşumları ve Ruslarla olan savaşları, sürgünler sırasında karşılaşılan zorluklar anlatılmaktadır. Karaçay halkının sosyal yapısı, sülale damgaları hakkında bilgi verilmiştir.

ARTUN (2008), çalışmasında halk kültürü ile ilgili makalelerden oluşan eserde, farklı yörelerdeki âdet, gelenek görenek ve inanışlar incelenmiştir. Yörelere tek tek ele alarak yapılan uygulamaların kaynakları ve diğer yöreler ile karşılaştırılması yapılmıştır.

ARTUN (2017), eserinde halk bilimi ilgili araştırmalara yer verilen ve doğumdan ölüme kadar insanların yaşamında yer alan, maddi ve manevi bütün kültür öğelerini bilimsel olarak değerlendirmiştir. Halk inanışlarını tek tek ele alıp açıklama yaparak halk kültürünün genel gelişme kurallarını incelemiştir. Kültürel yaşamın bütününe incelemiş, yörelerden örnekler vererek açıklamaya çalışmıştır.

ASLAN (2011), çalışmada Avşar Boyunun tarihî ve Pınarbaşı ilçesindeki Avşarların geçiş dönemleri olan doğum, evlenme, ölüm âdetleri ve bunlara bağlı inanışlar, uygulamaların eski Türk kültürü ile olan ilişkileri tespit edilmeye çalışılmıştır. Çalışmada bayram tören ve kutlamalar, halk inanışları, halk mutfağı ile ilgili uygulamalar ve âdetler üzerinde durulmuştur.

BOZKURT (2016), kitapta Pınarbaşı ilçesi ile ilgili tarihî, coğrafi bilgiler yer almaktadır. Ayrıca ilçede yaşayan kültürler bu kültürlerin hangi köy ve bölgelerde buldukları ile ilgili bilgilere yer verilmiştir. İlçede yaşayan kültürlerin özelliklerine kısaca değinilmiştir.

CANDAN (2008), kitapta Türklerin Orta Asya'dan, Anadolu'ya gelirken getirdikleri kültürel birikimleri, uygulamaları ayrıntılarıyla anlatılmıştır. Orta Asya Gök Tanrı Dini ve Atalar Kültü, Türk Mitolojisi, Tanrı Dağları, Şamanizm'de ruh, ölüm ve ölüm ötesi yaşam, Anadolu Halk inançları, âdetleri ve yada taşımın sihirli gücü gibi konulardan bahsedilen kitapta Türk diye kimlere denir, Türk sözcüğünün anlamı nedir ve

ilk ortaya çıkışı ne zamandır sorularına cevap veren bir eserdir.

ÇUREY (2013), eserde Çerkesler kimlere denir, nereden geldiler, nerelere iskân edildiler, Çerkes kimliği, dili ve kültürü nasıldır: sorularına cevap bulabildiğimiz bir eserdir. Çarlık- Kuzey Kafkas Savaşları ve tarihin büyük sürgününü gözler önüne sermektedir. Sürgünde yaşanan acı olaylar, ölümler detaylı bir şekilde konu edilmiştir.

DİNÇ ve ÇAKIR (2008), eserde Selçuklu Devleti'nin yıkılışından bu yana merkezî devlete sahip olamayan Türkmen halkının, Çarlık döneminde Rusların, Türkmen topraklarını işgaliyle, yaşanan olaylar anlatılmış bu gelişmeler ile beraber Türkmen halkının sosyo-iktisadi açıdan yapısı incelenmiştir.

EYUBOĞLU (1987), eserde Anadolu da yaşatılan inançların, âdetlerin, geleneklerin mitolojik öğelerle ilişkilendirmesi ve bağlantıları incelenmeye çalışılmıştır. Anadolu'da görülen inançların kaynağı, ortaya çıkış nedeni incelenmiştir.

GÖKALP (2013), Türklerdeki töre tanımı, töre anlayışlarının nasıl şekillendiği, Türk töresinin ne demek olduğunu ortaya koymaya çalışılmıştır. Öncelikle töre kelimesini, önemli kaynaklardaki tanımlarına yer vererek açıklanmıştır. Yazar, Türk töresini bütün yönleriyle ele almış ve çalışmasında oldukça sade bir dil kullanmıştır.

GÜNDÜZ (2009), eserde Anadolu Türklüğünün kaynağı, Oğuzların kısa ve öz bir tarihi incelemesi yapıldıktan sonra Türkmenlerin kökeni tarihi konu edilmiştir. Türkmenlerin Orta Asya'da yaşadıkları bölgeler, savaşları ve konar göçerlikten yerleşik hayata geçişleri anlatılmıştır.

KALAFAT (1999), eserde yöresel ve kültürel araştırmalar yer almıştır. Doğu Anadolu bölgesinde yer alan inanç, âdet ve uygulamaların bulunduğu kitapta Orta Asya'da görülen uygulamalara rastlanmaktadır.

KALAFAT (2009), eserde Türklerin İslamiyet'i kabul etmeleri ile birlikte, halk inanışlarındaki değişiklikler, eski inanışlarından kaynaklanan gelenek göreneklerin devamlılığı İslamiyet'le birlikte aldığı biçim açıklanmaya çalışılmıştır.

KAPLAN (1987), eser; Türk milletinin kültürel değerleriyle ilgili bazı konferans ve denemelerinden oluşmaktadır. Milletlerin tarihini, dilini, dinini, edebiyatını, örf ve âdetini anlamasının ve öğrenmesinin önemi açıklanmıştır.

KAYA (2004), eserde Avşar ve Türkmenlerin tarihi, kökenleri, hangi boydan geldikleri, göçebelikten yerleşik hayata nasıl geçtikleri hakkında bilgiler verilmiştir. Avşar ve Türkmenlerin bölgesel dağılışının yer aldığı eserde kurulan Türk devletlerindeki rolleri ele alınmıştır.

OĞUZOĞLU (2016), eserde Avşarlar ile ilgili genel bilgiler verilmiştir. Avşarların

Kayseri'ye iskanları, kültürleri ve bugünkü durumları konu edilmiştir.

ÖRNEK (2016), çalışmada halk bilimi incelmesinin amacı, teknikleri açıklanmaya çalışılmıştır. Sosyal normlardan bahsedilip bu normların gereklilikleri ortaya konmuştur. Halk kültüründe geçiş dönemlerini oluşturan doğum, evlenme ve ölüm törenleri kapsamlı olarak incelenmiştir. Halk için önemli olan günlerin kutlamaları, uygulamaları âdet ve gelenekleri tespit edilmeye çalışılmış bir eserdir.

ÖZDEMİR (1985), kitabında Türkmen nedir, Avşar nedir, Türk nedir sorularına cevap verilmiştir. Göçebelik konusunu ele alan yazar, nasıl yerleşik hayata geçildi, yerleşik hayata geçerken neler etken oldu sorularına cevap aranmıştır. Avşarlar için önemli bir tip sayılan Dadaloğlu'nun hayatına da yer verilen kitabın son kısmında Avşarların kısa tarihi, Avşar göç yolları, Avşar obaları ve yerleştikleri yerler konu edinilmiştir.

SÜMER (1972), eserde Oğuzların tarihleri, boy teşkilâtı, destanları ana başlık halinde ele alınarak, ayrıntılı bir biçimde isim ve yer belirtilerek ortaya konulmuştur. Oğuzların Anadolu ve çeşitli bölgelere yayılışları, savaşları, kurdukları devletler, Oğuz boylarının nüfus ve damgalarına da yer verilmiştir.

TEMEL (1973), eser yazıldığı dönemde Pınarbaşı ilçesi, tarihî, coğrafi ve iktisadi yönden ele alınarak tanıtılmaya çalışılmıştır. İlçede yaşayanların kültürel yapılarını ele alan bir eserdir. Eserde Pınarbaşı ilçesinde yaşayan kültürlerin tarihi Pınarbaşı ilçesine iskan ve kültürel özellikleri ortaya konmuştur.

TOPÇU (1970), eserde kültür ve medeniyet denilince neler akla gelmesi gerektiği sorusuna cevap aranmıştır. Çalışmada, tarih içinde Anadolu'da yaşayan Türk kültürünü, örfleri, folkloru, edebiyatı ve güzel sanatları ile İslam ve tasavvuf ahlakını bir araya getirmek suretiyle yüksek bir medeniyet oluşturma gayretleri ayrıntılı bir şekilde ele alınmıştır.

ÜMİTLİ TULGA (2017), çalışmada Uluborlu yöresi halk kültüründen örnekler detaylı olarak ele alınmıştır. Halk kültürü ile ilgili uygulamaların günümüzde devam eden yönleri işlenmiştir. Halk kültürünün zaman içerisinde geçirdiği evreler, yaşam şartları ile birlikte yaşanan kültürel farklılaşmalar ve kaybolmalar tespit edilmiştir. Çalışmada insan hayatının çeşitli evrelerinde uygulanan, doğum, sünnet, asker uğurlama, evlilik, ölüm gibi dönemlerdeki gelenekler incelenmiştir. Yöredeki el sanatları, yöresel giysiler ve yöreye has yemekler belirlenmeye çalışılmıştır. Yörede yaşayan halkın yöreye has kültürel değerleri ortaya konularak, halk bilimi literatürüne kazandırılmıştır.

YALMAN (1977), eserde Anadolu'nun bazı bölgelerinde göçebe hayatı geçiren ve

kısmen toprağa yerleşmekle birlikte hâlâ eski aşiret geleneklerini koruyan Türkmenlerin gelenek, görenek, âdet ve uygulamaları hakkında kapsamlı bilgiler verilmiştir.

2.2. KONU İLE İLGİLİ ARAŞTIRMALAR

Pınarbaşı ilçesi halkı, Avşar, Çerkes, Göçmen, Karaçay, Kürt, Muhacir ve Türkmenlerden oluşmaktadır.

Yazın Torosları, İç Anadolu'da Kayseri ve civarını yaylak, kışın Çukurova'yı kışlak olarak kullanan ve Oğuz Türklerinin 24 boyundan biri olan Avşarların yerleşik hayata mecbur bırakılıp iskân edildikleri yerlerden biri de Pınarbaşı ilçesidir. Çarlık Rusya'nın Kafkaslardan sürgün ettiği Çerkesler de bu ilçeye yerleştirilmişlerdir. Pınarbaşı, yine Kafkaslardan gelen Karaçay Türklerinin, Balkanlardan gelen ve Göçmenlerin, 93 harbi olarak adlandırılan Osmanlı-Rus harbi esnasında (1293 /1877-1878) Rus işgaline maruz kalan Kars, Erzurum gibi şehirlerden gelen Muhacirlerin, göç edip yerleşen Kürtlerin, Türkmenlerin iskân edildikleri ilçedir.

Kültürel farklılıklar zamanla aşınmış, birbirlerinden etkilenmeler olmuşsa da her kültür kendi gelenek ve göreneklerini kısmen de olsa yaşatmaktadır.

2.2.1. Avşarlar

Avşar adı, Oğuz Türklerinin Bozoklar kolundan, Oğuz Kağan'ın oğullarından Yıldız Han'ın büyük oğlunun adı olan Avşar'dan gelmektedir (Özdemir, 1985:16-18).

Avşar kelimesi bazı kaynaklarda "Afşar" olarak da geçmektedir. Diğer Oğuz boylarının adları gibi Anadolu'da yer adı olarak da kullanılan kelime her iki şekliyle de karşımıza çıkmaktadır.

Avşar boyunun adı Dîvânu Lugâti't-Türk'de (Kaşgarlı Mahmud XI. yüzyıl) "Afşar", Selçuknâme'de (Yazıcıoğlu Ali XV. Yüzyıl) ve Secere-i Terakime'de (Ebülğazi Bahadır Han XVII. yüzyıl) "Avşar" şeklinde geçmektedir. Yine bu kaynaklara göre "Avşar" kelimesinin anlamının "çevik, ava meraklı" ve ongunlarının avcı bir kuş olan "Tavşancıl" olduğu belirtilmektedir (Sümer, 1972: 160-164, Kaya, 2004: 24).

İslamiyet'in kabulünden önceki dönemlerde Avşar Boyu ve bu boyun beylerinden söz edilmemiştir. Ancak, Kayı, Eymür, Yazır, Beğdili boyları gibi Oğuz boyları içerisinde devlet kurma başarısı göstermiş beş boydan biri olduğu bildirilir. Seyhun ırmağı boylarında yaşayan Oğuz boyları Karahıtaylar'ın bölgede hakimiyet kurmaya başlamaları ve baskıları yüzünden Anadolu ve Ortadoğu bölgelerine göç etmişlerdir. Selçukluların Anadolu'daki başarıları da bu Oğuz göçlerinde etkili olmuştur (Sümer, 1991: 160).

XV. ve XVI. Yüzyıl Osmanlı Tahrir defterleri kayıtlarına göre Anadolu'da Avşarlara ait çok sayıda yer adı bulunmaktadır. Kayı boyundan sonra ikinci sıradadır. Bu da bize Anadolu'nun Türkler tarafından yurt tutulmasında Avşarların, Kayı ve Kınık boyları gibi birinci derecede etkili olduklarını göstermektedir. Yazıcıoğlu Ali'nin Selçukname adlı eserinde belirttiğine göre Karamanoğulları Beyliği, Avşar'dır. Anadolu'da halen Avşar adı taşıyan çok sayıda köy ve kasaba vardır. (Sümer, 1972: 264).

14.yy'ın sonlarına doğru Sivas ve Kayseri bölgesinde egemen olan Kadı Burhanettin'in damadı Avşar boyundan olan Burhanettin, o dönemde Osmanlı Devleti'ni bir savaşta yener ve Timur'a da karşı çıkar. Bu olaylara bakarak Avşarların bölgede önemli bir güç olduklarına ve üst düzey görevlere getirildiklerine hükmedilebilmektedir. Dolayısı ile Avşarlardan bazılarının göçebeliği terk ederek Kayseri ve civarında yerleşik hayata geçmiş olduğu düşünülmektedir. 16. yy. ve sonrasında Osmanlı sicillerinde Kayseri mahallelerinden bazılarının Avşar obalarına ait isimler olduğu görülmektedir (Hacı İvaz, Salmanlı gibi). Aynı zamanda Evliya Çelebi, eserinde bilgi verirken, Kayseri ile ilgili halkın bir kısmının "bre, hadi bre, yürü bre" şeklinde konuştuğunu bildirmektedir. Konuşmalarda geçen bu kelimelerin Avşarlara özgü kelimeler olduğu söylenebilmektedir. Bu bilgiler ışığında Kayseri halkının arasında Avşar topluluklarının da varlığını bize göstermektedir (Kaya, 2004: 94).

1273 (1856) yılında göçebe hayattan, yerleşik hayata geçmeleri için Uzunyayla bölgesi devlet tarafından Avşarlara verilmiştir. Avşarlar; Yazın yaylak olarak Uzunyayla bölgesini, kışlak olarak da Çukurova bölgesini kullanmaktaydılar. Uzun süren direnişler sonrasında mecbur kalan Avşarlar, Tecirli ve Cerid oymaklarının aksine, yaylaklarında yerleşmek istemişler ve bu da Fırka-i İslâhiye'nin ileri gelenlerince kabul edilmiştir (Oğuzoğlu, 2016: 19, Özdemir, 1985: 27-28, Sümer, 1972: 201-282).

İskân dönemi mücadeleleri, sıkıntıları ünlü Avşar ozanı Dadaloğlu'nun şiirlerine de yansımıştır.

*Kalktı göç eyledi Avşar elleri
Ağır ağır giden eller bizimdir
Arap atlar yakın eyler ırağı
Yüce dağdan aşan yollar bizimdir*

*Belimizde kılıcımız Kirmani
Taşı deler mızrağımız temreni*

*Hakkımızda devlet etmiş fermanı
Ferman padişahın dağlar bizimdir*

*Dadaloğlu'm yarın kavga kurulur
Öter tüfek davlumbazlar vurulur
Nice koç yiğitler yere serilir
Ölen ölür kalan sağlar bizimdir.*

(Elçin, 1981: 179).

İskân döneminde Çerkesler de aynı bölgeye yerleştirilmiştir. Uzun süren mücadeleler sonucunda Avşarlar, dağlık, verimsiz ve dar topraklara yerleşmek mecburiyetinde bırakılmışlardır (Özdemir, 1985: 52, Sümer, 1972: 201,282). Kayseri'nin Pınarbaşı ilçesinin merkez nahiyesine bağlı bazı köyler ile aynı ilçenin Pazarören nahiyesinin köylerinden birçoğu, Sarız ilçesi köylerinin yarısından fazlası, Tomarza'nın Toklar nahiyesi köylerinden birçoğu Avşarlara aittir. Ayrıca Adana'ya bağlı Mağara İlçesi köylerinden Ayvad ve Ağdaş-Alanı köyleri de Avşarlar tarafından iskân edildiği gibi, Çukurova'da da Avşar köyleri bulunmaktadır. Avşar aileleri bir asırdan beri köylerde yaşamış ve günümüzde oba teşkilâtını unutmadıkları görülmüştür (Oğuzoğlu, 2016: 19, Sümer, 1972: 201,282).

2.2.2. Çerkesler

Pınarbaşı ilçesinde yaşayan kültürlerden birisi de Çerkeslerdir. Çerkeslerin vatani kuzey Kafkasya olarak bilinen bölgedir. Çerkeslerin 6 bin yıldır Kafkasya'da yaşadıkları bilinmektedir. Kuzey Kafkasya'nın yerli topluluklarından olan Çerkesler Ruslara karşı uzun süren hürriyet mücadeleleri vermişlerdir. Bu mücadeleler sonucu yenilen ve çok insan kaybeden Çerkesler 1840-1864 yılları arasında Rus zulmünden kurtulmak için Anadolu'ya göç etmişlerdir. Bu tarihlerde Çerkesler Pınarbaşı ilçesine yerleşimlerdir (Bilge, 2016: 289-292, Güngör, 2015: 735, Temel, 1973: 20). Çarlık Rusya, batı Kafkasya'yı Çerkes halktan tamamen arındırmıştır. Osmanlı devleti ise Anadolu ve Balkanlardaki Müslüman dengesini sağlamak ve bölgelerde yoğunluğu oluşturmak için, Müslüman Çerkesleri belli bölgelere yerleştirmiştir (Çurey, 2013: 17, Karataş, 2012: 355-388). Rusların baskısından kaçan Çerkesler göç sırasında birçok olumsuzlukla karşı karşıya bırakılmıştır. Açlık, salgın hastalık yüzünden birçoğu ölmüştür. Anadolu'ya ulaşabilen Çerkesler Sinop, Samsun, Amasya, Çorum, Tokat, Yozgat, Sivas, Kayseri,

Adana, Maraş ve Hatay bölgelerine iskân edilmişlerdir. Daha sonraki iskân bölgesi Balkanlardır (Çurey, 2013: 17, Şahin, 2016: 2782-2816).

Kayseri, 1860'lı yıllardan başlayarak 1989 yılına kadar 129 yıl çeşitli nedenlerle ve çeşitli zamanlarda Balkanlar ve Kafkasya'dan göç almış illerimizden birisidir. 1856 Kırım Savaşı'ndan sonra Rusların yayılmacı ve baskıcı politikalar izlemesi nedeni ile 1860'lardan başlayarak Kafkaslardan gelen Çerkes ve Çeçen göçmenler özellikle Uzunyayla bölgesine iskân edilmişlerdir. Yapılan iskânın bölgeye ekonomik ve toplumsal açıdan olumlu katkısı olmuştur. Uzunyayla 'da kullanılmayan arazilere yerleştirilen Çerkesler 1860'lı yıllardan sonra verilen arazileri tarım alanı haline getirmişlerdir (Selçuk, 2011: 247-253).

O tarihlerde Uzunyayla, nüfus yoğunluğu az, toprak yüzölçümü bakımından geniştir. İskân bölgesi olarak düşünülmesi ve Kafkas muhacirlerinin de bu bölgeye yerleştirilmesi bundandır. Bölge, daha önce aşiretler tarafından yaylak olarak kullanılmıştır. İskânın bir başka sebebi de aşiretlerin nüfuzunu kırmak ve bölgede yarattıkları huzursuzlukları ortadan kaldırmaktır. Aşiretlerin karşı çıkmasına rağmen Kafkas muhacirleri bölgeye yerleştirilmiştir. Kafkas muhacirlerini bölgeye yerleştirmek istemelerinin bir sebebi Uzunyayla'nın ikliminin Kafkas bölgesine benzemesidir. (Akay, 2013: 350). Çerkesler yerleştikleri bölgelerde dilini ve onun ürünü olan kültürünü koruyamaması ve zamanla yok olmasına sebep olmuştur. Egemen kültürle birlikte yaşayan azınlık kültürler de diğer kültürlerin egemenliğine girmiş ve hem kendi kültürünü hem de çoğunluğun kültürünü yaşamaya başlamıştır. Ayrıca unutulmuş dil ve kültür egemen kültürün iradesine geçerek kendi kültürlerinin unutulmasına sebep olmuştur (Çurey, 2013, 57-58).

2.2.3. Göçmenler

İlçede yaşayan kültürlerin birisi de göçmenlerdir. Göçmen ifadesi Balkanlardan gelen muhacirler için kullanılmaktadır (Temel, 1973: 20).

Hun Türkleri M.S 380 yılından sonra Avrupa'da ve Balkanlarda etkilerini göstermeye başlamışlardır. Bu dönemde Macaristan ve Balkanların kuzeyine yerleştikleri bilinmektedir. VII. yüzyılda Hükümdar Asparuh yönetimindeki Türk kabileler Karadeniz ile Tuna arasında hakimiyet kurmuş fakat zamanla Slavlaşmışlardır. XI ve XII. yüzyıllarda bölgeye Peçenek, Kuman ve Uz Türklerinin göç ettikleri ve varlıklarını XV. yüzyıla kadar sürdürdükleri bilinmektedir. XIII. yüzyılın ortalarında Horasan erenlerinden Sarı Saltuk 10.000- 12.000 kişilik Türkmen aşiretiyle Dobruca dolaylarına yerleşmişlerdir. Osmanlıların 1361 senesinde Edirne'yi fethinden sonra süratle ilerlemişler, Balkan

krallığını ve diğer küçük devletleri ortadan kaldırıp Balkanlarda yayılmaya başlamışlardır. 1389 Kosova Meydan Savaşı ve 1396 yılında Yıldırım Bayezid'in Niğbolu zaferinden sonra Balkanlar tamamen Türklerin hakimiyeti altına girmiştir. 1463 tarihinde Bosna'nın Fatih Sultan Mehmet tarafından fethi ile sınırlar Dalmaçya sahillerine kadar uzanmıştır. Balkanlarda son fetih 1521 yılında Kanuni'nin Belgrat kalesini alması olmuştur. XV. yüzyıldan itibaren Anadolu'dan Türk göçmenler bölgeye gelip köyler, kasabalar kurmuşlar ve buralara geldikleri yerlerin adlarını vermişlerdir. Balkanlardaki zirai gelişmelerde Türk göçmenlerin katkısı büyüktür. 1877-1878 Osmanlı-Rus savaşından sonra Balkanlardaki hakimiyet büyük oranda kaybedilmiş, bölgede yaşayan Türk unsur katliama maruz kalmış, 1.000.000 civarında insan göçe zorlanmıştır (Karpat, 1992: 25-32).

Göçmenler 93 Harbi'nden sonra Balkan Türklerinin Anadolu'ya doğru göç etmelerine sebep olan Balkan Savaşları başlamıştır. 1912-1913 Balkan Savaşları neticesinde, özellikle Bulgaristan ve Yunanistan'da yaşayan Türkler, egemenliği altına girdikleri bölgelerdeki devletlerden gördükleri zulüm yüzünden, yaşadıkları toprakları terk ederek Osmanlı ülkesine sığınmışlardır. Bu durumun 1920 yılına kadar devam ettiği görülmüştür. Kayseri'ye, Bulgaristan Türklerinden 1912-1915 Arası dönemde 4.415, 1915-1920 arası dönemde ise 1.725, 1912-1920 yılları arasında toplam 6.140 kişi iskân edilmiştir. Yunanistan'dan Türkiye'ye yapılan göçlerin en önemlisi ise hiç kuşkusuz Balkan Savaşları sırasında olmuştur. Bulgaristan'dan Türkiye'ye göçler Cumhuriyet döneminde de devam ettiği görülmüştür. Anadolu'ya yapılan ikinci büyük göç dalgası Bulgaristan'dan olmuştur. Bulgaristan'dan yapılan göçler aralıklar halinde 1989 yılına kadar sürmüştür (Selçuk, 2011: 247-253).

Rumeli ve Balkanlardan gelen göçmen aileler Pınarbaşı'na (Aziziye) iskân edilmişlerdir (Bozkurt, 2016: 12, Selçuk, 2011: 247-253).

Manastır Vilayeti Kozana livası Kayalar kazası Katranca köyünden toplam 20 aile Sivas ili Aziziye kazasına iskân edilmişlerdir (Selçuk, 2011: 247-253).

2.2.4. Karaçay Türkleri

İlçede yaşayan bir başka kültür de Karaçay-Malkar kültürüdür. Karaçay-Malkar Türkleri, Kafkasya'da Elbruz dağının doğu ve batısındaki yüksek dağlık vadilerde yaşayan bir topluluktur, tarih boyunca bölgede hakimiyet kuran Kimmer, Saka-İskit, Hun, Bulgar, Alan ve Kıpçak Türklerinin binlerce yıl süren bütünleşmesinden oluşan bir Türk halkıdır. *“22-26 Haziran 1959 tarihinde, Nalçik şehrinde yapılan “Karaçay-Malkar Halkının Etnik Oluşumu” adlı sempozyumda varılan sonuca göre; Karaçay-Malkar Türklerinin etnik*

oluşumu, Bulgar, Alan, Kıpçak ve muhtelif Kafkas kabilelerinin birbirleriyle karşılaşmasından meydana gelmiştir” (Adiloğlu, 2005: 3-4).

Karaçay-Malkar Türkleri var oldukları tarihlerden beri dağlarda, dağ yamaçlarında, vadilerde yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Halkın başlıca geçim kaynağı hayvancılıktır (Koçkar, 2009: 11-13). Karaçay-Malkarların yaşadıkları topraklar, ekonomik kaynakları gerek doğal güzellikleri gerekse yeraltı ve yerüstü zenginliklerinden dolayı çarlık zamanında Ruslar tarafından defalarca işgal edilmiştir. 1828 yılından sonra Karaçay-Malkarlar yaşam mücadelesine girmişlerdir. Buldukları bölgelerden 1865, 1889 ve 1904 yıllarında Türkiye’ye göç etmeye başlamışlardır (Karataş, 2014: 525-538, Koçkar, 2009: 1).

Karaçayların Anadolu’da yerleşimini şu şekilde sıralamak mümkündür: Yazılıkaya (Eskişehir’in Han ilçesine bağlı) Emirler (Sivas’ın Yıldızeli ilçesine bağlı) Arpacı Karaçay (Tokat’ın Sulusaray ilçesine bağlı), Akhisar(Eskişehir’in Han ilçesine bağlı), Eğrisöğüt (Kayseri’nin Pınarbaşı ilçesine bağlı), Çilehane (Tokat’ın Reşadiye ilçesine bağlı), Çiftlikköy (Yalova’ya bağlı), Biley (Şam-Suriye çoğunlukla Malkarlardan), Boydan (Şam-Suriye çoğunlukla Malkarlardan) gibi Anadolu’daki bazı illerdeki köylere yerleştirilmişlerdir (Karataş, 2014: 525-538, Solmaz, 2014: 505-519).

Karaçay-Malkar halkı hem yaşadıkları acıların, maruz kaldıkları zulmün, göç sırasında çektikleri sıkıntıların sonucu hem de uzun süredir kapalı bir toplum yapısına sahip oldukları için Kafkasya’dan getirdikleri kültürlerini günümüze kadar yaşatmayı başarmışlardır (Solmaz, 2014: 505-519).

2.2.5. Kürtler

Kürtlerin, Orta Doğu kökenli bir halk olduğu bilinmektedir. Kürtler, İslâm tarihinin erken dönemlerinden itibaren İslâm coğrafyacılarının adlandırmalarına göre Cibal, Fars ve Ermeniye bölgelerinde yaşamışlardır. Bu bölgeler Kuzey Irak, İran’ın doğusu ve Güney Azerbaycan olarak bilinmektedir (Biçer, 2013: 167-168).

Kayseri’ye bağlı Pınarbaşı ve Sarız yöresi etnik olarak; Türk, Kürt, Çerkez, itikadî boyutta ise; Sünni ve Alevilerin yer aldığı bir yöredir. Osmanlı Devleti kuruluş döneminde konar göçer halkı yerleşik hayata geçirmeyi, denetim altına alıp otoriteyi tesis etmeyi amaçlamıştır. Konar göçerleri itaat altına almak için kurulan 1865’te Fırka-i İslâhiye ordusu faaliyet alanları İskenderun’dan Maraş ve Elbistan’a Kilis’ten, Niğde ve Kayseri’ye, Adana Eyaleti’nden Sivas Eyaleti sınırlarına kadar olan bölgeleri kapsamaktadır. Yapılan iskanlar sonucunda o dönemde Sarız yöresinde 500 haneyi aşkın

Avşar ve Sinemilli'nin yaşadığı ve bir o kadar da iskân edildiği bilinmektedir. O dönemde Türkiye Cumhuriyeti'nin karşılaştığı önemli sorunlardan birisi de nüfusun, sayısının, sosyal ve ekonomik niteliklerinin bilinmemesidir. Alınan bir kararla en kısa sürede sayımın yapılması ve nüfus sayısının yansıra sosyo-ekonomik yapının da tespiti amaçlanmıştır. 1927 yılında Pınarbaşı'nda konuşulan dillere bakıldığında Türkçe konuşan 13.028 erkek, 14.515 kadın, Ermenice konuşan 56 erkek, 47 kadın, Çerkezce konuşan 6.428 erkek, 7.146 kadın, Kürtçe konuşan 2.122 erkek, 2.182 kadın, Arnavutça 1 ve Bulgarca 1 kişidir. Pınarbaşı'nda bulunan Kürt vatandaşların çoğunluğu itikadı bakımından Aleviliği benimsemişlerdir. Pınarbaşı'nın Borandere, Kabaktepe, Yassıpınar gibi köylerini Sarız'daki Kürt-Alevi aşiretinden ayrılan kabileler kurmuşlardır (Altı, 2015: 19-39).

2.2.6. Muhacirler

93 Muhacirleri, ilçede yaşayan kültürlerden birisidir. Muhacir kelimesi göç eden, göçmen manasına gelmektedir. 1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı sonrasında Doğu'dan ve Kafkaslardan gelen tüm halka Anadolu'da "93 Muhaciri" denilmiştir (Temel, 1973:20, Vural, 2018: 1-7). Osmanlı-Rus savaşının başlangıcı miladi takvime göre 24 Nisan 1877'dir. Rumî takvime göre bu tarih 1293'tür. Savaşın "93 Harbi", savaş sebebiyle göçe zorlanan halkın da "93 Muhaciri" olarak adlandırılması bundandır (Vural, 2018: 1-7).

1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşında, Elviye-i Selâse illeri olarak bilinen (Batum, Kars, Ardahan) Kafkasya topraklarının güneybatısı Ruslar tarafından işgal edilmiştir. Buralardan gelen halk Pınarbaşı ilçesine yerleştirilmiştir (Bozkurt, 2016: 12, Vural, 2018: 1-7).

93 Harbi sonrasında imzalanan Berlin Anlaşması (13 Temmuz 1878) ile Elviye-i Selâse illeri Ardahan, Kars ve Batum Ruslara bırakılmıştı. Bu bölge Ruslar tarafından Slavlaştırma politikasına maruz kalmıştır. Ardahan ve Kars bölgesindeki Türk köyleri, Ruslar ve Ermeniler tarafından yakılıp yıkılmış, baskılar ve katliamlar yapılmış, savaşlar, kıtlık ve kış şartları ile zorlanan halkın Anadolu'ya göç etmekten başka bir çareleri kalmamıştır. Orta Anadolu'ya doğru göç edenler önce, yolların kesişme noktası olan Sivas'ta bir araya gelmişlerdi daha sonra Kayseri, Yozgat, Çorum gibi illere dağılmışlardır. Savaş bittikten sonra muhacirlerden bir kısmı memleketlerine geri dönerken bir kısmı da yerleştikleri yerlerde yaşamlarına devam etmişlerdir. İskân-ı Muhâcirîn Komisyonu tarafından 93 Muhacirlerine Kayseri Talas'ta yerleşmeleri için arazi verilmiştir. Ancak Talas'ın doğal yapısı, suyun azlığı, en önemi geçim kaynakları olan kaz yetiştiriciliğine uygun olmaması sebebiyle yeni yer talebinde bulunmuşlardır. Komisyon tarafından

geldikleri bölgenin coğrafyası ile benzerlik gösteren Pınarbaşı, Sarız, Tomarza gibi Zamantı Irmağı kıyısındaki bölgelere yerleştirilmişlerdir. Kayseri’de 93 Muhacirlerinin en fazla yerleştikleri yer Pınarbaşı ilçesidir. Pınarbaşı’ndaki köylerden bazıları tamamen 93 Muhaciri iken; bazı köylerde Avşarlarla birlikte yaşamaktadırlar. Muhacir köylerinin genellikle Zamantı Irmağı’nın kıyısında yoğunlaştıkları görülmektedir.

Zamantı Irmağı çevresi, iskân edilen muhacirlerin, sulak ve verimli arazilere yerleşmeleri sayesinde, arpa, buğday, çavdar, patates, şeker pancarı gibi ürünlerin üretilmesinde önemli yerler hâline gelmişlerdir. Otlakların geniş olmasından dolayı da büyükbaş hayvancılık gelişmiştir. Muhacir köylerinin büyük bir çoğunluğunun ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Kümes hayvanı olarak yoğunlukla kaz yetiştirilmektedir. Kış aylarında kaz etiyle yapılan yemekleri de ünlüdür (Vural, 2018: 1-7).

2.2.7. Türkmenler

Pınarbaşı’nda yaşayan kültürlerden bir başkası da Türkmenlerdir. Oğuz Türklerine birçok kaynaktan “Türkmen” adı da verilmiştir. Ancak, Türkmenlerin, Oğuzlardan tamamen ayrı bir boy olduğu bilgisine ulaşılmıştır (Kaya, 2004: 18-19, Sümer, 1972: 29).

Türkmen adı birçok araştırmacıya konu olmuştur. Türk-man (Farsça manend) ekinden oluşmuş ve “Türk’e benzer” anlamına geldiği görüşü karşımıza çıkmıştır. Başka bir görüş ise Türkmen adının “Türk-iman”dan geldiğidir. Kelimeyi “Öz-Türk” olarak anlamlandıranlar da vardır (Dinç ve Çakır, 2008: 34, Kaya, 2004: 18-19, Sümer, 1972: 51-52).

Anadolu Selçuklu döneminde Diyarbakır, Erzurum, Sivas, Erzincan, Kayseri, Tokat gibi şehirler önemli birer ticaret ve kültür merkezi olmuştur. Orta ve Batı Anadolu’nun, Konya ve İznik’in yıldızlı parlamaya başlamıştır. Maverâünnehir’den başlayan ve yıllarca göçebe durumda olan Türkmenler, yeni toprakların hâkimi durumuna gelmişlerdir. Sadece ziraat ve göçebelik ile meşgul olunmayıp ticaret hayatına da hızlı bir şekilde uyum sağlamışlardır (Kaya, 2004, 18-19).

Taşımacılıkta kullanılan at, katır, merkep ve en önemlisi develere sahip olmaları dolayısıyla ile bu sektör Türkmenlerin tekeline girmiştir. Türkmenlerin dokudukları halı kilim ve yaygılar, limanlar vasıtasıyla Suriye, Irak, Hindistan, Çin ve diğer Türk ülkelerine kadar gönderilmiştir (Gündüz, 2009: 61-62). Anadolu’da Türkmenlerin koyun yünü ile dokuduğu halı, kilim ve yaygılar vardır (Dinç ve Çakır, 2008: 29, Gündüz, 2009: 61-62).

2.2.8. Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri ve Halk İnanışları

İnsan hayatının üç önemli evresi vardır: Doğum, evlenme ve ölüm. Doğumla başlayan hayat, yeni nesillerin hayat bulabilmesi için evlenmeyle devam eder ve ölümlerle biter. Hem bu üç önemli evrede hem de insan hayatı için önem taşıyan bu üç evrenin alt bölümlerinde uygulanan kuttörenler vardır. Bunlar, inanç ve geleneklerle ilgilidir. Huzur bulmak, kötülüklerden korunmak, kendilerini güvende hissetmek, sağlık, üretimde bereket vb. amaçlar için uygulanan bu kuttörenler bazen toplu halde bazen de bireysel olarak yapılmaktadır (Örnek, 2016: 183). Bu kuttörenler, milletlerin tarih sahnesine çıkışlarından itibaren edindikleri bilgi birikimiyle, oluşturdukları maddi ve manevi değerlerle, kısaca kültürleriyle ilgilidir. Her nesil bu kültürü sonraki nesillere zenginleştirerek aktarır. İşte insan hayatı için önem taşıyan zamanlarda uygulanan kuttörenlerde sahip olunan bu kültürün izleri her yönüyle sergilenmektedir.

Bugün devam ettirilen âdet ve inanışlar eski Türk inançlarının günümüze gelmiş halidir. Halk, bu âdetlerin gelenekten geldiğini bilmektedir. Dolayısı ile, eski inanç kalıntıları bugün “âdet” olarak yaşanmaktadır (Artun, 2008: 247-273).

Doğum

Doğum, her zaman sevinçle karşılanan bir olaydır. Doğum yapan kadının ve babanın toplum içinde saygınlığı artar. Çünkü doğum yapamayan kadın çevresi tarafından ne kadar küçümsenirse, erkek de o kadar küçümsenmektedir (Örnek, 2016: 184).

Doğum hayatın başlangıcı olarak kabul edilmektedir. Doğumun gerçekleşeceğinin haber alınmasından doğum sonrasına kadar geçen sürede bazı inanış ve uygulamalar görülmektedir. Doğumun evreleri öncesi, sırası ve sonrası şeklinde ayrılabilirken, bu dönemler de inanç ve uygulamalar bakımından kendi içlerinde ayrılmaktadır (Kalafat, 2009: 23, Örnek, 2016:184).

Bugün çok geniş bir coğrafyaya yayılmış, aralarına farklı toplumlar sızmış, birbirinden uzak kalmış olan Türk boylarının diğer törenler gibi doğum ve ad verme esnasında yaptıkları törenler de eski Türk inançlarının izlerini taşımaktadır.

Yakut Türkleri için ilk doğum çok önemlidir. Doğum yaklaşınca evin kapısı, kiler ve sandıklar açık bırakılır. “Doğum Tanrısı” olarak adlandırdıkları Ayzıt Hatun’un yemesi için ateşe yağ atarlar. Doğum sonrası yağlı yemek yerler. Kırgızlarda doğum yaklaşınca obanın kadınları lohusanın evinde toplanır, yaşlı ve tecrübeli kadınlar ebelik vazifesini üstlenirler. Kadın çok sancılanır, ağrıları artarsa erkekler bağırıp çağırarak havaya ateş ederler. Böylece kadına musallat olan kötü ruhu kovacaklarına inanırlar (İnan, 1986:168-

169).

Doğum Öncesi

Kısırlığı Giderme- Gebe Kalma

Evlilik sonrasında, çevrede hep bir çocuk beklentisi olmaktadır. Kadının itibar görmesi ve ailenin devamı için evlat sahibi olması beklenmektedir. Özellikle köylerde çocuk sahibi olamayan kadınlar hor görülüp değersizleştirilmektedir. Kadınlar da yapılan psikolojik baskılardan dolayı birçok yönteme başvurumaktadırlar.

Çocuk sahibi olmak bilhassa erkek çocuk sahibi olmak, tüm ailelerin temennisidir. Öyle ki, nişanlı bir genç kız bile, ileride çocuk sahibi olabilmek için bazı âdet ve inanışları uygulamaktadır. Bazı kadınlar uzun bir süre veya hiç doğuramazlar. Böyle kadınlara kısır, tutuk denilmektedir (Acıpayamlı, 1974: 13).

Yaşar Kalafat'a göre: "*Elma halk kültürümüzde, üremenin, çoğalmanın, yayılarak büyümenin simgesidir. Elmalı yer, döl tutmaya müsait, hikmetli yerdir. Bu tür kut bulmuş yerlerde Tanrı'ya çocuk sahibi olmak için yakarılır ve buralarda yatılır. Elma, çoğalmadaki bereketi anlatır. Elmalı yerler muhtemelen el-ülke malı anlamına da gelmektedir*" (Kalafat, 1999: 84).

Çocuk sahibi olabilmek için yapılan işlemlerden birisi de ilaç ve tedavidir. Bebe şişe çekmek, küllü veya tarçınlı sıcak banyolar, tütsü veya çeşitli buğulara oturtmalar, ekmek sonrası dayanılabilir sıcaklıkta olan fırınlara oturtmak soğuklama durumunda uygulanan tedavi yollarıdır. Dölyatağının kapalı olmasına karşı kara bir tavuğun yumurtasının sarısı üzerine karabiber ekilip sıcak temiz bir beze sarılarak dölyatağına sokulur. Yedi cins kır çiçeği ile kaynatılmış, içine ayna, makas eski ayakkabı konmuş veya üzerine maydanoz serpilmiş süt buğusuna oturtmak (Adana, Elazığ) kısır kadına kurt eti yedirmek (Eskişehir) gibi uygulamalar vardır. Bunların bir kısmı tedavi amaçlıdır ancak bir kısmında büyü ögeleri görülmektedir (Boratav, 1984: 144).

Aşerme

Aşerme döneminde hamile kadınlar bazı yiyecekleri yemek istemezler bazı yiyeceklerle karşı da aşırı yeme isteği oluşmaktadır. Bu dönemde kadının, yediği, içtiği, gördüğü, dinlediği, her şeye karşı dikkatli olması gerekmektedir. Bebek doğduğunda aşerme döneminde uyguladığı bazı davranış ve maddelerin çocuğun üzerinde fiziksel ve ruhsal yönden etkili olacağına inanılmaktadır.

Ülkemizin çeşitli bölgelerinde, aşerme durumunu niteleyen çok farklı yakıştırmalar

görülmektedir. Bunlar; “Aşeriyor, aşeriyor, aşeren, aşveren, aşyeren, aş çalıyor, yerikliyor, yerüklü, yerik yeriyor, yerikli, yergin, yerikleme, başı kel, başı döngün, başıbozuk, başı bulanık, göğnü kötü gibi yakıştırmalardır (Örnek, 2016: 188).

Çocuğun Cinsiyeti

Gebelik döneminde önemli noktalardan birisi de doğacak çocuğun cinsiyetidir. Anne ve babanın dışında çevredeki insanlar, doğacak bebeğin cinsiyetinin ağırlıklı olarak erkek olmasını istemektedirler. Bu yüzden özellikle kadının üzerinde büyük bir baskı olmaktadır. Bu bakımdan, doğacak bebeğin cinsiyetinin anne tarafından belirlendiği gibi bir inanç vardır. Bu inançlar gelenekler yolu ile kuşaktan kuşağa aktarılarak sürdürülmektedir (Örnek, 2016: 190).

Doğacak çocuğun kız veya erkek olduğunu öğrenmek için bazı uygulamalar yapılmaktadır. Gebe kadının vücudundaki birtakım değişiklikler, bebeğin cinsiyetini belirleyici unsurlardır. Doğum öncesinde çocuğun cinsiyetini belirleyebilmede hamile kadının gördüğü rüyaların rolü olduğuna inanılmaktadır. Erzurum'daki inanca göre hamile kadın rüyasında, pahalı elbiseler içinde, takılar takmış olarak kendini görürse, erkek çocuk; ucuz şeyler giyinmiş görürse, kız çocuğu doğuracağına inanılmaktadır. Cinsiyetin belirlenmesi hususunda, yeni ayı gören annenin erkek, eski ayı görenin ise kız çocuğu doğuracağına inanılmaktadır. Yine, hamile kadın rüyasında armut görürse erkek, elma görürse kız çocuğu olacağı hükmüne varılmıştır (Kalafat, 1999: 87).

Doğum Sırası

Doğumun kolay geçmesi için Türk topluluklarında bazı uygulamalar yapılmaktadır. Altay Türklerinde ve Kırgızlarda oymaktan en tecrübeli kadın ebenin, gebe kadınların doğumlarına yardım ettiğini görmekteyiz. Altaylarda doğumun kolay olabilmesi için çadırın ortasına bir direk dikildiği görülmektedir. Dikilen bu direğe bir organ bağlanır, bu organın bir ucu duvara bir ucu da gebe kadının koltukları altından geçirilirdi. Bu uygulamanın kadını kötü ruhlardan koruyacağı inancı görülmektedir (İnan, 1986: 169).

Doğum Sonrası

Anadolu'da doğum sonrasındaki uygulamalara çok önem verildiği görülmektedir. Doğum yapan kadının ve bebeğin kötülüklerden korunması için birtakım uygulamalar yapılmaktadır. Bu dönemde göbek kesme, yıkama, tuzlama, lohusalık, al basması, ad verme, kırklama gibi uygulamalar yapılmaktadır (Artun, 2017: 172, Kalafat, 1999: 90-91,

Boratav, 1984:153).

Lohusalık

Yeni doğum yapmış kadına lohusa denilmektedir. Doğum kadında önemli değişiklikler meydana getirdiği için dinlenmesi gerekmektedir. Lohusalık döneminde eve göz aydın ve hatır sorma ziyaretleri yapılmaktadır. Lohusalık dönemi kırk gün sürmektedir. Bu dönemde lohusa kadın sıcak tutulur, beslenmesine dikkat edilir (Artun, 2017: 180-181, Örnek, 2016: 199-200).

Nazar inancı, lohusa kadının sütünün kesilmesine sebep olabilir. Bu bakımdan kendisi tedbirler almalı bazı âdetleri uygulamalıdır. Mesela; lohusa ziyaretine gelenler evden ayrılırken “güle güle” dememelidir (Balıkesir); “süt” bu sözün etkisiyle “gezmeye çıkabilir”. Herhangi bir sebeple sütü kesilen kadın “sütüm çayıra gitti, akşama gelecek” der. Böylece süt canlı bir varlık gibi düşünülerek etkilenmek istenir. Sütü kaçıran lohusa için yapılan başka bir işlem de yedi Mehmet adlı evden toplanan unla yapılan pide ve bir soğan bir çobana verilir. Çoban bunları akşama kadar dağarcığında gezdirir ve akşam “Size süt getirdim” diyerek lohusaya verir (Eskişehir) (Boratav, 1984:153-154).

Al basması- Albastı

Lohusa kadınlara ve kırkı çıkmamış bebeklere zarar verdiğine inanılan kimi zamanda onların ölümüne sebep olan insan- hayvan karışımı bir yaratık olarak tarif edilmektedir (Acıpayamlı, 1974:76). Al basmaması için lohusa kadın ve kırkı çıkmamış bebek evde yalnız bırakılmaz, evden kırkları çıkmadığı sürece çıkarılmamaktadır (Örnek, 2016: 203).

Lohusalara musallat olan bu kötü ruh, Türk boyları arasında Al Karası, Al Karısı, Albastı, Albıs, Albız gibi adlarla anılır. Anadolu’da bu Alkarısı denilen kötü ruhun yalnız kalan lohusa kadınlara musallat olduğu, tüfek sesinden, ocaklı adamlardan, demirden ve kırmızı renkten korktuğuna inanılır. Bu yüzden lohusayı korumak için başına beyaz yaşmak ve kırmızı tül bağlanır (İnan, 1986:170-171).

Ad Verme

Ad verme töreni kırsal kesimlerde dinsel nitelikli bir tören olarak yapılmaktadır. Eve çağrılan hoca, dede veya evin en büyüğü bebeğin kulağına ezan okuduktan sonra, ad verme törenini yerine getirmektedir. Tören sonunda isteğe göre mevlit okutmak, ziyafet vermek gibi âdetlerde yapılabilmektedir (Örnek, 2016: 207).

Kırlama- Kırk Çıkarma

Anadolu'nun birçok yöresinde kırlama âdeti uygulanmaktadır. Ancak bu âdet yörelere göre farklılıklar göstermektedir.

Türkler ilk çağlardan beri “kırk” sayısının kutsallığına inanmıştır. Kırk sayısının yaygın bir şekilde kullanılmasındaki düşünce, dinsel inanışlara bağlı olan ya da başka bir ifadeyle dinsel değerler yüklenen sayı ve simgelerin hayata yansımadır. Bu inanışlar insanların günlük yaşamda uyguladığı birçok şekli ile hayata geçtiği görülmektedir. Kırk sayısı, hazırlama, bekleme süresi, çokluk ve tamamlama ifade eden görevlerde kullanıldığı için kutsal dinlerde ve mitolojide önemli bir yere sahiptir.

Hayatın her safhasına giren kırk sayısının çeşitli ritüellerde, büyü ve sihir yapımında mitolojik ve dinî değerler taşıyan kırk sayısı, yüklendiği bu özel anlamlarla halk inançlarında da etkin bir role sahip olmuştur. Toplumun duygu ve düşüncelerini, hayallerini, inançlarını, gelenek ve göreneklerini, dünya görüşlerini, ideallerini yansıtan mitoloji, efsane, destan, masal, halk hikâyesi ve halk şiiri gibi halk edebiyatı türlerinde “kırk” sayısının sıklıkla kullanıldığı görülmektedir.

Halk inanışlarında da kırk sayısının çeşitli kullanım şekilleri görülmektedir. Doğumdan sonra anne ile çocuğun kırkının çıkması ile birlikte “Kırk gün dolduktan sonra kırlama töreni yapılmaktadır. Örneğin: kırk hamamında çocuk, son kurna suyuna bir altın, ya da bir anahtar kırk defa batırıldıktan sonra yıkanır.” Başka bir inanışa göre kırklı iki çocuk yan yana getirilirse “kırk basması” olur ve kırk basması olan çocuk çelimsiz kalır şeklindeki inanmalardır. Bir kişiye veya şeye nazar değmesin diye “kırk bir kere maşallah” ya da “kırk bir buçuk kere maşallah” deyimleri kullanılmamaktadır. Ölümden sonra “kırk mevlidi” uygulaması yapılır, beklenen kırk günün geçmesine “kırk uçurma” denilmektedir.

Tarihî eser, yer, bölge adlarında kırklı kullanımların olduğu görülmektedir. Kırk Kızlar Kümbeti (Tokat/Niksar), Kırk Kızlar Türbesi (İzmit, Aksaray, Tokat, Kayseri, Kastamonu, Bursa) Kırklar Ziyareti (Diyarbakır), Kırklar Mezarlığı (Karaman, Bitlis/Ahlat), Kırk Kızlar Tepesi (Giresun, Aksaray), Kırkağaç (Manisa), Kırklar Dağı (Diyarbakır), Kırklareli, Kırk Göz Hanı (Burdur) gibi örnekler görülmektedir (Güvenç, 2009: 85-97).

Kırk gününü doldurmuş bebeğin bazı kuttörenlerle yıkanmasına kırk çıkarma denilmektedir. Bölgelere göre yapılan âdetler farklılıklar göstermektedir. Kırlama, lohusa ile bebeği, lohusalığın ve gebeliğin kirlerinden arındırıldığına inanılan bir pratiktir (Acıpayamlı. 1974: 77).

Lohusa kadının kırkı çıkarken bebek ve anne yıkanmaktadır. Bebek yıkandıktan sonra, vücudu bir eşek veya bir tazi çulu ile sarılır; tazi çulu ile sarılan çocukların yaman, eşek çuluyla sarılan çocukların uysal olduğuna inanılmaktadır. Özellikle erkek çocuklara tazi, kız çocuklarına eşek çulu kullanılmaktadır (Yalman, 1977: 28).

Diş Hediği

Çocuk diş çıkardığı zaman, diş hediği dağıtma geleneği oldukça yaygındır. Bu uygulama Anadolu'nun her yöresinde görülmektedir. Çocuğun dişini çıkardığını ilk gören kişi çocuğa hediye alır.

Diş Hediği töreninde ev halkı, buğdayı kazanlarda haşlar. Sadece buğday haşlanacağı gibi içine nohut atılarak da haşlanabilir. Diş hediği yapıldığında ya komşular eve hedik yemeğe çağrılır ya da hedik, tabaklarla komşulara dağıtılır. Hedik yemeğe gelen komşular, çocuğa para, giyecek gibi armağanlar getirirler.

Bu törenin temelinde değişik görüşler yer almaktadır. Törenin yapılmasındaki amaç yiyeceğin ezilmesinde, parçalanıp, öğütülmesinde önemli bir rolü olan dişin çıkışının kutlanmasıdır. Düzenlenen bu törende yiyeceği kutsama, çocuğun rızkını artırma, bereketi çoğaltma gibi temenniler yer almaktadır (Örnek, 2016: 225).

Evlenme

İnsan hayatının geçiş dönemlerinden ikincisi de evlenme olarak tanımlanmaktadır. Evlenmede diğer geçiş dönemlerindeki uygulamalar kadar köklü ve kurallı, âdet, tören, gelenekler uygulanmaktadır.

Türk toplumunda ev ve evlilik, çocuk sahibi olmak en önemli kaidelerden görülmektedir. Bireyler aile kurdukları zaman, buldukları toplulukta saygınlık kazanmaktadırlar. Çocuk sahibi oldukları zaman da saygınlıkları artmaktadır. Hayatımızın her safhasında yaşayışımıza, hareketlerimize yön veren inançlarımızın, rolü burada da devam ettiği görülmektedir (Kalafat, 1999:104).

Aile, toplumsal yapının, özü olması, bu birliği sağlayan olayın bütün toplumu ilgilendiren bir karakter kazanmasında önemli bir olay olarak görülmektedir. Bütün dünyada her aşaması, içinde yer aldığı kültürün öngördüğü belirli kurallara ve kalıplara uyarak gerçekleşen evlenme olayı, özellikle uygulanan tören, âdet, gelenek ve görenek bakımından önemli bir tablo çizmektedir (Örnek, 2016:255).

Evlenmede de diğer geçiş dönemlerindeki gibi bir dizi uygulamadan oluşmaktadır. Evlilik öncesi dönemde kız bakma, görücülük, kız isteme, söz kesme, nişan gibi âdetler,

uygulamalar görülmektedir. Düğün zamanı ise bayrak kaldırma, çeyiz, kına gecesi, düğün yemeği, gelin alayı, gelin indirme, saç saçmak, testi kırmak âdetleri devam etmektedir.

Anadolu'nun birçok yerinde düğüne davet bardak, sabun, mum, şeker, başörtüsü ve benzeri hediyelerle yapılır ve buna “okuntu”, “okuma” denir. Bazı yerlerde gönderilen bu hediyelere “yolluk” da denilmektedir. Davetiye dağıtma işini çoğunlukla kadınlar yapar. Bazı yerlerde okuntuyu, erkeklere erkek, kadınlara kadınlar götürür. Mudurnu köylerinde davetiye mumla yapılır. Herkese mum gönderildiği gibi sadece muhtara da gönderilebilir. Muhtar bu mumu camide yakar ve böylece köylülerin tamamı düğüne davet edilmiş olur (Boratav, 1984:177).

Ölüm

İnsan hayatının sona erdiği ölüm, doğum ve evlenmeden sonraki geçiş dönemidir. Diğer dönemlerde uygulanan davranış ve âdetler bu dönemde de dönemin gerekliliklerine uygun devam ettirilmektedir.

Ruhi Ersoy ölümle ilgili olarak “*Anadolu inanç coğrafya ve ortamının ağırlığını, şüphesiz İslam dini oluşturmaktadır. Bu durumda, ilgili geleneksel Türk inanç ve uygulamalarının, İslam'ın vermiş olduğu ruhsatlar sayesinde, kendine bir yol bulabildiğini söyleyebiliriz. Ölüm ile ilgili kavramlar İslamileştirilmiştir. Ruh, ecel, vade, ahiret, cennet, cehennem, defn, sırat köprüsü, Azrail, Münker-Nekir vb. ad ve kavramlar bunlardandır. Geleneksel Türk inancı Anadolu İslam coğrafya ve çevresinde kendini korumuştur. Bunun en belirgin örneği olan ölüm fenomeni yaşamın her adımında çok açık bir şekilde görülür*” görüşlerini belirtmiştir (Ersoy, 2002: 86-101).

Ölüm ile ilgili bazı inançlar ölecek kişinin davranışları, hayvanların bazı hareketleri, ev ve eşyalar ile ilgili bazı durumlar, görülen rüyalar, tabut, cenaze, su kazanı gibi ölü ile ilgili çağrışımların etrafında toplanmıştır. Ayrıca psikolojik durumlar bazı inanç içerikli bulgular da ölüm arasında bağlar kurulmuştur (Kalafat, 2009: 360-364).

Bayramlar, Törenler ve Kutlamalar

Sünnet

Sünnet, ilkel toplumlarda ve gelişmiş ülkelerde dinî-kültürel bir kuttören biçiminde uygulanmaktadır. Aynı zamanda tedavi edici ve hastalık önleyici yönüyle modern tıpta yer almaktadır. Genellikle Sâmi/İbrâhimî gelenekle (Yahudilik, İslâm, Kıptî Hıristiyanlık) özdeşleştirilmekle birlikte tarih öncesi devirlerde ve günümüzde farklı coğrafyalarda uygulanmaktadır (Gürkan, 2010: 157-159).

Türkiye’de çocukla ilgili geleneksel uygulamalardan birisi de sünnettir. Dinsel ve törensel işlemlerden en katı ve en yaygın uygulananı sünnet geleneğidir (Örnek, 2016: 235).

Asker uğurlamaları

Türk halkı için askerlik kutsal bir görevdir. Askerlik yaşına gelmiş gencin yolcu edilmesi, askerden dönüşünü karşılamak bir gelenektir. Askerlik, gencin askere gideceğinin belli olmasından itibaren başlayan, uğurlama töreni, arkasından yakılan ağıtlar, okunan dualar, yazılan şiirler, gönderilen mektuplar, tekrar dönüşünde karşılanmasına kadar geleneği olan bir geçiş dönemidir. Her tören, âdet ve geleneklerin etrafında oluşan pratikler zinciri oluşturduğu görülmektedir (Artun, 2017: 306).

Nevruz

Çeşitli kültürlerde mevsim geçişleri törenlerle kutlanmaktadır. Nevruz da Türk dünyasında, ortak kültürel bir değer olması yönüyle önemli bir yere sahiptir. Yüzyıllardır ortak heyecanlarla kutlanmaktadır. İslamiyet öncesi Türk kültüründe baharın gelişinin coşkuyla kutlandığı bilinmektedir (Artun, 2017: 311).

Hıdırellez

Ruz-1 Kasım olarak adlandırılan kış günlerini bitip bahar günlerinin başladığı ve Ruz-1 Hızır olarak adlandırılan 6 Mayıs günü kutlanan bir bayramdır. 6 Mayıs gününde, denizlerin hâkimi ve piri olarak kabul edilen İlyas ile, dünya üzerinde darda kalanların yardımcısı olan Hızır’ın denizle kara arasında bir yerde buluşacakları inancı vardır. “Hıdırellez”, “Hızır” ve İlyas” isimlerinin halk ağzında aldığı şekildir. (Güngör, 1956:60).

Türk halk inanışlarında Hıdırellez; dileklerin dilendiği bir dönemdir. Anadolu’nun çeşitli yörelerinde farklı şekillerde kutlanmaktadır. Dilekleri anlatan sembollerin, gül ağacının dallarına bağlandığı veya gül ağacının dibine niyet nişanları konulduğu görülmektedir. Hızır’ın dilekleri yerine getireceğine inanılmaktadır. Kazak Türkleri halk inançlarına göre, Hızır Ata her insanın hayatında üç defa karşısına çıkar. Ancak onu tanımak kolay değildir (Kalafat, 1999:109).

Hıdırellez günü ip atlanır, salıncakta sallanılır, salıncakta sallanırken büyük bir taş alınır. Böylece hayvanlardan elde edilecek tereyağının, alınan taş kadar büyük ve bereketli olacağı düşünülmektedir. Aynı zamanda salıncakta sallanırken saç taranırsa saçların çok uzayacağına inanılmaktadır. Hıdırellez’in kutlandığı yere bir kazan kurulur, yemekler

pişirilir, toplu halde yemekler yenir. Toplu halde yemek yeme olayına “kazan kurma” denilmektedir. Yatırların olduğu yerlerde adaklar kesilir, eğlenceler düzenlenir, oyunlar oynanır. Halk tarafından mukaddes olarak görülen yerlere beyaz çaputlar bağlandığı görülmektedir (Artun, 2017:328).

Koç katımı

Saya, koyunların dölleniş günü yapılan bir törendir. O gün kuzular anne karnında canlanır, can bulmuş olur. Bereket ile ilgili bu şenlikler coşkuyla bir bayram gibi kutlanır. Kars ve civarında “Saya Kutluğı” adı ile de kutlanmaktadır. Doğı Anadolu bölgesinde her ilde döl alma ile ilgili kutlamalar yapıldığı görülmektedir (Kalafat, 1999:125).

Yağımur duası

Türk hayatında su ve yağımur, hayatın ve bereketin kaynağı olarak görülmektedir. Bu yüzden su kutsal kabul edilmektedir. Su Türklerde rahmet ifadesi ile anılmaktadır. Türk dünyasının hemen her yerinde yağımur yağıyor ifadesi yerine, rahmet yağıyor ifadesinin kullanıldığı görülmektedir. Doğayla barışık olma dileğı birtakım ibadetler ve ritlerle tanımlanmaktadır (Artun, 2017:378-379, Kalafat, 1999:121).

Kars ilinde, yağımur yağmadığı zaman Çömçe Gelin yapıp kapı kapı gezdirildiğı görülmektedir. Yağımur yağmasını sağladığına inanılan Çömçe Gelin, bugün bir çocuk oyunu olarak karşımıza çıkmaktadır. Çuvaş Türklerinde de yağımur duasına çıkan çocukların evlerden un, darı, tereyağı ve yumurta toplayıp daha sonra pişirip yedikleri bilinmektedir (Kalafat, 1999:122).

Anadolu’da bazı bölgelerde yağımur duası ile ilgili gelenekler arasında, kırk bir taşa dua okuyup suya atmak da vardır. Bu gelenek “Cada Taşı” efsanesiyle ilgili olabilir. Efsane şöyledir: Büyük Türk Tanrısı, Türklerin en eski atalarına yada taşı (Cada Taşı) adı verilen bir taş hediye etmiştir. Her devirde bir Türk komutanın ya da kamın elinde bulunan bu taşla istenildiğı zaman yağımur, kar yağdırılır, fırtına çıkarılır. Kuraklık zamanında Yada taşından başka yollara da başvurulur. Ural dağlarının doğusunda yaşayan Türk boyları arasında yağımur tılsımı olarak birbirini suya atmak, birbirine su serpmek âdetleri vardır. Başka bir âdet de yağımur duasına çıkan ahalinin namazdan sonra imamı yakalayıp suya atmalarıdır. Yağımur tılsımı ile ilgili bir başka gelenek de bugün bir çocuk oyununa dönüşmüş olan “Çömçe Gelin”, “Kepçe Gelin” geleneğidir. Kuraklık zamanı çocuklar büyükçe bir tahta kepeyi çocuk gibi giyindirirler. Bir ağacın ortasına bağlayıp iki çocuk

tarafından taşınır. Ev ev gezerek:

Çömçe gelin ne ister, çömçe gelin su ister

Ver, Allahım, ver! Yağmur ile sel!

Koç koyun kurban, göbekli harman,

Yaz yağmuru yalancı, gâvur kızı dilenci

Ver, Allahım, ver! Yağmur ile sel!

Koç koyun kurban, göbekli harman! diye türkü çağırırlar. Her evden bir kadın çıkararak “kepçe gelin” in başına su döker ve çocuklara bir şey verir (İnan 1986:160-165).

Nazar İnancı

Nazar, Arapça bir kelimedir ve Türkçesi “bakış” demektir. Bazı insanların bakışlarında, insanları, hayvanları ya da nesnelere olumsuz yönde etkileyecek zararlı bir güç olduğuna inanılır. Herhangi bir zararlı olay böyle bir sebebe yüklendiğinde “nazar değdi” ve aynı anlama gelen “Kem göze uğradı” deyimleri kullanılır. Özellikle mavi gözlülerin nazar gücü olduğuna, bunların insanlara zarar vermekten hoşlandıklarına inanılır. Kıskançlık duygusunun da nazara yol açacağı inancı yaygındır (Boratav, 1984:104).

Nazara karşı korunma araçlarından en yaygını nazarlıktır. Nazarlık genellikle sadece mavi bir boncuktur. Bazı nazarlıklar üzerinde göz resmi bulunan büyükçe bir boncuktur. Bir de “maşallah” şeklinde altın ve gümüşten yapılmış nazarlıklar vardır. Küçük bir şap parçası, çitlembik ağacının kabuğu, yeşil kahve danesi, kurt dişi, kaplumbağa yavrusunun, deniz hayvanlarının kabuğu da basit nazarlıklar olarak kullanılırlar. (Boratav, 1984:105).

Çocuk Oyunları

Çocuk, oyun kavramını ilk kez bebeklik döneminde bilinçsizce yaptığı hareketler yoluyla keşfetmektedir. Daha sonraki dönemlerde anne, baba ve çevrenin kendisine yaptığı hareketler, sevgi gösterileriyle artık tek başına değil çevresindekilerle oynamaya başlamıştır. Bu şekilde okul dönemine kadar devam etmektedir. Çocuk okula başladıktan sonra yeni bir çevreye girer. Çevrenin değişmesi ile birlikte çocuğun oyun dağarcığı da gelişmeye başlamıştır. Çocuk sosyalleşmeye başlamıştır, yeni arkadaşlar edinir, aralarındaki paylaşım sonucunda yeni oyunlar öğrenmeye başlamıştır (Artun, 2017:397).

Türk dünyası ve Anadolu’da birçok geleneksel çocuk oyununa rastlanmaktadır.

Geleneksel çocuk oyunları yörelerde birbirlerine benzemekle birlikte küçük farklılıklarda içerebilmektedir.

Çocuk oyunlarından bir kısmını büyükler, küçükler için oynar. Seyircisi tek çocuk, aktörü onun yakınlarından bir büyüğü, annesi, babası, ablasıdır. Oyunların bir başka kısmı da çocuğun tek başına ya da arkadaşlarıyla oynadığı oyunlardır. (Boratav, 1984:273-274).

Giyim Kültürü

Giyim, insanın temel ihtiyaçları arasında yer almaktadır. Maddi kültür öğelerinden biridir. Zaman ve medeniyetlere göre değişim gösteren, gelişen, ekonomik şartların, değer yargılarının biçimlendirdiği bir kültürel olgudur. Türk kültürü giyim konusunda oldukça zengindir. Her ilde, her ilçede hatta her köyde farklı bir giyim kültürü ile karşılaşmak mümkündür. Dünyadaki hızlı değişimden en çabuk etkilenen de giyim kültürüdür. Bu değişim şehirlerde hızlı, köylerde daha yavaştır. Bu bakımdan köylerde yıllar öncesinden kalma, giyim kültürü örnekleri bulmak mümkündür (Kartal ve Ölmez, 2014: 1).

Giyim kültürü toplumlara göre farklı nitelikler göstermektedir. Ancak günümüzde bu farklılıklar tamamen veya kısmen ortadan kalkmıştır. Sanayileşmenin getirdiği tek tip giyim modeline dönüşmüştür. Dokumanın her düğümündeki, her nakıştaki estetik yerini makineye bırakmıştır. Günümüzde çok az olmakla beraber geleneksel giyim-kuşam kültürünü devam ettiren topluluklar vardır. Bunlar giyim kültürünün son örnekleridir (Artun, 2008: 367-393).

Mutfak Kültürü

Beslenme kültürü her toplumda farklılık göstermektedir. Bir milletin kültürel alışkanlıkları sosyal ve kültürel yapının gereği şeklinde ortaya çıkmaktadır. Bir toplum un beslenme kültürünü, o toplumun yaşam şekli ve yaşam koşulları belirlemektedir. Beslenme bütün canlıların hayatlarını sürdürebilmeleri için vazgeçilmez bir gerekliliktir (Arlı ve Gümüş, 2008: 145).

İnsanoğlu ilk çağlardan günümüze kadar hayatta kalabilmek için sürekli besin kaynağı aramak zorunda kalmıştır. İlk dönemlerde avcılık, toplayıcılık yapmışsa da daha sonraları hayvanları evcilleştirip, bitkileri yetiştirmeye başlamışlardır. Ateşin bulunması ile birlikte üretim biçimi değişmiş, böylelikle yemek türleri sürekli gelişmiştir (Ögel, 1982: 15).

BÖLÜM III

3. YÖNTEM

Pınarbaşı ilçe merkezi ve köylerinde yaşayan Avşar, Çerkes, Göçmen, Karaçay, Kürt, Muhacir ve Türkmenlerin gelenek, görenekleri, âdetleri törenleri ve günlük yaşam kültürleri araştırma kapsamına alınmıştır. Bu çalışmada ilk olarak literatür ve kaynak tarama yöntemleri kullanılarak bilgiler edinilmiştir. Yörede incelemelere başlamadan önce ilçe ve köyleri hakkında araştırma yapılmıştır. Araştırmada 7 farklı kültürün varlığı tespit edilmiştir. Kültürlerin yoğun olarak yaşadığı bölgeler belirlenmiştir. Kültür varlığı ve ürünleri hakkında bilgi sahibi, konulara hâkim kişilere öneri ile ulaşılmıştır. Alan araştırması sırasında tespit edilen kişilerle karşılıklı sözlü görüşmelerde kılavuzlu görüşme formu uygulanmıştır. Form Ek 1’de verilmiştir. Araştırma, görsel kaynaklar ve fotoğraflarla belgeleme yöntemlerinden yararlanılarak yapılmıştır. Çalışmanın en önemli kaynakları, bilgi veren kişilerdir. Bu konuyla ilgili daha önceden yapılmış bir çalışmaya rastlanılmamıştır.

3.1. ARAŞTIRMA MODELİ

Araştırma Kayseri ili Pınarbaşı ilçesinde yapılmıştır. Araştırmaya, önce literatür taraması ile başlanılmıştır. Daha sonra çalışma alanı olan Kayseri ili Pınarbaşı ilçe merkezi ve köylerinde kaynak kişiler tespit edilmiştir. 2018 Eylül, Ekim ve Kasım aylarında yöreye gidilerek ön araştırma yapılmıştır. Yörede kaynak kişiler tavsiye üzerine tespit edilmişlerdir. Tespit edilen bu kişilerle yapılan karşılıklı sözlü görüşmelerde elde edilen bilgi ve belgeler kayıt altına alınmıştır. Çalışma konusuyla ilgili fotoğraflar çekilmiş ve çalışma ile ilgili bölümlerinde kullanılmıştır.

3.2. ARAŞTIRMA EVREN VE ÖRNEKLEMİ

Alan araştırması Pınarbaşı ilçe merkezi ve köylerinde gerçekleştirilmiştir. Bölgede yaşayan Avşar, Çerkes, Göçmen, Karaçay, Kürt, Muhacir ve Türkmenlerin gelenek, görenekleri, âdetleri, törenleri, oyunları, günlük yaşam kültürü incelenmiş özellikleri belirlenmiştir.

3.3. VERİ TOPLAMA ARACI

Eylül 2018 tarihinde Pınarbaşı ilçesi ziyaret edilip genel bir araştırma ve gözlem yapılmıştır. Daha sonra Pınarbaşı ilçesi ve Pazarören, Aslanbeyli, Artmak, Akpınar, Büyük Karamanlı, Demirciören (Çörmüşek), Eğrisöğüt, Hilmiye, Kayaaltı, Kızıllan, Kurbağlık,

mahallelerinde karşılıklı sözlü görüşmeler yapılmış, karşılıklı sözlü görüşmeler sırasında klavuzlu anket formu uygulanmış ve fotoğraflar çekilmiştir. Aynı zamanda Erciyes Üniversitesi Kütüphanesi ve Kayseri İl Halk Kütüphanesinde, araştırma konusuyla ilgili literatür araştırmalarına başlanmıştır.

3.4. VERİLERİN ANALİZİ

2018 tarihinden itibaren tez çalışmasına başlanmıştır. Süre gelen zamanlarda inceleme alanında sözlü görüşmeler ile veri toplanmaya çalışılmıştır. Görüşmeler karşılıklı sözlü görüşme şeklinde gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sırasında klavuzlu anket formundan faydalanılmıştır. Araştırma kapsamında kaynak olabilecek verilerin fotoğrafları çekilmiştir. Görüşmeler sonucu elde edilen bulgular kültürler arasında karşılaştırmalar yapılarak tablolar oluşturulmuş ve ekler kısmında yer almıştır.

BÖLÜM IV

4. BULGULAR

Halk bilimi kapsamında Pınarbaşı ilçesinde yaşayan Avşar, Çerkes, Göçmen, Karaçay, Kürt, Muhacir ve Türkmen topluluklarının halk inanışları, kültürel uygulamaları, kuttörenleri ve kutlamaları, halk hekimliği, giyim ve mutfak kültürleri ayrı ayrı incelenmiştir. Geçiş dönemleri doğum, evlenme, ölüm olarak üç ana başlık altında ele alınmıştır.

4.1. DOĞUM GELENEK, GÖRENEK VE UYGULAMALARI

Doğum insan hayatın ilk geçiş dönemlerindedir. Doğumla yeni bir hayatın temelleri atılır. Doğum aile, akrabalar ve çevre için mutluluk verici bir olaydır. Ailenin büyümesi ve devamlılığı için önemlidir.

4.1.1. Avşarlarda Doğum Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Yörede doğum ile ilgili kültürel farklılıklar bulunmaktadır. Yörede yapılan alan araştırması sırasında kaynak kişilerden alınan bilgilere göre; çocuğu olmayan kadınlar kirli yüne sarılmaktadır. Ebegümece otu lapa yapıp kasığa sürülmektedir (G. Uzunluoğlu 2018, Büyük Karamanlı Mah.). Yöresel inanışa göre çocuğu olmayan kadınların, göbeklerinin düştüğüne inanılır, bu nedenle kadınların gebe kalabilmeleri için bel veya göbek çevrelerine yukarıya doğru itme işlemi uygulanır. Ayrıca yörede çocuğu olmayan kadınlar ocak olarak bilinen yerlere götürülür. Ocaktaki hocalara, kadınların çocukları olması için dua ettirilmektedir (Y. Kumlu 2018, Büyük Karamanlı Mah.) (G. Uzunluoğlu 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

Yörede çocuk sahibi olmak isteyen fakat farklı sebeplerden dolayı çocuğu olmayan veya birçok kez hamile kalmış ancak bebekleri yaşamamış olan kadınlar, 7 Mehmet evinden kumaş toplarlar. Mehmet ismini taşıyan yedi farklı evden toplanan kumaşlarla elbise dikilir. Böylelikle çocuğun yaşayacağına inanılmaktadır. Çocuğu yaşamayan kadına dini hoca mutlak¹ yazar. Eğer çocuk doğmuş ise mutlağın arasından geçirilir ve anne bu mutlağı boynunda taşır (H. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

Doğumdan önce hamile kadının ayva yerse çocuğun hem güzel hem de gamzeli olacağına inanılmaktadır (Y. Kumlu 2018, Büyük Karamanlı Mah.). Hamile kadının vücudundaki bazı değişikliklerin bebeğin cinsiyetini tahmin etmede önemli olduğunu

¹ Mutlak: Ortası delik büyük bir muska.

görülmektedir. Hamile kadının karnı sivri ise bebeğin erkek, yassı ise kız olacağına inanılmaktadır (G. Uzunluoğlu 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

Yörede doğumlar geçmişte evde gerçekleşir ve deneyimli kadınlar doğumu yaptırırlarmış. Doğum sırasında ebeler bazı uygulamalar yaparak doğumun kolay geçmesini sağlamaktadır. Uygulanan geleneksel uygulamalardan birisi de hamile kadının ısıtılmış toprağa yalın ayak bastırmak işlemidir. Sıcak toprağa basıldığı zaman doğumun daha kolay geçeceğine inanılmaktadır. Yöredeki inanca göre doğum yapılan yerde çocuğu düşmüş, ölmüş ve âdetli kadınların bulunmasına izin verilmemektedir (G. Uzunluoğlu 2018, Büyük Karamanlı Mah.) (Y. Kumlu 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

Doğumdan hemen sonra bebeğin vücuduna kaya tuzu sürülür, bazen birkaç saat bazen de bir gün boyunca tuzda bekletilir. Tuzda bekletilmesindeki amaç çocuğun terlememesi, kokmaması ve pişik olmaması içindir. Yeni doğan bebeğin kol ve bacaklarının düzgün olması için kundaklanır, gözlerinin şaşması için de gözleri belli bir süre bağlanır (G. Uzunluoğlu 2018, Büyük Karamanlı Mah.). Doğumdan birkaç gün sonra bebeğin sırtı jilette çizilir. Daha sonra bebeğin sırtına manda pisliği sarılır. Çizilen yerden kötü kanın aktığına bebeğin hastalıklardan korunup, sağlıklı olacağına inanılmaktadır (Kumlu 2018). Bebek belenirken altına ısıtılmış höllük² denilen temiz toprak serilir. Temiz bir yerden toprak alınır, elenir, sac üzerinde tandırda ısıtılır. Bebeğe zarar vermeyecek ılıkliğe gelinceye kadar bekletilir ve bebeğin altına serilir (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

Yörede yeni doğmuş bebeğin kırkı çıkana kadar tırnakları kesilmemektedir. Kesildiği takdirde çocuğun ilerde hırsız olacağına inanılmaktadır. Çok ağlayan bebeklere yapılan uygulamalardan birisi de bebeğin babasının ayakkabısını 3 İhlas Suresi 1 Fatiha Suresi okuyarak bebeğin ağzına vurulması, inanca göre bebeğin susacağına inanılmasıdır (Y. Kumlu 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

Yörede yeni doğum yapmış kadını ve bebeği kötülüklerden korumak için bazı uygulamalara rastlanmaktadır. Yeni doğum yapan kadının lohusalık döneminde, baş ucuna al basmaması için Kur'an-ı Kerim, ekmek, kullanılmamış süpürge, ayna ve bıçak konulur (H. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.). Lohusa kadın al basmaması için başına kırmızı yazma bağlanır (Y. Kumlu 2018, Büyük Karamanlı Mah.). Lohusa kadına sütü çok olması ve kendini toparlayabilmesi için yakı içirilir. Yakı pekmez, bal veya şeker olan tatlandırıcılardan birisiyle tereyağı karıştırılarak yapılır. Lohusa kadına doğum yaptıktan

² Höllük: Kundak çocuklarının altına konulan elenmiş ince toprak.

sonraki 3 gün boyunca su içirilmez. İçilen suyun vücudunu şişireceğine inanılmaktadır. Bebek sarılık olduğunda, bebeğe altın takılır. Bebeğin sarılığının geçeceğine inanılır. Ayrıca sarı bir örtü üzerine örtülür. Sarı örtünün bebeği sarılıktan koruyacağına düşünülür (G. Uzunluoğlu 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

Doğumdan sonraki günlerde aile büyükleri tarafından bebeğe ad koyulur. Çocuğun kulağına üç kez ezan okunur, çocuk kıbleye çevrilir, adı üç kez kulağına söylenir. Çocuğa ad verirken anne, baba pek karışmaz aile büyükleri hangi adı uygun görmüşler ise o koyulur. Seçilen isimler genellikle büyüklerin isimlerinden olmaktadır (Y. Kumlu, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

Yörede bazı insanların nazar değıdirdiğine kötü bakışlarının olduğuna inanılır, kötü bakışlardan korunmak için özellikle bebekleri korumak için bazı uygulamalar görölmektedir. Bebeğe nazar değımemesi için ocaktan kara is alınır çocuğun kulağının arkasına sürölür. Mavi göz boncuğı, iğde çekirdeğı, iğde dalı bebeğin omzuna takılır. Ayrıca hocalara muska yazdırılır. Bütün bu uygulamaların bebekleri nazardan ve kötölüklerden koruyacağına inanılmaktadır (H. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

Yöredeki bütün kültürlerde görölen bir ortak inanış; Bebeğin düşen göbeğı okul, hastane veya cami bahçesine gömölür. Bu inanışa göre; bebeğin büyüyünce göbeğinin gömölüğü yerle ilgili bir meslek seçeceğine inanılmasıdır (G. Uzunluoğlu 2018, Büyük Karamanlı Mah.). Eğsik³ bebeğin göbeğı evliktteki⁴ çuvalın arkasına eve bağı olması için atılır, erkek çocuğun göbeğı çiftçi olması için çift süren öküzlerin olduğı yere atılır (H. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

Lohusa kadın ve bebek doğumdan kırk gün sonra kırk çıkarma işlemleri uygulanır. Kırk çıkarmada kırk tane taş veya arpa bir çaputa “çıkılanır⁵” suyun içine atılır, kaynatılır, daha sonra çocuk ve annesi, bu su ile yıkanır. Kırklama işlemleri bittikten sonra taş veya arpa evin etrafına dökölür. Kırklama işlemlerinde kullanılan taşın evin etrafına dökölmesindeki amaç evin bereketli olacağı inancısıdır (G. Uzunluoğlu 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

Yörede bebeğin ilk dişi çıktığı zaman diş hediğı âdeti görölmektedir. Diş hediğı çocuğun ilk dişi çıktığı zaman buğday, nohut karıştırlarak kaynatılır. Kaynatılan hedik komşulara dağıtılır. Komşular da hedik gelen kaba hediyeler veya para koyarak geri gönderirler. Diş hediğinin kaynatılmasındaki amaç çocuğun dişlerinin düzgün olması, ömrünün bereketli olması arzusudur (G. Uzunluoğlu 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

³ Eğsik: Avşarlarda kızlar, kadınlar için kullanılmaktadır.

⁴ Evlik: Avşarlarda tek odalı ev.

⁵ Çıkılanmak: Bohça haline getirmek, çıkın yapmak

Çocuğun yürüme zamanı geldiği halde yürüyemiyorsa bazı uygulamalara başvurulur. Cuma günü hoca sela verirken “*Hoca sela versin oğlum-kızım yürüsün*” denir. Üç cuma art arda bu işlem tekrarlanır. Çocuğun tez zamanda yürüyeceğine inanılmaktadır (Y. Kumlu, 2018, Büyük Karamanlı Mah.). Çocuğun seli (salyası) çok akarsa kan bağı olmayan biri tarafından üç defa çocuğun ağzından akan su makasla kesilir. Böylelikle çocuğun seli kesilir (G. Uzunluoğlu 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

4.1.2. Çerkeslerde Doğum Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Çerkeslerde doğum, günümüz itibariyle hastanelerde gerçekleştirilmekte ve doğum sonrası bazı inanç ve uygulamalar gözlenmekte ve de gerçekleştirilmektedir. Örneğin çocuk doğduğu zaman dağlardan temiz toprak getirilmekte, toprağın içindeki küçük çakıllar seçilip, ince elekten geçirilmektedir. Daha sonra ocağın üzerinde sacda iyice kavurulmakta, toprak ılıdıktan sonra bebeğin altına bağlanmaktadır. Bu uygulama doğum sonrası bebeğin karnının ağrımayacağına ve sancısının olmayacağına inanılmaktadır.

Çerkeslerde akraba ve tanıdıklar bebek doğduktan sonra onu ve lohusa kadını görmeye kırkı çıkana kadar gidememektedir. Örneğin âdetli bir kadın bebek görmeye gittiği; takdirde lohusa kadını ve bebeği kırk basacağına, bebeğin hasta olacağına inanılmaktadır. Eğer ziyarete gitmesi gerekli ise kapıdan, içeri girmeden hediyesini kapıdan vermektedir. Çerkeslerde bebeğin doğumundan yirmi gün sonra “yarım suyu” yapılmaktadır. Yarım suyunun yapılabilmesi için yirmi adet taş toplanır, yirmi adet buğdayla birlikte suyun içine atılır, kaynatılır. Bu su ile bebek yıkanır, bebek ayaklarından tutulup ters çevrilir ve sallanır. Bu uygulamadaki amaç bebeğin boyunun uzun olması ve göbeğinin düşmemesidir. Bebeğin doğumundan kırk gün geçtikten sonra da “yarım suyundan” saklanan yirmi taşa bir yirmi taş daha ilave edilerek su kaynatılır. Bebek bu suyla yıkanır. Böylelikle kırk çıkarılmış olur. Kırk çıkarma bittikten sonra, kırk tane taş evin kenarlarına atılır. Böylece evin bereketli olacağına inanılır. Çerkeslerde doğum sonrası, çocuğun göbek bağı çocuk ileride hangi mesleği seçmesi isteniyor ise o kurumun bahçesine gömülmektedir. Böylece çocuğun o mesleği seçeceğine inanılır.

Çocuğun tırnağı, ilk kez kesileceği zaman çocuğun, babasının cebinden para alması sağlanmaktadır. Çocuğun aldığı o para ise ihtiyaç sahibine verilir. Bu uygulamadaki inanç ise çocuğun ileride hırsız olmamasını sağlamak için yapılmaktadır. Doğum sonrası çocuğun saçını ilk kez kesileceği zaman tartılmakta ne kadar ağırlıkta geldi ise o kadar altın veya para ihtiyaç sahibine verilmektedir

Çocuğun ilk dişi çıktığında diş hediği kaynatılmaktadır. Yani buğday kaynatılır

üzeri çerez, şeker ile süslenir, tabaklar hazırlanır, komşulara gönderilir. Komşular da çocuğa hediyeler getirirler. Bu törende yiyeceği kutsama, çocuğun rızkını artırma, bereketi çoğaltma gibi temenniler yer almaktadır. Çerkeslerde son olarak düşük doğum yapan kadınlar ise nefesi kuvvetli kadınlara götürülürler. Nefesi kuvvetli kadınlar dua eder, bir kilidi kitler, böylelikle kadının düşük yapmayacağına inanılır (M. Boran 2019, Demirciören Mah.).

4.1.3. Göçmenlerde Doğum Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Yörede doğumla ilgili uygulamalar şu şekilde sıralanmaktadır; Deneyimli, yaşlı kadınlar gebe kalmak isteyen kadınların göbeğine bakarlar. Kadının göbeği düşük olursa hamile kalamayacağına inanılır. Göbeği yerine getirdikten sonra kadının hamile kalacağına inanılmaktadır (F. Acılar, 2019, Pazarören). Hamile kalan kadının bazı davranışlardan kaçınması gerekmektedir. Bunlardan birisi hamile kadına ciğer yedirilmez ve el sürdürülmez çünkü kadın ciğeri elledikten sonra bir yerine elini sürer veya kaşırsa çocukta o izin çıkacağına inanılır (Ü. Yıldız, 2019, Pazarören). Kadın hamileyken canı bir şey çeker ama isteyemez, kimse görmeden alıp yer ise onun lekesinin çocukta kalacağına inanılır. Gizlice yememesi için, hamilelik süresince bir isteği olup olmadığı sorulur. Hamile kadının kötüye, çirkine bakmasına izin verilmez. Kadının bebeğinin baktığı kötü şeylere benzeyeceği inancı vardır. Yörede hamile kadınların fiziksel değişikliklerine göre bebeğin cinsiyetini tahmin edilebilmektedirler. Örneğin hamile kadının eğer kalçaları genişlemiş ise kız çocuğu olacağına, karnı büyüyor ise erkek çocuğu olacağına inanılır (F. Acılar, 2019, Pazarören). Başka bir tahmin etme durumu ise kadının yüzündeki değişikliklerdir. Erkek çocuk olacağında kadının yüzünün güzelleştiğine, kız çocuğu olacağı zaman ise kadının yüzüne leke düştüğüne inanılır (Ü. Yıldız, 2019, Pazarören).

Geçmiş dönemlerde doğumlar hastanelere ulaşımın zorluğu nedeni ile evlerde yapılmaktaydı. Hamile kadının günü tamamlandıktan sonra ara ebeleri eve çağrılır. Doğumu ara ebeleri gerçekleştirirdi. Ara ebesi doğum konusunda deneyim kazanmış kadınlara denir. Doğumdan hemen sonra bebek ılık su ile yıkanır. Kadının sütünün çoğalması için doğum yaptıktan bir iki gün sonra da anne banyo yaptırılır. Sıcak su ile banyo yapan annenin sütünün çok geleceğine inanılmaktadır. Ayrıca doğum yapan kadının sütünün çok gelmesi için en çok bulgur çorbası, şerbet, bol şekerli hoşaf, ballı şerbet ve pekmez içirilir. Bebeğin göbek bağı düştüğü zaman, aile tarafından arzulanan meslek ne ise o meslekle ilgili bir yere gömülür. Okul, hastane, cami gibi. Ziyaret yerlerine gömüldüğü de olur. Melik Gazi türbesine özellikle götürülür bahçesine gömülür (F. Acılar,

2019, Pazarören).

Bebekler kırk gün boyunca her gün yıkanır, yıkanırken yıkanacak suya bir avuç tuz atılır. Ayrıca bir bardakta tuzlu su hazırlanır, ağzı kokması için hazırlanan tuzlu sudan bebeğin ağzına verilir. Bebek daha sonra ters çevrilir, kulakları, kafasının arkası, bacaklarının arası, pişik olmaması için tuzlu su ile ovulur daha sonra tuzsuz suyla durulanır (Ü. Yıldız, 2019, Pazarören). Bebek on sekiz günlük olduğunda yarı kırk çıkarılır. Yirmi adet taş toplanır. Daha sonra kevgirin içine taşlar alınır. Bebeğin üzerine kevgirin üstünden su dökülür böylelikle yarı kırk çıkarılmış olur. Kırk çıkacağı zaman kırk taşla aynı işlem uygulanır (F. Acılar, 2019, Pazarören). Bir başka kırklama uygulaması da yumurta kabuğu ile yapılmaktadır. Bebek yirmi günlük olduğu zaman, bir yumurtanın içi boşaltılır. Boşalan yumurta kabuğu ile yirmi ölçü su sayılır ve bebek bu su ile yıkanır, bu uygulamaya yarı kırk denir (Ü. Yıldız, 2019, Pazarören). Tam kırkta ise boşaltılan yumurta kabuğu ile kırk ölçü su sayılıp bebek bu suyla yıkanır. Kırklama uygulamasından sonra bu su, ayak basılmayacak bir yere dökülür. Ayrıca bu kırklama uygulamaları yapılırken suyun içine kırmızı bir ip atılır kırklama işlemi bittikten sonra bu kırmızı ip alınıp bir ağaca dilek dilenerek bağlanır. Aynı zamanda doğum yapmış olan kadınlar kırk gün geçmedikçe karşılaşmamaya dikkat ederler. Aynı şekilde yeni gelinlerde kırk çıkmayınca lohusalarla veya kendisi gibi kırk çıkmamış gelinlerle aynı ortamda bulunmazlar. Kırk çıkmamış kimselerin kırklarının birbirine karışacağına inanılmaktadır. Kırk karışan kimselerin hastalıklardan ve kötülüklerden kurtulamayacağına inanılır. Al basması yeni doğan bebeklerde, lohusalarda ve kırk günü doldurmamış gelinlerde görülmektedir. Yeni gelinler ve lohusalar mutlaka kırmızı yazma örterler. Özellikle evde kimse olmadığı zamanlarda kırmızı giymesi veya taşınması gerekir. (F. Acılar, 2019, Pazarören). Lohusa kadının yastığının altına soba maşası koyulur, başucunda da bıçak ve Kur'an-ı Kerim bulunur. Yastığın altına koyulan bu objelerin al basmasından koruyacağına inanılmaktadır (Ü. Yıldız, 2019, Pazarören).

Çocuğun ilk saçı kesildiği zaman saç tartılır, gramına göre fakire, ihtiyaç sahibine para verilir (Ü. Yıldız, 2019, Pazarören). Çocuğun ilk tırnağı kesileceği zaman babasının cebinden para aldırılır. Uygulamadaki amaç çocuğun elindeki ile yetinip kendi parası haricinde kimsenin parasına el sürmemesi isteğinden kaynaklanan bir uygulamadır. Çocuğa isim verileceği zaman eve hoca çağrılır çocuğun kulağına ezan okunur ve ismi koyulmuş olunur. Gelen hocaya da havlu ve çorap hediye edilir (F. Acılar, 2019, Pazarören). Konuşma çağı gelmiş ancak konuşamayan çocuk yedi Mehmet isimli kimsenin kestiği kurban etinden yedi cuma üst üste çocuğa yedirilir. Bu uygulama ile konuşamayan

çocuğun konuşmaya başlayacağına inanılmaktadır (Ü. Yıldız, 2019, Pazarören). Yürüme çağı geldiği halde yürüyemeyen çocuk içinde üç cuma üst üste, sala verilirken çocuk kapının önüne çıkarılır iki kişi omuzlarından tutar ve sallarlar, sallama işi içeriden dışarıya doğru yapılır. Yapılan uygulamadan sonra çocuğun yürüyeceğine inanılır (F. Acılar, 2019, Pazarören).

Çocuk yürümeye başlayacağı zaman çocuk kösteklenir, düşer. Bu dönemde kösteği kıralım denir ve yağlı bir ekme yapılır. Eş dost akrabalar çağrılır, bu ekmekten yenir. Uygulamadaki köstek kırmak çocuğun tökezlemeden, düşmeden yürümesini sağlamaktır (Ü. Yıldız, 2019, Pazarören). Çocuklar tökezleme dönemini atlatıp yürümeye başladığı zaman bir tepsinin içine iğne, makas, ekme, ayna, tarak koyulur. İki çocuğa tepsi tutturulur, yürümeye başlayacak olan çocuğa tepsideki objelerden birisini alması sağlanır. Çocuk hangi objeyi alırsa seçtiği objeyle ilgili mesleği seçeceğine inanılır. Yürümeye başlayacak olan çocuğun karşısına iki çocuk durur. Yürüyecek çocuğun yanına da ekme konur. Seçilen çocuklardan birisi kız birisi erkek olur, aradaki mesafe on adım kadardır. İki çocuk koşarak yürüyecek çocuğun yanındaki ekmeği almaya çalışırlar. Yapılan bu kuttörende çocuğun tökezleyip düşmeden, hızlıca yürüyeceğine inanılır. Seçilen çocuklar yetim ya da öksüz olmamalıdır. Çocuklar düşer veya tökezler ise yürümeye başlayacak çocuğunda öyle yürüyeceğine inanılmaktadır (F. Acılar, 2019, Pazarören).

Çocuğun ilk dişleri çıktığı zaman diş hediği kaynatılır. Buğday kaynatılır, tabaklara koyulur üzeri şeker, çerez ile süslenir ve komşulara dağıtılır. Komşular da tabağa para, çorap, mendil ve giysi koyarak gönderirler (Ü. Yıldız, 2019, Pazarören).

4.1.4. Karaçaylarda Doğum Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Karaçay Türklerinde Yeni gelinin hamile olduğu anlaşılmasından itibaren hamile kadın ilgi odağı haline gelir. Ağır iş yaptırılmaz. Genellikle doğum yaklaştığı dönemlerde baba evine gönderilir. Sebebi dönemi daha rahat geçirebilmesi içindir. Köyün en becerikli ve deneyimli kadınları doğuma yardımcı olurlar. Ebelik yapan kadına “Anaçikatın” adı verilir. Doğan bebeğe canıtuvgan⁶ denilmektedir. Çocuk yıkanıp kundaklanır annesinin yanına bırakılır. Lohusa kadın kırkı çıkıncaya kadar yalnız bırakılmaz özellikle geceleri yakınlarından bir kadın lohusanın yanında kalır. Geçmişte kalan bir inanca göre bebek, doğumunun yedinci günü sabaha kadar başında nöbet tutulur yalnız bırakılır ise “obur” adı verilen hayali bir canavar veya cadı tarafından yalanır inancı vardır. Obur tarafından yalanan bir bebek sağlıklı olamaz. Bu yüzden bebeğin doğumunun yedinci günü evdeki

⁶ Canıtuvgan: Yenidoğan

bütün genç kızlar ve delikanlılar lohusanın odasında toplanır sabaha kadar beklerler. Bebeği beşiğe koyma töreni yapılır. Belirlenen bir günde kurbanlar kesilir bütün aile toplanır. Gelen misafirler bebek için hediyeler getirirler. Önce ortaya süslenmiş bir beşik getirilir. Evin en becerikli gelini bebeği yıkar, kurular ve beşiğe yatırır. Üzerine işlemeli bir örtü örter. Böylece “beşikge salgan” töreni yani beşiğe koyma töreni tamamlanır. Bebek beşiğe koyulurken önceden kararlaştırılmış bir isim orada bulunan en yaşlı kadın tarafından ilan edilir. Genç anne kırk gün boyunca dışarı çıkmaz ve fazla iş yaptırılmaz (Ö. Uğurlu, 2019, Eğrisöğüt Mah.).

4.1.5.Kürtlerde Doğum Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Kürtlerde doğum öncesi ve sonrası belirli inanç ve uygulamalar gözlenmektedir. İlk olarak çocuğu olmayan kadınların hocalara götürüldüğü anlaşılmaktadır (E. Türk, 2019, Pınarbaşı). Ayrıca çocuğu olmayan kadınlara dağ kekiği, ebe gümeci, heliz, heliz kökünden ilaçlar yapılmakta ve kadınlara yedirilmektedir, böylece kadınların çocuk sahibi olunacağına inanılmaktadır (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı).

Kürt kadınları hamile iken neye çok bakarsa bebeğin ona benzeyeceği düşünülmektedir. Hamile kadın et pişirirken elinin bulaşığı ile bir yerini kaşır ise bebekte o izin çıkacağına inanılır. Ayrıca çilek, vişne yerken elinin bulaşığı ile neresine dokunursa bebekte yediği meyvelerin izinin çıkacağına da inanılır. Hamile kadın bir hocayı dinlemeye gider ve sonrada bir yerini kaşır ise bebekte ben çıkar inancı vardır (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı) (E. Türk, 2019, Pınarbaşı).

Kürtlerde bebeğin cinsiyetinin de hamile kadının karnının şekline göre belirlenmektedir. Hamile kadının karnı sivri ise erkek, yassı ise kız olacağı söylenmektedir (A. Sığırtmaç, 2019, Pınarbaşı). Kadınların, çocuklarının doğduktan sonra ölmemesi için de hocalara götürüldüğü ve muska yazdırıldığı anlaşılmaktadır (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı).

Kürtlerde lohusa kadınlara ise pekmezden, şekerden şerbetler yapılmaktadır. Ayrıca un kavurup ortası açılır. Pekmez ve tereyağı karıştırılır kavrulmuş unun ortasına dökülür. Yapılan bu helva lohusaya yedirilir (Bu helvaya “balur” denir) (E. Sığırtmaç, 2019, Pınarbaşı). Lohusayı ve bebeği al basmaması için ise beşiğin altına bir tasın içine su ve ekmek koyulur. Lohusaya ve bebeğe al basmaması için kırmızı tülbent bağlanır, çocuğun beşiğine kırmızı tülbent örtülür. Bebeğin sarılık olmaması için beşiğin üzerine sarı tülbent örtülür. Lohusanın ve bebeğin başının altına Kur’an-ı Kerim, küçük süpürge, beşiğin yanına ayna koyulur. Beşiğin yanına aynanın koyulmasındaki amaç bebeğin üzerine

kötülüklerin gölgesinin gelmemesi için olduğu anlaşılmaktadır (A. Sığırtmaç, 2019, Pınarbaşı, E. Sığırtmaç, 2019, Pınarbaşı).

Genellikle kırkı çıkmayan lohusa kadın ve bebek kimseye gösterilmez. Lohusalık döneminde kırkı çıkmadan eve ziyarete gelenlerden âdetli olan kadınların kadını ve bebeği görmesine izin verilmez. Bulaşıcı hastalık geçiren kişiler eve alınmaz. İki kadın aynı zamanlarda doğum yapmış ise birbirlerini görmelerine izin verilmez kırklarının birbirlerine düşeceğine inanılır (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı) (A. Sığırtmaç, 2019, Pınarbaşı) (E. Türk, 2019, Pınarbaşı).

Doğumdan sonra, annenin sütünün gelmesi için anne sıcak su ile yıkanır. Doğumdan sonra bebek de yıkanır, bebeğin bütün vücuduna tuz sürülür (Sığırtmaç, A. 2019). Amaç ise bebeğin terinin kokmamasıdır. Yani bebek doğduğu zaman pişik olmaması için ve ter kokması için tuzlanır (E. Sığırtmaç, 2019, Pınarbaşı). Bir bez tuzlu suya batırılır bebeğin pişik olabilecek yerlerine sürülür (E. Türk, 2019, Pınarbaşı). Bebek doğduğunda nefes alamıyor ise buzlu suya batırılır (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı).

Bebek doğduğunda ise toprak getirilir, elenir ısıtılarak çocuğun altına sarılır (E. Türk, 2019, Pınarbaşı). Ocaktan çıkan odun külünün de içindeki iri taneler alınır üfelenir, çocuğun altına sarılır. Çocuğa sarılan toprak ve kül çocuğu sıcak tutması ve sancılanmadan korumasıdır (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı).

Doğumdan üç gün veya bir hafta sonra bebeğe isim verilmektedir. Yeni doğan bebeğe ad verilirken kulağına ezan okunur, “*ismin budur, ismin budur ismin budur*” diye üç kere, “*ezanımız budur, ezanımız budur, ezanımız budur*” diye üç kere söylenmekte ve isim töreni tamamlanmaktadır (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı).

Bebeğin göbeği düştüğü zaman ise okul bahçesine, ağaç dibine gömülür. Çocuğun saçının ilk kesiminde kesen kişiye ise hediye verilir, çocuğun ilk saçı kesildiği zaman saç sandıkta veya gizli bir yerde saklanır (A. Sığırtmaç, 2019, Pınarbaşı).

Bebeğin kırkı çıkmadan herhangi bir zarar gelir al basar ise o çocuk iflah olmaz, hastalıktan kurtulmaz diye inanılmaktadır. Bunun için kırk çıkarılırken 40 tane taş toplanır, 40 tane buğday veya arpa kırk çıkarmak için hazırlanan suya atılır. Bu su ile bebek ve anne banyo yaptırılır. Bu sudan evin her odasına dualar okunarak serpilir. Kalan taş ve buğdaylarda ayakaltı olmayan bir yere gömülür. Al basmaması için lohusa kadının yastığının altına ekmek, soğan, bıçak koyulur. Bebeğin beşiğinin altına da oklava ve süpürge koyulur (A. Sığırtmaç, 2019, Pınarbaşı) (E. Türk, 2019, Pınarbaşı).

Aynı dönemlerde doğum yapmış lohusalara ve bebekler karşılaştırılmaz, düğününden kırk gün geçmemiş gelinler, gelinlerle, lohusa ve bebekler bir araya

getirilmemeye çalışılır. Karşılaştıklarında kırklarının karışacağına inanılmaktadır (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı) (A. Sığırtmaç, 2019, Pınarbaşı).

Çocuğun ilk dişi çıktığı zaman ilk kim görürse, gören kişi akraba ise çocuğa hediye verir, gören kişi yabancı ise gören kişiye hediye verilir. Bunlar, altın, para veya başka kıymetli bir hediyedir.

Çocuğun ilk dişleri çıktığı zaman yapılan bir uygulama da hedik kaynatmaktır. Buğday kaynatılıp, üzerine üzüm, leblebi koyulur, komşulara dağıtılır. Dağıtılan hedik tabaklarına patik, çorap, atlet, para koyarak geri gönderilir (E. Sığırtmaç, 2019, Pınarbaşı) (E. Türk, 2019, Pınarbaşı).

4.1.6. Muhacirlerde Doğum Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Yörede doğum ile ilgili uygulamalardan bir kısmı da Muhacirler de görülmektedir. Çocuğu olmayan kadınlara dağlardan toplanan otlarla hazırlanan karışımlar yedirilir veya içirilir, hazırlanan karışımın buğusuna oturtulurlar. Bu işlem bir hafta üst üste yapılır. Ayrıca şifasına inandıkları otlardan toplayıp içmenin iltihapların sökülmesine yardımcı olduğuna inanılır. Yapılan uygulamalar sonunda bebeği olmayan kadının bebeğinin olacağına inanılmaktadır (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

Yörede hamileliğin başlangıcından itibaren dikkat edilmesi gereken bazı davranışlar vardır. Aşeren kadın istediğini yiyemezse çocuğun vücudunda kadının istediği yiyeceğin lekesi olacağına inanılır. Bu yüzden hamile kadının canın istediği yiyecekler yedirilmeye çalışılır (Ş. Dursun, 2018, Artmak Mah.). Hamile kadının yapmaması gereken uygulamalar da vardır. Bunlardan bazıları; hamile kadın ciğere, dalağa el sürdürülmez çünkü elinin değdiği yerde büyük doğum lekeleri olacağına inanılır (N. Doğan, 2018, Artmak Mah.). Hamile kadına, bebeğin çirkin olmaması için balık yedirilmez, balığa bakmasına izin verilmez bebeğin balık ağızlı olacağına inanılır. Çocuğun cüce olmaması için mantar yedirilmez. Bebeğin gözlerinin dışa doğru çıkık olmaması için yani pörtlek gözlü olmaması için kurbağaya baktırılmaz (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.). Hamileliğin ilerleyen dönemlerinde bebeğin cinsiyetini belirleyebilmek için hamile kadının yüzüne bakılır, hamile kadının yüzü parlak ve güzel ise erkek bebeği, çilli ise kız bebeği olacağı söylenir (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.). Hamile kadının bebeğinin cinsiyetini bir başka yolla da tahmin edilme yoluna gidilir. Hamile kadının, fark etmeden başına tuz atılır. Kadın, burnunu kaşırsa bebeğin oğlan, ağzını kaşırsa bebeğin kız olacağına inanılır (N. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

Doğumdan sonraki uygulamalarda bebek doğduktan hemen sonra sıcak toprakla

kundaklanır. Devamlı sıcak kalacağı için karın ağrısı ve sancı olamaz. Kundaklanma işlemi kırk gün boyunca devam ettirilir (E. Çelik, 2019, Kızılhan Mah.). Yeni doğan bebeğin teri kokmaması için tuzlanır (Ş. Dursun, 2018, Artmak). Yörede yeni doğum yapmış kadını ve bebeği kötülüklerden korumaya yönelik uygulamalarda şu şekildedir. Yeni doğum yapan lohusanın evinin eşğine ateş/köz koyulur. Yapılan uygulamanın amacı eve şeytan girmesini engellemek bebeği ve anneyi al basmasından korumaktır. Bir başka uygulamada ise yeni doğan bebeğin ilk bezi eşğe koyulur üzerinden atlayıp geçen kötü niyetli, kötü gözlü insanların pisliğinin orda kalacağına inanılır. Böylelikle çocuk nazar ve kötülüklerden korunmuş olur (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.). Bebeğin düşen göbeği eve bağlı olması için evde saklanır. Dini bütün bir insan olması için Kuran-ı Kerimin arasına koyulur. Bebeğin düşen göbeği, bebek büyüdüğü zaman okusun iyi bir meslek sahibi olsun diye devlet kapılarından birine gömülür (Ş. Dursun, 2018, Artmak Mah.). Çocuğun kırkı için su dolu kazanın içine 40 adet taş atılır. Taşların her birine ihlas suresi okunarak atılır ve bu su ile banyo yaptırılır. Evin bereketli olması için sudan evin her köşesine serpilir (N. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

Çocuğun gelişim dönemlerinde bazı durumların gerçekleşmesi gerekmektedir. Yörede gerçekleşmeyen durumların gecikmesinden dolayı yapılan çareler şunlardır; konuşma zamanı geldiği halde konuşamayan çocuğa Kurban Bayramın da 7 kurbanın dili pişirilip yedirilir. Konuşamayan çocuğun konuşacağına inanılır (Ş. Dursun, 2018, Artmak Mah.). Yürüyemeyen çocuk ahırda ineğin yerine bağlanır ve çocuğun arkasına üç kere vurulur. Bu uygulamadan sonra çocuğun yürüyeceğine inanılır (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.). Yürüyemeyen çocuk için yapılan bir başka uygulama ise çocuk, yeni vefat etmiş olan kişinin kaldırıldığı yere oturtulur (Ş. Dursun, 2018, Artmak Mah.). Yürüyemeyen çocuğun boynuna yedi yıl bekletilmiş tezek asılır veya çocuk yedi yıllık bekletilen tezeğin üzerine oturtulur (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

Sarılık olan çocuk için kendi idrarında bekletilen kayısı yedirilir. Aynı zamanda kundağına sarılık taşı denilen bir taş bulundurulur. Taşın bebeği sarılık hastalığından koruyacağına ve sarılık hastalığını tedavi ettiğine inanılır (N. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

Çocuğun tırnağı ilk kez kesileceğinde babasının cebindeki para aldırılır ve bebeğin tırnağı kesilir. Eğer bu uygulama yapılmadan tırnak kesilir ise çocuğun hırsız olacağına inanılır (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.). Bebeğe içerisinde kalem, kaşık, tarak gibi değişik malzemelerin bulunduğu bir tepsi uzatılır bebek ilk hangisine uzanır ve tutarsa bebeğin büyüdüğü zaman aldığı malzeme ilgili ile mesleği yapacağına inanılır (N. Doğan, 2018, Artmak Mah.). Çocuğun dişleri ilk çıktığı zaman diş hediği kaynatılır. Buğday haşlanır

içerisine çerez şeker koyulur ve 7 komşuya dağıtılır. Komşular da dişi yeni çıkan çocuğa, hediye veya para verirler (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

4.1.7. Türkmenlerde Doğum Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Yörede Türkmenlerin doğum için yaptığı uygulamalar şu şekilde gerçekleşmektedir. Bebek anneden ayrıldığı anda yıkanır, ısıtılmış toprağa sarılıp kundaklanır. Bebeğin sarıldığı toprak özel olur. Elenip içindeki çakıl ve taştan arındırılır. Daha sonra sacın üzerinde ocakta iyice ısıtılan toprak ılıdıktan sonra bebeğin altına sarılır. Bebek yatağına yatırıldıktan sonra baş ucuna hamaylı⁷ dedikleri küçük boyutlu Kur'an-ı Kerim koyulur. Kur'an-ı Kerimin konmasındaki amaç bebeği al basmaması içindir. Aynı şekilde annenin baş uçununa da bir Kur'an-ı Kerim konur. Lohusa kadın asla yalnız bırakılmaz. Al basacağına inanılan kadına hayvan suretinde görüldüğüne inanılan yaratıkların rahatsız edeceğine inanılır. Bu yüzden kadının yanında devamlı kadın bir yakını bulunur. Doğum yapan kadına kırmızı renkli bir yazma bağlanır. Kırkı çıkana kadar lohusa kadın kırmızı renkli bir giysi giyer. Kırk çıkarmak için kırk adet taş toplanır, kırk adette buğday, arpa suyun içine atılarak kaynatılır. Bu su yakmayacak dereceye gelince kalburun üzerinden bebeğin üzerine dökülür. Böylelikle bebeğin kırkı çıkarılmış olur. Bebeğin yıkandığı su ayak basmayan bir toprağa dökülür.

Yürüme zamanı geldiği halde yürüyemeyen çocuklara günümüzde kullanılan yürüteçlere benzeyen bir alet yapılırdı. Tahtadan yapılan bu alete “kağnıcak” adı verilirdi. Çocuk bu yürüteçle bir süre yürütülür. Çocuğun daha sonra kendi kendine yürüyeceğine inanılmaktadır. Konuşamayan veya geç konuşan çocuklara ise şöyle bir uygulama yapılır. Köydeki cami kapılarının büyük anahtarları olur, bu anahtara çocuğun dili sokulup çevrilir bu uygulamanın çocuğun dilini açacağına ve konuşacağına yorumlanmaktadır. Çocuğun ilk dişi çıktığı zaman ilk kim görmüş ise gören kişi çocuğa hediye alır. Diş hediği, kanatılır. Diş hediği için buğday, nohut, çetene, mısır gibi tahıllar kaynatılır. Hedik komşulara tabaklarla dağıtılır. Komşularda diş hediği tabağını hediyeler veya para koyarak geri gönderirler. Uygulamadaki amaç çocuğun dişlerinin sağlıklı olarak çıkması isteğidir. Salyası çok akan çocuğun bir makas ile salyası kesilir. Uygulama çocuğun salyasının kesilmesi için yapılmaktadır. Yörede çok ağlayan çocuklar için yapılan bir uygulamada çocuğun babasının ayakkabısı ile cuma günü sala verilirken çocuğun ağzına vurulmasıdır. Böylece çocuğun bir daha fazla ağlamayacağı inanılır (Z. Yunsuroğlu, 2019, Kayaaltı

⁷ Hamaylı: Küçük boyutlu Kuran'ı Kerim

Mah.).

4.2. EVLENME GELENEK, GÖRENEK VE UYGULAMALARI

İnsan hayatındaki önemli dönüm noktalarından biriside evlenmedir. Aile kurmak, yeni nesiller dünyaya getirmek amacı ile erkek ve kadının hayatlarını birleştirmesi, aile ve akraba bağlarının kurulması açısından önemlilik göstermektedir. Evlilik; kişinin bireysel sorumluluktan, ailevi sorumluluğa geçilen önemli bir rol ve statü değişikliğidir. Evlenebilmek için maddi ve manevi yönden kişiler uzunca bir hazırlık dönemi geçirmek durumundadır.

4.2.1. Avşarlarda Evlenme Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Avşarlarda evlilikler “dünür” vasıtası ile gerçekleşmektedir. Evlilikler iki şekilde olur birincisi görücü usulü, anne baba veyahut büyükler uygun buldukları kızı oğullarına isterler. Veya iki genç birbirini sever ve böylece evlilik gerçekleşir. İstenilecek kızı önce görmeye gidenlere “görücü” denir. Kız istemeye giden gruba “dünürcü”, kız istemeye gitmeye de “dünürcü gitme” denir. Üç kez dünürcü gidilir, üçüncü gidilişte eğer cevap olumlu ise söz kesilir. “Beklik⁸” takılır bu bir ön nişandır artık o kızı başkası isteyemez demektir (H. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.). Kız istemeye gidildiğinde kızın verileceği kesinleştiğinde döşeğin altına para koyulur. Bu paraya kalın⁹ denir. (Kumlu 2018). Yörede gelinin çeyizinde mutlaka bulunması gereken şeyler vardır. Bunlar; iki kat yün yatak, bir çift köleker¹⁰ kilim, bakır sini, teşt, tava, 3-5 parça kap kacak, güğüm, ibrik, elleğeni¹¹, deterjan, 1 kalıp sabun, çerez yer almaktadır (Y. Kumlu, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

Düğün sahipleri düğüne gelecek misafirlere davetiye yerine bardak, kumaş, kibrit, mendil gönderir. Buna da “okuntu” denir. Okuntuyu alan kişiler farklı bir köyden geliyorlarsa bir oğlak alır düğün evine götürürler. Bunda “okuntu oğlağı” denir (D. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.). Düğünün ilk günü bayrak kalktığı zaman yemek verilir, dualar edilir. Bayrak kilitle kitlenir, anahtar da damadın annesine verilir akşam olduğu zaman kilit açılır, açılmazsa gelinle damadın kitleneceğine inanılır. Bayrak direğinin üzerine elma veya soğan takılır, tavuk teleği ile süslenir (Y. Kumlu, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

Kız anasından bir çivi birde kına yakılırken kınanın özendiği, karıştırıldığı tas

⁸ Beklik: Söz kesme

⁹ Kalın: Avşarlarda başlık yerine kullanılan kelime

¹⁰ Köleker: Avşarlarda bir çeşit kilim

¹¹ Elleğeni: Avşarlarda leğen

alınır. Gelin kapıdan girerken duvara veya bir köşeye mih¹² çakılır. Yapılan bu uygulamanın amacı gelinin evine bağlı, aklı hep evinde olması istendiğindendir (A. Tok, 2018, Akpınar Mah.).

Düğünlerde, oğlan evi gelin evine geldiği zaman kız tarafının sağmenleri¹³ oğlan tarafının sağmenlerine sorular sorarlar. İki tarafın sağmenleri bilgili insanlardan seçilir. Avşar düğünlerinde sağmenlerin sordukları bayrak soruları;

Kız evinin sağmeni: Nereden gelip nereye gidiyorsunuz?

Oğlan evinin sağmeni: Hazırlardan gelip hızirlara

Kız evinin sağmeni: Hazırlar kim? Hızirlar

Oğlan evinin sağmeni: Hazırlar biziz, hızirlar da sizsiniz.

Kız evinin sağmeni: Kurgulu bir kağının kaç deliği vardır?

Oğlan evinin sağmeni Cevap: 36

Kız evinin sağmeni: Hayvanda dilsiz, meyvede gülsüz, Kur'an'da mimsiz sure nedir?

Oğlan evinin sağmeni Cevap: Balık, incir, Kevser suresi

Kız evinin sağmeni: Yaptıran yaptırmış ama kendisi için yaptırmamış; yapan da kime yaptığını bilmemiş, bu nedir?

Oğlan evinin sağmeni Cevap: Tabut

Kız evinin sağmeni: Yere vurdum yumruğu

Budur Hakk'ın buyruğu

Üç yüz altmış beş kurbağanın

Kaç kilo gelir kuyruğu?

Oğlan evinin sağmeni Cevapsız

Kız evinin sağmeni: On altı nunlu, bir cimli sure hangisidir?

Oğlan evinin sağmeni Cevap: Nas suresi

Kız evinin sağmeni: indi bir Arap

Ağzında yeşil yaprak

Sana diyom bayraktar

Bu dünya kaç kilo toprak?

Oğlan evinin sağmeni Yanıtsız

Kız evinin sağmeni: Dünyaya gelir

Ne eli var ne ayağı

Kırk gün sonra

¹² Mih: Çivi

¹³ Sağmen: Düğünde geline ya da güveye yol gösteren, önderlik eden

Eli de var, ayağı da var

Bu nedir?

Oğlan evinin sağmeni Cevap: Kurbağa

Kız evinin sağmeni: Camisi candan

Seccadesi gönden

Abdest suyu kandan

Kiblesiz namaz kılan kimdir?

Oğlan evinin sağmeni Cevap: Yunus Peygamber. (Yunus balığının karnındayken)

Kız evinin sağmeni: Binboğa dağlarındaki çamların kaç kozalağı vardır?

Oğlan evinin sağmeni Cevapsız

Kız evinin sağmeni: Bir zurnanın kaç deliği vardır?

Oğlan evinin sağmeni Cevap: $7+1=8$ 'dir.

Kız evinin sağmeni: Bugün günlerden nedir?

Oğlan evinin sağmeni Cevap: Bugün dünya, yarın ahiret.

Kız evinin sağmeni: Dört yaşındaki bir dananın kaç boğum boynuzu olur?

Oğlan evinin sağmeni Cevap: Dört

Kız evinin sağmeni: Bıyık yirmi yaşındayken sakal kaç yaşında olur?

Oğlan evinin sağmeni Cevapsız.

Günümüzdeki düğünlerde, artık bayrak sorusu sorulmamaktadır. Sorular bittikten sonra, yemekler yenir sağmenler emanetimizi alalım derler ve gelini almak için hazırlanırlar. Gelin damat evine getirildiği zaman, bayrağın başındaki elma veya soğanı kuş lastiği ile düşürülür, düşüren kişi gelinden yol denilen bahşişten alır. Gelin attan inmek için kayınbabadan, kayın baba yok ise en büyük kayından yol alırdı. Öylelikle attan iner. Yol olarak dana, buzağı, inek verilir. Gelin attan indirilirken başına bereketli olsun diye kavurga, kuru üzüm, çerez, buğday atılır. Kayınvalidesi gelinin eline oklava verir. Kur'an-ı Kerim ile gelin kayınvalidenin koltuğunun altından geçirilir, gelinin kayınvalidenin sözünden çıkmaması için yapılan bir uygulamadır. Gelin attan inince övülür. Ne kadar güzel ne kadar becerikli olduğu söylenir (Y. Kumlu, 2018, Büyük Karamanlı Mah.). Gelin kapıdan girerken eline testi veya bardak verilir. Gelin elindeki testi kırarak içeri girer. Uygulamadaki amaç gelinin kötü huyları var ise bu kapıdan geçerken kötü huylarının kırılmasıdır. Yengeler gelin evine gittiklerinde gelin evinden ev sahiplerine göstermeden sehen¹⁴, kaşık çalarlar, bu bir uğur sayılır (G. Uzunluoğlu, 2018, Büyük Karamanlı Mah.). Yörede gelin geldiğinde uygulanan farklı bir âdet ise şöyledir; gelin eve getirildiğinde attan

¹⁴ Sehen: Tabaktan derince bakır kap.

inerken kapıya bir süpürge birde dolaşık ip koyulur. Gelin kapıdan girerken ipin dolaşğını alır süpürgeyle de yeri süpürüp kapıdan öyle girer. Bu uygulama gelinin ne kadar becerikli, maharetli olduğunu göstermek amacıyla yapılmaktadır. Gelin evine geldikten sonra 40 gün evden çıkmaz gelinlik yapar kimseyle de konuşmaz (D. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.). Bir düğün yemeği erişteli pilav, patates yemeği, hoşaf, et sulusu, beyaz fasulye, yufka ekmek çalkamaç¹⁵ bu saydığımız yemeklerden oluşur. Ancak günümüzde bunların hiç birisi yapılmamaktadır.

Geline kına yakılırken şu dörtlükler söylenir.

“Kız anası kız babası

Atladım geçtim eşiği

Sofradan aldım kaşığı

İşte geldim gidiyorum

Büyük evin yakışığı” (Y. Kumlu, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

Düğünde eğlenceler düzenlenir oyunlar tertip edilir. Düğünde güreşler yapılır. Güreşecek gençler önceden hazırlanır. Güreş yapan gençlerden yenen tarafa hediyeler verilir (D. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

Düğünlerde oynanan oyunlardan bazıları şöyledir.

Yumruk oyunu (Zumzuk-Sumsuk): Oyuncular iki eşit gruba ayrılırlar. Karşılıklı bir şekilde dizilirler. Davulcu yumruk havası çalarak başlanır. İki gurup oynayarak ortak alana kadar gelirlir ve sırtlarını dönerler. Oyuncular birbirlerinin sırtlarına hızlı bir şekilde vurur. Oyun böylece karşılıklı yumruklaşmayla devam eder (D. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

Cirit oyunu: Oyuncular atlarıyla büyük bir meydana toplanırlar. Elleri ciritleri alırlar. Oyuncuların sayıları kalabalık olabilir. İki grup oluşur. Gruplardan bir oyuncu ortaya gelerek karşı grubun oyuncularından birinin ismini söyleyerek elindeki ciriti ona atar ve oyunu başlatmış olur. Daha sonra cirit atılan kişi atan kişiyi kovalamaya başlar. Oyun böylelikle devam eder. Ciriti çok yakından atmak yasaktır (D. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

4.2.2. Çerkeslerde Evlenme Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Çerkeslerde düğün ve törenler Çerkes gençlerinin birbirlerini tanımaya, görüşmeye ve konuşmaya imkanlar sağlayan sosyal ortamlardır (S. Genel, 2019, Hilmiye Mah). Bu

¹⁵ Çalkamaç: Avşar kültüründe ayran.

bakımdan Çerkes gençleri düğün öncesi evlilik yolunda birbirlerini kaşenlik¹⁶ döneminde tanıyabilmektedir. Çerkeslerin Khabze¹⁷ kuralları dahilinde eğlenmek birbirlerini tanımak, hoş vakit geçirmek anlamına da gelen kaşenlik, Çerkes kültüründe gençlerin arkadaş ve eş seçiminde önemli bir ögedir. Kaşenlik süresince eğer gençler karar verilip ve evlilik kararı aldı ise erkek, aile büyüklerine bu kararı iletir. Bu aile büyükleri genellikle anne ve baba dışındaki diğer büyüklerdir ve onlar kızı istemeye veya görmeye gider. Anne babanın bazen hiç görmeden oğullarına kız alması da yine Çerkeslere özgü bir gelenektir. Düğün kararı alındı ise Çerkes düğünlerinde gelenek ve göreneklerin uygun bir şekilde yerine getirilmesini sağlamak için düğün yöneticileri seçilir. Bunlara thamade¹⁸ adı verilir. (Bir toplulukta thamada olabilmek için bazı özellikleri taşımak gereklidir. Topluluğun en yaşlısı olmak dışında herkesin saygısını, güvenini kazanmış olmak şartı da aranmaktadır.) Çerkes topluluğunun ileri gelenleri ve büyükleri arasında thamade ve yardımcıları seçilir ve tüm düğündeki sorumluluğu üstlenerek sorunsuz ve güzel bir düğün olmasını sağlamaktadır. Thamadenin yetkileri düğünün başından, sonuna kadar devam etmektedir (S. Genel, 2019, Hilmiye Mah.) (D. Yavuz, 2019, Hilmiye Mah.).

Çerkes kültüründe başlık parası vermemek için maddi açıdan durumu yeterli olmayan ailelerde kız kaçırma olaylarına sık sık rastlanmaktadır (S. Genel, 2019, Hilmiye Mah.)

Çerkeslerde damat kendi düğünündeki şenliklere hiçbir şekilde girememektedir. Çerkes kültüründe düğünlere yeni gelinler de katılmamakta, evli kadınların düğünlere katılabilmeleri için belli bir süre geçmesi gerekmektedir. Buna rağmen katılırlarsa topluluk tarafından “ayıp” kabul edilir ve töreye aykırı olmasından dolayı topluluk tarafından ötekileştirilebilmeye sebep bir suç olarak görülebilmektedir. Ancak kadın çocuğu olduktan ve herkes tarafından benimsendikten sonra, kendi yaşlıları ile düğünü uzaktan izleyebilmektedir (M. Boran, 2019, Demirciören Mah.) (S. Genel, 2019, Hilmiye Mah.).

Gelin almaya gidilirken yol yarılanınca thamade tarafından kız tarafına bir haberci gönderilir. Gelini almaya gelindiğine dairdir ve haberci geri dönene kadar yolda gençler danslar ederler, yemekler yerler. Yemek olarak ise şelame¹⁹ ve et haşlaması ikram edilmektedir. Bu ikramlıklara “gomil” denir (M. Boran, 2019, Demirciören Mah.).

Gelin arabasına “gusha²⁰” denilen bir flama asılır. Her aileye ait bir simge vardır.

¹⁶ Kaşenlik: Çerkeslerde evlilik çağındaki kız ve erkeklerin arkadaşlığına verilen addır.

¹⁷ Khabze: Çerkes kültüründe toplumun düzenini sağlayan kurallar

¹⁸ Thamade: Bir iş için seçilen yetkili demektir.

¹⁹ Şelame: Hamur kızartması

²⁰ Gusha: Kız tarafının soyunu temsil eden simgenin işlendiği flama.

Gusha özel olarak işlenir. Guşhayı gelin gittiği evde ömrü boyunca muhafaza eder. Çerkeslerde özel olarak gelinlik yoktur. Kız, sırma şeritlerle işlenmiş elbiselerle gelin olur. Geçmişte atlılardan oluşan gelin alayı yerini de günümüzde otomobillere bırakmıştır. Gelin eve getirildiği zaman gelin sağdııcı tarafından arabanın kapısı kitlenir kayınbabadan veya kayınvalideden bir şeyler istenir (bu genelde kuzu olur) (S. Genel, 2019, Hilmiye Mah.).

Gelin eve geldikten sonra kayınvalide, kayınbaba ve kayınlarla konuşmaz. Kayınvalide gelin ile konuşmak için düğünden sonraki günlerde bir merasim yapılır. Komşular çağrılır gelin dışarıya çıkarılır. Bu merasim üzerine gelin kayınvalidesi ile konuşmaya başlar. Gelin kayınbabasıyla aylar geçtikten sonra düve, inek gibi bir hediye aldıktan sonra konuşmaya başlar. Gelin kayınlarından da altın alır öylelikle konuşmaya başlar (M. Boran, 2019, Demirciören Mah.).

Gelin uzun bir süre sadece akranlarıyla konuşur, kocasına adı ile hitap etmez, başka kimselerle fazla görüşmez (D. Yavuz, 2019, Hilmiye Mah.).

Çerkes düğünlerinden sonra damat gelinin yanına gizlice gelir sabah namazı kimseye görünmeden evden çıkar. 15 gün boyunca bu âdet devam ettirilmektedir. Amaç gelinle damadın yan yana görünmemesi, çiftlerin birlikteliklerinin toplumun gözü önünde pek gösterilmek istenmemesinden dolayı böyle bir âdet uygulanmaktadır (D. Yavuz, 2019, Hilmiye Mah.).

Çerkeslerde ise son olarak evlenme yaşı kızlarda 25, erkeklerde 27-28 hatta 30 yaşına kadar görülmektedir. Çerkeslere göre Çerkes erkekleri niteliklerini ancak 30 yaşında göstermektedirler (S. Genel, 2019, Hilmiye Mah.) (D. Yavuz, 2019, Hilmiye Mah.).

4.2.3. Göçmenlerde Evlenme Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Göçmenlerde kız beğenmeye gidildikten sonra başka bir grup da daha sonra kızın evine habersiz gider. İstenecek kızın evi her vakit düzenli mi, temiz mi diye bakılır (F. Acılar, 2019, Pazarören). Evlenme kararı alındığı zaman söz yapılmak üzere akrabalar çağrılır, herkes kız evine giderken bir şeyler götür; kimisi yazma, patik kazak götürür, kimisi iki üç metre kumaş götürür (Ü. Yıldız, 2019, Pazarören). Geçmişte söze damat gitmezdi. Akrabalar gider sözü yaparlardı. Ertesi sabah kayınvalide tekrar gelir, gelin kayınvalidesinin getirdiği giysileri giyer gelen misafirleri öyle karşılardı. Nişanda giysi değiştirme uygulaması oldukça abartılır. Gelin her saat bir giysi değiştirir. Uzun giysilere “şerbetlik” denir. Şerbetlik kırmızı ve krem rengi olmak üzere iki tane alınır. Aynı zamanda göçmenlerde özel terziler vardır günümüzde giysiler terzilere diktirilir. Gelinin

giysileri de terzilere diktirilir (Ü. Yıldız, 2019, Pazarören).

Düğünde bayrak dikilir ucuna para, soğan, yazma veya havlu, bağlanır. Gelin geldiğinde o soğan çocuklar tarafından düşürülür, her kim düşürdü ise ona hediyeler verilir. Aynı zamanda bayrağa asılan parayı da o düşüren çocuk alır (F. Acılar, 2019, Pazarören) (R. Acılar, 2019, Pazarören).

Düğün zamanı yengeler çağrılır, her mahalleden ikişer kişi seçilir. Çağrılan yengeler okuntu dağıtırlar, kadınlardan birisi ekmek dağıtır, diğer kadın ise kuru siyah üzüm, sarı leblebi dağıtır. Dağıtılan ekmek özel yapılıdır, “düğün ekmeği” denir. Düğün ekmeği büyük yapılıdır, ekmeğin üzeri siyah üzüm ve çörek otu ile süslenir. Ekmekler kare kare kesilir. Ayrıca yakın akrabalara kâğıt içinde yazma verilir. Geçmişte gelinin başına takılacak olan gümüş teller genç kızlara dağıtılır. Kına gecesinde bu gümüş telleri genç kızlar saçlarına takarlar. Düğünden önceki günlerde gelinin sağdıcının evinde eğlenceler düzenlenir, gelin o gece o evde kalır (F. Acılar, 2019, Pazarören).

Damat için tıraş günü düzenlenir ve bu genellikle cumartesi günleri yapılır. Damat bir meydanda tıraş edilir. Davulcu gelir, damadın etrafında halaylar çekilir. Damadın yanına iki tane erkek çocuğu oturur, önlerine üç tane tabak koyulur. Damadın tabağı büyük olur. Çocukların tabağına bozuk para atılır. Damadın tabağına atılan paralar büyük meblağlarda olur, damada hediyeler verilir. Yere bir kilim serilir üzerine getirilen hediyeler koyulur. Hediyelerde genellikle halı, kilim, kap kacak olur. Damat tıraşı olup hediyeleri kabul ettikten sonra sağdıç tarafından kaçırılır. Düğünü düzenleyen bir kişi vardır bu kişiye baş denir. Damat kaçırılacağı sıra karşısına bir helke su konur. Damat ayağı ile su dolu helkeyi devirir. Helkenin kolay devrilebilmesi için bir kenarına taş koyulur. Sağdıçlar damadı kaçırr. Damat gittikten sonra davulcu tekrar oyun havaları çalar düğüne gelen misafirlerde oyunlarına devam ederler (F. Acılar, 2019, Pazarören) (R. Acılar, 2019, Pazarören).

Bir gelinin çeyizinde örgüden patikler, yelekler, çocuk giysileri bulunur. Çeyizinde dokuma olarak pala²¹ olur (Ü. Yıldız, 2019, Pazarören).

Düğünün ertesi günü sabah erkenden gelin görmeye gelinir. Ancak gelin o gün erkenden kalkar, yanında iki kişi ile birlikte kına gecesi kınanın üzerine bağlanan kırmızı şeritlerin ikisini de bir gül dalına dilek dileyerek bağlarlar. Gelin kendi ve çevresindekiler için dualar eder. Uygulamanın amacı evliliğinin mutlu, huzurlu gitmesi içindir. Gelin ve yanındakiler kimse gelmeden eve geri dönerler (F. Acılar, 2019, Pazarören).

²¹ Pala: Düz dokuma çeşitlerinden birisidir.

4.2.4. Karaçaylarda Evlenme Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Karaçay Türklerinin tanışma ve evlenme ile ilgili âdetleri; diğer topluluklardan biraz daha farklıdır. Evlilik çağına gelen genç kız ve erkekler arasında “Nakırda” adı verilen bir âdet vardır. Nakırda düğün, eğlence veya yapılan büyük sohbetlerde erkek beğendiği kıza topluluğun içinde öncelikle şaka mahiyetinde ilanı aşk eder. Daha sonra kızla erkek birbirlerini tanımaya başlarlar. Gizli konuşmalar olmaz. Âdet gereği yapılan bir uygulama olduğu için erkek ile kız arasındaki konuşmalar toplum tarafından doğal karşılanmaktadır. Karşılıklı konuşmalar ile gelişen ilişkiler ciddileşerek evlilik aşamasına gelebilir. Erkek ailesine kızla evlenmek istediğini iletir. Oğlan ailesi yakınlarından oluşan bir heyet kız evine dünürücü gönderir. Kız evine giden dünürçüler elçi olarak konuyu açarlar. Kız evi düşünmeleri için ve kızlarına sormak için zaman isterler. İkinci bir dünürücü heyeti bir hafta sonra tekrar kız evine gider. Ailelerin ve kızın görüşleri alındıktan sonra kız evi akrabalara danışmak için bir hafta süre daha isterler. Üçüncü kez dünürler heyeti kalabalıklaşarak kız evine gider. Bu kez kız evi de kalabalık olur ve kız tarafının “Tamada” adı verilen yaşlıları da ordadır. Gençler arasındaki kesilen sözden sonra “kalım” denilen başlık meselesi konuşularak iş tatlıya bağlanarak herkes evine döner. Düğünde sağdıca önemli görevler düşmektedir. Bütün uygulamaların planlı ve düzenli olmasını sağdıç sağlar. Düğün eğlenceler, oyunlar düzenlenerek devam eder. Kız almaya giden kafilenin içindeki damadın birinci dereceden akrabalarına kız tarafı gençleri tarafından şakalar yapılır, işkenceler uygulanır, cezalar verilir. Hazırlıklar tamamlandıktan sonra gelin evinden bir kolunda gelinin kendi yengesi bir kolunda da damat tarafından evli bir kadınla gelin çıkarılır ata veya arabaya bindirilir. Karaçay kültürüne göre en önde büyükler, ikinci sırada delikanlılar, üçüncü sırada gelin arabası, onun ardından da kızlar grubu yerlerini alırlar. Erkek evine gelindiğinde yapılan uygulamalardan gelinin attan indirilmesi olayı vardır. Kayınbaba gelini güzel sözlerle karşılar tarla, dana veya koç gönlünden ne koparsa hediye olarak verir. Bu sırada âdete göre dua etmesini bilen birisi eline boza çanağı alarak dua yapar. Bu törene, duaya “algış” adı verilir. Algış bitince ilk olarak boza tasından anasına, babasına ve bir erkek çocuğuna boza içirilir. Bu uygulamadaki amaç yeni kurulan ailenin doğacak çocukları olsun, analı babalı büyüsün temennisidir. Büyük bir topluluğun huzurunda nikah kıyıldıktan sonra herkes evlerine dağılır. Anacak düğün ertesi günde devam eder. İkinci vakti bütün köy halkı, konuklar düğün evinde toplanırlar. Kız tarafından hediye bohçaları ile bir grup gelir. Gelinde iki yengenin arasında kapıdan çıkar, yüksek bir yere çıkan sağdıç gelinin ve kalabalığın üzerine avuç avuç şeker atar. Daha sonra gelinin başına atılan ve “av” denilen ipekten kumaşlar alınarak damadın tarafından

bir çocuğun boynuna dolandır. Bu merasime “av algan” adı verilir. Örtüyü kaldırmak manasında kullanılmaktadır. Yapılan uygulamaların sonunda damadın kaldığı evden gelinin yanına getirilmesi ve verilen büyük yemeklerle düğün töreni tamamlanır (Ö. Uğurlu, 2019, Eğrisöğüt Mah.).

4.2.5. Kürtlerde Evlenme Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Kürtlerde evlenme âdetleri görücülükle başlar. Gelin adayı olarak belirlenen kıza bakmaya gidilir. Görücüler kız bakmaya gittiği zaman kız konuşur, sorular sorulur. Kız akli başında cevaplar veriyor mu, kulakları duyuyor mu, dilinde pelteklik var mı diye bakılır (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı). Kız bakmaya gidenler tarafından beğenilen kız, artık görücüler için oğullarına uygun demektir. Kız istenmeye birkaç kere âdet gereği gidilir. En son gidildiği zaman cevabın olumlu olacağı kesinleştiğinde davullarla gidilir. Kız isteme merasimi gerçekleştiikten sonra eğlence düzenlenir. Kız tarafı istediği başlık parasını bu merasimde belirler (A. Sığırtmaç, 2019, Pınarbaşı). Söz kesildiği zaman ise kıza takılar takılır, duası edilir. En geç bir hafta sonra tatlısı olur. Kız, tatlısı olana kadar evden ne olursa olsun çıkmaz. Yolunu açmak için erkek tarafı kız tarafına tatlı götürür. Kıza giysiler ve değerli hediyeler alınır. Gelinin çeyizinde “müjde yastığı” mutlaka olmaktadır (Şekil: 4.1). (Gelin almaya gidildiğinde sağdıç müjde yastığını alır yolda damada ulaştırır. Karşılığında da damattan değerli bir hediye alır). Müjde yastığının iç kılıfı kırmızı saten kumaştan, dış kılıfı ise tamamen dantel yapılıdır (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı).



Şekil 4. 1. Müjde Yastığı (N. Tok, 2019, Pınarbaşı)

Kına gecelerinde geline kına yakılır, kına için gelin elini açmaz kayınvalidesi altın verdiği zaman gelin elini açar kına yaktırır, davullu zurnalı kutlamalar yapılır (A. Sığırtmaç, 2019, Pınarbaşı).

Düğün olacağı zaman ise eş, dost ve akrabaları davet etmek için yakınlarla havlu,

metrelik kumaş, gömlek, atlet, bardak, şeker gibi okuntular gönderilir (E. Sığırtmaç, 2019, Pınarbaşı). Düğünde bayrak kaldırılacağı zaman da bayrağın yanına soğan, elma, nar, renkli mendil, tavuk teleği vs. asılır. Bayrağı ise damadın bir arkadaşı âdet olduğu üzere asıldığı yerden alır kaçırır ve bahşiş karşılığı verir. Bu bakımdan bayrağın korumasına, kaçırılmasını engellemeye büyük özen gösterilir (E. Türk, 2019, Pınarbaşı).

Gelin evden çıkarken kardeşi veya abisi gelinin kuşağını bağlar. Gelin evinden çıkarken gelinin sağdıncı ise bir kaşığı bir tabağa vurarak âdet olduğu üzere ses çıkarır. Gelin indirilirken testi, tabak veya bardak kırarak eve girer (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı) (E. Türk, 2019, Pınarbaşı).

Gelin eve geldiği zaman gelinin yanına evin büyüklerinden birisi gider. Ona abdest alıp namaz kılmasını ve namusuna sadık olacağına dair yemin etmesini söyler. Aynı şekilde damada da aynı şeyler söylenir. Düğününden sonraki gün sabah, gelin ve damat büyüklerin elini öperler. Büyüklerde gelin ve damada hediyeler verirler (E. Türk, 2019, Pınarbaşı).

4.2.6. Muhacirlerde Evlenme Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Muhacirlerde evlenmek isteyen gençler pilava kaşık diker veya babasının ayakkabısını kapının eşiğine çiviler. Bunları gören aile büyükleri gencin evlenmek istediğini anlarlar (N. Çelik, 2019, Kızıllan Mah.).

Kız istemeye gidildiğinde minder altına taş koyulur, ağırlığın erkek tarafında olduğunu göstermek için yapılan bir gelenektir. Kız istemeye aile büyükleri gider olumlu cevap alındığında ağız tatlılığı ile devam etmesi için tatlılar yenir. Düğün günü perşembeye rastlar ise kısmet getireceğine inanılır. Bayrak kalkacağı zaman bayrak kurbanı kesilir. Yemekler yapılır bayrak yemeği verilir (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.). Bayrak kaldırılırken bayrak direğine soğan veya elma yanına kaz tüyü takılır. Kız ve erkek tarafını temsil eden sağmenler bulunur. Kız tarafının sağmenleri erkek tarafı sağmenlerine sorular sorar, soruları hemen ve doğru cevaplarıysa gelini kolay alırlar, bilemezler ise gelin almaları zorlaşır. Soru faslı bittikten sonra sağmenler bayrakları değiştirirler (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.). Gençler toplanır ve kınayı yaktırmazlar damat gençlere hediye veya bahşiş verirse gençler kınaya izin verirler bunda da “girzop” denir (N. Doğan, 2018, Artmak Mah.). Düğünde sağmenlerden önce yüzük, atlarla getirilir. Yüzük getiren atlılar yol²² alırlar (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.). Gelin geldiğinde kabristana mutlaka uğranır etrafında dolaştırılır. Kabristanda damat, mezarların kimlere ait olduğunu geline anlatır ve

²²Yol: Hediye, bahşiş

dua edilir daha sonra gelin eve getirilir (Ş. Dursun, 2018, Artmak Mah.). Gelin eve girerken damat dama çıkar, gelinin başına şeker ve buğday saçar. Uygulamadaki amaç gelinin bereketli uğurlu gelmesidir (E. Çelik, 2019, Kızılhan Mah.).

Gelin alınıp evine getirildikten sonra direktteki soğan veya elma düşürülür. Düşüren kimse gelinin yanındaki sağdıç yengeden bahşiş alır. Kaz tüyünü kim alır ise onun kısmetinin açık olacağına inanılır (N. Doğan, 2019, Artmak Mah.) (A. Çelik, 2019, Kızılhan Mah.). Gelin ve damadın hayatlarının aydınlık olması için gelin ve damada ayna tutulur. Kur'an-ı Kerim altından geçirilir, bereketli olması için gelinin başına arpa, buğday atılır. Gelin, evin kapısından girerken cere²³ kırılır, sağ ayağı ile girer. Gelinin dili keskin olmasın diye makas veya bıçakla bir şeyler kesilir. Gelin kapıdan geçerken kapıya kına sürülür, kayınvalidesinin koltuğunun altından geçirilir. Gelin eve girince 2 bardak şerbet yapılır, gelinle damada içirilir, damattan para, hediye alınır. Yapılan bütün uygulamalar gelinin evde huzurlu olabilmesi ev halkıyla iyi geçinebilmesi ve bereketli olması için yapılan uygulamalardır (N. Doğan, 2018, Artmak Mah.). Gelinin Çeyizinde; heybe, çorap, perde, yün kilim, güğüm, bakır kazan bulunur (Ş. Dursun, 2018, Artmak Mah.).

4.2.7. Türkmenlerde Evlenme Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Türkmen kültüründe kız istemeye veya bakmaya gidildiği zaman erkek tarafından bir kişi elindeki yün yumağını sedirin altına yuvarlar, geri almak için sedirin altına ve yün yumağına bakar. Eğer yumağına toz bulaşmış ise kızın pis olduğuna, yumağın temiz ise kızın temiz olduğuna karar verilir. Yapılan uygulamadan sonra alınan kararlar sonucunda evlilik kararının verilmesi ile birlikte erkek tarafı, kız tarafına dünürücü gönderir. Kız istenildiği gün iki tarafın âdetleri konuşulur, kalın olarak adlandırılan çeyiz parası, düğünde neler yapılacağı kararlaştırılır. Türkmen kültüründe “kardeş yolu” vardır. Kızın kardeşine erkek tarafı bir silah alır verilir, bunda yol denir. Kız isteme ve cevabın olumlu olmasıyla birlikte yöredeki adı ile “büyük kahve” yapılır. Yapılan kahvede aileler düğünü kararlaştırırlar. Düğün olacağı zaman bir iki metre kumaş, şimşir kaşık, su bardağı, yazma okuntu olarak düğün için davet amacıyla gönderilir. Düğün evinde bayrak çarşamba günü kalkar. Bayrak kalkarken bayrağın yanına elma ve tavuk teleği takılır. Bayrak yemeği verilir, hocalar dualar eder, daha sonra davullar çalınır. Yörede geçmişte düğün cumartesi günü yapılmazmış. Düğünün cumartesi günü yapıldığında uğursuzluk olacağına inanılmaktadır. Erkek tarafından kız tarafına kına yakmak için “salıkçı” gönderilir. Salıkçı haberci anlamında kullanılmaktadır. Kız tarafına salıkçı gönderilmeden erkek tarafı giderse kız

²³ Cere: testi

tarafı erkek tarafını geri gönderir. Salıççı erkek tarafının gelin almak için geleceğini kız tarafına haber verir. Yapılan bu uygulamada salıççının haber verme uygulaması çok önem göstermektedir. Hatta salıççının gönderilmeden gidilen gelin alma töreninde erkek tarafı gelini alamadan dönmüştür. Türkmenlerde de Avşarlarda olduğu gibi sağmenler ve bayrak soruları vardır. Bayrak soruları Avşarlardaki bayrak soruları ile aynıdır. Gelin bayrağın üzerindeki elma düşürülmeden evden çıkmaz (Z. Yunsuroğlu, 2019, Kayaaltı Mah.).

4.3. ÖLÜM GELENEK, GÖRENEK VE UYGULAMALARI

Ölünün gömülmesi anlamına gelen defin, insanların cenazeye karşı yapması gereken görevlerinden birisidir. Ölünün defin işlemleri gündüz yapılır. Akşam ve gece ölenlerin naaşları ertesi gün gömülme üzere bekletilir. Günümüzde naaş morgda yıkanmaktadır. Kültürümüzde defin hazırlığı sırasında, ölü yıkamak için, kaynatılan su ile ilgili ölü defnedildikten sonra bir dizi davranış kalıpları bulunmaktadır.

4.3.1. Avşarlarda Ölüm Gelenek Görenek ve Uygulamaları

Yörede Avşarlar âdetlerine göre ölüm akşam gerçekleşti ise sabaha kadar beklenir. Ölünün şişmesini engellemek için üzerine bıçak konur ve ölü kibleye çevrilir. Mefta kadın ise kadın yıkar, erkek ise erkek yıkar. Ölüyü yıkayacak kişi abdest alır. Kefenleri hazırlanır. Kazanlar kurulur sular kaynatılır. Cenaze ılık su ile yıkanır. Yıkamaya baştan başlanır. Ayağına kadar her tarafı iyice yıkanır. Cenazeyi yıkayan kişi cenazeye abdest aldırır. Mefta yıkanırken fazla hırpalanmadan yıkanmaya çalışılır. Dualar okunarak cenaze yıkanır. Cenaze için su kaynatılan kazan ters çevrilir. Kazanın ters çevrilmesindeki amaç bir daha ölüm olmaması isteğidir. Temiz çarşaf ile meftanın her yeri kurulanır, temizlenir. Ölü kadın ise üç tane yağlık kafasına birer tane yağlık ellerine bağlanır. Çörek otundan kefenin içine konur. Ayak baş parmakları birbirine bağlanır, kefenlenme işlemi tamamlanır. Güzel kokular, gül suları sürülür. Allah'ın huzuruna güzel kokularla gitmesi isteğinden kaynaklanan bir uygulamadır. Cenaze namazı kılınır, helallik alınır. Hısım akraba omuzlarında götürürler. Çocukları veya babası mezara indirir. Kur'an-ı Kerim okunur, dualar edilir. Ölü yakınları yas tutarlar, ölen kişinin günahları hafiflesin diye fakirlere ellerinden geldiğince yardımlarda bulunurlar (D. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.) (M. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.). Ölümde haber ulaşan yakınlar, akrabalar, komşular, köylüler cenaze evine yiyecekler götürürler. Bazı yakınlar aralarında para toplarlar bir koyun veya keçi alırlar. Ayrıca bulgur, un şeker, çay, yağ getirilir. Cenaze evinde yemek pişmeyeceği için komşular evlerinde yemekleri hazırlayarak cenaze evine

getirilir. Yapılan uygulamalardaki amaç cenaze evinin yükünü biraz olsun hafifletmektir. Ayrıca taziye için gelen misafirler hazırlanan komşu evlerinde ağırlanır. Cenaze evinde en az 3-4 gün yemek pişmez. Ölünün arkasından evin kadınları, ya da başsağlığı için gelen kadınlar ölen kişinin giysilerini veya bir eşyasını alıp ağıtlar yakarlar. (D. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

4.3.2.Çerkeslerde Ölüm Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Cenaze merasimleri diğer kültürlerin merasimlerinden çok farklıdır. Çerkesler de önceden seçilen thamadeler cenaze evini ve gelenleri temsil eder. Cenaze için gelen misafirler tek tek baş sağlığı dilemez, onun yerine thamadeler topluca baş sağlığı diler ve kabul ederler. Bunlar, cenaze sahiplerinin acılarını hafifletmek, cenaze sahiplerini daha fazla yormama gayesi ile yapılmaktadır. Eskinden cenaze merasimlerine katılacak misafirleri komşular köy köy evlerinde ağırlarlar. Cenaze evinin üstündeki yük bir nebze olsun alınır. Misafirler ağırlanır yemekleri yedirilir, çayları içirilir, abdestleri aldırılır, hep birlikte cenaze namazına gidilir. Cenaze namazından sonra cenaze evine gelinir ev sahipleri bir tarafa, gelen misafirler bir tarafa yüzleri birbirlerine bakacak şekilde tek sıra halinde sıralanırlar. Cenazede bulunan en yaşlı en bilge kişi “huakho²⁴” da bulunurdu. Cenazelerde tokalaşmak, öpüşmek ayıptır. Bir cenazenin Çerkeslere ait olduğu anlaşılabilir. Örneğin Çerkeslerde bir kişi bir yakınının mezarını ziyarete gittiği zaman dua etmeden önce konuşur. Dua, Çerkeslere İslamiyet ile geçmiştir. Çerkesler Arap kültüründen fazla etkilenmemeye çalışsa da bazı etkileşimler meydana gelmiştir (S. Genel, 2019, Hilmiye Mah.).

4.3.3. Göçmenlerde Ölüm Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Yörede bir evde ölüm gerçekleştiğinde aile bireyleri arasında ölünün günahlarına karşılık bir para toplanır, toplanan paraya “ıskat parası” denir. Toplanan ıskat parası da bir fakire verilir. Parayı alan kişi ölen kişinin ardından Kur’an-ı Kerim okur. Ölen kişinin günahlarına affi içi yapılan bir uygulamadır (Ü. Yıldız, 2019, Pazarören). Ayrıca toplanan ıskat parası, cenazeyi yıkamak için suyu kaynatan, cenazeyi yıkayan, mezarı kazan kişilere de verildiği görülmektedir (R. Acılar, 2019, Pazaören). Cenaze kaldırıldıktan sonra ölünün yattığı yer sıva ile sıvanır. Su dolu kaplar boşaltılır. Çünkü ölünün ruhunun yedi evi dolaştığına su dolu kaplara elini batırdığına inanılmaktadır. Cenaze çıkan evin lambaları, kırk gün boyunca yakılır. Ölünün ruhunun, kırk gün boyunca eve geldiğine inanılmaktadır

²⁴ Huakho Çerkeslerde iyi dilek, temenni

(F. Acılar, 2019, Pazarören).

Cenazeler kapının önünde bir alan örtülerle çevrilir cenazede çevrilen yerin içinde yıkanır. Cenazenin yıkandığı suyun kalanı ile akrabalar ellerini yüzlerini yıkarlar. Buradaki inanışın temelinde cenaze yakınlarının yüreğine su serpilmesi, acının hafiflemesi amacı görülmektedir (F. Acılar, 2019, Pazarören). Cenazenin yıkanması için su kaynatılan kazan, yıkama işleminden sonra ters çevrilir. Kazanın üzerinde durduğu ocak taşları da dağıtılır. Uygulamanın amacı bu evden tekrar cenaze çıkmasını böyle bir acıyla bir daha karşılaşılmasını diye yapılmaktadır. Cenazenin çıktığı sokağa “çerçiler²⁵” giremezdi, eğer gelirse tekrar bir cenazenin çıkacağını habercisi olduğu düşünülürdü. Cenaze için helva kavrulur. Yemek pişmez, en az üç dört gün komşular yemek getiriler (Ü. Yıldız, 2019, Pazarören).

4.3.4. Karaçaylarda Ölüm Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Yörede bir kişinin öleceği kesinleştiği zaman başında Kur'an-ı Kerim okunur. Ölüm olayı gerçekleşince, kişinin çenesi bağlanır. Kadın ise, bir kadın tarafından erkek ise, bir erkek tarafından yıkanır ve kefenlenir. Ölünün aynı gün defnedilmesine özen gösterilir. Cenazenin arkasından bağırarak ağlamak pek hoş karşılanmaz. Cenaze çıkan evde ateş yakılmaz, yemek pişirilmez. Ancak ilk cumadan itibaren akşamları komşu kadınların da yardımı ile yağda lokum kızartılır. Komşulara, çocuklara dağıtılır. Cenaze evi bir ay boyunca boş bırakılmaz özellikle aile büyükleri, devamlı o evde bulunarak cenaze yakınlarının acılarını hafifletmeye çalışırlar. Cenaze evinde yas kırk gün sürer bu sürede misafirlere yemek verilmez, misafirler ağırlandı ve giderken uğurlanmazlar. Cenaze evinden çıkan ilk yemek ölen kişinin ölümünden kırk gün sonra verilen mevlüt yemeğidir. İkinci mevlüt ise ölen kişinin ölümünden elli iki gün sonra yapılır (Ö. Uğurlu, 2019, Eğrisöğüt Mah.).

4.3.5. Kürtlerde Ölüm Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Yörede Kürtlerde ölüm gerçekleştiği zaman cenaze şişmesin diye üzerine bir demir veya bıçak koyulur. Çok uzaktan bir yakını gelmeyecek ise cenaze fazla bekletilmez. Birkaç saat içinde defnedilir. Cenazenin uzun süre defnedilmeden bekletildiğinde, ölüye eziyet olacağına inanılmaktadır (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı) (E. Türk, 2019, Pınarbaşı). Cenaze defnedildikten sonra bazı Kürtlere göre mezar başında ilk üç gün ateş yakılır. Yapılan uygulamanın amacı yeni ölünün kokusuna yabancı hayvanların gelmemesidir (A.

²⁵ Çerçi: Sokak satıcısı

Sığırtmaç, 2019, Pınarbaşı). Yaşlı kadınlar ölen kişi için “dengbej” dedikleri ağıtlar yakarlar. Cenaze evinde birkaç gün ise evin lambaları kesinlikle söndürülmez, birkaç gün yemek pişirilmez (K. Aslan, 2019, Pınarbaşı). Cem evine gidilir, orda yemekler yapılır, gelenlere yemek verilir. Cem evindeki yemek verme uygulamasını bazı kimseler kırkına kadar yaparken bazıları yarisına kadar yapmaktadır (E. Sığırtmaç, 2019, Pınarbaşı). Ölünün kırkı çıkana kadar cenaze evinde ne pişer ise bir ihtiyaç sahibine verilir. Bir kişinin bir günlük ihtiyacı olan her şey hesaplanır yine bir ihtiyaç sahibine verilir. Ölünün önce yedisi daha sonra da kırkı yapılır. Ölünün kırkı çıktıktan sonra çarşamba ve cuma akşamları yemek yapılarak komşulara ve ihtiyaç sahiplerine dağıtılır. Dağıtılan yemeklerin ölünün ruhuna huzur vereceği inancı vardır (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı) (E. Türk, 2019, Pınarbaşı).

4.3.6. Muhacirlerde Ölüm Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Muhacirlerde ölüm gerçekleştiği zaman ölünün üzerindeki elbiseler kesilip yakılır (A. Çelik, 2019, Kızıllan Mah.). Cenaze evin de en az üç gün yemek pişmez, komşular tarafından sırayla pişirilip cenaze evine götürülür. Cenaze evinde her evden bir kişi kalır. Cenaze defnedildiği günden itibaren üç gün mezar başında ateş yakılır. Yabani hayvanların gelip mezarı açmasını engellemek için yapılan bir gelenektir, günümüzde devam ettirilmektedir. Yas döneminde çevre köylerde düğün yapılacağı zaman gelip cenaze sahiplerinden müsaade alınır. Ölüye saygı duyulur. Ölü yakınları belli bir zaman sonra yastan çıkarılmak için düğünlere, bayramlara, törenlere davet edilir. Yastan çıkmadan cenaze sahipleri evden çıkmazlar (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

Yaşlı kadın ve erkeklerin kefenleri hazır olur genellikle sandıklarda saklanır. Hac ziyareti yapanların çoğu, zenzem suyu ile ıslatılmış ve kurutulmuş kefenliklerini de beraberlerinde getirirler. Bir köşeye ayrılan kefenin ya da kefen parasının zekatını da verirler (N. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

4.3.7. Türkmenlerde Ölüm Gelenek, Görenek ve Uygulamaları

Yöredeki Türkmenlerin ölümle ilgili uyguladıkları inanışları şunlardır; Mevtanın öncelikle gözleri yumulur. Elleri göğsünün üstüne, ayakları ise başparmaklarından bağlanır. Çenesi düşmesin diye bir bezle bağlanır ve üstüne bir örtü örtülür. Özellikle kadınlar gidenin arkasından ağıtlar yakarlar. Cenaze yakın akrabaların cenazeye yetişebilmeleri için bekletilir. Cenazenin başında bir kişi bekler yalnız bırakılmaz. Birde cenazenin bulunduğu odada ışık devamlı yanar. Bu uygulamadaki amaç cenazeyi şeytan, cin gibi varlıkların rahatsız edeceği düşüncesidir. Türkmen inanışlarına göre cenazeye

güzel kokular sürülür. Ölen kişi güzel kokarsa melekler kabirde korur kollarlar inancıdır. Cenaze kendi cinsinden olan kişiler tarafından yıkanır. Cenaze gömüldükten sonra Kuran okunur. Türkmenlerde cenaze sonrası kırk gün yas tutulur. Cenazenin kırk günün sonunda iç organlarının dağılacağı inancı vardır (Z. Yunsuroğlu, 2019, Kayaaltı Mah.).

4.4. TÖREN ve KUTLAMALAR

Toplumumuzda gelenekselleşmiş birçok tören ve kutlama vardır. Bazıları mevsimsel kutlamalar iken, bazıları dini gereklilikleri yerine getirmek için yapılan tören ve kutlamalardır.

4.4.1. Sünnet

Türklerin İslamiyet'i kabul etmesi ile birlikte bir dini vecibe olarak yerine getirilen bir görevdir. Yörelerde gelenekselleşen bir tören haline gelmiştir. Hali vakti yerinde olan aileler çocuklarını sünnet ettirirken eğlenceler düzenlemekte, bir düğün havasında kutlamalar yapılmaktadır.

Avşarlarda Muhacirlerde ve Türkmenlerde sünnet düğünü ailelerin gelir düzeyine göre farklılık göstermektedir. Bazı ailelerde yapılan eğlenceler normal düğünleri aratmamaktadır. Davullar çaldırılır, yemekler verilir (N. Doğan, 2018, Artmak Mah.) (G. Uzunluoğlu, 2018, Büyük Karamanlı Mah.) (Z. Yunsuroğlu, 2019, Kayaalati Mah.).

Çerkeslerde sünnet genellikle nisan, mayıs aylarında yapılır. Bu aylarda köylere sünnet yapan kişiler gelir, çocuklar sünnet yaptırılır. Sünnette halka²⁶ pişirilir (M. Boran, 2019, Demirciören Mah.).

Göçmenlerde sünnet düğünü olduğu zaman her ev bulgurlu börek yapar ve düğün evine götürülür. Çocuk sünnet olurken kirvesi²⁷ yanında bulunur. Kirve sünnet boyunca çocuğun yanından hiç ayrılmaz. Sünnet yapan kişiye ve kirveye hediyeler verilir. Kurbanlar kesilir. Yemek olarak etli pilav veya tavuklu pilav yapılır (F. Acılar, 2019, Pazarören).

Karaçaylarda yapılan sünnetler normal düğünler gibi yapılmaktadır. Sünnet yapılacak çocuğun odası süslenir. Sünnetten bir gün genç kızlar ve erkekler toplanır. Gobuz²⁸ eşliğinde Karaçay halk oyunları oynanır. Evliya mezarları ziyaret edilerek dualar edilir. Eve getirilen çocuk dualarla sünnet edilir. Gelen misafirlerin iyi dilekleri kabul

²⁶ Halka: Tuzlu kurabiye

²⁷ Kirve: Sünnet olan çocuğun bütün masraflarını üstlendikten sonra sünnet sırasında çocuğu kucağına alarak elini, kolunu tutan ve bütün hayatı boyunca çocuk üzerinde babasına yakın hak taşıyan kimse.

²⁸ Gobuz: Müzik enstrümanı, halk ozanlarınca çalınan üç telli bir Türk sazı

edilir. Gelen misafirler hediyelerini çocuğa verdikten sonra yemekler yenir. Sünnet merasimi tamamlanmış olur (Ö. Uğurlu, 2019, Eğrisöğüt Mah.).

Kürtlerde sünnet aynı düğün gibi yapılır, davullar çalar ve eğlenceler düzenlenir. Bu düğün 2-3 gün sürer. Bu süreçte yemekler yapılır. Yemek olarak kesilen kurbanın eti kavurma yapılır, pilavlar pişirilir. Kürtlerin düzenlediği sünnette bir de “kirve” dedikleri bir kişi vardır. Sünnette çocuğun masraflarını bu kişi (kirve) karşılar (E. Türk, 2019, Pınarbaşı).

4.4.2. Asker Uğurlama Töreni

Toplumumuzda askerlik görevi kutsal bir görev olarak görülmektedir. Asker olmanın insanı olgunlaştırıp, erdemli bir insan olmak için bir adım olduğuna inanılmaktadır. Bazı yörelerde askerliğini yapmayan delikanlılara kız verilmediği görülmektedir. Bu denli önemli bir görevi yerine getirmek için hazırlanan genci törenlerle eğlencelerle uğurlamaktadırlar.

Avşarlar, Göçmen, Karaçay ve Türkmenlerde askere gidecek gençler için eğlenceler düzenlenir. Asker olacak gence kına yakılır, kurbanlar kesilir. Asker uğurlanırken gence hediyeler getirilir harçlıklar verilir. Dualarla asker ocağına uğurlanır (R. Acılar, 2019, Pazarören) (Y. Kumlu, 2018, Büyük Karamanlı Mah.) (Ö. Uğurlu, 2019, Eğrisöğüt Mah.) (Z. Yunsuroğlu, 2019, Kayaaltı Mah.).

Çerkeslerde askere gidecek gencin evine komşular “halka” yapıp getirirler. Asker annesi de “halka” yapar, genç annesinin yaptığı halkadan bir ısırık alır, halkanın geri kalan kısmını gencin annesi küçük bez torbaya koyar. Asker geri dönene kadar duvara asar, genç askerliğini tamamlayıp geri döndüğü zaman, duvarda asılı olan halkadan bir kere daha ısırır geri kalan kısmı da köpeğe verir. Duvarda asılı olan nimetin genci sağ salim eve geri getireceğine inanılmaktadır (M. Boran, 2019, Demirciören).

Kürtlerde askere gidecek olan genç için gencin arkadaşları toplanırlar ve eğlenceler düzenlerler. Eğlenceler davullu zurnalı veya sazlı olarak yapılmaktadır. Askere gidecek gence gitmeden önce kına yakılır ve dualarla gönderilir (Sığırtmaç, A. 2019, Türk 2019).

Muhacirlerde asker uğurlama töreni için bütün köylü meydanda veya cami yanında toplanır, helallikler alınır yemekler verilir. Kına yakılır asker olacak gençler asker ocaklarına dualar ile uğurlanır (N. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

4.4.3. Yağmur Duası

Tarımla hayatlarını idame ettiren toplumlarda bazı dönemlerin kurak geçmesi ile ilgili uygulamalardır. Kuraklığın tarımsal ürünlere zarar vereceği korkusuyla yapılan

duaların karşılık bulacağı inancına dayanan uygulamalar, Anadolu'nun farklı yörelerinde farklı isimlerle karşımıza çıkmaktadır.

Avşarlarda geçmişte yağmur yağmadığı zamanlarda ve Nevruz da yapılan tören önemli bir kuttörendir. Köyün öncü kadınlarından birisi tarafından çömçeye (kepçe) kollar ve gövde yapılarak bebek yapılır, daha sonra bir güzel süslenir. Yapılan çomçalı gelinle köyün çocukları kapı kapı gezer ve hep bir ağızdan çomçalı gelin türküsü söylenir,

"Çomçalı gelin çöm ister.

Bir kaşıcak yağ ister

Yağ olmazsa un olsun

Un olmazsa tuz olsun

Tuz verenin kızı olsun

Yağ verenin oğlu olsun

Vermeyenin yüzü kar'olsun"

Gidilen evlerden bulgur, yağ tuz, un toplanır, köy meydanında büyük bir ateş yakılır. Kazanlar kurulup çocuklar tarafından toplanan malzemelerden pilavlar pişer, köy halkı tarafından yenir (D. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

Çerkeslerde nisan ayında yağın ilk yağmur suyu biriktirilir, evin bereketli olması için evin her köşesine serpilir. Ahıra da serpilene suyun hayvanların dişi yavrulaması için yapılan bir uygulama olarak görülmektedir (M. Boran, 2019, Demirciören Mah.).

Göçmenlerde küçük çocuklar köyde bulunan her eve giderler, kimisinden yumurta kimisinden bulgur, erişte, buğday evde ne varsa toplarlar. Köydeki evleri dolaşır malzeme toplama işi bittikten sonra toplanan bulgur, yağ ile pilav yapılır, çocuklar tarafından yenir. Yemekler yendikten sonra çocukların üzerlerine su serpilerek ıslanır. Yağmurun yağması için yapılan bir uygulamadır (F. Acılar 2019, Pazarören).

Kürtlerde kuraklık olduğu zaman yağmur duasına çıkılacağı herkese haber verilir. Köy halkı bir alanda toplanılır. Kete, bişi, helva yapılır hep beraber yenir, daha sonra dualar edilir. Yağmur duası için toplanıldığı gün çocuklar hiç üzülmez gönülleri hoş tutulur. Ertesi gün yağmur yağar. Yağmur yağdıktan sonra sadakalar verilir. Özellikle yoğurdu, sütü olmayanlara yoğurt, süt verilir (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı).

Muhacirlerde yağmur yağmadığı zamanlarda, çocuklar tarafından ağaç dalları ile bir bebek yapılır, üzerine ceket giydirilir, süslenir. 7-8 çocuk özellikle erkek çocukları köydeki evleri tek tek dolaşılır. Dolaşırken de hep bir ağızdan

" Godi godi gördün mü?

Godiye selam verdin mi?

Godi senden ne ister?

Allah'tan yağmur ister.

Yağsın yağsın sel olsun.

Ambarlar dolu olsun.

Verenler bereketli olsun.

Vermeyenler gavur olsun.” diyerek gittikleri evlerden un, bulgur, yağ,

yumurta gibi malzemeler toplarlar. Gidilen evin sahibi önce çocukların üzerine bir tas su serper. Daha sonra da bir evde toplanan malzemeler pişirilir, Çocuklar da hep birlikte pişen yemekleri yerler (E. Çelik, 2019, Kızıllan Mah.) (N. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

4.4.4. Koç Katımı

Hayvancılıkla geçimlerini sürdüren yörelerde bazı dönemler hayvanların sağlıklı olabilmeleri ve üretimin bolluğu için belli zamanlar önemsenmektedir. Bunlardan birisi de koç katımı zamanıdır. Yöreden yöreye zamanı değişmekle birlikte uygulamalardaki amaç aynıdır. Genel olarak ağustos ayında başlayıp yörelere göre farklı zamanlarda bitmektedir.

Avşarlarda koç katımında koçlara nazar değmemesi için kınalar yakılır. Koçlar renk renk boyanır, süslenir (M. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

Çerkeslerde koç katımında koçlar, koyunlar boyanır, süslenir. Özellikle kartal yuvası denilen bir tepeden kırmızı toprak alınır, sıcak su ile karıştırılır. Elde edilen kırmızı boya ile koyunlar, koçlar boyanır (M. Boran, 2019, Demirciören Mah.).

Göçmenlerde koç katım zamanında koçlar renk renk boyanır, süslenir (F. Acılar, 2019, Pazarören).

Kürtlerde geçmişte koç karı yağacağı zaman sevinçle beklenir. Koç karı yağdığı zaman koçlar süslenir, eğlenceler düzenlenir. Onuncu ayın ortalarında koçları süslemek için renkli yün iplerden top top süsler yapılır, koçların boyunlarına boynuzlarına takılır. Koç katım zamanı kavurğa, incir, sarı üzüm dağıtılır (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı). Koç katımı zamanı koçların boynuna elma asılır, saç kömbesi yapılır (E. Türk, 2019, Pınarbaşı).

Muhacirlerde koç katım zamanı çobanlara keteler, yemekler pişer. Koçlar süslenir koyunların yanına katılır. Bir şölen halinde kutlanır (Ş. Dursun, 2018, Artmak Mah.).

Türkmenlerde koç katımında koçlar süslenir, renk renk boyanır. Yüz kömbesi yapılıp dağıtılır (Z. Yunsuroğlu, 2019, Kayaaltı Mah.).

4.4.5. Döl Müjdesi

Yörelerde baharın yaklaşması ile koyunların kuzulamaya başladığı döneme büyük

önem verilmektedir. Çobanlar ilk kuzuları sahiplerine getirdikçe müjde hediyeleri alırlar.

Avşarlarda mart ayında kuzular olduğu zaman çobanlar kuzuları köye getirir sahiplerine homçamı²⁹ ver diyerek genellikle yumurta ve farklı hediyeler alırlar (D. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

Çerkeslerde koyunlar kuzuladığı zaman çobanlar, kuzu sahiplerine müjde verir karşılığında da yumurta ve para alırlar. Kuzuların olduğu dönemlerde hayvanları olmayanlara süt dağıtılır (M. Boran, 2019, Demirciören Mah.).

Kürtlerde döl zamanı koyunlar kuzuladığı zaman çobanlar koyunları heybelere koyar ve koyunun sahibine getirirler. Çobana karşılığında da hediye, çorap, tandır ketesi verilir (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı).

Muhacirlerde döl zamanı koyunlar kuzuladığı zaman çobana hediyeler verilir, yemekler pişirilir, bahşişler verilir. Evlere haber verilir, koyunların arkasına çalılar takılır. Arkasına çalı takılan koyunların sahipleri, çoban için hediye ve para hazırlar (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

4.4.6. Hıdırellez

Hıdırellez gününe özgü her yörede bazı kutlamalar, uygulamalar yapılmaktadır. Avşarlarda Hıdırellez için kurbanlar kesilir, pilavlar pişer, bölgenin en yeşil yeri bulunarak burada toplanılıp, yemekler yenir. Hazırlıklar günler öncesinden başlar (D. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

Göçmenlerde Hıdırellez'den bir önceki gün yiyecekler yapılır, tatlılar yemekler hazırlanır. Hıdırellez kutlandığı gün hiçbir şey verilmez, temizlik yapılmaz, evde yemek pişmez. Pişecekse bile dışarıda pişirilir. Bereketin gideceğine inanılmaktadır. Dikiş dikilmez, eğer o gün bir kimse eline iğne almaz ise yıl boyunca o kimsenin yılan görmeyeceğine inanılmaktadır. Hıdırellez akşamı ateş yakılır ve üzerinden atlanır. Hıdırellez için yakılan ateşin yakınına bir ailede kaç kişi yaşıyorsa o kadar ısırğan otu konur kimin koyduğu ısırğan otu canlılığını yitirip solarsa onun önce öleceğine inanılmaktadır. Hıdırellez günü bir avuç bulgur evin etrafına dökülür. Bu bereketin çoğalması için yapılan bir uygulamadır. 5 Mayıs akşamı herkes evinin çatısına bulgur atar, inanca göre cadının gelip bulgurları toplayacağına inanılmaktadır (F. Acılar, 2019, Pazarören). Pazarören 'de kalan birkaç aile Hıdırellez kutlamaları için Bünyan ilçesi Köprübaşı köyüne giderek Hıdırellez kutlama alanında kutladıklarını söylemektedirler. Her aile bir ağaca salıncak kurar Hıdırellez de büyükler, çocuklar bu salıncakta sallanırlar (Ü.

²⁹ Homça: Müjde karşılığında alınan hediyeler, bahşiş.

Yıldız, 2019, Pazarören) (Şekil: 4.2.a, b).



Şekil 4.2 a. Hıdırellez Kutlama Alanı b. Hıdırellez kutlaması için kurulan salıncak (N. Tok, 2019, Köprübaşı Mah.)

Kürtler Hıdırellez günü bir su kenarında toplanır, evlerinde getirdikleri yiyecekleri yer, birlikte halaylar çekerler (S. Arslan, 2019, Pınarbaşı). Hıdırellez günü erkekler toplanır her evden un, bulgur, yağ toplarlar. Daha sonra topladıklarını bir evde pişirip hep beraber yerler, eğlenceler düzenlerler, oyunlar yaparlar (E. Türk, 2019, Pınarbaşı).

Muhacirlerde Hıdırellez'den bir gün önceki gece köydeki evlerin buharından³⁰ helke sallandırılır un, bulgur, yağ toplanır. Ev sahipleri bazen şaka olsun diye helkeyi boş gönderirler, yukarıdaki kişiler de aşağıya taş kum atarlar. Toplanan malzemeler Hıdırellez'de pişirilerek yenir. Bu gelenek bolluk bereket için yapılan bir törendir. Günümüzde devam ettirilmeye çalışılmaktadır.

Türkmenlerde de Hıdırellez için uygulamalar olduğu görülmektedir. Dilek dilemek için ağaçlara çaput bağlanır, çocuğunun olmasını isteyenler beşik yapar, ev isteyenler ev, araba isteyenler araba, toprağa çizerek istekler için dualar edilir. Ayrıca bugün bütün köy toplanır eğlenceler düzenlenir, yemekler yenir (Z. Yunsuroğlu, 2019, Kayaaltı Mah.).

4.4.7. Nevruz

Nevruz tabiatın uyanışının, bolluk ve berekete kavuşmanın yanı sıra yaşamın başlangıcının da ifade edildiği bir gün olma niteliğini taşır. Nevruz kutlamalarında gerçekleştirilen uygulamaların birçoğunda, kişilerin ve toplulukların yeni yıla sıkıntılarından arınmış bir şekilde girmesi amaçlanmıştır.

Avşarlarda nevrüzde baharın gelişi ile ateşler yakılır. Bayram gibi bir araya gelinir kutlamalar yapılır. Çocuklar renkli yumurtalar kaynatırlar. Yumurtaya renk verebilmek için kaynayan suyun içine soğan kabuğu koyulur. Çocukların katıldığı birçok yarışmalar

³⁰ Buharı: Muhacirlerde baca

düzenlenir (D. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

Kürtlerde nevruzu yöredeki bütün kültürler gibi büyük bir coşku ile kutlamaktadır. Yöresel giysiler giyilir. Gençler toplanır, büyük ateşler yakılır. Genç, yaşlı, çocuk hep birlikte sazlar eşliğinde Türkçe, Kürtçe türküler söyler, halaylar çekilir (S. Arslan, 2019, Pınarbaşı) (E. Türk, 2019, Pınarbaşı).

4.4.8. Yeni yıl

Muhacirlerde yeni bir yıla girerken girilen yılın bereketli geçmesi için bazı uygulamalar görülmektedir. Yılbaşı gecesi yeni bir yıla girildiği zaman köyün ortasındaki çeşmeden su getirilir, çeşmeye giderken de evde bulunan buğday, arpa, mercimek, nohut gibi bakliyatlar götürülür, çeşmenin önüne dökülür. Çeşmeden getirilen su evin her köşesine serpilir. Yeni yılın ilk sabahı eve bir çocuk veya bir hayvan yavrusu getirilir. Yapılan bu uygulamaların amacı kötülüklerden korunmak, bereket istemek amacı ile yapılmaktadır. Yörede günümüzde devam eden bir gelenektir (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

Kürtlerde de yağmur yağması için kış yarısında, Serê Salê³¹ de yani yılbaşı akşamı gençler toplanır. Evleri dolaşır bulgur, yağ, yumurta toplarlar. Herhangi bir evde topladıkları yiyecekleri pişirir yerler, aynı zamanda yeni yılın gelişini kutlarlar (E. Sığırtmaç, 2019, Pınarbaşı) (A. Aslan, 2019 Pınarbaşı).

4.4.9. Marteniçka

Göçmenlerde çok eskilere dayanan, Bulgaristan'a has bir gelenektir. Marteniçka, 1 Mart'tan başlayarak martın sonuna kadar bileğe, parmağa, boyuna veya herhangi bir eşya üzerine takılan, beyaz ve kırmızı yünden yapılan bir süstür. Marteniçkalara, püskül, top, insan gibi değişik şekiller verilmektedir (Şekil: 4.3). Marteniçka da kullanılan beyaz renk uzun ömrü, kırmızı renk ise sağlık ve gücü temsil eder. Günümüzde Göçmenler yakınlarına ve arkadaşlarına Marteniçka olarak adlandırılan sembolleri, yıl boyu sağlık ve güç dileğiyle hediye ederler. Bir yıl boyunca üzerinde taşınır ve baharda çiçek açan ilk ağaç dalına bağlanır ve yeterince beklenirse dileğin gerçekleşeceğine inanılmaktadır. Bu takılar, meyve ağaçlarına, evlere, ev hayvanlarına da takılırlar. Bu şekilde yeni başlayan tarım yılının da bereketli ve verimli olması için dilekler tutulur. 1 Mart'ta kimse siyah giymez, herkes erken kalkar, kimsenin fazla uyumasına izin verilmez. İnanışa göre 1 Mart'ta çok uyunursa bütün yıl uyunarak geçirilir (F. Acılar, 2019, Pazarören) (Ü. Yıldız, 2019,

³¹ Serê Salê: Yılbaşı, Sene başı

Pazarören).



Şekil 4.3. Matreniçka (N. Tok, 2019, Pazarören)

4.4.9. Nazar

Nazar inancı geçmişten günümüze kadar, en ilkel toplumdaki en gelişmişine kadar her dönemde yer alan evrensel bir inançtır. Dünyanın her yerinde nazar, nazardan koruma ile ilgili birçok inanışla karşılaşabiliriz. Yörede de karşımıza nazar inancı ile birçok uygulama çıkmıştır.

Avşarlarda nazar değmemesi için görülen uygulamalar şunlardır; çocuklara nazar değmemesi için hocalara muska yazdırılır, iğde, mavi göz boncuğu kullanılır (Y. Kumlu, 2018, Büyük Karamanlı Mah.) (Şekil: 4.4). Nazar değmemesi için uygulanan bir başka inançta çocukların, bebeklerin kulaklarının arkasına ocaktan is alınıp sürülür (H. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).



Şekil 4.4. Nazar Boncuğu (N. Tok, 2019, Pınarbaşı)

Göçmenler nazardan korunmak amacıyla üzerlik otunu toplar, bağlar ve kapıların arkasına asarlar. Evlere asılan üzerlik otunun evi, ev halkını nazardan koruyacağına inanılmaktadır. Bir nazar değdirecek birisi eve geldiğinde o kişi gittikten sonra, üzerlik otundan biraz alınır, sarımsağın püskülü, soğan kabuğu, un, tuz ocağın üstünde çevrilir tütüsü evde gezdirilir. Bu uygulamanın kötü bakışlardan koruyacağına inanılmaktadır (F. Acılar, 2019, Pazarören). Nazar değmemesi için bazı objeleri üzerinde taşımanın da nazardan koruyacağına inanılmaktadır. Bunlar şapın kenarının boncuklar ile örülmesi ile yapılan objenin, hocaya nazar muskası yazdırılmasının, iğde çubuğunun, mavi göz boncuğu ve bir tane altının taşınmasıyla nazardan koruyacağına inanılır. Çocukları nazardan korumak için birde çocuklara iğde ile birlikte kurt ağzı omuzlarına takılır. Kurt ağzı ölü bir kurdun ağzının kenarından küçük bir parça kesilir, bu parça bebeğin, çocuğun üzerinde bulundurulur (Ü. Yıldız, 2019, Pazarören). Aynı zamanda ahırları, ahırlarda yaşayan hayvanları da nazardan korunmak için ahırlara üzerlik otu asılır (F. Acılar, 2019, Pazarören).

Kürtlerde nazar değmemesi için çocuklara göz boncuğu, iğde dalı, iğde çekirdeği takılır uğur bereket ve nazar için her evde mutlaka üzerlik otu bulunur (S. Aslan, 2019, Pınarbaşı) (E. Türk, 2019, Pınarbaşı) (Şekil: 4.5).



Şekil 4.5. Üzerlik Otu (N. Tok, 2019, Pınarbaşı)

Muhacirlerde nazar değmesinden sakındığımız çocuğun, kişinin üzerine üzerlik, iğde dalı, kedi, köpek tüyü bir beze sarılıp kişinin üzerine dikilir. Çörek otu deniz kabuğu nazardan korunmak için üzerinde taşınan objelerdir (Ş. Dursun, 2018, Artmak Mah.).

Türkmenlerde nazar değmemesi için iğde dalından bir parça kesilip delinerek çocukların omuzlarına takılır. Ayrıca mavi boncuğunda nazardan koruduğuna kötü enerjiyi çektiğine inanılmaktadır. Çocukların ceplerine çörek otu atıldığı da görülmektedir (Z. Yunsuroğlu, 2019, Kayaaltı Mah.).

4.4.10. Ziyaret Yerleri

Önemli zamanlarda, hastalıklarda veya bir dileğinin gerçekleşmesini istendiğinde yöre haklı tarafından önemli sayılan mekanlar ziyaret edilir. Mekanları ziyaretten amaç isteklere vasıta kılmaktır. Yörede yer alan Melik Gazi türbesi de çevre halk tarafından devamlı ziyaret edilen mekanlardan birisidir. Özellikle Göçmenlerde hastalıklardan kurtulmak, dilek dilemek için Melik Gazi Türbesini ziyaret ettikleri görülmektedir (F. Acılar, 2019, Pazarören).

Muhacirlerde de “ziyaret” adı verilen ve Ziyaret dağı denilen Pınarbaşı Artmak köyü yakınlarında bulunan yerin en tepesinde “galaklar” denilen büyük bir taşın yer aldığı bir alandır. Burada namaz kılınır, dua edilir. Hastalıklardan şifa bulunacağına, dileklerin kabul olacağına inanılmaktadır (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

4.5. ÇOCUK OYUNLARI

4.5.2. Aşık Oyunu

Avşar, Çerkes, Karaçay, Kürt, Muhacir ve Türkmenlerde oynana çocuk oyunlarından. Aşık özellikle küçük baş hayvanların ayak bilek kemiklerinden çıkan oldukça sağlam, dört köşesi olan bir kemiktir (Şekil: 4.6). Erkek çocuklar tarafından oynanır. Aşık kemiğinin dört bir tarafı da farklıdır. Oyuncular kendileri için özel seçtikleri aşığın üst tarafını hafifçe oyulur ve buraya kurşun dökerler. Herkes kendi seçtikleri bir renkle aşıklarını boyar veya kendi rengi ile bırakır. Oyun sırasını aşıklar belirler, aşıkların gelişine göre sıra belirlenir daha sonra renkli aşıklar sıra ile yere dizilir. Aşıkların biraz uzağına paralel bir çizgi çizilir oyuncular atışlarını bu çizgi üzerinden yaparlar. Atışı yapacakları aşıklar kurşun dökülmüş olan aşıklardır. Oyunun amacı oyuncuların yerde dizili olan aşıkları ellerinde ki aşıkla vurmasıdır. Önemli nokta yerdeki aşığın üç ayak boyu yerinden oynamış olmasıdır. Aşığı vuran oyuncu vurduğu aşığı kazanır, aynı zamanda aşığın olduğu yerden bir atış hakkına sahip olur. Oyun böyle devam eder. En çok aşık toplayan oyuncu oyunu kazanmış olur (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.) (S. Genel, 2019, Hilmiye Mah.) (D. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.) (E. Sığırtmaç, 2019, Pınarbaşı) (Ö. Uğurlu, 2019, Eğrisöğüt Mah.) (Z. Yunsuroğlu, 2019, Kayaaltı Mah.).



Şekil 4.6. Aşık Kemiği (Dicle Yavuz arşivi, 26.12.2018)

4.5.1. Ara Kesti Oyunu

Muhacirlerde oynanan çocuk oyunlarından birisidir. Çocuklar eşit sayıda iki guruba ayrılırlar. Oyun alanında bir daire çizilir, bunun için ortaya bir taş konur. Bir gurup bu taşı korumakla görevlidir, diğer grup da taşı kapmaya çalışacaktır. Taşı kapmaya çalışacak olan grup taşı korumakla görevli grupla taşın arasından geçmeye çalışacaktır. Eğer aradan geçerlerse içerdeki grup oyun dışı kalır (N. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

4.5.3. Baccı- Baccu Oyunu

Yörede oyun, Avşar ve Karaçaylarda oynanan bir oyundur. Ağaçtan yapılmış ucu sivri yaklaşık 50 cm uzunluğundaki kazıklar çamur veya hayvan gübresine saplanarak oynanır. Çamura saplanmış kazığı hem çamura saplayıp hem deviren baccıyı³² kazanır. Diğer oyuncu başka bir baccıyla oyuna devam eder. En çok baccı biriktirmiş oyuncu oyunun kazananı olur (D. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.) (Ö. Uğurlu, 2019, Eğrisöğüt Mah.).

4.5.4. Beştaş Oyunu

Yörede oyunu Avşar, Çerkes, Göçmen, Kürt, Türkmen çocukları oynamaktadırlar. Oyuna başlayan oyuncu beş taşı iki avucunun içine alıp salladıktan sonra yere bırakır. İçlerinden bir tanesini eline aldıktan sonra havaya fırlatır, aynı anda yerdeki taşları birini yerden avuçla alır ve aynı eliyle yukarıya fırlattığı taşı tutar. Önce tüm taşları birer birer; ikinci turda ikişer ikişer daha sonra üçünü bir, diğerini tek olarak alır. Sonunda da yerdeki dört taşın hepsini bir defa da alır. Sonra bir elinin baş ve orta parmaklarını yere koyarak bir köprü yapar, diğer eliyle taşları yere fırlatır. İçlerinden birini eline alır ve onu yine havaya

³² Baccı: Ağaçtan yapılmış ucu sivri yaklaşık 50 cm uzunluğundaki kazıklara denir.

atarken yerdeki taşları anlaşmalarına göre (iki ya da üç) hamlede eliyle kurduğu köprünün altından geçirir. Hepsini geçirdiğinde oyunu kazanır. Bunları yaparken havaya fırlattığı taşı düşürürse ya da yerdeki taşları alırken diğerlerine temas ederse oyun sırası diğer oyuncuya geçer (F. Acılar, 2019, Pazarören) (M. Boran, 2019, Demirciören Mah.) (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı) (M. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.) (Z. Yunsuroğlu, 2019 Kayaaltı Mah.).

4.5.5. Bezirgân Oyunu

Avşarlarda rastlanılan çocuk oyunlarından biridir. İki oyuncu belirlenir, bunlar "Bezirgân" olurlar. Bezirgânlar, kendilerine birer ad takarlar. Bezirgânlar, karşılıklı geçerler, el ele tutuşurlar; ellerini yukarı kaldırarak "kapı" yaparlar. Öteki çocuklar tek sıra halinde dizilirler; bunlar "kervan" olurlar.

*“Aç kapıyı bezirgan başı, bezirgan başı,
Kapı hakkı ne verirsin, ne verirsin?
Arkamdaki yadigar olsun, yadigar olsun.
Bir sıçan İki sıçan Üçüncüde deliğe kaçan”*

Kervancılar, "aç kapıyı bezirgan başı" şarkısını söyleyerek kapıdan geçmeye başlarlar. Şarkının son dizesi söylendiğinde içerde kalan oyuncu dışarı çıkamaz. Bezirganlar içeride kalan oyuncuyu diğer oyunculardan uzaklaştırarak önceden kendileri için belirledikleri adları sorarlar. Oyuncu kimin adını seçerse o bezirganın arkasına geçer. Oyun bütün oyuncular bitene kadar devam eder. Burada oyunun çekişme aşaması başlar. İki bezirgân karşılıklı şekilde el ele tutuşur oyun sırasında seçilen oyuncularda bezirganlarının arkasında dururlar ortada bir çizgi çizilidir iki grup birbirini çeker çizgiyi geçen grup yenik kabul edilir. Kazanan grubun oyuncuları ellerini tempo ile çırparak "çürük elma, çürük elma" diye bağırırlar. Aynı anda iki kümede de kopma olursa, bütün çocuklar "çürük elma" diye bağırırlar (M. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

4.5.6. Birdir Bir Oyunu

Avşar çocuklarının oynadığı bir oyundur. Birkaç çocuk bir araya geldikleri zaman oynadıkları bir oyundur. Kura çekilerek bir kişi ebe olarak belirlenir. Ebe eğilir. Ebenin üzerinden oyuncular sırayla birdir bir diyerek atlanır ebeye dokunan olursa ebe olur. Ebe her aşamada biraz yükselir.

*“Birdir bir,
İkidir iki,*

*Üçtür üç,
Dörttür dört,
Beş, beşikten düş.
Altım kara çaltı.
Yedim yetmek,
Sekizim sekmek, (sekilerek atlanır.)
Dokuzum tokmak. (Atlanırken ebenin sırtına iki elle yumruk vurulur.)
Onum orak.
On birim yağlı börek” (D. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).*

4.5.7. Çanak Oyunu

Muhacir çocuklarının oynadığı oyunlardandır. Çanak oyunu, bir grup oyunudur. Oyuncular 3er veya 5er kişi olarak iki gruba ayrılır. 7 yassı taş üst üste dizilir, birkaç metre uzağa düz bir çizgi çizilir. Bir grup dizili taşların başında beklerler. Bez parçalarının sarılarak yapılan bir top haline getirilir. Çizgide duran grup, taşları bu topu atarak devirmeye çalışırlar. Daha sonra devrilen taşları dizmeye çalışırlar, ebe olan grup ise taşların dizilmesini engellerler. Eğer oyuncular taşları dizerler ise bir filiz yapmış olur kazanan grup olur. Oyun bu şekilde devam eder (Ş. Dursun, 2018, Artmak Mah.).

4.5.8. Çelik Oyunu

Yörede Avşar, Göçmen, Kürt ve Muhacir çocuklarının oyunlarından. Çelik çomak oyunu iki veya daha fazla kişi arasında oynanabilir. Oyuncular iki kişiden fazla ise takımlara ayrılır. Takımlara ayrıldıktan sonra önce hangi takımın oynayacağı belirlenir. Yere iki tane taş koyulur arasında 20-25 cm mesafe bırakılarak veya yere 20-25 cm genişliğinde bir çukur açılır. Uzunluğu 20-25 cm olan parmak kalınlığında bir çubuk (çelik) iki taşın arasına veya yere açılan çukura yerleştirilir. Oyuna başlayacak olan takımın ilk oyuncusu uzun bir sopayla (çomak) bu çubuğu önce havalandırır sonra hızla çubuğa vurur. Amaç çeliği olabildiğince uzağa atmaktır. Çelik atılırken karşı takımın üyeleri ellerinde çalılarla veya kazaklarının ön kısmını açarak beklerler. Çelik atıldıktan sonra çomak çeliğin yerine konur. Karşı tarafın çeliği düştüğü yerden alıp çomağa doğru atması ve vurması gerekir. Eğer vurursa oyun sırası rakip takıma geçer vuramazsa oyun oynayan takım bir puan kazanır. Takımlar içerisinde vuruşlar sırayla tekrarlanır. Karşı takım çubuğu havada yakalarsa oyun sırası kendilerine geçer. Oyunu en çok sayı alan kazanır (F. Acılar, 2019, Pazarören) (E. Çelik, 2019, Kızılhan Mah.) (G. Doğan, 2018,

Artmak Mah.) (D. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.) (E. Türk, 2019, Pınarbaşı).

4.5.9. Çöte Oyunu

Yörede Avşar çocuklarının oynadıkları oyunlarından. Gruplar halinde oynanan bir oyundur. Oyuncularda çöte denilen sağlam ağaçlardan yapılmış değnekler yer alır. Oyuncular ebenin belirlenmesi için aralarında sayışırlar, kaybeden ebe olur. Ortaya bir çember çizilir. Ebe çötesini çemberin içine yatay şekilde bırakır, çötesinin başında bekler. Çemberden on, on iki metre uzaklığa yatay başlama çizgisi çizilir buraya kale kurulur. Oyuncular buradan çemberin içindeki ebenin çötesini vurmaya ve çemberin dışına çıkartmaya çalışırlar. Atışı çizgiyi geçerek yapan kişiye ebe eliyle dokunursa ebe değişir. Ebe çöte ile kale arasında kişilere vurur ancak ebenin çötesinin çember dışına çıkarılmaması gerekir. Atışlarda çember dışına çıkan çötenin ebe tarafından yerine getirilmesi sırasında diğer oyuncular tarafından çötelerle dövülür, ancak ebe çötesini yerine getirene kadar kimseye vuramaz. Ebenin değişmesiyle oyun devam eder (D. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

4.5.10. Devirmeç Oyunu

Avşar çocuklarının oynadıkları oyunlardandır. Ebe olan grup dokuztaşı üst üste dizip taşların on adım gerisine gider. Oraya bir çizgi çeker. Her iki grup çizginin olduğu yere gelirler. Ebe grubundakiler sırayla topu taşların üzerine atarak taşları yıkmaya çalışırlar. Eğer ebe olan grubun üç üyesi de taşları yıkamazsa sıra diğer gruba geçer. Eğer taşları yıkarlarsa oyun başlar. Taşları yıkan grup hemen kaçarken, diğer grup hemen topu alıp ellerindeki topla taşları deviren grubun üyelerini vurmaya çalışırlar. Taşları deviren grubun görevi vurulmadan taşları tekrar üst üste dizmektir. Topla vurulan kişi oyundan çıkarılır. Kalanlar taşları yine vurulmadan dizmeye çalışırlar. Eğer dokuz taş üst üste dizebilirlerse oyunu kazanırlar. Eğer taşlar dizilmeden grubun tüm üyeleri vurulursa oyun yeniden başlar (M. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

4.5.11. Dombili Oyunu

Çerkes çocuklarının oyunlarından. Oyunda bir kişi ebe olur, yedi adet taş üst üste dizilir. Top atılarak taşlar devrilmeye çalışılır, topu yakalayıp getirmeye giden ebe geri gelene kadar taşlar tekrar üst üste dizilmeye çalışılır. Ebe taşları dizmeden gelir ve topla taşları dizen oyuncuya vurursa, ebe vurulan oyuncu olur. Eğer taşlar dizilir sonra ebe gelirse ebe tekrar ebe olur. Oyun bu şekilde devam eder (M. Boran, 2019, Demirciören

Mah.).

4.5.12. El El Üstünde Kimin Eli Var

Yörede genellikle Avşar çocuklarının oynadıkları oyunlardan birisidir. Bu oyun genellikle evde oynanır. Bir ebe olmak şartıyla en az üç oyuncuyla oynanır. Ebe ağzı aşağı cenin vaziyetinde yere çöker, etraftaki oyuncularda etrafına diz çökmüş vaziyette otururlar. Oyuncular ellerini birbirlerinin ellerinin üstüne koyar ve ebenin sırtına koyarlar. Ve “El el üstünde kimin eli var” diye ebeye sorarlar. Ebe tahmin etmeye çalışır. Bilirse tahmin ettiği kişi ebe olur, yok bilemezse ebeye ceza verilir, topluca eller kaldırılıp ebenin sırtına vurulur. Ebe cezasını kendisine sorulan soru ile belirler. Ebeye “İğne mi, iplik mi, davul mu, zurna mı?” denir. Ebe birisini seçer ve onunla ilgili ceza alır. Örneğin davul derse, oyuncular ebenin sırtına davul gibi vururlar. Ebe iğne derse oyuncular ebenin sırtına parmaklarını batırırlar. Ebe zurna derse oyuncular ellerini yuvarlak yapıp zurna gibi ağızlarıyla ebenin kulağına ses çıkarırlar. Ebe iplik derse oyuncular ellerinin dar kısmını eben sırtına sürerler. Oyun böyle devam eder. Oyunlarda önce hangi grubun başlayacağına karar vermede veya ebenin kim olacağını belirlemede. Şu tekerleme söylenir:

*“Elim elim epenek,
Elden çıkan kepenek,
Kepeneğin yarısı,
Bit bire (pire)nin karısı,
Aldım Arap kızını,
Çekemedin nazını
Bindim deve boynuna
Sürdüm Halep yoluna,
Halep yolu şol Pazar
İçinden meymun gezer.
Meymun beni korkuttu.
Sağ kulağın sarkıttı,
İğne getir, iplik getir,*

Çek şunu, çıkar bunu...” Bu tekerlemenin en son cümlesi olan “çıkarmı” cümlesi kimde kalırsa o oyuncu ebe olur (M. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

4.5.13. Gøjh

Çerkeslerde oynanan bir oyundur. Çocuk köydeki aileleri daha iyi tanımak için

oyunlar. Çocuklar karşılıklı olarak birbirlerine soru sorarlar. Sorular köydeki ailelerle ilgilidir. Sorularda babasının ismi şudur, soyadlarında şu harf vardır gibi ip uçlarıyla karşıdaki oyuncuya hangi aileyi sorduğuna dair bilgiler verilir. Karşıdaki oyuncu bilirse soru sorma sırası bilen oyuncuya geçer. Sorunun cevabını bilemez ise aynı oyuncuya başka bir soru sorulur. Oyun bu şekilde devam eder (D. Yavuz, 2018, Hilmiye Mah.).

4.5.14. Hanpa Çotusu Oyunu

Muhacirlerde oynanan bir oyundur. 3-5 oyuncu ile oynanır. Yere küçük bir daire çizilir. Dairenin içine yuvarlak bir taş konur. Bu taş “dana” denir. Yere çizilen daireden birkaç metre uzağa düz bir çizgi çizilir. Oyuncular bu çizginin gerisine geçerler. Oyuncuların her biri ellerine yassı bir taş alırlar buna “hanpa” denir. Bu yassı taşları daire içindeki danayı daire dışına çıkarmak için atarlar. Dana daire dışına çıkınca ebe tekrar daire içine koymak için dananın peşinden gider. Diğer oyuncular hanpaların üzerine basarlar eğer hanpayı ayakları ile yukarı fırlatıp tutabilirlerse ebe onlara dokunmaz, ancak yana düşürenleri ebe yakalar yakalanan oyuncu ebe olur (Ş. Dursun, 2018, Artmak Mah.).

4.5.15. İp atlama

Bütün yörelerimizde görülmekle birlikte Avşar çocuklarının oyunlarından birisidir. Özellikle kız çocukları oynamaktadırlar. En az üç kişi ile oynanır. İki oyuncu yaklaşık beş altı metre uzunluğundaki ipi ucundan tutarak sallar. Ortadaki oyuncu yanana kadar oyun devam eder. Oyuncu atlayamaz ve ipe takılırsa yanmış olur daha sonra diğer oyuncu oyuna başlar. Aynı şekilde oyun devam edip gider (M. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

4.5.16. İp Oyunu

Avşar ve Çerkeslerin oynadıkları oyunlardandır. Yaklaşık bir metre boyunda bir ipin iki ucunun birbirine bağlanması ve iki kişinin birbirlerinin parmaklarından düzgün geometrik şekiller oluşturacak şekilde almaları ile devam eden, şeklin bozulması ile oyunculardan birinin kaybettiği bir oyundur (M. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.) (D. Yavuz, 2018, Hilmiye Mah.).

4.5.17. Kör Ebe Oyunu

Genellikle bütün yörelerimizde oynana oyunlardandır. Avşar çocuklarının oyunları arasında yer almaktadır. Bu oyunda oyuncu sayısı belli değildir. Üç kişi ile oynanabildiği gibi beş kişi ile de oynanabilmektedir. Çocuklar ilk önce kendi aralarında bir kişiyi ebe seçerler. Ebenin de bir mendil ile gözleri bağlanır. Gözleri bağlanan ebeye “körebe” adı

verilir. Körebe gözleri bağlı olduğu halde diğer oyuncuları arayarak bulmaya çalışır. Diğerleri ebeye yaklaşarak ona yakalanır gibi görünürler ve geri kaçarlar. Ebe de onları yakalamaya çalışır. Ebe hangisini yakalarsa o oyuncu ebe seçilir ve böylece oyun devam eder. Çocuklar bu oyunu usanıncaya kadar oynar (M. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

4.5.18. Kurt, Köpek, Tavşan, Tilki oyunu

Yörede Çerkes çocuklarının oyunlardandır. Kurt, Köpek, Tavşan, Tilki oyunu yere çizgiler çizilir bunlara ev denir. Bir kişi ebe olur. Ebe herkesi kovalar oyuncular yere çizdikleri evin içine girmeden yakalanırsa ebe yakalanan oyuncu olur. Oyuna ilk başladığında ebeyi belirlemek için oyuncuların bileğinden dört parmak yan şekilde tutularak omzuna kadar *kurt, köpek, tavşan, tilki* diye sayılır. Kurt ve köpek gelir ise ebe olunur. Tavşan, tilki gelir ise başka bir oyuncuya saymaya geçilir (M. Boran, 2019, Demirciören Mah.).

4.5.19. Naldırnaç Oyunu

Yörede Avşar çocuklarının oynadığı bir oyundur. İki kişi ile oynanır. Üç adım sayılır ve bu mesafeye iki taş üst üste yerleştirilir. Sayışma sonucu belirlenen ebe elindeki taşı üst üste duran taşlara atar isabet ettirmeye çalışır. Taşlar atılan taşın etkisiyle uzağa sıçrar, sıçrayan taş ve atılan taş arasındaki mesafe adım yardımı ile hesaplanır, hesaplama yapılırken *naldırnaç, kaldırğıç, kırk üç, kırk dört, kırk beş, kırk altı, kırk yedi, kırk sekiz, kırk dokuz, elli, nallı, çullu çüş bizim boz eşşek* diye sayılır. Uzaklık elli demeden sonlanırsa taşı atan kişi diğerini sırtında taşır. Eğer elli adımı geçmişse diğer oyuncu taş atanı sırtında taşır. Oyun istenildiği kadar devam eder (D. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

4.5.20. Söğüt dalından düdük yapmak.

Yörede Avşar çocukları kendilerine söğüt dallarından düdükler yaparlarmış. Çocuklar yaptıkları düdükleri birbirleriyle karşılaştırır en güzel yapana imrenerek bakarlar. Düdük yapmak için söğüt dalına ihtiyaç duyulur. 10 cm kadar söğüt dalı alınır. Bir ucu 30-40 derece açılı olarak kesilir. Bu kısım bıçakla, flüt başlığı şeklinde biçimlendirilir. Dalın orta kısmına yakın bir yerinden bıçakla iz açılır. Bıçak sabit tutulur dal döndürülür. Kabuk kısmı kesilir. Bıçağın sapı ile hafif darbeler vurarak kesilen kısımdan başlığa kadar olan bölümde kabukla ağacın arası yumuşatılır. Kıvama gelince kabuk çıkarılır. Düdüğün ötebilmesi için ağaçta nefes yolu ve bir bölme açılır. Kabuğu daldan ayırma işine

“kavlatma” denir. Düdük kavlatılırken Şu tekerleme söylenir.

*“Kav kav kavladı
Kedi sıçan avladı.
Halil ustanın avradı
Samanlıkta kunnadı
Çar çaput koymadı
Önüne arkasına doladı.
Kavlırsan kulağına altın küpe takarım,
Kavlamazsan seni suya atarım,”*

Tekerleme özellikle bıçakla söğüt dalına vurularak söylenmektedir (D. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

4.5.21. Yer Boncuk-Gkboncuk Oyunu

Yörede Avşar çocukları oynamaktadırlar. Bu oyun iki kişi arasında oynanır. İki kişi de sırt sırta dönerler ve birbirlerinin kollarından kenetlenirler ve birbirlerinin sırtına alırlar. Bir oyuncu diğeri sırtına alarak kaldırır ve kendisi de yere doğru eğilir. Yere bakan sorar:

- Gökte ne var?

Sırttaki oyuncu yere eğilene cevap verir:

Göğ(k) boncuk!

Bunun ardından yere eğilmiş olan:

Anayın adı ne?

Ayşecik

- Kaldır beni hobbacık. der demez bu defa da diğeri aynı Şekilde arkadaşını sırtına alır. Böylece oyun devam eder. Őimdi tam tersi olur göğe bakan yere bakmaktadır yere bakanda göğe bakmaktadır. Bu sefer göğe bakan yere bakana Şöyle sorar:

“Yerde ne var?

Yer boncuk.

Gökte ne var?

Gök boncuk.

Annenin adı ne?

Fatmacık.

Kaldır beni hobbacık der böylece oyun biter”.

Eğer oyunu devam ettirirse bu sorular devam eder ki o da şöyledir:
Göge bakan yere bakana sorar:

*“Anan ne pişirdi?
Tarhana.”*

Kaldır beni arkana der ve oyuncuların yerleri değişir (M. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

4.5.22. Yüksük Oyunu

Muhacirlerde köy odalarında özellikle uzun kış gecelerinde oynanan bir oyundur. Gençler bir sofra etrafında toplanırlar. Sofrada tabak veya fincan altına bir yüzük koyulur. Gruplara ayrılmış oyuncular sırayla yüzüğü bulmaya çalışırlar (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

4.6. EL SANATLARI

El sanatları, insanlığın başlangıcından itibaren bazı ihtiyaçlarını karşılayabilmek, çevre koşullarına karşı korunabilmek için ilk ürünlerini ortaya koymuşlardır. Gelişimin başlamasıyla birlikte ihtiyaçları karşılamamanın yanı sıra beğeniler ve kültürel özellikler ortaya koyabilmek adına el sanatları ortaya çıkmıştır.

4.6.1. Dokuma

Avşar kültüründe düz dokumalar önemli bir yere sahiptir. Geçmişte konar göçer olarak yaşayan Avşarlar yaşadıkları mekanları hem güzelleştirmek hem de dış etkenlerden korunmak amacıyla dokumalar yapmışlardır. Geçim kaynaklarının hayvancılık olması dokumada kullanılan yüne daha kolay ulaşabilmelerini sağlamıştır. Geçmişte dokumacılık yörede geçim kaynağı ise de günümüzde nerdeyse hiç kimse dokuma yapmamaktadır. Dokumalarda her motifin bir anlamı vardır. Bir duyguyu ifade etmektedir. Yörede farklı amaçlarla dokunan dokumalar vardır Bunlar; iğlik³³, çuval, namazla, köleker gibi düz dokumalardır. (S. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.) (Şekil: 4.7.a, b).

³³ İğlik: Yün eğirmeye yarayan iğnin koyulduğu dokuma kab.



Şekil 4.7.a. İğlik b. Çuval (N. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.)

Boyut olarak küçük dokunan düz dokumalara namazlağ (seccade), büyük olana ise köleker adı verilir. Kilimlerde kullanılan desen ve motifler; tokmak, parmağa benzeyen motif parmaklı, ağaca benzeyen motife çaynaklı, çıbıklı gibi isimler verilmektedir. Ayrıca motiflerin arasındaki boşluklara da tahta adı verilmektedir (S. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.) (Şekil: 4.8.a, b, c).



Şekil 4.8.a. Çaynak Motifli Kilim, b. Parmaklı Kilim, c. Çıbıklı Kilim (N. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.)

Dokumalar iki şak halinde dokunur daha sonra ortasından dikilir. Dokuma tezgahlarına ıstar, ip ağacı adı verilmektedir (M. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.) (Şekil: 4.9).



Şekil 4. 9. Istar (İp ağacı) (N. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.)

Yün eğirmede iğ, öreke ve kirmen kullanılmaktadır. (Şekil: 4. 10.a, b, c)



Şekil 4. 10.a. İğ, b. Öreke, c. Kirmen, (N. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.)

Göçmenlerde dokumalar için yün eğrilerek ip haline getirilmektedir. İpler daha sonar farklı renklere boyanan ipler hazırlanan tezgahlarda yün çözümler hazırlanarak dokunmaktadır. Genellikle renkli şeritler halinde dokumalar yapılmaktadır. Ayrıca farklı malzemelerden dokunmuş ürünlerde bulunmaktadır. Bunlar eskimiş penye türü giysilerin ince şeritler haline getirilip pamuk ipten çözümler hazırlanarak dokunmasıyla elde edilmektedir. Bu dokumalarda şeritler halinde dokunmaktadır. Bu şekildeki dokunan dokumalara “pala” adı verilmektedir (F. Acılar, 2019, Pazarören) (Şekil: 4.11).



Şekil 4. 11. Pala (N. Tok, 2019, Pazarören)

Kürtlerde her gelinin çeyizinde mutlaka kendi dokuduğu sedir, çuval, yolluk, yastık dokumaları bulunmaktadır. Ancak günümüzde dokuma yapılmamaktadır (E. Türk, 2019, Pınarbaşı). Yer tezgahlarında sedir yastıkları dokunmaktadır. Geçmişte yapılan bir başka dokuma çeşidi de kamışlardan yapılan dokumalardır. Su kenarlarındaki kamışların belirli zamanlarda toplanarak lif haline getirilmesi ile örtüler yapılmaktadır. Evlerde yerlere sermek için üzerinde kışlık yiyecekler kurutmak için kullanılmaktadır. Ancak günümüzde yapılmamaktadır (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı).

Muhacirlerde düz dokuma tekniklerinden birisi olan kilim yapılmaktadır. Genellikle parmaklı ve tokmaklı adı verilen kilimler dokunmaktadır (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.) (Şekil: 4.12).



Şekil 4.12. Parmaklı Kilim (N. Tok, 2019, Artmak Mah.)

4.6.2. Yün Çorap

Yörenin geleneksel özelliklerini yansıtan el sanatlarından birisi olan çorap örücülüğü yörede bulunan bütün kültürlerde görülmektedir. Yün çorapların bazı kültürlerde nakışlıları önemli iken bazılarında düz beyaz, nakışsız olanları önemlidir. Erkeklerin giydikleri çoraplar genellikle nakışsız olurken kadınların giydikleri çoraplar nakışlı olmaktadır. Koyunun güz döneminde güz yünü denilen yünleri temizlenip ip haline getirilip büyük bir ustalıklarla örülmesiyle meydana getirilmektedir. Malzeme olarak kullanılan yünün teri emme özelliğinden dolayı ayakta meydana gelebilecek mantar türü hastalıkları önlemektedir. Örgünün seyrek yapılması ile ayak hava almaktadır (M. Boran, 2019, Demirciören Mah.) (E. Çelik, 2019, Kızıllıhan Mah.) (D. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.) (E. Türk, 2019, Pınarbaşı) (Ö. Uğurlu, 2019, Eğirisöğüt Mah.) (Z. Yunsuroğlu, 2019, Kayaaltı Mah.) (Şekil: 4.13).



Şekil 4.13. Yün Çorap (N. Tok, 2018, Nesij Dicle Yezawoe Kafkas Moda Tasarım)

4.6.3. Keçe

Yörede keçe uygulamalarının Avşar, Çerkes, Kürt ve Türkmenlerde yapıldığı görülmektedir. Koyun yününün sıcak su veya su buharı ile birbirine keçeleştirilmesi ile oluşturulmaktadır. Keçede kullanılacak yün, koyunun mayıs ayı kırkımından elde edilmektedir. Yün kırıldıktan sonra temizlenir, hasır üzerine yayılır, yün her tarafa eşit şekilde dağıtılır, üzerine desen oluşturmak için motifler yerleştirilmektedir. Daha sonra yün sarılır rulo haline getirilir. Sıcak su veya buhar ile tepilir. Desen tamamen yünün yüzeyinde belirginleşir ve kalıp haline getirilir. Çerkesler keçelerinde aileyi ve boyu simgeleyen motifler kullanılmaktadır (D. Kavrut 2019, Pınarbaşı) (M. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.) (D. Yavuz, 2018, Hilmiye Mah.) (Z. Yunsuroğlu, 2019, Kayaaltı Mah.) (Şekil:

4.14).



Şekil 4.14. Keçe Örtü (N. Tok, 2019, Nesij Dicle Yezawoe Kafkas Moda Tasarım)

4.6.4. El Örgüsü

Göçmenlerde el örgüsü patik ve yelek önemlidir. Renk renk, nakış nakış örülen patikler gelinlerin çeyizlerinde yer almaktadır. Çeyizlerde çok fazla el örgüsü bulunmaktadır, motifli yelekler, patikler ve örgü çocuk giysileri yer almaktadır (F. Acılar, 2019, Pazarören) (Şekil: 4.15).



Şekil 4.15. El Örgüsü Patikler (Fatma Acılar arşivi, 06.04.2019)

4.7. YÖRESEL GİYSİLER

Anadolu'nun farklı yörelerinde farklı renklerde, farklı kumaşlardan giysilere rastlanmaktadır. Yörelerin giysileri bölgenin özelliklerine göre farklılıklar göstermektedir. Sıcak iklimi olan yörelerde daha ince ve açık renkli giysiler kullanılırken, soğuk iklimi olan yörelerde daha kalın kumaşlardan ve koyu renkli giysiler kullanılmaktadır. Ayrıca insanların ait oldukları kültürlerin getirdiği sosyal statüler de giyim şeklini ve rengini belirlemektedir.

4.7.1. Avşarlarda Yöresel Giysiler

Avşarlarda geçmişte giyilen yöresel giysilere günümüzde ulaşılammamaktadır. Yöre halkının hatırladığı kadarı ile genç kızlar sadece fes takarlar örtü kullanmazlar. Saçlar ince ince örülür (belik) örgülerin üzerlerine çeşitli süsler, püsküller, gümüş takılar, boncuklar takılır. Genç kızların başlarında 8'e benzer gümüş tokalar yer alır. Feslerin üzerlerinde gümüş ve altın paralar bulunur. Belde iki tarafı yuvarlak tokalı gümüş kemer kullanılır. Kollara gümüş işlemeli bilezikler takılır. Kadınlar başlarına kefiye³⁴ takarlar. Yaşlı kadınlar daha çok kullanırlar. Fesler giyilmeden önce saçlar örülür ve alın üzerindeki saçlar kesilerek kekil³⁵ yapılır. Kadınların kulak önüne doğru inen kekilden biraz daha uzun saçlarına zilif³⁶ denir. Kadınlar başlarına kefiye veya poşu bağlar. Yaşlı kadınlarda kefiye üzerine tek renk yağlık³⁷ bağlarlar. Yaşlılar için renkli, çiçekli, pamuklu kumaştan ve kutnudan "etekcek" dikilir. Kutnudan yapılanı genellikle özel günlerde veya bir yerlere giderken giyilir. Gençlerin etekçekleri ise patiskadan dikilir. Tek renk olarak dikilenlerinde özellikle de beyaz etekçeklerde üzeri siyah ip ile kanaviçe işlenir ve şeritleri bulunur. Golcıkları³⁸ özellikle yaşlı kadınlar çiçekli kumaştan dikerler. Gençler ise patiskadan dikilen golcıkları giyerler. Yörede kare şeklinde kenarları renkli pullarla örülmüş, bir baş örtüsü kullanılır. Dolama etek, geçmişte daha çok kutnu kumaşlardan yapılmaktadır. Pazen ve basma kumaştan da dikildiği görülür. Dolama etek 3-4 metre genişliğinde dikilmektedir. Etek şeklinde giyilir ve etek kısımları bele dolanarak üzerine kuşak bağlanır. Önlük, tek renk kumaştan dikilmektedir. Önlük, elbise veya eteğin üzerine bağlanır. Genellikle siyah olur üzeri renkli iplerle işlemelidir (M. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.) (Şekil: 4.16-4.17).

³⁴ Kefiye: Kefiye sarı, mor renkli kendinden işlemeli ve desenli, yazmadan daha geniş baş örtüsüdür.

³⁵ Kekil: Alına dökülen kısa saç, perçem.

³⁶ Zilif: Kadınların kulak önüne doğru inen kekilden biraz daha uzun saçlara denir

³⁷ Yağlık: Yazmaya yörede yağlık adı verilir.

³⁸ Golcak: Günlük olarak giyilen elbiselerin, kollarının kirlenmemesi amacıyla genelde koyu renklerden dikilen iki ucu da lastikli bir giysidir.



Şekil 4.16. Avşar Kadın Giysileri (Anonim, 1991: 163)



Şekil 4.17. Avşar Kadın, Erkek ve Çocuk Giysileri (Anonim, 1991: 163)

Yöredeki Avşarlarda yöresel erkek giysilerinden başa takılan filik papaktır³⁹. Erkekler özellikle kış aylarında kullanmaktadırlar. Ayrıca tiftik ipten örülen “tiftik papak”da kullanılmaktadır. Tiftik papak, keçi tiftiğinden yapılan ipler karamık⁴⁰ ağacının dallarından yapılan tığ gibi ucu eğri bir aletle örülmektedir. Tiftik papağı yaşlı erkekler örerler. Ayaklara geçmişte hayvan derisinden yapılan çarıklar giyilmiştir. Çarıkların uzun bağcıkları da vardır, içine giyilen yün çorabın üstünden bağcıklar bağlanarak kullanılır. Avşarlarda bir başka erkek giysisi de şalvarlardır. Tam anlamıyla geniş şalvarlara benzemez, daha çok bol bir pantolonu andırır, kahverengidir. Kumaşı el dokumasıdır. Kumaş dokuma tezgahlarında dokunur. Sıcak su ile keçeleştirip kumaş haline getirilerek dikilir. İşlik (gömlek), pamuklu beyaz kumaştan yapılan, yakasız olabildiği gibi hâkim yaka da dikilebilmektedir. Kollar uzun kollu düğmeli olmaktadır (D. Tok, 2019, Pınarbaşı).

Poşu (sarık) kare şeklinde kenarları püsküllü, desenli, ipek, yün ve pamuktan dokunmuş çeşitleri bulunan poşu baş bağlamada kullanılır. Fes üzerine bağlamak amacıyla kullanılır. Kadınlarda renkli kullanılan poşu erkeklerde ise fes üzerine sarılan poşu genelde sade ve beyazdır. Trablus kuşak; İki kenarı püsküllüdür. Kuşak çizgili veya desenli olmaktadır. Trablus kuşağın püskülleri giyilen giysiler üzerine sarkacak şekilde bağlanır. Yaz kış bele bağlanır amacı beli sıkı tutmak, cep yerine kullanmaktır. Yün çorap; yaz kış kullanılır, yazın serin tutar ayağı terletmez, kışın ise sıcak tutar ayağı üşütmez. Ayrıca ayakta oluşabilecek mantar türü hastalıklardan korur. Para kesesi; para keseleri kadifeden üzeri sim işlemeli ağzı büzgülü küçük keselerdir. Genelde kırmızı mor siyah renklerde kullanılırdı (M. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

4.7.2. Çerkeslerde Yöresel Giysiler

Çerkes kültürü kapalı bir kültür olmakla birlikte giyim kültürü de yörede yaşayan diğer kültürlerden farklıdır. Çerkesler için kalpağın önemi büyüktür. Rivayete göre İslam Kafkasya'ya ulaştığında Hz. peygamberimiz post hediye yollar, Kafkas halkı da peygamberin yolladığı hediyeyi biz başımızda taşırız diyerek posttan kalpaklar yaparlar. Kalpak, karagül koyunun kuzusunun derisinden yapılmaktadır. Annenin yavrusunu hiç yalamamış olması gerekir. Çıkan bu posta “astragan” denilmektedir (D. Yavuz, 2018, Hilmiye Mah.) (Şekil: 4. 18).

³⁹ Filik Papak: Yün ipten örülen bir tür başlıktır.

⁴⁰ Karamık: Çalı gibi kısa, dikenli, meyveli bir ağaç türü. Kadın tuzluğu diğer adıdır.



Şekil 4.18. Kalpak (N. Tok, 2018, Nesij Dicle Yezawoe Kafkas Moda Tasarım)

Çerkes giysilerinin her parçası ayrı bir işçilikle tasarlanmaktadır. Erkek giysilerin de yer alan kama, gümüş savatlı (gümüş üzerine kurşunla özel bir biçimde işlenen kara nakış) birçoğunun kabzası boynuz ve kemikten imal edilmektedir (D.Yavuz, 2018, Hilmiye Mah.) (Şekil: 4.19).



Şekil 4.19. Kama (N. Tok, 2018, Nesij Dicle Yezawoe Kafkas Moda Tasarım)

Fişeklikler geçmişte bel kısmında yapılırken, yakın tarihlerde göğüs üzerinde yer aldığı görülmektedir. Savaşırken silahları, at üstünde barutla doldurmak zor olduğu için fişeklikler iki taraflı ve göğüs üzerine yapılmaya başlanmıştır. Fişeklik kapakları gümüşten

yapılmaktadır. Sıralı fişekliğin son iki tanesine savaşıırken veya dağda avlanırken onu tok tutabilecek besin değeri yüksek yiyecekler konmaktadır. Polen veya et gibi kurutulup öğütülmüş, yiyecekler barutluklara yerleştirilmektedir (D. Yavuz, 2018, Hilmiye Mah.) (Şekil: 4.20).



Şekil 4.20. Fişeklik (N. Tok, 2018, Nesij Dicle Yezawoe Kafkas Moda Tasarım)

Kafkas kostümlerinde cep yapılmamaktadır. Nedeni ise Çerkes kültüründe eli cebinde gezmek, büyüklerinin yanında ayıp ve saygısızlıktır. Bu yüzden cep olarak kullanabilmek için gerektiğinde kalpağın üstten tepe ile kenarındaki bölmesi kullanılmaktadır (D. Yavuz, 2018, Hilmiye Mah.) (Şekil: 4.21).



Şekil 4. 21. Kalpaktaki Cep Bölüm (N. Tok, 2018, Nesij Dicle Yezawoe Kafkas Moda Tasarım)

Kemerlerinde ise silah, kama, kılıç, yağdanlık ve gerekli el aletleri bulunmaktadır. Silah yasaklandıktan sonra yerini gümüş süslemeli sarkıtlar yer almıştır. Elbiselerin kumaşları el dokumasıdır. Kafkasya'nın Kabardey bölgesinden adını alan günümüzde

gabardin olarak bildiğimiz kumaştan yapılmaktadır. Giysiler at üstünde rahat edebilecek şekilde tasarlanmıştır. Giysiler zor şartlarda giyiliyor olsa bile belli estetik özellikler taşımaktadırlar. Kollar rahatlıkla yay ve silah kullanabilecek şekilde tasarlanmış ve kol boyu kişinin yaşına ve hatta toplum içindeki konumuna göre şekillenmiştir (D. Yavuz, 2018, Hilmiye Mah.) (Şekil: 4. 22).



Şekil 4. 22. Çerkeslerde Geleneksel Erkek ve Kadın Giyim (Dicle Yavuz arşivi, 26.12.2018)

Çizmeler deri olup çorap gibi bacağa oturur. Ölçülere göre yapılır ve ıslatılarak yaş giyilir, birkaç saatte deri çizme esneyerek kişinin ayak ve bacak şeklini alır. Gömlekler hâkim yaka olup kol ağzlarındaki manşeti günümüz gömleklerinden farklıdır. İlikler, kumaş içine delik açılarak kenar kısımları farklı dikiş teknikleri ile dikilir. Düğmeler de iplerin, farklı düğüm teknikleri kullanarak tespih tanesinden küçük olacak şekilde şekillendirilerek yapılır ve iliğin karşısına dikilir. Pantolonlarda üst bol, alt dar, rahat hareket edebilecek şekilde tasarlanmıştır. Erkek giysisi yamçı yünün keçeleştirilmesi ile yapılır. Yamçı at üstündeki kişiyi korumasının yanı sıra atı da korumaktadır. Savaş sırasında Çerkes erkekleri yamçıyı ıslatıp üzerlerine alırlar hiçbir silah işlemez. Özel bir yapım tekniği olan yamçının iç tarafı tüysüz keçe, dış tarafı tüylü yapılmaktadır. Şekil olarak günümüzde köylerde çobanların giydiği kepeneğe benzemekle birlikte, kepenekten

daha uzun ve geniştir. Kışın dağlarda kalındığında soğuktan korur (D. Yavuz, 2018, Hilmiye Mah.) (Şekil: 4. 23).



Şekil 4.23. Kepenek (N. Tok, 2018, Nesij Dicle Yezawoe Kafkas Moda Tasarım)

Çerkeslerde “adige” başlığı denilen bir başlık vardır. Yün ipten kumaşlar dokunur. Dokunan yün kumaş büyük sıcak bir ekmek ortadan açılır ve ekmeğin arasına konur. Yün kumaş sıcaklığın etkisiyle bitişir, keçeleşir. Kumaşın yumuşak ve kalın bir dokusu vardır. Başlık bu kumaştan dikilir. Şekli kışlık şapka ve atkının yakadan birleştirilmiş şekline benzer. Tepesinde püskülü vardır. Başlığın soğuktan korumasının yanı sıra yüzü kapatacak şekilde sarıldığında kamuflaj olarak kullanılmaktadır (D. Yavuz, 2018, Hilmiye Mah.).

Bayan kostümleri iç elbise bedeni saran, uzun kollu ve uzun etekli olmaktadır. Üzerine korseye benzeyen önden açılabilen 10 adet sağlı, sollu uzun metal düğmeleri olan bir giysi giyilir. Bu korsenin amacı vücudun dik durmasını sağlamaktır. En dış giysisi olarak kaftan giyilir. Kaftanın üzerinde dini semboller, değişik hayvan ve bitkilerin sembolize edilmiş hali motif olarak kullanılır. Çok zahmetli ve değerli Kafkas el sanatı tekniği olan diseyide⁴¹ ile süslenir. Etek uçlarından boya kadar motifler işlenir. Altın ve gümüş ipler kullanılır. Diseyide kaybolmaya yüz tutmuş bir el sanatıdır. Trabzon yöresine ait olarak bilinen kazaziye, wağa⁴² aslında Kafkasya’dan gelmiş bir sanattır (D. Yavuz,

⁴¹ Disediye: Altın dikiş

⁴² Wağa: İplerle düğüm atma tekniği

2018, Hilmiye Mah.).

4.7.3. Göçmenlerde Yöresel Giysiler

Göçmenlerin yöresel kadın giysileri arasında ferace yer almaktadır. Ferace ince yün iplikten dokunmuş kumaştan dikilen dış giysidir. Siyah renkli olan feracenin kol ağzları, yaka uçları renkli iplerle işlenmiştir. Yaşlı kadınların kullandıkları giysilerdendir (Ü. Yıldız, 2019, Pazarören) (Şekil: 4.24. a, b).



Şekil 4. 24.a. Feracenin önden görünüm b. Yandan görünümü N. Tok, 2019, Pazarören)

Üst giysilerinden birisi de şile bezinden dikilen, yaka kısımları renkli ipliklerle işlenmiş gömleklere (F. Acılar, 2019, Pazarören) (Şekil: 4. 25).



Şekil 4. 25. Şile Bezinden Gömlek (Sibel Öztürk arşivi, 05.01.2019)

Yaşlı kadınlar başlarına büyük beyaz bir örtü örterler. Bu örtü belden aşağı kadar uzanmaktadır. Geniş çiçekli şalvarlar giyilir. Geçmişte renk renk ipek şalvarlar giyilirken günümüzde basmadan dikip giyilmektedir (Ü. Yıldız, 2019, Pazarören) (Şekil: 4. 26).



Şekil 4. 26. Çiçekli Şalvarlık Kumaşlar (Sibel Öztürk arşivi, 05.01.2019)

Geçmişte yörede göçmen kadınların başlarına, ön kısımları küçük boncuk ve “penes” denilen küçük altınlar dizili fesler takarlardı. Bu feslere “tata” denilmektedir (F. Acılar, 2019, Pazarören). Gelinlikler evlerde dikilir, genellikle güllü kumaşlar tercih edilir. Gelinlerin saçları için özellikle kabarık modeller tercih edilir, saçların aralarına gümüş teller, çiçekler ve farklı süsler kullanılır (Ü. Yıldız, 2019, Pazarören).

Yörede Göçmenlerin erkek giysileri, yakasız içlik, pantolon ve çarıklardır. Günümüz pantolonlarından biraz daha bol olan pantolonlar, koyun yününden eğirilerek elde edilen iplerden ince kumaşlar dokunur. Dokunan yün kumaştan “çaşır” denilen pantolonlar dikilir. İçlik için ise pamuklu kumaşlar dokunur ve bu kumaşlardan yakasız gömlekler dikilir. Geçmişte kimse kumaş almaz, herkes kendi evinde kumaşlarını dokur, dokunan kumaşlardan da kendi giysilerini dikerlerdi. Ayaklara çarıklar giyilir. Çarıklar hayvan derisinden dikilir. Sargı denilen bağlarla ayağa ve bacağa bağlanır (R. Acılar, 2019, Pazarören).

4.7.4. Karaçaylarda Yöresel Giysiler

Kadınların giysilerinde geçmişte ipekli ve yünlü kumaşlar kullanılmaktadır. Özellikle “iç kölek” adı verilen gömlekler ipekten dikilir. İpek gömleğin üzerine kübetüb⁴³ giyilir. Elbiselerin ve iç köleklerin altına kısa ağılı diz hizasında don giyilir. Bele gümüş kemer takılır. Başa başörtüsü olarak saçakları oldukça uzun örtüler bağlanır. Bu örtüler

⁴³ Kübetüb: göğüsleri ve bedeni düz tutmak için giyilen bir giysidir.

ipekten olur. Başörtülerin başlarından kaymaması için başlarına “ginadur cavluk” denilen tülbentler bağlanmaktadır. Günlük ev işleri yapılırken elbise boyunda önlükler bağlanır bu önlüklere de “hota” adı verilmektedir. Ayaklara “çınday” denilen yün çoraplar, üzerine de “galoş” denilen hayvan derisinden dikilen ayakkabılar giyilir. Genç kızlar giysilerinde daha çok kırmızı ve beyaz renkleri tercih ederler.

Erkekler başlarına geyik derisinden yapılmış kalpaklar takarlar. Üzerlerine beyaz ipek kumaştan dikilmiş gömlekler giyerler. Gömleğin üzerine siyah renkte, diz kapağına kadar uzanan, önü açık üstlük giyerler. Üstlüğün üzerine gümüş kemer bağlanır, kemerin altına da siyah kuşak bağlanır. Kemere kama takılır, göğüs üzerinde kurşunluklar bulunur. Siyah dar pantolonlar giyilir, diz üstünü geçen deri çizmeler kullanılır (Ö. Uğurlu, 2019, Eğrisöğüt Mah.).

4.7.5. Kürtlerde Yöresel Giysiler

Yörede yaşayan Kürt kadınlarının yöresel giysileri arasında birinci sırada üç etek (entari) görülmektedir. Üç etek kadife, kutnu gibi çeşitli kumaşlardan dikilir. İki yandan, belden aşağı yırtmaçlı, önü tamamen açıktır. Kolları düğmeli ve astarlıdır. Şalvarlar renkli kumaşlardan dikilmiş, paçaları lastikli bir giysidir. Kürt kadınları başlarına giydikleri üstü sargılı, bir çeşit başlık olan “kofi” kullanmaktadırlar. Kofi Kürt kadınının geleneksel bir aksesuarıdır. Kenarı saçaklı örtü ile bağlanır (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı) (A. Sığırtmaç, 2019, Pınarbaşı) (Şekil: 4. 27).



Şekil 4. 27. Kürt Kadını Geleneksel Başlığı Kofi (Elif Sığırtmaç arşivi, 03.04. 2019)

Zubun; kenarları yırtmaçlı ön tarafı açık uzun bir giysidir. Elbiselerin veya eteklerin

üzerine önlük bağlanır. Yörede “poşi” kullanılır. Yaşlı kadınlar bağladıkları yazmanın üzerine tek renk bir yazmayı alın bölgesine gelecek şekilde başın arkasından bağlarlar (E. Türk, 2019, Pınarbaşı) (Şekil: 4. 28).



Şekil 4. 28. Kürt Kadını Baş Bağlama (Elif Sığırtmaç arşivi, 03.04.2019)

Kürtlerde “boruk” denilen giysi günümüzde artık giyilmemektedir. Etek uçları firfırlı iç ve dış olarak iki parçadan oluşan bir giysidir. İpek veya tirevire⁴⁴ kumaştan dikilmektedir. Ayaklara ise geçmişte koyun derisinden yapılan çarıklar giyilir (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı).

4.7.6. Muhacirlerde Yöresel Giysiler

Muhacirlerde yöresel giysilerden “goççik”; beyaz patiskadan dikilmiş, üzeri işlemeli arkadan bağlamalı üst giysi elemanıdır (Doğan, G. 2018) (Şekil: 4. 29.a, b, c).



Şekil 4. 29.a. Goççik Önden b. Yandan c. Arkadan Görünüm (N. Tok, 2018, Artmak Mah.)

Peştamal (Önlük), giyilen giysinin üzerine bağlanır. Kadife ceket özellikle düğünlere giderken veya özel günlerde giyilmektedir (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.) (Şekil: 4. 30. a, b).

⁴⁴ Tirevire: Dökümlü bir kumaş çeşididir.



Şekil 4.30.a. Kadife Ceket Önden Görünüm b. Kadife Ceket Arkadan Görünüm (N. Tok, 2018, Artmak Mah.)

4.7.7. Türkmenlerde Yöresel Giysiler

Türkmen kadınları üç etek, zıbın ve cepken giyerler. Üç etek, gömlek üzerine giyilen, çeşitli renk ve desenlerle dokunan Türkmenlerin geleneksel kadın giysisidir. Cepken, çuha veya kadifeden dikilir. Cepkenin önü, arkası ve kolları boncuk veya sırma ile süslenmiştir. Bazı cepkenler nakışsız düz olarak dikilmektedir. Başa sırmalı veya düz kırmızı fes giyilir, fesin kenarına altın dizilidir. Fesin üzerine de keten baş örtüsü bağlanır. Çalma kolluk günlük giysilerin kolları üzerine giyilir, tek renkli ve uç kısımları lastiklidir.

Türkmen erkekleri yünden dokunmuş kumaşlardan dikilen dokuma şalvar giyerler. Beyaz pamuklu kumaşlardan yakasız gömlek ve ayaklara hayvan derilerinden yapılan çarık kullanıldığı görülmektedir. Aba ise yünden kaba olarak dokunan ve dövülerek sıkıştırılan kumaştan dikilen bir üst giysisidir (Z. Yunsuroğlu, 2019, Kayaaltı Mah.).

4.8. GELENEKSEL YEMEKLER

İnsanların hayatta kalabilmesi ve gıda ihtiyaçlarının karşılanmasına bağlıdır. Bu ihtiyaçların en başta gelenlerinden biri beslenme ihtiyacıdır. Beslenebilmek için insanlar besinleri doğadan, hayvanlardan veya kendi yetiştirdikleri ürünlerden elde ederler. Bu ürünleri bazı aşamalardan geçirerek yemek haline getirirler. Yemekler yapıldığı coğrafyanın özelliklerini yansıtır. Tahıl yetiştirilen bölgelerde ağırlıklı olarak tahıllarla yapılan yemekler, sebze yetiştirilen bölgelerde sebze yemekleri ön plana çıkmıştır. Hayvancılıkla uğraşan topluluklarda ise et yemekleri ön plandadır.

4.8.1. Avşarlarda Geleneksel Yemekler

4.8.1.1. Toga (Toğa, Toyga) Çorbası

Avşarların geçmişte kahvaltıda içtikleri bir çorbadır. Günümüzde de günlük olarak tüketilmektedir.

Malzemeleri; Haşlanmış yarma, yoğurt, yumurta, un, tuz, tereyağı, sarımsak ve nanedir. Öncelikle döğme (yarma) haşlanır. İçine yoğurt, yumurta biraz un soğuk su ilave edilir. Kaynayana kadar karıştırılır ki çorba kesilmesin diye; kaynayınca içine tuz atılır. Elicede⁴⁵ tereyağı sarımsak ve nane yakılır, kaynayan çorbanın üzerine dökülür (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.) (Şekil: 4. 31.).



Şekil 4. 31. Toga, Toğga Çorbası (N. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.)

4.8.1.2. Setik Çorbası (Sütlü Bulgur Çorbası)

Avşar yemekleri içerisinde günlük yemek olarak tüketilmektedir. Setik çorbası yapmak için; setik⁴⁶, süt, tuz ve rahan kullanılmaktadır. Bulgur önce az suda 10-15 dakika haşlanır. Daha sonra süt ilave edilerek bir iki taşım kaynatılır. Ocaktan inmeye yakın tuz ve rahan⁴⁷ atılır (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.) (Şekil: 4. 32).

⁴⁵ Elice: Tava, Küçük yağ tavası.

⁴⁶ Setik: Köftelik ince bulgurdan daha küçük bulgura denmektedir.

⁴⁷ Rahan: Fesleğen bitkisinin yöresel ismi.



Şekil 4.32. Setik Çorbası (Sütlü Bulgur Çorbası) (N. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.)

4.8.1.3. Erişte Çorbası

Yörede daha çok soğuk günlerde yapılan erişte çorbası, yaz döneminde kesilen erişteden yapılmaktadır. Erişte çorbasının mercimekli olanı da yörede hazırlanmaktadır. Yörede geçmişte bu çorba soğuk algınlığı geçiren hastalara ilaç olarak kullanılmıştır. Malzemeleri; Erişte, yeşil mercimek, soğan, salça, nane, pul biber, kırmızı biber, kara biberdir. Soğan salça kavrulur, haşlanmış yeşil mercimek ilave edilir. Malzemeler kavrulduktan sonra erişte ve su eklenir. (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

4.8.1.4. Tarhana

Güz döneminde buğdaylar hasat edildikten sonra döğme⁴⁸ yaptırılır. Öncelikle döğme; kazanlarda kaynatılır tokaç denilen bir aletle vurularak iyice özleştirilir. Özleşen döğme bir kap yardımı ile kazandan çıkartılıp sofru bezinin üzerine hem süzmesi hem de soğuması için bırakılır. İlkbahar mevsiminden itibaren deriden yapılmış torbalarda biriktirmeye başlanan katı yoğurt (yayıktan çıkarılmış) bu çorbada kullanılmaktadır. Hafif sulandırılan yoğurt ile soğuyan haşlanmış döğme, tuz ve çörek otu bir kabın içerisinde karıştırılır. Tekrar sofru bezinin üzerine alınarak süzdürülür. Tarhananın ekşi olması isteniyorsa iki gün, tatlı olması isteniyorsa bir gün bekletilir. Daha sonra tarhanayı bir kişi avucunda şekillendirir, başka bir kişi de yapılan topaçlardan sıkıp sıkıp kaşık yardımı ile küçük parçalar alarak yörede gaşşak⁴⁹ denilen örtülerin üzerine serilir. İyice kurutulan tarhana kışın yenmek üzere torbalara konur (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

⁴⁸ Döğme: Dövülüp kabuğu çıkartılmış buğdaydır.

⁴⁹ Gaşşak: İnce kamışların bir araya getirilmesi ile oluşturulan örtüdür.

4.8.1.5. Tarhana Çorbası

Yörede en çok yapılan çorbalardan birisidir. Tarhana çorbası yapmak için; tarhana, tereyağı, sarımsak, nane kullanılmaktadır. Akşamdan sabaha kadar ılık suda bekletilen tarhana elle iyice ezilir ve ocağa konur. Kaynayana kadar karıştırılır. Bir sarımsak dövülür, tereyağı ve nane ile bir tavada yakılır. Hazırlanan çorba üzerine dökülerek servise hazır hale getirilir. Yörede özellikle eski zamanlarda sabah kahvaltılarında pişirilen tarhana günümüzde öğlen veya akşam öğünlerinde de daha çok pişirilmektedir. Ayrıca bazı evlerde tarhana kış aylarında pişirilmeden çerez niyetine de tüketilmektedir (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

4.8.1.6. Gavur Pancarı Çorbası

Gavur pancarı olarak bilinen bitki, dağlardan mayıs ayının başlarında toplanır. Yörede tirşik⁵⁰ olarak da bilinmektedir. Şifalı olduğuna inanılmaktadır. Yetiştigi dönemde bolca yapılmaktadır. Gâvur pancarı çorbası için; döğme, un, yağ, yoğurt ve nohut malzemeleri kullanılır. Önce, dağdan toplanan gâvur pancarı doğranır, tuzla ovulur. İçine haşlanmış döğme, nohut ilave edilerek haşlanır. Yoğurt su ile karıştırılıp üzerine dökülür, biraz un ilave edildikten sonra, akşamdan sabaha kadar bekletilir. Ekşidikten sonra pişirilir. Tereyağı ve nane ile yağlanarak çorba hazırlanır (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.) (Şekil: 4. 33).



Şekil 4.33. Gavur Pancarı Çorbası (N. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.)

4.8.1.7. Mercimekli Avşar Pilavı (Aş)

Avşarların geleneksel yemeğidir. Düğünlerde, özel günlerde, misafirlere yapıldığı gibi günlük hayatta da sık yapılan bir yemektir. Bulgur, yeşil mercimek ve tereyağı ile yapılmaktadır. Önce yeşil mercimekler haşlanır, bulgur ilave edilir. Suyunu iyice çeken

⁵⁰ Tirşik: Gâvur pancarı yemeği yapılan, tadı ekşi bir ot türüdür.

pilavın ortasına kaşık dikilir eğer dik duruyorsa kıvamı olmuş demektir. Bir elicede bolca tereyağı eritilir. Demlenmiş pilav bakır leğene dökülür. Yakılmış tereyağı pilavın üstüne dökülür. İki kaşıkla pilav harmanlanır (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

4.8.1.8. Kabak Çiçeği Dolması

Kabak çiçeği dolması özellikle kabakların çiçek açtığı, haziran ayının ilk haftasında yapılmaktadır. Kabak çiçeği birkaç gün içerisinde ömrünü tamamlamaktadır. Bu süre zarfında yöre halkı kabak çiçeği dolmasını yapmaktadır. Kabak çiçeği dolması için malzemeler; Kabak çiçeği, bulgur veya pirinç, baharattır. Kabak çiçeği sabah erkenden toplanır. İç harç hazırlanır. Hazırlanan içlerden birer kaşık kabak çiçeklerine konarak, çiçekler kapatılır. Hazırlanan çiçekler tencereye dizilir üzerine sıcak su konur ve pişirilir. Pişen dolmalar tabaklara alınır ve üzerlerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Yoğurdun üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

4.8.1.9. İçli Köfte

Avşarların geleneksel yemeklerinden biri de içli köftedir. Normal zamanlarda da yapılan bu yemek özellikle misafirlere ikram edilmek üzere da hazırlanmaktadır. Bulgur, Avşar kültüründe önemli bir yere sahip olduğundan birçok yemekte kullanılmaktadır. İçli köfte yapılırken, köftelik bulgur bakır teşte⁵¹ alınır, içine kırmızıbiber, kimyon, tuz ilave edilir ve ılık su ile ıslatılır. Bulgurlar şişinceye kadar bekletilir, daha sonra içine un ilave edilir, malzemeler birbirini tutuncaya kadar yoğurma işlemine devam edilir, sonra dinlenmeye alınır. Köftenin içinde et kullanılacaksa, özellikle koyun kıyması tercih edilir, soğanlar doğranır kıyma kavrulurken soğanlar ilave edilir içine istenilen baharatlar atılır. Köfte, patatesli yapılacaksa patatesler haşlanır soyulur ve çatal ile ezilip soğan ile birlikte yağda kavrulur. Patatesli iç harcı hazırlanırken özellikle rahan⁵² atılır. Buna kıyma veya sucuk da konulabilir. İç harçlar hazırlandıktan sonra, hazırlanan hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparılır ve başparmak yardımıyla ortaları açılır. Hazırlanan iç harcından bir kaşık konulur. Ve kapatılıp yuvarlanır. Kaynayan suyun içine atılarak haşlanır. Köfteler haşlandıktan sonra elicede tereyağı, sarımsak ve salça yakıp içli köftelerin üzerine dökülür (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.) (Şekil: 4. 34).

⁵¹ Teş: Leğen

⁵² Rahan: Güzel kokulu bir bitki



Şekil 4. 34. İçli Köfte (N. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.)

4.8.1.10. Dökme Köfte

Dökme köfte, içli köfte hamuru gibi hazırlanır. Köftelik bulgur bakır teşte alınır, içine kırmızı biber, kimyon, tuz atılır. Ilık su ile ıslatılır. Bulgurlar şişinceye kadar beklenir daha sonra içine un ilave edilir. Malzemeler birbirini tutuncaya kadar yoğurma işlemine devam edilir, sonra dinlenmeye alınır. Hamurundan küçük parçalar koparılır, şekil vermeden tepsiye alınır. Kaynayan suda haşlanır, salçalı tereyağı yakılıp sonlanır (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

4.8.1.11. Sıkma Köfte

Avşarlara ait bir yemek olan sıkma köfte günlük hayatta çok yapılan bir yemektir. Sıkma köfte için; patates, bulgur, tereyağı, salça, soğan, maydanoz kullanılır. Sıkma köfte patatesler ve bulgur ayrı kaplarda haşlanır. Soyulup ezilen patatesler bulgur ile yoğrulur. Diğer tarafta yağ, salça, soğan ve maydanoz ile hazırlanan sos ilave edilerek yapılan karışım elde sıkılır ve tabaklara dizilir (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

4.8.1.12. Manti

Yörede mantı özel günlerin yanı sıra normal günlerde de yapılmaktadır. Diğer yörelerden boyutu ve içine koyulan etinin yoğunluğu ile ayrılmaktadır. Un, tuz, su ile mantı hamuru hazırlanır. İç harç; kıyma, tuz ve baharatlar ile hazırlanır. Daha sonra hazırlanan iç harçtan bol miktarda alınıp hamurlar üçgen şeklinde kapatılır. Kapatılan mantılar kaynayan suda haşlanır, mantılar tabaklara alınır. Bir elicede (tava) tereyağı, salça yakılır. Sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Mantıların üzerine önce yoğurt daha sonra da salçalı tereyağı dökülür (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.) (Şekil: 4. 35).



Şekil 4. 35. Manti (N. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.)

4.8.1.13. Avşar Kömbesi

Avşar kömbesi geçmişte her gün yapılırken, günümüzde sık yapılmamaktadır. Avşar kömbesi için hamur yoğrulacak kaba bir miktar un konur. Unun ortası açılır ekşi maya⁵³, su konur. Karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edilir. Mayalanması için üzeri örtülür. Geçmişte akşam yoğrulur sabaha kadar mayalanırmış. Günümüzde ise birkaç saat mayalanması yetmektedir. Tepsinin genişliğine göre hamur ayrılır, oklavayla hamur açılır içine eritilmiş tereyağı sürülür rulo halinde katlanır sonra kendi etrafına sarılır daire şekline getirilir. Sacda, hamur ağır ağır iki tarafı da pişene kadar bekletilir, buna kül kömbesi denir. Fırında pişirilecek olan kömbe de üzeri kızarıncaya kadar pişirilir (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.) (Şekil: 4. 36).

⁵³ Bir önceki yoğrulan hamurdan ayrılan küçük hamur parçası.



Şekil 4. 36. Avşar Kömbesi (N. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.)

4.8.1.14. Bazlama

Yörede sıkça bazlama yapılmaktadır. Bazlama hamuru için; un, tuz su ile kıvamlı bir hamur hazırlanır. Mayalanan hamurdan küçük parçalar alınır. Bu hamur oklava veya el yardımı ile açılır. Geçmişte sacda yapılıırken, günümüzde tavalarda yapılmaktadır (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

4.8.1.15. Tutmaç (Dutmaç)

Yörede özellikle kış aylarında yapılan tutmaç halk arasında, hastalar için penisilin olarak nitelendirilmektedir. İçinde kullanılan baharatların hastalara şifa olduğu söylenmektedir. Tutmaç için malzemeler; yeşil mercimek, erişte, bol baharat, tereyağı, sarımsak, reyhandır. Yeşil mercimekler iyice haşlanır, erişteler içine atılır birlikte iyice haşlandıktan sonra başka bir elicede (tavada) tereyağı, sarımsak, reyhan katık ekşisi⁵⁴ hazırlanır. Çorbanın üzerine dökülür (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

4.8.1.16. Sarığiburma (Sarı Burma)

Yörenin meşhur tatlısıdır. Bu tatlı sarığa benzediği için ismini bundan almıştır. Bayramlarda, özel günlerde sıkça yapılmaktadır. Sarı burma; un, yağ, yumurta, yoğurt ile baklava hamuru hazırlanır. Açılan yufka yağlanır ve ince çekilmiş ceviz üzerine atılır. Yufkanın iki ucundan büzülür, gevşek bir şekilde burulur. Yağlanmış tepsiye ortadan

⁵⁴Katık Ekşisi: Geçmişte ayranın suyu kazanlarda biriktirilir, rengi değişene kadar kaynatılırdı. Katık ekşisi yemeklerde salça yerine kullanılmaktadır.

başlanarak daire şeklinde yerleştirilir. Tepsi dolana kadar bu işlem devam eder. Sonra fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Daha sonra pekmez veya şerbet dökülerek, tatlandırılır (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.) (Şekil: 4. 37).



Şekil 4. 37. Sarığiburma (Sarı Burma) (N. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.)

4.8.1.17. Haside

Yörede Avşarların kış aylarında yaptıkları kolay bir tatlıdır. Az malzeme gerektirmesi ve çabuk yapılabilmesinden dolayı sık sık yapılmaktadır. Haside için malzemeler; un, tereyağı, pekmez kullanılır. Un tavada kavrulur içine tereyağı ve pekmez eklenir muhallebi kıvamında pişirilir pekmez yerine şekerli su da ilave edilebilir (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

4.8.1.18. Et Sulusu

Yörede Avşar düğünlerinde, asker uğurlamalarında et sulusu yapılmaktadır. Et sulusu, düğünlerin vazgeçilmez yemeklerinden birisidir. Et sulusu için; kemik, yağ, tuz ve su kullanılır. Büyük kazanlarda kemikler, üzerlerindeki etler ayrılana kadar kaynatılır. İçine sadece yağ ve tuz atılır (S. Şahin, 2018, Aslanbeyli Mah.).

4.8.1.19. Kaynar (Kızgın)

Doğum yapan kadının sancılarını kesmek vücudun toparlanmasını sağlamak için bir hafta boyunca kaynar içirilir. Kaynarın hazırlanışında tereyağı ve pekmez kullanılmaktadır. Eritilen tereyağına pekmez konularak karıştırılır ve hazır hale getirilir. Eğer pekmez yok ise toz şeker de kullanılabilir (S. Şahin, 2018, Aslanbeyli Mah.).

4.8.1.20. Borana

Yörede günlük yapılan yemeklerden birisidir. Borana için malzemeler; ıspanak, tereyağı, soğan, salça, tuz, kırmızı toz biber, karabiberdir. Borana yemeğinin üzeri için; sarımsak ve yoğurt kullanılmaktadır. Ispanaklar bir tencerede yağ ile birlikte karıştırılır. Doğranmış soğan ve salça ilave edilerek biraz daha kavrulur. Yıkamış pirinci kırmızı toz biber, karabiber, tuz eklenerek karıştırılır. Su ilave edilip pişirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt ile sunulur (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

4.8.1.21. Süllüm

Çiriş otu⁵⁵ ile hazırlanan bir yemektir. Baharın başlangıcında dağlardan toplanır. Temizlenir bir tencerede 6-7 dakika yumuşayana kadar haşlanır. Tuz ve istenilen baharatlarla yenilir (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

4.8.1.22. Bulamaç

Bulamaç, günlük olarak yapılmaktadır. Bulamaç için malzemeler; tereyağı, tuz, un, sudur. Tereyağı bir tavada eritilerek, un hafif pembeleşene kadar yağda kavrulur. Suda tuz eritilir. Daha sonra unun topaklanmaması için tuzlu su tavaya yavaş yavaş karıştırılarak dökülür. İyice pişirilir. Bulamacın üzerine kızgın tereyağı dökülür (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

4.8.1.23. Ovmaç

Yörede ovmaç günlük olarak kahvaltılarda yapılmaktadır. Tandırlarda pişirilen yufka elle ovalanır. Yufka parçaları eritilen tereyağında iyice kızartılır. Ardından yumurta ve tuz eklenir. Yufka ile dürüm yapılarak yenir (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

4.8.1.24. Çir Kavurması

Yörede çir kavurması sık sık yapılmaktadır. Çirler⁵⁶ önceden sıcak suda ıslatılır. Tereyağı bir tencerede eritilir. Yumuşayan kayısılar süzülerek eritilen tereyağın üzerine dökülür. Daha sonra toz şekeri kayısıların üzerine döküp, karıştırılır. Bir su bardağı sıcak su ilave edilir. Kayısılar hafif suyunu çekip yumuşayınca ocağın altı kapatılır. Üzerine ceviz dökülür (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

⁵⁵ Çiriş Otu: Mart, nisan aylarında yaylalarda yetişen bir bitkidir.

⁵⁶ Çir: Kayısı kurusu

4.8.1.25. Kavurğa

Buğday sac üzerinde ocakta iyice kavrulur. Avşarların kış aylarında bolca tükettikleri bir çerezdir (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.).

4.8.2. Çerkeslerde Geleneksel Yemekler

4.8.2.1. Velibah

Çerkeslerin kahvaltılarda, misafir geldiğinde yaptıkları bir yiyecek türüdür. Velibah yapabilmek için önce mantı hamuru hazırlanır. İç harcı için, patatesler haşlanır, rendelenir, üzerine baharat ilave edilir soğumaya bırakılır. Patatesler soğuduktan sonra ceviz büyüklüğünde toplar hazırlanır. Dinlenip mayalanmış olan hamurdan, cevizden biraz daha büyük parçalar alınıp, bezeler hazırlanır. Bezeler hafif yassılanıp, ortasına patates topu konulur ve hamur kapatılır. Hafif unlu zemin üzerinde, el ile bastırılarak çay tabağı büyüklüğünde açılır (İlk olarak el ile açılması patatesin içinden çıkmaması için önemlidir). Daha sonra merdane yardımı ile servis tabağı büyüklüğünde açılır ve ısınmış tava içerisinde arkalı önlü olarak kızarıncaya kadar pişirilir (D. Uğurlu, 2018, Kurbağlık Mah.) (Şekil: 4. 38).



Şekil 4.38. Velibah (Gubate Restoran, 12.12.2018, Kayseri)

4.8.2.2. Gırniş

Yörede çok yapılan yemeklerden birisidir. Özellikle kış aylarında bol acılı bir şekilde yapılarak tüketilmektedir. Gırniş un, su, tuz ile mantı hamurundan biraz daha sert hamur yapıp dinlendirilir. Hamur açılıp parmak kalınlığında kesilir. Parmakların ucuyla bastırarak aşağı doğru çekilir, silindir şekli verilir. İçi boş bir tarafı açık bırakılır. Bu işlem

bittikten sonra suda hamurlar haşlanır. Ayrı bir kapta haşlanmış olduğumuz tavuklar parçalara ayrılır. Bir baş sarımsak ezilir. Tavuk suyu ve sarımsak karıştırılır, pul biber dökülür. Haşlanmış hamur bir tepsiye alınır, üzerine didiklenmiş tavuk dökülür. Ortasına bir kâseye tavuk suyu, sarımsak karışımı konularak servis edilir (D. Uğurlu, 2018, Kurbağlık Mah.) (Şekil: 4. 39).



Şekil 4.39. Gırniş (Gubate Restoran, 12.12.2018, Kayseri)

4.8.2.3. Psihalıve (Patatesli Çerkes Mantısı)

Yörede Çerkeslerin sık yaptıkları bir yemek çeşididir. Patatesin çok sık kullanıldığı yörede patatesli mantının önemli bir yeri vardır. Psihalıve yapılırken yeteri kadar un, su, tuz ve 1 adet yumurta ile mantı hamuru yapılır. Daha sonra hamur bir saat dinlenmeye bırakılır. Bu arada patates suda haşlanır tuz, karabiber, kırmızıbiber, kekik gibi baharatlarla karıştırılarak harç yapılır. Dinlendirilen hamur oklava ile açılır. Hamur açıldıktan sonra ağzı geniş olmayan bir bardak yardımıyla dairesel olarak kesilir. Kesilen hamurun ortasına bir miktar patates harcı koyularak kapatılır. Bu şekilde bütün hamur bittikten sonra sıra haşlamaya gelir. Yeteri kadar su bir kapta kaynatılır ve içine biraz tuz ilave edilir. Kaynadıktan sonra hamurlar içine yavaş yavaş bırakılır. Hamurlar piştikten sonra süzülerek bir kaba alınır. Üzeri için tereyağı bir kapta eritilir içine biraz baharat ilave edilebilir. Sos olarak biraz sarımsaklı yoğurt da eklenebilir (D. Uğurlu, 2018, Kurbağlık Mah.) (Şekil: 4. 40).



Şekil 4. 40. Psihalive (Patatesli Çerkes Mantısı) (Gubate Restoran, 12.12.2018, Kayseri)

4.8.2.4. Gurize

Çerkes kültürünün vazgeçilmez yemeklerinden birisidir. Gurize için yeteri kadar un hamur yoğurma kabına alınır, su, tuz ve 1 adet yumurta sarısıyla yoğrulur. Daha sonra hamur 1 saat dinlenmeye bırakılır. Patatesler haşlanır, ezilir. İçine baharat atılır iç harç hazırlanır. Hamur bezelere ayrılır, açılır ve çay bardağı ile kesilir içine patatesli harç konur, kapatılır yalnız kapatılırken hamurun bir ucu içeri sonra diğer ucu içeri olmak üzere sonuna kadar şekil verilir. Suda haşlanır üzerine tereyağı yapılı sarımsaklı yoğurt ile sunum yapılmaktadır (M. Boran, 2019, Demirciören Mah.) (Şekil: 4. 41).



Şekil 4.41. Gurize (Gubate Restoran,12.12.2018, Kayseri)

4.8.2.5. Gubate

Gubate yapmak için yaş maya bir tatlı kaşığı toz şeker, bir buçuk çay bardağı sıvıyağ, iki buçuk su bardağı ılık su, bir tutam tuz, aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur mayalanmaya bırakılır. İç harcı için 5 adet patates haşlanır, soğanlar tereyağında kavrulur, haşlanmış patatesler bir çatal yardımı ile ezilip soğanlarla karıştırılır.

İçine biraz pul biber atılır. Mayalanmış hamur büyük bezelere ayrılıp kalın bir şekilde açılır. Aralarına tereyağı ve kaymak sürülür. Başka bir yufka üzerine konup 2 kat halinde rulo yapılır, daha sonra küçük parçalara ayrılır. Oklava ile açılır ortalarına hazırlanan iç harcından azar azar konulup üçgen şeklinde kapatılır daha sonra yağlanan tepsiye konulup üzerine yumurta sürülerek fırında üzeri kızarana kadar pişirilir (S. Genel, 2019, Hilmiye Mah.) (Şekil: 4. 42).



Şekil 4. 42. Gubate (Gubate Restoran, 12.12.2018, Kayseri)

4.8.2.6. Halvane

Çerkeslerin simididir. Çay yanında misafirlere ikram edilmektedir. Halvane için; un, yağ, süt, yumurta, maya, su, şeker ve tuz kullanılır. Malzemeleri karıştırıp yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurdan alınan avuç içi büyüklüğündeki parçalar uzun şerit haline getirilir, şeritler ikiye katlanarak bunlara burgu şekli verilir. Burgu şekli verilmiş hamur iki ucu birleştirilerek simit yapılır, üzerine yumurta sarısı sürülüp fırında üzeri kızarana kadar pişirilir (M. Boran, 2019, Demirciören Mah.) (Şekil: 4. 43).



Şekil 4.43. Halvane (Gubate Restoran, 12.12.2018, Kayseri)

4.8.2.7. Galamuk ayı

Yörede geçmişte çay olmadığı zamanlar yapılmaktaydı. Ebelik otu kaynatılır, süzülür. İçine süt, karabiber ve tereyağı eklenir. Misafirlere halvena (simit) eşliğinde ikram edilir (D. Uğurlu, 2018, Kurbağlık Mah.).

4.8.2.8. Şelame

Yörede arife günü şelame yapılıp dağıtılır. Ayrıca cenazelerde yapılır. Şelame yapımı için malzemeler; un, su, maya, tuz, patates ve peynirdir. Yumuşak kıvamlı hazırlanan hamur açılıp bol yağda kızartılır. İçlide yapılabilir. İçli yapılan peynir veya patatesli harç konulmaktadır (M. Boran, 2019, Demirciören Mah.).

4.8.2.9. Halka

Sünnet düğünlerinde, asker uğurlamalarında sıklıkla yapılan geleneksel bir yiyecektir. Kandil simidine benzemektedir. Halka yapımı için malzemeler; un, tuz, yumurta, yoğurt, tereyağıdır. Malzemeler sırası ile karıştırılarak elde edilen hamur yoğrulmaktadır. Yoğrulan hamur simit şekli verilerek fırında pişirilir (M. Boran, 2019, Demirciören Mah.).

4.8.3. Göçmenlerde Geleneksel Yemekler

4.8.3.1. Dızmana

Yörede sıklıkla yapılan yemeklerden birisi de dızmanadır. Dızmana yarım paket yaş maya, 1 tatlı kaşığı toz şeker, 1 su bardağı süt, 1 su bardağı su, 1 tatlı kaşığı tuz, aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur elde edilip biraz dinlendirilir. Hamurdan küçük bezeler kesilip elle açılır. Daha sonra rulo haline getirilip tepsilere dizilir. Tepside yarım saat kadar beklettikten sonra yine elle üzerlerine birkaç tane çukur açılır. 1 kilo yoğurt, 2 tane yumurta, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 çay kaşığı karbonat konur ve çırpılır. Hazırlanan bu harç tepsinin üzerine dökülür, üstüne çörek otu atılır. Fırında, kızarana kadar ve yoğurtlu karışım çekene kadar pişirilir. Özellikle kahvaltılarda ve özel misafirler geldiğinde yapılmaktadır (F. Acılar, 2018, Pazarören).

4.8.3.2. Sütlü Papara

Yörede özellikle ramazan ayında sahurda yenilen bir yemektir. 4 su bardağı süt, 4 dilim bayat ekmeğ, 2-3 çorba kaşığı ufalanmış beyaz peynir, tuz, süt kullanılarak yapılır.

Küçük bir tencerede ısıtılıp ateşten alınır, içine hafif tuz serpilir. Bayat ekmekler sütün içine doğranır istenirse üzerine rendelenmiş peynir serpilir (F. Acılar, 2018, Pazarören).

4.8.3.3. Akıtma (Krep)

Yörede sütle hazırlanan akıtma eve gelen habersiz misafirlere hazırlanır. En eski göçmen tatlılarından birisidir. Kat kat akıtma arasına pekmez gezdirilerek yapılır. Akıtma sıcak, ılık veya soğuk olarak; tuzlu veya tatlı malzemelerle birlikte yenilebilir. 2 su bardağı süt, aldığı kadar un, iki yumurta, 1 tutam tuz kullanılır. Tava, tereyağı ile yağlanır. Tüm malzemeler geniş bir kap içerisinde iyice karıştırılır. Boza kıvamına gelen hamur yarım saat kadar dinlendirilir. Kalın tabanlı küçük bir tava orta hararetle ateşte ısıtılır. Tava ısındığında hafifçe yağlanır. Ateşten alınan tavaya akıtma hamurundan yaklaşık bir çorba kepçesi tavanın ortasına dökülür. Tava ileri geri hareket ettirilerek, hamurun tavanın tabanını incecik bir tabaka şeklinde tamamen kaplaması sağlanır ve tava tekrar ateşe konur. Orta harlı ateşte akıtmanın kenarları hafifçe renk alıp kabarmaya başlayana kadar pişirilir. Ters çevirip diğer tarafı da pişirilir. Tava tekrar yağlanıp kalan hamur da aynı şekilde pişirilir (F. Acılar, 2018, Pazarören).

4.8.3.4. Sütlü Biber

Yörede günlük olarak yapılan sütlü biber için malzemeler; yeşil biber, süt, un, tuzdur. Yeşil biberler ortadan ikiye bölünür, suda haşlanır. Bir kapta una bulanıp tepsiye yerleştirilir. Üzerine bolca süt dökülür. Biraz tuz atıldıktan sonra fırında iyice pişirilir (F. Acılar, 2018, Pazarören).

4.8.3.5. Kapama

Kapama, özellikle piknik yerlerinde pişirilir. Kapama yapmak için kırmızı et veya tavuk, bulgur, pirinç, tereyağı, et suyu, tuz, karabiber kullanılmaktadır. Et veya tavuk iyice haşlanır. Bulgur ve pirinç yağda kavrulur. Et suyu bulgur ve pirincin üzerine dökülür, etler parçalara ayrılıp pişmekte olan pilavın üzerine dökülür. (F. Acılar, 2018, Pazarören).

4.8.3.6. Soğan Pidesi

Yörede günlük olarak yapılmaktadır. Soğan pidesi hazırlamak için; un, tuz, maya, soğan ve baharat kullanılmaktadır. Mayalı hamur beze yapılır, iki kat yufka açılır soğanlar ince ince kıyılıp içine istenilen baharatlar eklendikten sonra açılan yufkanın arasına konur. Tepsinin altına bir yufka serilir, arasına hazırlanan soğanlı harç konur. Üzerine diğer yufka

kapatılır, fırına verip pişirilir (F. Acılar, 2018, Pazarören).

4.8.3.7. Kuru Yufka Böreği

Yörede günlük yapılmaktadır. Kuru yufka böreği hazırlamak için; yufka, su, tuz, peynir, bulgur ve baharatlar kullanılmaktadır. Sac üzerinde pişirilmiş olan yufkalar dörde kırılır. Bir kabın içerisine biraz tuz ve su konur. Kırılmış olan yufkalar bu suyun içerisine batırılıp süzdürülür ve yağlanmış olan tepsiye 3-4 kat serilir. Ilık su ile ıslanmış olan bulgur, peynir ile karıştırılıp içerisinde biraz baharat atılır, yufkaların arasına konur. Üzerine tekrar 3-4 kat suya batırılıp çıkarılan yufkalar kapatılır, tepsi ocağın üzerine ağır ateşte pişirilir. Altı pişince tepsi ters çevrilip üst tarafı da aynı şekilde ocakta pişirilir (F. Acılar, 2018, Pazarören).

4.8.3.8. Kabak Böreği (Kabaklı)

Yörede sık yapılan bir börektir. Bu börek de yufkadan yapılır. Kabak böreği hazırlamak için; yufka, su, tuz, şeker, kara kabak ve baharatlar kullanılmaktadır Kuru yufkalar dörde bölünür. Bir kabın içerisinde tuzlu su hazırlanır, yufkalar bunun içine batırılıp süzülür. Tepsinin alt tarafına 3-4 kat yayılan bu yufkaların içine kara kabak rendelenir, içerisinde toz şeker karıştırılır ve üzerine tekrar 3-4 kat yufka serilir. Bu da ocağın üzerinde önce altı sonra üstü olmak üzere pişirilerek servis yapılır (F. Acılar, 2018, Pazarören).

4.8.3.9. Bulgurlu Börek

Asker uğurlamalarında, sünnetlerde ve özel günlerde yapılan bir börek çeşididir. Bulgurlu böreği hazırlamak için; yufka, su, tuz, çökelek ve baharatlar kullanılmaktadır Önceden yapılmış, pişirilmiş yufkalar ıslanır, yağlanır. Tepsiye serilir, aralarına yağ dökerek parçalanan yufkalar dizilir. Orta kata gelindiğinde önceden ıslanıp içine çökelek karıştırılmış harç dökülür. Üste tekrar yufkalar dizilir. Ocağın, sobanın üstünde çevrilerek pişirilir (F. Acılar, 2018, Pazarören).

4.8.3.10. Bulgaristan Dolması

Yörede günlük yapılan bir yemektir. Bulgaristan dolması hazırlamak için; yeşil biber, çökelek, peynir, bulgur ve kaymak kullanılmaktadır İnce bulgur ıslanır, yeşil biberler kavrulur bulgura ilave edilir. Çökelek veya peynirde karıtıldıktan sonra tepsiye dökülür. Üzerine kaymak sürülüp fırında pişirilir (F. Acılar, 2018, Pazarören).

4.8.4. Karaçaylarda Geleneksel Yemekler

4.8.4.1. Et Hıın

Et hıın, yörede misafir geldiğinde, özel günlerde yapılmaktadır. Et hıın hazırlamak için; et, sarımsak, soğan, pul biber, kırmızı biber, kekik, tuz, tereyağı, un, tuz, su kullanılmaktadır. Et hıın etin en yumuşak yerinden yapılır. Satır ile dve dve kıyma haline getirilen etin içine bolca dövülmüş sarımsak, küçük doğranmış soğan, pul biber, kırmızıbiber, kekik biraz da su ilave edilir. Hamur için un, tuz, su (soğuk) yoğrulur, biraz dinlendirilir.  bezi yapılır; ikisi açılır. Birincisi yağlanmış tepsinin içine yerleştirilir. Yufkanın delinmemesine dikkat edilir. İçerisine hazırlanan harç dökülür, üzerine tereyağı konur. Açılan diğer yufka harcın üzerine örtülür. Bir oklava yardımı ile tepsinin kenarına bastırılarak yufkaların fazlalıkları kesilir. Tepsinin ortası delinir. Taş fırında pişirilir. Biraz piştikten sonra bir yufka daha tepsinin üzerine örtülür. 1-1,5 saat pişirilir (A. Uğurlu, 2018, Eğrisöğüt Mah.).

4.8.4.2. Gardoş Hıın

Yörede günlük yapılmaktadır. Gardoş hıın hazırlamak için; peynir, patates, tuz, tereyağı, un, maya, tuz, su kullanılmaktadır. Gardoş Hıın hazırlanırken patates kullanılır. Patatesler haşlanır ve iyice ezilir. İçine peynir, tereyağı, tuz koyulur ve iyice yoğrulur. Top haline getirilir. Harç yuvarlanmazsa hamurun içinde durmaz. Un, maya, tuz, su (sıcak) ile yumuşak bir hamur yoğrulur. Hamur mayalanır. Bezeler yapılır, tabak byklğinde açılır, içine patates toplarından konur ve kapatılır. Tekrar tabak byklğinde açılır ve taş fırında pişirilir. Pişen hıımın kapağı açılıp içine tereyağı konup kapak tekrar kapatılıp servis yapılır (A. Uğurlu, 2018, Eğrisöğüt Mah.).

4.8.4.3. Tımbıl

Karaçaylar bu yiyeceği sabah kahvaltılarında tüketmektedirler. Tımbıl yapmak için; un, tuz, su ile bir hamur yoğrulur, bezeler yapılır. Tımbıl da özellikle beyaz patates kullanılır. Patatesler haşlanır, soyulur, iyice ezilir, un gibi yapılır. İçine tuz, kırmızıbiber konur ve iyice yoğrulur, yumurtadan büyük yuvarlanır. Hamurdan yapılan bezeler elle biraz açılıp içerisine patates topları konulur. Kapatıp tekrar açıp sacda pişirilir, üzerine tereyağı sürülür (A. Uğurlu, 2018, Eğrisöğüt Mah.).

4.8.4.4. Cörme

Yörede, Karaçaylar bu yemeği küçükbaş hayvan kestikleri zaman yaparlar. Çünkü cörmenin taze kesilmiş hayvandan yapılması gerekmektedir. Cörme hazırlamak için; kalın karın, işkembe, bağırsak, tuz ile hazırlanmaktadır. Cörme kalın karından, çorba yapılan işkembeden yapılır. İçine koymak için yağlı bağırsak uzun şeritler halinde kesilip tuzlanır. Karının içine konup rulo şeklinde katlanır, ip ile sarılır. Yazın gölgede, kışın ocak başında kurutulur. 5 ilâ 7 gün arasında kuruma işlemi tamamlanır. Cörme, yeneceği zaman ipi çözülür, dilimlenir. Közde, tavada, fırında pişirilebilir (A. Uğurlu, 2018, Eğrisögüt Mah.).

4.8.4.5. Softa (Mumbar)

Karaçaylar softayı özel günlerde, düğünde, bayramda özel misafirlere davar⁵⁷ kesildiğinde yapmaktadır. Taze kesilen hayvandan yapılması makbuldür. Softa (mumbar) hazırlamak için; karaciğer, kuyruk yağı, kalın bağırsak, karın, ince bağırsak, mide, sarımsak, soğan, tuz, bulgur ile hazırlanmaktadır. Kesilen davarın karaciğeri taşla ezilir, davarın kuyruk yağından bir miktar alınır. Sarımsak, soğan, tuz, bulgur ve iki çay bardağı su ilave edilir. Davarın kalın bağırsağı, küçük karnı, ince bağırsağı, midesi (aşgın) iyice temizlenir. Yapılan harç mumbarın içine kaşık yardımı ile doldurulup ağzı dikilir. Kaynar suyun içine atılır. Bunun nedeni etin kendisini toplamasıdır. Daha sonra softa (mumbar) pişirilir (A. Uğurlu, 2018, Eğrisögüt Mah.).

4.8.5. Kürtlerde Geleneksel Yemekler

4.8.5.1. Tandır Ekmeği

Yörede günlük tüketim için yapılmaktadır. Un su tuz ve maya ile ekmeçlik hamur hazırlanır. Hamura "gırığ" denir. Beziye de "yumak" denir. Hamur elde çevire çevire açılır. Tandırın duvarına yapıştırılarak pişirilir (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı) (Şekil: 4. 44).

⁵⁷Davar: Koyun



Şekil 4.44. Tandır Ekmeği (N. Tok, 2019, Pınarbaşı)

4.8.5.2. İçli Kömbe

İçli kömbe yörede günlük tüketim için yapılmaktadır. İçli kömbe hazırlamak için; un, tereyağı, süt, tuz, maya kullanılır. Un, tereyağı, süt, tuz, maya ile yoğurulan hamur. Açılıp içerisine kavrulmuş un koyulur. Ocakta pişirilir (E. Türk, 2019, Pınarbaşı).

4.8.5.3. Keşkek

Yörede  zel günlerde yapılan keşkek için; nohut, et, tuz, su, buğday, tereyağı kullanılır. Keşkek için nohut haşlanır. Etin üzerini aşacak kadar sıcak su ve biraz tuz koyulur, kemiklerinden ayrılana kadar pişirilir. Aşurelik buğdayı yıkanır. Kemiğinden ayrılan et, haşlanmış nohut, etin suyu hepsi bir kazana alınır kaynatılır. Ara sıra karıştırılır, koyu lapa kıvamda ocaktan indirilir.  zerine tereyağı ve kırmızı biber dökülür (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı).

4.8.5.4. Halise

Düğünlerde, bayramlarda ve çok özel misafirlere yapılır. Oğlak veya kuzu eti et ile orantılı olarak d ğme tereyağı ve tuz koyulur. Toprak bir küp içine tüm malzeme koyulur. K p tandır içine konularak tandırın etrafı kübün ağzı açık kalacak şekilde kapatılır (Şekil: 4. 45). 3-4 saat pişirilir. Yemek pişerken devamlı karıştırılır. Yemek piştikten sonra üzerine tereyağı ve pul biber ile dökülür (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı).



Şekil 4. 45. Tandır (N. Tok, 2019, Pınarbaşı)

4.8.5.5. Keledoş

Günümüzde sadece çok yaşlı kadınların yaptığı zahmetli bir yemektir. Özel günlerde ve özel misafirlere, kız görmeye gelineceğinde, kız istendikten sonra tatlısında yapılmaktadır. Yemeğin malzemeleri döğme, nohut, yeşil mercimek, et, soğan, sarımsak, “kurut” bulgur, heliz otu⁵⁸ gavur pancarı, incir, kayısıdır. Yeşil mercimek ile buğdayı bir tencerede haşlanır. Kuru soğan doğranıp tereyağı ile tencerede kavurulur. Soğanlar kavrulunca içine et eklenir ve 10 dakika daha kavurulur. Ardından içine haşlanmış mercimek, buğday, nohut, kurut, bulgur, heliz otu, gavur pancarı, incir, kayısı eklenir. Tuz, karabiber eklenerek pişirilir. Yemek piştikten sonra yemeğin üzerine süzme yoğurt ile sarımsak ekleyip iyice karıştırılır. Son olarak pul biber, tereyağı yakılarak yemeğin üzerine dökülür. (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı).

4.8.5.6. Kurut

Yörede kışın tüketmek için hazırlanmaktadır. Çökelek tuz ile iyice yoğrulur. Topaklar haline getirilen çökelek yaz sıcaklığında kurutulur. Kullanılacağı zaman önce yıkanır daha sonra sıcak suda ovalanarak eritilir. Bazı yemeklerde kullanılır (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı).

4.8.5.7. Zir Kömbesi

Kömbe un, süt, yağ, tuz karıştırılıp, yoğurularak hamur elde edilir. Ocakta pişirilen kömbe biraz soğuduktan sonra parçalara ayrılır. Üstüne yoğurt ve tereyağı dökülür. Ağır misafirlere ve özel günlerde yapılan bir yemektir (E. Türk, 2019, Pınarbaşı).

⁵⁸ Heliz Otu: Dağlarda kendiliğinden doğal olarak yetişen ve peynir yapımında kullanılan bir ot

4.8.5.8. Arpalı Helva

Yörede geçmişte sık yapılan bir tatlıdır. Günümüzde yapılmamaktadır. Arpalı helva; arpa unu, tereyağı, şeker ve su ile hazırlanmaktadır. Arpa unu kavrulur tereyağı, biraz şeker, su ilave edilerek helva kıvamı elde edilir (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı).

4.8.6. Muhacirlerde Geleneksel Yemekler

4.8.6.1. Kayputma- Kayıtma

Yörede Muhacirler sabah kahvaltısı için yapmaktadırlar. Kayputma; yufka, tereyağı ve lor peyniri ile hazırlanmaktadır. Çiğ yufka muska şeklinde kesilir, bir tepsiye koyulup üzerine tereyağı ve lor eklenerek fırında pişirilir. (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.) (E. Çelik, 2019, Kızıllhan Mah.).

4.8.6.2. Hingel

Muhacirler özellikle bu yemeği bayram günleri yapmaktadırlar. Bayram günü yapılan hingelin iç harcı etli olmaktadır. Hingel yapılırken mantı hamuru hazırlanır. Sade patatesli, sade kıymalı veya kıymalı patatesli olarak da yapılmaktadır. Hatta etlisi özellikle kaz etinden yapılmaktadır. Açılan hamur kare kare kesilir. İç harçtan koyup muska şeklinde kapatılır. Haşlanıp üzerine sos dökülür (Ş. Dursun, 2018, Artmak Mah.) (E. Çelik, 2019, Kızıllhan Mah.).

4.8.6.3. Bişi

Muhacir kültüründe cenazelerden sonra cenaze yakınları ve komşular tarafından yapılmaktadır. Bişi: un, su, tuz ile yumuşak bir hamur yoğrulur. Oklava kullanılmadan hamur inceltir. Ortası parmak yardımı ile delinir. Kızgın yağda kızartılır (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

4.8.6.4. Kelefetir

Yörede geçmişte çok yapılmaktadır. Un, süt, tuz, yumurta, yağ karıştırılıp yoğrulur. Yoğrulan hamur biraz dinlendikten sonra oklava kullanılmadan el ile açılır. İki sac arasında köz üzerinde pişirilir (N. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

4.8.6.5. Feselli

Yörede günlük tüketim için yapılmaktadır. Feselli; un, tuz, tereyağı ve su ile yumuşak bir hamur yapılır. Hamur küçük küçük kesilerek “künt”⁵⁹ yapılır. Oklava ile

⁵⁹Künt: Beze, pazi

yufka açılır. Yufkanın içi yağlanarak rulo halinde bükülür. Tekrar oklava ile açılır. Sacda az harlı ateşte pişirilir, isteyen tekrar yağlayabilir (N. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

4.8.6.6. Mafiş

Yörede günlük yapılan bir yiyecektir. Mafiş; yumurta, yoğurt, un, tuz, tereyağı ile hazırlanmaktadır. Yumurta ve yoğurtla yumuşak hamur yoğrulur. Hamur, oklava yardımı ile orta kalınlıkta açılır. Açılan hamuru bıçak yardımı ile karelere kesilir bol, kızgın yağda kızartılır (Ş. Dursun, 2018, Artmak Mah.). Çocuklar ve gençler mafiş yapılan evin bacasından aşağı sepet sallarlar, kadınlar yapılan mafişlerden gençlerin sepetlerine doldurulurlar (E. Çelik, 2019, Kızılhan Mah.).

4.8.6.7. Kete (İçli)

Yörede özel günlerde yapılmaktadır. İçli kete; un, tereyağı, tuz, maya, yumurta, süt ile hazırlanmaktadır. Kete hamuru oklava kullanılmadan elle açılır, içine kavrulmuş undan (un sac veya tavada rengi pembeleşene kadar kavrulur) konur kapatılır, tekrar elle açılıp sacın üzerinde bir yüzü pişer daha sonra diğer yüzü sacın kenarına ateş göreceğ şekilde dik bir biçimde bırakılır. Böylelikle iki tarafı da kızarır (N. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

4.8.6.8. Kaymak Kuymak

Yörede sütün bol olduğu dönemlerde sıkça yapılmaktadır. Kaymak kuymak; 1 litre kaymak, 3-4 kaşık un ve tuz ile hazırlanmaktadır. Kaymak, un, tuz ocağın üstünde yağın bırakana kadar kaynatılır. Karışım yağın bıraktıktan sonra yemeye hazır hale gelir (Ş. Dursun, 2018, Artmak Mah.).

4.8.6.9. Gevrek

Yörede bayramlarda özel günlerde yapılan bir yemektir. Gevrek; kaymak, tuz, un ile hazırlanmaktadır. Kaymak, 1 tatlı kaşığı tuz ve kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur yarım saat kadar dinlendirilir. Bezeler alınır, yufka açılır. Altı küllenmemiş sacda pişirilir (N. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

4.8.6.10. Haşılı

Muhacir kültüründe günlük yapılan yemeklerden birisidir. Haşılı; kemik, bulgur, tuz ile hazırlanmaktadır. Yağlı kemikler tencereye koyulup üzerine su eklenir ve yüksek ateşte iyice kaynatılır. İçerisine bir miktar bulgur ve tuz atılır iyice pişirilir. Pilavdan cıvık, çorbadan koyu kıvamda yemeğin suyu tam olarak çekmeden ocaktan alınır (Ş. Dursun, 2018, Artmak Mah.).

4.8.6.11. Haşıl

Geçmişte sıkça yapılan bir yemek çeşididir. Haşıl; nohut, buğday, fasulye ve birkaç tahıl taş değirmende çekilir bakır kazanlarda odun ateşinde biraz su ile çevire çevire pişirilir. Daha sonra bir siniye alınır ortası boş bırakılır. Bir kâseye bal veya şeker şerbeti ya da pekmez hazırlanır. Tahıllardan yapılan karışım kaşıkla alınıp şerbete batırılıp yenmektedir (N. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

4.8.6.12. Mercimekli Kesme Aşı

Yörede günlük yemeklerden birisidir. Mercimekli kesme aşı; yeşil mercimek, salça, soğan, tereyağı, erişte ile hazırlanmaktadır. Yeşil mercimekler haşlanır, salça, soğan yağda kavrulur üzerine su dökülür içerisine yeşil mercimek, erişte atılır kaynatılır. Üzerine sarı yağ (tereyağı) ısıtılarak dökülür. İçerisine önceden yoğrulan hamur açılır kare kare kesilir ısıtılan yağda kızartılır ve hazırlanan gevremiş eriştelere çorbanın üzerine dökülür (N. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

4.8.6.13. Hasuda

Yörede özellikle kış aylarında yapılan bir tatlı çeşididir. Hasuda; un, su, tereyağı, pekmez ile hazırlanır. Bir kaba un, biraz su alınır bulamaç kıvamında pişirilir. Üzerine tereyağı ve pekmez dökülür (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

4.8.6.14. Lokum

Bayramlarda, cenazelerde yapılan bir tatlıdır. Süt, un çırpılır; yumurta, tuz, yağ maya konur cıvık bir hamur elde edilir. Yapılan hamur avuç içine alınıp sıkılır üst tarafa çıkan hamur alınıp kızgın yağda kızartılır. Şerbet (şurup) hazırlanır, içerisine kızaran lokumlar atılır, süzülüp çıkartılır (Ş. Dursun, 2018, Artmak Mah.).

4.8.6.15. Haçapur

Yörede misafirlere yapılan bir yemek çeşididir. Haçapur; un, su, tuz, peynir, pul biber, toz biber, soğan, nane ile hazırlanmaktadır. Hamur hazırlanır. Oklava kullanılmadan hamur inceltir. İçine peynir, pul biber, soğan (istenirse soğan konmayabilir) nane, toz biber konur. Açılan hamurun içerisine iç harçtan konup, hamur dörde katlanır. Sacın üzerinde önce ön yüzü iyice pişirilir daha sonra diğer yüzü pişirilir. Yapılan hamur işleri, sacda pişirilirken iki taraf da bir kerede pişirilir. Sac, kül, su karıştırılıp cıvık kıvama gelen çamurla sıvanır. Bu işlem sac üzerinde pişecek olan hamur işlerinin yanmadan içini çekerek pişmesini sağlamaktadır. Buna da küllenmiş sac denir (N. Doğan, 2018, Artmak

Mah.).

4.8.6.16. Çeçil Peyniri (Glik)

Yörede ilkbahar, yaz aylarında yapılır. Sütün yağı alınır, yağı alınan sütten 50-60 kilo biriktirilir. Ekşimeye bırakılır. Bakır kazanlara doldurulur. Harlı odun ateşinde sakız gibi olana kadar kaynatılır. Peynir; kazanın dibine çöker, yeşil suyu kazanın üstüne çıkar. Peynir sıcakken bezelere ayrılır, halka haline getirilir. Peynir suyuna “sırat” denir. Halkalar haline getirilen peynir südüre südüre katlanır, bu işlem peynir tel tel olana kadar devam eder. Yaklaşık 50 kat kadar olur, bir el boyunda uzatılır, tuzlanır ve cerelerde⁶⁰ saklanmaktadır. (Ş. Dursun, 2018, Artmak Mah.).

4.8.6.17. Bazlama

Yörede günlük tüketim için yapılmaktadır. Bazlama; un, tuz, su ekşili hamur (maya) ile yumuşak kıvamda yoğrulur. 1 saat kadar dinlendirilir. Küçük bezelere ayrılır. Ellerle açılır, oklava kullanılmaz. Sacda iki yüzü de birer kere pişirilir (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.).

4.8.6.18. Şile Yemeği

Muhacirlerin özellikle kışın yaptığı yemeklerden birisidir. Soğan, salça ve küp şeklinde doğranmış patatesler kavrulur. Patatesler iyice kavrulduktan sonra biraz su ilave edilir. Daha sonrada bulgur ilave edilir. Biraz baharat koyularak yemek iyice pişirilir. Bu yemek etli de yapılabilmektedir (N. Çelik, 2019, Kızılhan Mah.).

4.8.7. Türkmenlerde Geleneksel Yemekler

4.8.7.1. Ekşili Sulu Köfte

Yörede günlük yapılmaktadır. Ekşili sulu köfte; kıyma, bulgur, soğan, maydanoz, karabiber, tuz, salça, un, tereyağı ve sumak ile hazırlanmaktadır. kıyma, bulgur, soğan, maydanoz, karabiber ve tuzunu ekleyip iyice yoğrulur. Küçük parçalar olarak yuvarlayarak misket şekline ve büyüklüğüne getirilir. Herhangi bir tepsinin içine un serpilerek yapılan küçük köfteler una bulanır. Tencereye yağ ve salça eklenir, biraz kavrulduktan sonra su eklenir. Salçalı su kaynamaya başladığında köfteler teker teker içine atılır ve arada bir karıştırılır. Daha sonra tuzu ve karabiberi ilave edilir, bir süre pişirilir. Ekşi olması için sumak dökülür (Z. Yunsuroğlu, 2019, Kayaaltı Mah.).

⁶⁰Cere: topraktan yapılmış içerisinde yiyecek saklamak için kullanılan kap.

4.8.7.2. İçli Köfte

İçli köfte yörede özel günlerde ve misafirlere yapılmaktadır. İçli köfte yapılırken, köftelik bulgur alınır, içine kırmızıbiber, kimyon, tuz ilave edilir ve ılık su ile ıslatılır. Bulgurlar şişinceye kadar bekletilir, daha sonra içine un ilave edilir, malzemeler birbirini tutuncaya kadar yoğurma işlemine devam edilir, sonra dinlenmeye alınır. Köftenin içinde et kullanılacaksa, özellikle koyun kıyması tercih edilir, soğanlar doğranır kıyma kavrulurken soğanlar ilave edilir içine istenilen baharatlar atılır. Köfte, patatesli yapılacaksa patatesler haşlanır, soyulur ve çatal ile ezilip soğan ile birlikte yağda kavrulur. Patatesli iç harcı hazırlanırken özellikle atılır. Buna kıyma veya sucuk da konulabilir. İç harçlar hazırlandıktan sonra, hazırlanan hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparılır ve başparmak yardımıyla ortaları açılır. Hazırlanan iç harcından bir kaşık konulur. Ve kapatılıp yuvarlanır. Kaynayan suyun içine atılarak haşlanır. Köfteler haşlandıktan sonra tereyağı, sarımsak ve salça yakıp içli köftelerin üzerine dökülür (Z. Yunsuroğlu, 2019, Kayaaltı Mah.).

4.8.7.3. Manti

Yörede özel günlerde ve misafirlere yapılan bir yemektir. Manti; un, tuz, yumurta, kıyma, baharatlar, salça, tereyağı yoğurt ve sarımsak ile hazırlanmaktadır. Manti hamuru hazırlanır. İç harç hazırlanır. Daha sonra hazırlanan iç harçtan bol miktarda alınıp hamurlar üçgen şeklinde kapatılır. Kapatılan mantılar kaynayan suda haşlanır, mantılar tabaklara alınır. Bir tavada tereyağı, salça yakılır. Sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Mantıların üzerine önce yoğurt daha sonra da salçalı tereyağı dökülür (Z. Yunsuroğlu, 2019, Kayaaltı Mah.).

4.8.7.4. Tandır Böreği

Yörede günlük olarak tüketilen bir yiyecektir. Tandır böreği; un, tuz, maya, kıyma, soğan, pul biber, tereyağı, yumurta ve çörek otu ile hazırlanmaktadır. Hamuru için un, tuz, maya ve ılık su karıştırılarak yoğurulur. Hamur bezelere ayrılarak ince açılır. Böreğin içi için kıyma, soğan kavrulur. Pul biber ve tuzu da katılarak biraz daha çevrilir ve ocaktan alınır. Açılan hamurun aralarına tereyağı sürülerek iç harçtan koyulur. Bütün katlar tamamlandıktan sonra üzerine yumurta sürülür. Çörek otu serpilerek tandırda üzeri kızarana kadar pişirilir (Z. Yunsuroğlu, 2019, Kayaaltı Mah.).

4.8.7.5. Tarhana Çorbası

Yörede yarma ve yoğurt ile yapılan bir çorba çeşididir. Haşlanmış yarma, yoğurt,

biraz un ve su hepsi bir tencereye koyulur. Kaynayana kadar karıştırılır. Bir sarımsak dövülür, tereyağı ve nane bir tavada yakılır. Hazırlanan çorba üzerine dökülerek servise hazır hale getirilir (Z. Yunsuroğlu, 2019, Kayaaltı Mah.).

4.9. HALK HEKİMLİĞİ

İnsanlar tıbbi olanaklara bu kadar kolay ulaşamadıkları dönemlerde kendi hastalıklarını kendileri tedavi yöntemine başvurmuşlardır. Yapılan bu uygulamalar bazen hastalıklarına çare bulamazken bazen de dertlerine deva olmuştur. Günümüzde de bazı uygulamalar bazı yörelerde halen devam ettirilmektedir.

Avşarlarda iltihap gidermek için yağlı hamur, közde pişirilmiş soğan veya lokum sarılır. İltihaplı şişliklere, çibana yağlı hamur sarılır (M. Tok, 2018, Büyük Karamanlı Mah.). Karın ağrısına, üşütmelerde arpa ısıtılıp karına sarılır (Y. Kumlu, 2018, Büyük Karamanlı Mah.). Çocuklar sarılık olduğu zaman burnun üstü ile alın arasından küçük bir parça et kesilir, sarı yün ip yapıştırılırdı. Bu uygulamanın sarılığı geçireceğine inanılmaktadır (D. Tok, 2019, Büyük Karamanlı Mah.).

Göçmenlerde çıban çıkan yere, çiçek yaprağı veya bir parça lokum koyulursa iltihabı alıp iyileştireceğine inanılmaktadır (F. Acılar, 2019, Pazarören) (Ü. Yıldız, 2019, Pazarören). Herhangi bir hastalıktan kurtulmak, dilek dilemek, çocuk olmayan kadınların çocuk istemek için gittikleri yer Melik Gazi türbesidir (F. Acılar, 2019, Pazarören).

Karaçaylarda arı sokmasına karşın bazı uygulamalar yapılmaktadır. Bunlar arı sokan yere sarı sabır adı verilen şifalı bitkiden koyulur. Eğer sarı sabır bulunamıyor ise arı sokulan yerin etrafına killi toprak, sokulan yere ise odun kömürü parçaları veya külü koyulur. Karaçaylarda kırık çıkık tedavisi yapanlara “süyek usta” denilmektedir. Kırık çıkığı sert tahtalarla bağlayıp tuzlu suda bekletilen bez ile sarılır, üzeri de hamur ile kapatılır. Kırığın üzerine yeni yüzülmüş sıcaklığını kaybetmemiş koyun derisi sarılmaktadır (Ö. Uğurlu, 2019, Eğrisöğüt Mah.).

Kürtlerde iltihaplı yaraların iltihabının çıkması için ebe gümece kaynatılır, merhem gibi ezilir yaranın üzerine sarılır (D. Kavrut, 2019, Pınarbaşı).

Muhacirlerde süttten yanmış çocukların yaralarına mayıs ayında koyunların mayısına (gübresine) her tarafları sarılır. Bunda mayısa çekmek denilmektedir. Üç gün üst üste yapılır. Yanık izi kalmaz (Ş. Dursun, 2018, Artmak Mah.). Kafasında mantar çıkan çocuğa çeşme kenarlarındaki yosunlar haşlanır lapa yapılır yağ ile karıştırılıp kafadaki

mantarlı olan yere sarılır. Yapılan bu uygulamanın hastalığı iyileştireceğine inanılmaktadır. Ağır yaraları olanlar için kuzu kesilir derisi tuzlanır yaralı olan yere kuzu derisine sarılır. Yara izlerinin en kısa zamanda kaybolduğu görölmektedir (G. Doğan, 2018, Artmak Mah.). Muhacirlerde birçok hastalığı tedavi ettiğine inanılan bir uygulama daha yapılmaktadır. Bu uygulamada kurbanın gözü dualar okunarak bir su içerisine atılır. Bu suyun şifalı olduğuna ve içildiği zaman hastalıklardan şifa bulunacağına inanılmaktadır (N. Çelik, 2019, Kızılhan Mah.).



BÖLÜM V

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Anadolu'nun kimliğini, zengin gelenek, görenek, örf, âdet ve inanışlarla Türk kültürü oluşturmaktadır. Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan coğrafyada şekillenerek bugüne gelen örf ve ananeler, içinde bulunduğumuz zaman diliminde de değişim ve gelişimini sürdürerek toplum hayatını önemli ölçüde yönlendirmeye devam etmektedir.

Anadolu, geçmişten günümüze kadar birçok kültüre ev sahipliği yapmıştır. Halen bünyesinde birçok kültürü barındırmaktadır. Pınarbaşı da bünyesinde farklı kültürler barındırması özelliği ile örnek bir Anadolu ilçesidir. İlçenin birçok bölgeden göç alması ve iskân bölgesi olması bu farklılıkların oluşmasında büyük etken olarak görülmektedir.

Pınarbaşı ilçesi ve köylerinde yaşayan Avşar, Çerkes, Göçmen, Karaçay, Kürt, Muhacir ve Türkmenlerin geleneklerine göre doğum, evlenme ve ölüm ile ilgili uygulamalarında doğada bulunan su, toprak, demir, ateş gibi hayatın vazgeçilmez kaynaklarının ana unsur olarak kullanıldığı görülmektedir. İnsan hayatının başlangıcını oluşturan doğum etrafında birçok âdet, inanış ve uygulamalar gelişmektedir. Doğum döneminde çocuk sahibi olmak için geleneksel yöntemlere başvurulduğu görülmektedir. Hamilelik ve sonrasında anne ve bebeği korumayı amaçlayan geleneksel uygulamalarla karşılaşılmaktadır. Al basması, kırk basması gibi lohusalık dönemi kötülüklerinden korunmak için evde bazı objeleri bulundurmak, özellikle lohusa ve bebeğe yakın olmasını sağlamak geleneksel kültürümüzde uygulanan çeşitli yöntemlerdir.

Türk kültüründe var olan, ad verme sırasında çocuğun kulağına ezan okunması, adının söylenmesi ilçede de tespit edilen bir uygulamadır. İlk diş çıktığında hedik kaynatılması bütün kültürlerde görülen bir uygulamadır. Yörede sünnet ise kültürel olarak birbirine benzer bir uygulama olarak görülmektedir. İkinci geçiş dönemi olan evlenme; evlilik, evlilik yaşı, eş seçimi, görücülük, dünürçülük, kız isteme, nişan, düğün süreçlerinden geçmektedir. Bu aşamada yapılanların eski Türk inançlarında yer alan uygulamalara benzerlik gösterdiği görülmektedir.

Hayatın son dönemi olan ölüm olayı etrafında da birçok âdet, inanış ve uygulamalar görülmektedir. Yörede meydana gelen kötü olaylar, ölüm gibi durumlarda duyulan acı ve üzüntü ağitlarla ifade edilmektedir. Yas tutma, ölünün başında Kur'an okuması, kefeninin zembem suyu ile ıslatılması, ölen kişinin üstüne bıçak veya demir parçası konması, ölüyü yıkamak için su kaynatılan kazanın ters çevrilmesi, evin ışıklarının uzun bir süre açık bırakılması, cenaze evine komşular tarafından yemek getirilmesi, ölünün ruhu için belirli

günlerde ölü adına yemek verilmesi, mezar, mezarlık ziyaretleri ve ölünün ruhuyla ilgili inanışların çoğu yöreye yerleşmiş olan kültürlerde benzerlik göstermektedir.

Kültürlerde görülen tören ve kutlamalar sünnet, yörede yaşayan bütün kültürlerde de aynı şekilde icra edilmektedir. Asker uğurlaması, bütün kültürlerde aynı olmakla birlikte Çerkeslerde yapılan farklı bir uygulama ile karşılaşmaktadır. Asker annesi oğlu için tuzlu halka yaparak oğlunun ısırdığı halkayı askerden dönene kadar sakladığı görülmektedir. Yapılan uygulamada halkanın askere gideni sağ salim geri getireceği inancı yatmaktadır. Yörede yapılan koç katımı, döl müjdesi, nevruz gibi kutlamalarda yapılan uygulamaların ortak olduğu görülmektedir. Hıdırellez kutlamalarına özellikle Göçmenlerin farklı bir önem verdikleri ve diğer kültürlerden farklı uygulamaları oldukları görülmektedir. Yeni yıl için yapılan kutlamalarda yapılan uygulamaların bütün bir yılın sağlıklı, huzurlu ve bereketli geçmesi amacı güdülmektedir. Yağmur duası için çocukların düzenledikleri törenle başlayan ve büyüklerin katılımı ile devam eden törende yılın bereketli ve yağmurlu geçmesi amacı görülmektedir. Matreniçka, Göçmenlerde görülen bir kutlamadır. Mart ayında kırmızı, beyaz iplerin kullanılarak yapıldığı aksesuarların dilek tutularak yapılması ve hediye olarak insanların birbirlerine hediye etmesi ile yapılan bir uygulamadır. Yörede nazar inancına karşı bazı objelerin üzerlerinde taşınması veya evde bulundurulması kötü güçlerden korunma amacı taşımaktadır.

Çocuk oyunları genellikle yöredeki bütün kültürlerde benzerlik göstermektedir. Kültürler arasında oyunların isimleri değişmektedir. Oyunlarda kullanılan taş, odun parçası, ip gibi, doğada çabuk bulunabilecek malzemelerde ortak olduğu görülmektedir.

Yörede kaybolmaya yüz tutmuş ve bütün kültürlerde görülen dokuma ve örücülük yeni nesil tarafından yapılmamaktadır. Bu yüzden ellerinde örnek bulunmamaktadır. Geçmişte her evde dokuma tezgâhı bulunan yörede, günümüzde tezgahlar satılmış veya bir köşeye kaldırılıp çürümeye terkedildiği görülmektedir.

Bölgede yöresel giysi örneklerine rastlanmamıştır. Kültürlere ait yöresel giysiler giyilmediği ve saklanmadığı için sadece anlatılanlar hakkında bilgi sahibi olunmuştur.

İlçenin kültürel zenginliği mutfağa da yansımıştır. İlçenin geçim kaynağı olan tarım ve hayvancılık bu zengin mutfağa doğal ve zengin malzemeler sağlamaktadır. Hayvancılıkla uğraşan toplumlarda et ağırlıklı yemekler görülürken, tarımla uğraşan toplumlarda tahıl ve sebze ağırlıklı yemekler görülmektedir.

Yörede yaşayan kültürlerin, geçmişte hastalıkların tedavisi konusunda geleneksel yöntemlere başvurdukları, bu yöntemlerden bazılarının günümüzde de devam ettiği tespit edilmiştir.

Çalışma esnasında bilgisine başvuru alan kişilerin çoğu, geleneklerinden hiçbir şey hatırlamadıklarını, bilgi sahibi olmadıklarını ifade etmektedir. Bazı kültürlere ait kaynak kişilere ulaşmakta güçlükler çekilmiştir. Birçoğu büyükşehirli göç etmişlerdir.

Alanda yapılan görüşmelerde kaynak kişiler her ne kadar “yapılır, edilir” şeklinde ifade etseler de aslında gelenek ve göreneklerin birçoğunun günümüzde uygulanmadığını, şartların insanları farklı uygulamalara zorladığını, yeni uygulamaların yavaş yavaş gelenek haline gelmeye başladığını ifade etmişlerdir. Doğumların hastanede, düğünlerin, şehir merkezlerinde, düğün salonlarında yapıldığını belirtmişlerdir. Özellikle ölümden, geçmişte cenaze evine yemek taşınırken günümüzde cenaze sahiplerinin yemek vermesinin beklendiğini, “kıymalı pide” dağıtmanın âdet haline geldiğini, ölü evinin ziyafet evine dönüştürüldüğünü, bu yeni uygulamalara uymayanların ayıplandıklarını ifade etmektedirler.

Araştırma sonucunda Pınarbaşı ilçesi ve köylerinde yaşayan Avşar, Çerkes, Göçmen, Karaçay, Kürt, Muhacir ve Türkmen topluluklarının kültürleri, uyguladıkları âdet, gelenek, görenek, inanış ve pratiklerin geçmişten günümüze gelen, değişen, nesilden nesile aktarılacak günümüze ulaşan uygulama ve inançların sürdürülebilmesi, muhafaza edilip unutulmaması için kültürel etkinliklere yönlendirilmeli, yerel yönetimlerce faaliyetleri desteklenmelidir.

Gelenek, göreneklerin gelecek nesillere, doğru, anlaşılabilir bir şekilde aktarılabilmesi için kültürel değerlere sahip çıkan bilinçli nesiller yetiştirilmelidir. Kültürel faaliyetlere ağırlık verilmelidir. Yazılı ve görsel yayınların yapılması gerekmektedir. Kültürel değerler, akademik boyutlara taşınmalı, bilim insanlarının araştırmalarına destek verilmeli, araştırma yaparken konunun önemi halka aktarılmalıdır. Yapılan bu çalışmanın bundan sonraki çalışmalara kaynak ve literatür açısından önem taşımaktadır.

5.1. DEĞERLENDİRME

Araştırmada ilçede bulunan 7 farklı kültürün gelenek, görenek, adet ve geçiş dönemlerindeki uygulamaların birbirleri ile benzerlikleri ve farklılıklarının daha iyi bir şekilde karşılaştırılabilmesi için çizelgeler halinde verilmiştir. Bu benzerlik ve farklılıklar doğum (Çizelge 5.1), evlenme (Çizelge 5.2), ölüm (Çizelge 5.3), tören ve kutlamalar (Çizelge 5.4), çocuk oyunları (Çizelge 5.5), ve yöresel yemekler (Çizelge 5.6), başlıkları altında gösterilmiştir.



Çizelge 5.1: Doğum İle İlgili Benzerlik Ve Farklılıklar

Doğum	Avşarlar	Çerkesler	Göçmenler	Karaçaylar	Kürtler	Muhacirler	Türkmenler
Çocuğu olmayan kadınların bitkisel tedavi yöntem ve uygulamaları	X				X	X	
Çocuğu olmayan kadınların hocalara götürülmesi yöntem ve uygulamaları	X	X			X		
Hamile kadının bebeğinin cinsiyetinin fiziki özelliklere bakılarak belirlenmesi	X		X		X	X	
Hamile kadının bazı davranışlardan kaçınması bazı yiyeceklere el sürmemesi			X		X	X	
Hamile kadının bazı davranışlardan kaçınması bazı hayvanlara bakmaması			X		X	X	
Doğum anında uygulanan yöntemler	X	X	X	X	X	X	X
Doğum yapılan yerde bulunmaması gereken kişilerle ilgili uygulamalar	X	X	X		X	X	X
Bebeğin eşi ile ilgili uygulamalar	X	X	X		X	X	X
Bebeğin göbeği ile ilgili uygulamalar	X	X	X		X	X	X
Doğumdan sonra bebeğin tuzlanması	X	X	X		X	X	X
Bebeğin altına toprak serilmesi	X	X			X	X	X
Lohusa kadın ve bebeğin kırkının çıkana kadar korunması ile ilgili uygulamalar	X	X	X	X	X	X	X
Bebeğin kırkının çıkarılması ile ilgili uygulamalar	X	X			X	X	X
Çocuğun ilk saç kesimi ile ilgili uygulamalar		X	X				
Çocuğun ilk tırnak kesimi ile ilgili uygulamalar		X	X			X	
Çocuğun ilk diş çıkarması ile ilgili uygulamalar	X	X	X		X	X	X
Çocuğun ilk yürütmesi ile ilgili uygulamalar	X					X	X

Ortak Olan Uygulamalar

		Avşarlar	Çerkesler	Göçmenler	Karaçaylar	Kürtler	Muhacirler	Türkmenler
	Erkek çocuklarının sünnet ettirilmesi ile ilgili uygulamalar	X		X	X	X	X	X
Farklı Olan Uygulamalar	Bebeğin kırkının çıkarılması ile ilgili uygulamalar			X				
	Çocuğun ilk yürümesi ile ilgili uygulamalar			X				
	Yeni doğmuş bebeğe ad verme uygulaması				X			
	Çocuğun ilk yürümesi ile ilgili uygulamalar			X				
	Erkek çocuklarının sünnet ettirilmesi ile ilgili uygulamalar		X					

Çizelge 5.2: Evlenme İle İlgili Benzerlik Ve Farklılıklar

Evlenme	Avşarlar	Çerkesler	Göçmenler	Karaçaylar	Kürtler	Muhacirler	Türkmenler
Evlilik şekillerinden görücü usulü	X	X	X	X	X	X	X
Evlilik şekillerinden severek evlenme	X	X	X	X	X	X	X
Başlık parası	X	X		X	X		X
Düğün davetiye (okuntu) yollama adeti	X		X			X	
Düğünde kına görenek ve uygulamaları	X		X		X	X	X
Düğünde bayrak kaldırma uygulaması	X	X	X	X	X	X	X
Düğünde bayrak kaldırma uygulaması ve bayrak direğine soğan takma adeti	X		X		X	X	X
Düğünde bayrak kaldırma uygulaması ve bayrak direğine elma takma adeti	X		X		X	X	X
Düğünde bayrak kaldırma uygulaması ve bayrak direğine tavuk teleği takma adeti	X		X		X		X
Düğünlerin gelenek ve görenekler göre uygun bir şekilde yapılması için düğün yöneticilerinin seçilmesi	X	X	X	X			X
Gelinin çeyizinde bulunması gerekenler	X	X	X	X	X	X	X
Damat tarafının gelin almaya gittiği zaman yaptığı uygulamalar	X						
Gelinin attan inmek için aile büyüklerinden hediye alması ile ilgili uygulamalar	X				X	X	X

Ortak Olan Uygulamalar

		Avşarlar	Çerkesler	Göçmenler	Karaçaylar	Kürtler	Muhacirler	Türkmenler
Gelinin eve girerken yaptığı uygulamalar		X	X		X	X	X	X
Farklı Olan Uygulamalar	Düğünde bayrak kaldırma uygulaması ve bayrak direğine kaz teleği takma adeti						X	
	Gelin evine gelin almaya gidilmeden gönderilen haberci uygulaması							X

Çizelge 5.3: Ölüm İle İlgili Benzerlik Ve Farklılıklar

Ölüm	Avşarlar	Çerkesler	Göçmenler	Karaçaylar	Kürtler	Muhacirler	Türkmenler
Ortak Olan Uygulamalar	Cenazenin defin için fazla bekletilmemesi	X	X	X	X	X	X
	Ölünün şişmemesi için üzerine bıçak veya demir parçası konması	X		X		X	X
	Ölünün arkasından ağıt yakma	X	X		X	X	X
	Yeni gömülen ölünün mezarı başında ateş yakılması	X		X		X	X
	Cenaze evinde devamlı ışığın yakılması			X		X	X
	Yeni cenaze çıkmış evde yemek pişmez	X	X	X	X	X	X
Ölüm	Avşarlar	Çerkesler	Göçmenler	Karaçaylar	Kürtler	Muhacirler	Türkmenler
Farklı Olan Uygulamalar	Ölünün üzerindeki elbiseler kesilerek çıkartılıp yakılır					X	
	Baş sağlığına gelenlerle tokalaşmamak		X		X		
	Cenaze kaldırıldıktan sonra cenazenin yattığı yer sıvanır			X			
	Cenaze evindeki dolu kaplar boşaltılır			X			
	Ölünün odada tek bırakılmaması						X
	Cenaze için cem evinde 40 gün yemek verilmesi					X	
	Cenazenin yıkanması için su kaynatılan kazanın ters çevrilmesi			X			

Çizelge 5.4: Tören Kutlama Ve İnanışlar İle İlgili Benzerlik Ve Farklılıklar

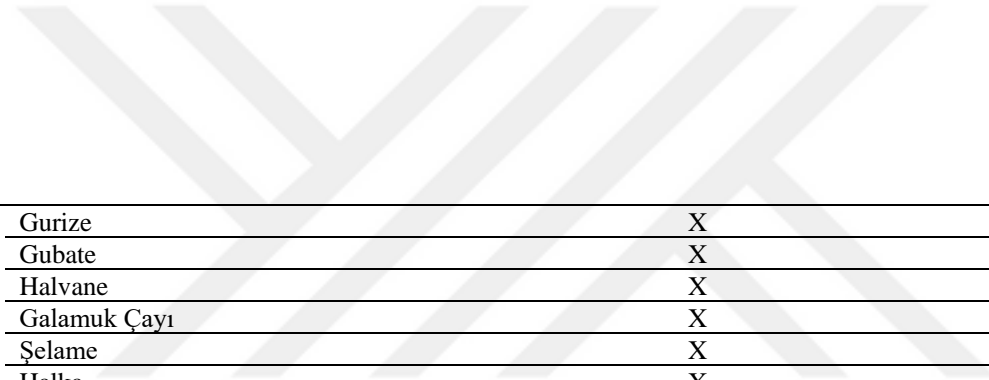
Tören Kutlama ve İnanışlar		Avşarlar	Çerkesler	Göçmenler	Karaçaylar	Kürtler	Muhacirler	Türkmenler
Ortak Olan Uygulamalar	Sünnet Töreni	X	X	X	X	X	X	X
	Asker Uğurlama Töreni	X		X	X	X	X	X
	Yağmur Duası	X	X	X		X	X	
	Koç Katımı	X	X	X		X	X	X
	Döl Müjdesi	X	X			X	X	
	Hıdırellez	X				X	X	X
	Nevruz	X				X		
	Yeni Yıl					X	X	
	Nazar	X		X		X	X	X
	Tören Kutlama ve İnanışlar		Avşarlar	Çerkesler	Göçmenler	Karaçaylar	Kürtler	Muhacirler
Farklı Olan Uygulamalar	Matreniçka			X				
	Hıdırellez			X				
	Asker Uğurlama Töreni		X					

Çizelge 4.5: Çocuk Oyunları İle İlgili Benzerlik Ve Farklılıklar

Çocuk Oyunları	Avşarlar	Çerkesler	Göçmenler	Karaçaylar	Kürtler	Muhacirler	Türkmenler	
Ortak Olan Uygulamalar	Aşık Oyunu	X	X		X	X	X	X
	Baccı-Baccu Oyunu	X			X			
	Beştaş Oyunu	X	X	X		X		X
	Çelik Oyunu	X		X		X	X	
	İp Oyunu	X	X					
	Körebe Oyunu	X	X	X		X	X	X
Çocuk Oyunları	Avşarlar	Çerkesler	Göçmenler	Karaçaylar	Kürtler	Muhacirler	Türkmenler	
Farklı Olan Uygulamalar	Ara Kesti Oyunu					X		
	Bezirgân Oyunu	X						
	Birdir Bir Oyunu	X						
	Çanak Oyunu						X	
	Devirmeç Oyunu	X						
	Dombili Oyunu		X					
	El El Üstünde Kimin Eli Var	X					X	
	Gojih		X					
	Hanpa Çotusu Oyunu						X	
	Kurt, Köpek, Tavşan, Tilki Oyunu		X					
	Naldırnaç Oyunu	X						
	Yer Boncuk Gök Boncuk Oyunu	X						
Yüksük Oyunu						X		

Çizelge 5.6: Geleneksel Yemekler İle İlgili Benzerlik Ve Farklılıklar

	Geleneksel Yemekler	Avşarlar	Çerkesler	Göçmenler	Karaçaylar	Kürtler	Muhacirler	Türkmenler
Ortak Olan Uygulamalar	Bazlama	X					X	
	Mantı	X	X					X
	İçli Köfte	X						X
	Tarhana Çorbası	X						X
	Haside- Hasuda	X					X	
		Avşarlar	Çerkesler	Göçmenler	Karaçaylar	Kürtler	Muhacirler	Türkmenler
Farklı Olan Uygulamalar	Toga Çorbası	X						
	Setik Çorbası	X						
	Erişte Çorbası	X						
	Gavur Pancarı Çorbası	X						
	Mercimekli Avşar Pilavı	X						
	Kabak Çiçeği Dolması	X						
	Dökme Köfte	X						
	Sıkma Köfte	X						
	Avşar Kömbesi	X						
	Tutmaç	X						
	Sarığın Burma	X						
	Haside	X						
	Et Sulusu	X						
	Kaynar	X						
	Borana	X						
	Süllüm	X						
	Bulamaç	X						
	Ovmaç	X						
	Çir Kavurması	X						
	Kavurga	X						
Velibah			X					
Gırniş			X					
Psıhalıve			X					



Gurize	X		
Gubate	X		
Halvane	X		
Galamuk ayı	X		
Şelame	X		
Halka	X		
Dızmana		X	
Sütlü Papara		X	
Akıtma (Krep)		X	
Sütlü Biber		X	
Kapama		X	
Soğan Pidesi		X	
Kuru Yufka Böreği		X	
Kabak Böreği		X	
Bulgurlu Börek		X	
Bulgaristan Dolması		X	
Et Hıçın			X
Gardoş Hıçın			X
Tımbıl			X
Cörme			X
Softa (Mumbar)			X
Tandır Ekmeği			X
İçli Kömbe			X
Keşkek			X
Halise			X
Keledoş			X
Kurut			X
Zir Kömbesi			X
Arpalı Helva			X
Kayputma-Kayıtma			X
Hingel			X
Bişi			X
Kelefetir			X

Feselli	X	
Mafif	X	
Kete	X	
Kaymak Kuymak	X	
Gevrek	X	
Haşılı	X	
Haşıl	X	
Mercimekli Kesme Aşı	X	
Lokum	X	
Haçapur	X	
Çeçil Peyniri (Glik)	X	
şile Yemeği		X
Ekşili Sulu Kofte		X
Tandır Bofreği		X

KAYNAKÇA

ANSİKLOPEDİLER

- ANONİM 1. (2006). *Kayseri*, Kocasinan Belediyesi Kültür Yayınları, s. 39
- ANONİM 2. (2015). *Kayseri Ansiklopedisi*, Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, cilt: 4, Kayseri, s. 37.
- ANONİM 3. (2017). *Kayseri Ansiklopedisi*, Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Kayseri, s. 272.
- ANONİM 4. (2018). *Kayseri Medeniyetlerin Beşiği*, Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, İstanbul, s. 13
- AKAY, T., (2013). *Kayseri Ansiklopedisi "Çerkeslerin İskanı"*. Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları No: 95, İstanbul, s. 350
- ASLAN, C., Özbek, Y. (2008). *Kayseri Taşınmaz Kültür Varlıkları Envanteri*, Cilt: III, Kayseri, s.1080
- BİLGE, S. M., (2016). "*Çerkezler*", *TDV İslâm Ansiklopedisi*, EK-1. İstanbul, 2016, s. 289-292
Erişim Adresi: <https://islamansiklopedisi.org.tr/cerkezler>
Erişim Tarihi: 23.03.2019.
- GÜRKAN, S L., (2010). "*Sünnet*" *TDV İslâm Ansiklopedisi*, Web Sitesi: TDV İslâm Ansiklopedisi, Yayımcı: TDV İslâm Araştırmaları Merkezi, 38. cilt, İstanbul, s.157-159
Erişim Adresi: <https://islamansiklopedisi.org.tr/sunnet- -hitan#1>
Erişim Tarihi: 25.03.2019,
- KARPAT, K., (1992). "*Göçmenler*" *TDV İslâm Ansiklopedisi*. Cilt 5. Müellif: KEMAL KARPAT Web Sitesi, Yayımcı: TDV İslâm Araştırmaları Merkezi, İstanbul, s. 25-32
Erişim Adresi: <https://islamansiklopedisi.org.tr/balkanlar>)
Erişim Tarihi: 08.04.2019
- SATOĞLU, A., (2002). *Kayseri Ansiklopedisi*, T.C Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, s. 221,360-361
- SÜMER, F., (1991). *Avşarlar, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedis*. Ali Rıza Başkan Güzel Sanatlar Matbaası, Cilt: 4, İstanbul s:160-164
- SÜMER, F., (2012). *Türkmenler, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*. Cilt: 41, İstanbul, Müellif: Faruk Sümer, s: 607-611
Erişim Adresi: <https://islamansiklopedisi.org.tr/turkmenler>
Erişim Tarihi: 01.01.2019
- İPŞİRLİ, M., (2002). *Kayseri, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*. Cilt: 25, İstanbul, Müellif: Mehmet İpşirli, s: 96
Erişim Adresi: <https://islamansiklopedisi.org.tr/kayseri#1>
Erişim Tarihi: 01.12.2018

KİTAPLAR

- ACIPAYAMLI, O., (1974). *Türkiye’de Doğumla İlgili Âdet ve İnanmaların Etüdü*, Atatürk Üniversitesi Yayınları, Sevinç Matbaası, s.13, 76, 77
- ARTUN, E., (2008). *Halk Kültürü Araştırmaları “Türk Halk Kültürünün Balkanlardaki Rolü”*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul, s.168
- ARTUN, E., (2008). *Halk Kültürü Araştırmaları “Halk Kültürlerinin Gelecek Kuşaklara Taşınması”*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul, 2008, s. 453
- ARTUN, E., (2008). *Halk Kültürü Araştırmaları “Tekirdağ Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri Doğum-Evlenme-Ölüm”*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul, s. 247-273
- ARTUN, E., (2008). *Halk Kültürü Araştırmaları “Adana ve Osmaniye Halk Kültüründe Giyim- Kuşam Geleneği”*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul, s. 367-393
- ARTUN, E., (2017). *Türk Halkbilimi*, Karahan Kitapevi, Adana, s. 3, 19, 141, 166, 172, 180-181, 306, 311, 328, 378-379, 397
- ADİLOĞLU, A., (2005). *Karaçay-Malkar Türkleri*, Başkent Matbaacılık, Ankara, s. 3-4.
- BAKIRER, Ö., (1972) *Malazgirt Armağanı, Anadolu Selçuklularında Tuğla İşçiliği*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, s. 190-195
- BORATAV, P., N., (1984). *Türk Halkbilimi II 100 Soruda Türk Folkloru*, Gerçek Yayınevi, İstanbul, s. 104, 105, 144, 153-154, 177, 273-274
- BOZKURT, M., (2016). *Pınarbaşı (Aziziye)*, Pınarbaşı Belediyesi Kültür Yayınları, Kayseri, s. 12,16
- CANDAN, E., (2008). *Türklerin Kültür Kökenleri*, Sınır Ötesi Yayınları, İstanbul, Ekim s.383-384-387
- ÇAYIRDAĞI, M., ESKİOĞLU, M., (1990). *Melik Gazi Türbesi Rehberi ve Danışmentlilerin Kayseri'deki Eserleri*, s. 8, 11.
- ÇUREY, A., (2013). *Sürgün Halk Anadolu Çerkesleri*, Chiviyazıları Yayınevi, İstanbul, s. 17, 57-58
- DİNÇ, A., ÇAKIR. R., (2008). *Türkmen Kültürü ve Türkmenlerin Sosyo-İktisadi Düşüncesi, Araştırma-İnceleme Serisi*, Ayrıkotu Yayınevi, İstanbul, Eylül, s. 29, 34
- ELÇİN, Ş., (1981). *Halk Edebiyatına Giriş*. Kültür Bakanlığı Yayınları: 365, Ankara, s.179.
- ERÖZ, M., (1977). *Türk Kültürü Araştırmaları*, Kutluğ Yayınları, İstanbul, s.130.
- ERKİLETLİOĞLU, H., (2016). *Kayseri Tarihi*, Belsin Vakfı Yayınları, Cilt: I, Kayseri, Ocak, s. 29
- EYUBOĞLU, İ. Z., (1987). *Anadolu İnançları Anadolu Mitolojisi “İnanç-Söylence Bağlantısı”*, Geçit Kitabevi, İstanbul, s. 46.
- GÖKALP, Z., (2013). *Türk Töresi*, Bilgeoğuz Yayınları, s.11-12-13.
- GÜVENÇ, B., (1979). *İnsan ve Kültür*, Remzi Kitabevi, İstanbul, s.103-104
- GÜNDÜZ, T., (2009). *Bozkırın Efendileri Türkmenler Üzerine Makaleler*, Yeditepe, Yayınevi, İstanbul, Ekim, s. 61-62
- İNAN, A., (1986). *Tarihte ve Bugün Şamanizm Materyallere ve Araştırmalar*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, s. 160-165, 168, 169, 170-171, 172
- KALAFAT, Y., (2009). *İslamiyet ve Türk Halk İnançları*, Berikan Yayınevi, Ankara, s. 23, 360-364
- KALAFAT, Y., (1999). *Doğu Anadolu'da Eski Türk İnançlarının İzleri*, Berikan Yayınevi, Ankara, s. 84, 87, 90-91, 104, 109, 121, 122, 125, 360-364.
- KAPLAN, M., (1987). *Türk Milletinin Kültürel Değerleri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı

- Yayınları, Ankara, s. 2-3
- KARTAL, Z., ÖLMEZ, F. N., (2014). *Yalvaç Yöresel Giysileri*. Yalvaç Belediyesi Kültür Yayınları, Ankara, s. 1
- KAYA, A. M., (2004). *Avşar Türkmenleri*. Geçit Yayınları, Kayseri, Haziran, s. 18-19, 24, 94
- OĞUZOĞLU, A. Ç., (2016). *Avşarlar Kayseri Avşarlarının Dili Geçmişleri Bugünleri Yarınları*, Kasım, 2016, s. 18-19
- ÖGEL, B., (1988). *Dünden Bugüne Türk Kültürünün Gelişme Çağları*, İstanbul, s.233
- ÖGEL, B., (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş Türklerde Köy ve Şehir Hayatı (Göktürklerden Osmanlılara)*, Cilt: I T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, s.V
- ÖNKAL, H., (1996). *Anadolu Selçuklu Türbeleri*. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Yayını Sayı: 91, ANKARA, s. 232-233-234
- ÖRNEK, S. V., (2000). *Türk Halkbilimi*. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, s. 27
- ÖRNEK, S. V., (2016). *Türk Halkbilimi*. BilgeSu Yayınevi, Ankara, s.21-22, 174, 183, 184, 187, 188, 190, 199-200, 203, 207, 225, 235, 255
- ÖZDEMİR, A. Z., (1985). *Avşarlar ve Dadaloğlu*. Dayanışma Yayınları, Ankara, Nisan s. 16-18, 27-28, 52
- SÜMER, F., (1972). *Oğuzlar (Türkmenler) Tarihleri-Boy Teşkilatı-Destanları*. Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları: 170, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, s. 160-164, 201-202, 264, 282
- TEMEL, M. A., (1973). *Kuruluşundan Cumhuriyetin 50. Yılına Kadar Pınarbaşı*. Elif Matbaacılık, Ankara, s. 18, 20, 29, 51-52
- TOPÇU, N., (1970). *Kültür ve Medeniyet*, İstanbul, s.10
- YALMAN, A. R., (1977). *Cenupta Türkmen Oymakları I*. Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, s. 28
- SÖZLÜKLER**
- ÖRNEK, S. V., (1973). *Budunbilim Terimleri Sözlüğü*. Türk Dil Kurumu Yayınları: 388, Ankara Üniversitesi Basımevi, s. 12, 29, 30
- MAKALELER**
- ARLI, M., GÜMÜŞ, H., (2008). *Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar*. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Ankara, s.145
- Erişim Adresi:<http://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/ARLI-Mine-GUMUS-Huseyin-TURK-MUTFAK-KULTURUNDE-CORBALAR.pdf>
- Erişim Tarihi: 04.04.2019)
- BİÇER, B., (2013). *Selçuklular Ve Kürtler*. The Journal of Academic Social Science Studies International Journal of Social Science, Volume 6 Issue 2, p. 165-202, February 2
- Erişim Adresi:
https://www.academia.edu/3429858/SELÇUKLULAR_VE_KURTLE
- Erişim Tarihi: 03.03.2019
- DERGİLER**
- ALTI, A., (2015). *Sarız'da İskân ve Nüfus (1865-1945)*. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi Sayı:38, Yıl:2015/1, s. 19-39.
- Erişim Adresi: <http://dergipark.gov.tr/download/article-file/219669>
- Erişim Tarihi: 01.03.2019
- GÜNGÖR, K., (1956). *Hıdırellez Törenlerine Dair Bir İnceleme*. Türk Etnografya Dergisi Sayı 1, s. 60

Erişim Adresi:

http://www.kulturvarliklari.gov.tr/sempozyum_pdf/turk_etnografya/01.turk.et

Erişim Tarihi: 10.04.2019

GÜVENÇ, A. Ö., (2009). *Kırk Sayısının Halk Edebiyatı Ürünlerinde Kullanımı Üzerine Bir İnceleme*. A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, Sayı: 41, Erzurum, s. 85-97

Erişim Adresi:

http://turkoloji.cu.edu.tr/HALK%20EDEBIYATI/ahmet_ozgur_guvenc_kirk_sayisi_halk_edebiyati_kullanim.pdf Erişim Tarihi: 20.06.2019

ERSOY, R., (2002). *Türklerde Ölüm ve Ölümle İlgili Rit ve Ritüeller*. Milli Folklor, s.54, s. 86-101

Erişim Adresi: <http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/41.php>

Erişim Tarihi: 03.03.2019

EVCİN, E., (2013). *Türk Halk Kültürü Araştırmaları İçin Önemli Bir Kaynak: Halk Kültürü*. Bilgi ve Belge Merkezi, Millî Folklor, Yıl 25, Sayı 100, s. 226

Erişim Adresi:

<http://www.millifolklor.com/PdfViewer.aspx?Sayi=100&Sayfa=222>

Erişim Tarihi: 01.03.2019

GÜNGÖR, F., (2015). *Çerkeslerin Uzunyayla 'da İskânı-Kaynar Mahallesi Örneği*. Kafkaslar Özel Sayısı-IV, Temmuz-Aralık 2015, Sayı: 74, s.735

Erişim Adresi:

https://www.academia.edu/32437259/Çerkeslerin_Uzunyaylada_İskânı_-_Kaynar_Mahallesi_Örneği

Erişim Tarihi: 01.03.2019

KARATAŞ, Ö., (2012). *19. Yüzyılda Balkanlarda Kafkas Muhâcîrlerinin İskânı*. Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi / Journal of Turkish World Studies, XII/2, Kış, s. 355-388.

Erişim Adresi: http://tdid.ege.edu.tr/files/dergi_12/OmerKaratas.pdf

Erişim Tarihi: 23.03.2019

KARATAŞ, Ö., (2014). *Karaçay Türklerinin Kafkasya'dan Anadolu'ya Göçleri*. Tarih İncelemeleri Dergisi XXIX / 2, 525-538

Erişim Adresi: <http://dergipark.gov.tr/download/article-file/58913>

Erişim Tarihi: 23.03.2019

ÖGEL, B., (1982). *Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri*. Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, s.15

ÖZGÜÇ, T., AKOK., (1954). M., *Melik-Gazi Türbesi ve Kalesi*. Belleten Dergisi, Cilt: XVIII, Sayı: 71, Temmuz, s. 331-332

ÖZSOY, S., (2017). *Hitit Döneminde İnşa Edilen Su Yapılarının Bilimin Tarihsel Gelişimi Açısından Değerlendirilmesi*. Mavi Atlas, Cilt: 5- Sayı: 2, s.489-501.

Erişim Adresi: <http://dergipark.gov.tr/gumusmaviatlas/issue/31092>

Erişim Tarihi: 02.03.2019

SARI, Z. A., (2019). *Kayseri'nin İlk Barajı*. Şehir Kültür Sanat Dergisi, Şubat, Sayı: 26,

Yerel Süreli Yayın, s. 36-37-38

SELÇUK, H., (2011). *Balkanlar Ve Kafkasya'dan Kayseri'ye Gelenler*. Türk Yurdu Dergisi, Yıl 100, Sayı 292, Aralık, s. 247-253.

SOLMAZ, S., (2018). *Başhüyük Karaçay-Malkar Türklerinin Doğum Âdet ve Gelenekleri*. Tarihin Peşinde-Uluslararası Tarih ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, Sayı: 20 s. 505-519
Erişim Tarihi: http://www.tarihinpesinde.com/dergimiz/sayi20/M20_21.pdf
Erişim Tarihi: 06.02.2019

ŞAHİN, H., İ., (2013). *Ziya Gökalp'in "Halk" ve "Halkbilimi" Terimlerine Bakış Açısında Geleneğin Yeri*. Millî Folklor, 2013, Yıl 25, Sayı 99, s. 91-100
Erişim Adresi: <http://www.millifolklor.com/PdfViewer.aspx?Sayi=99&Sayfa=88>
Erişim Tarihi: 08.04.2019.

ŞAHİN, C., (2016). *Çerkes Göçleri ve Çerkeslerin Anadolu'da Yurt Edinme Arayışları: Sakarya-Maksudiye Köyü Örneği*. İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi, Cilt: 5, Sayı: 8, s. 2782-2816

Erişim Adresi: <http://www.itobiad.com/download/article-file/254666>
Erişim Tarihi: 15.01.2019

VURAL, M., (2018). *Elviye-İ Selâse'den Anadolu'ya Göç: Kayseri'deki 93 Muhacirleri*. Dergi Park, Ankara Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt:1, Özel Sayı, Sayı:1, Haziran, s. 1-7
Erişim Adresi: <http://dergipark.gov.tr/usdad/issue/38071/437702>
Erişim Tarihi: 15.01.2019

YANARDAĞ, A., (2017). *Örf ve Âdetler Sosyolojisi*. İlahiyat Fakültesi Dergisi / Journal of Divinity Faculty İğdır Üniversitesi / İğdır University Sayı / No: 9, Nisan / April, s.41
Erişim Adresi: http://isamveri.org/pdfdr/D04012/2017_9/2017_9_YANARDAGA.pdf
Erişim Tarihi: 01.02.2019

SEMPOZYUMLAR

KOÇKAR, M. T., (2009). *Karaçay-Balkarlılarda Eğlence Kültürü*. Halk Kültüründe Eğlence Uluslararası Sempozyumu Motif Vakfı, Kocaeli Üniversitesi, Aralık, s. 11-13.
Erişim Adresi: https://www.academia.edu/6537372/Karaçay-Balkarlılarda_Eğlence_Kültürü_-_M._Tekin_KOÇKAR_2009
Erişim Tarihi: 01.01.2019

TEZLER

ASLAN, G. M. (2011). *Kayseri İli Pınarbaşı İlçesindeki Avşar Köylerinde Türk Halk İnanışları*. Yayınlanmamış Yüksek Lisan Tezi. Niğde
ÜMİTLİ, T. D. (2017). *Uluborlu Halk Kültüründen Örnekler*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Isparta

ELEKTRONİK ADRESLER

(<https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr>, 01.03.2019)

(<https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr>, 27.03.2019)

HARİTALAR

Kayseri İl Yıllığı (1973) Kayseri Haritası

Kayseri İl Yıllığı (1968) Pınarbaşı Haritası

GÖRSEL ALINTILAR

ANONİM; Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi Ali Rıza Başkan Güzel Sanatlar Matbaası, Cilt: 4 1991 İstanbul s:160-164

Çerkes Yemekleri Görselleri: Gubate Restoran (12.12.2018)

KAYNAK KİŞİLER

- Ali Çelik, 45, Memur, Kızılhan Mahallesi (01.04.2019)
- Asiye Sığırtmaç, 49, Ev hanımı, Pınarbaşı (03.04.2019)
- Avni Uğurlu, 85, Emekli Maden Çavuşu, Eğrisöğüt Mahallesi (05.04.2018)
- Ayşe Tok, 80, Ev hanımı, Akpınar Mahallesi (31.10.2018).
- Dane Uğurlu, 70, Ev hanımı, Kurbağlık Mahallesi (05.04.2018)
- Dicle Yavuz, 46, Terzi, Hilmiye Mahallesi (26.12.2018)
- Döne Kavrut, 34, Ev hanımı, Pınarbaşı (08.04.2019)
- Duran Tok, 70, Emekli Öğretmen, Büyük Karamanlı Mahallesi 07.01.2019)
- Elif Sığırtmaç, 52, Ev hanımı, Pınarbaşı (03.04.2019)
- Elmas Çelik, 80, Ev hanımı, Kızılhan Mahallesi (01.04.2019)
- Eşe Türk, 55, Ev hanımı, Pınarbaşı (08.04.2019)
- Fatma Acılar, 59, Ev hanımı, Pazarören (08.08.2018) (06.03.2019)
- Gülçin Uzunluoğlu, 53, Ev hanımı, Büyük Karamanlı Mahallesi (31.10.2018)
- Gülşen Doğan, 56, Artmak Köyü muhtarı, Artmak Mahallesi (14.10.2018)
- Halime Tok, 84, Ev hanımı Büyük Karamanlı Mahallesi (31.10.2018)
- Hatice Tok, 63, Ev hanımı, Büyük Karamanlı Mahallesi (02.04.2018)
- Kalender Arslan, 43, Esnaf, Pınarbaşı, (03.04.2019)
- Memduha Tok, 64, Ev hanımı, Büyük Karamanlı Mahallesi (04.09.2018) (08.01.2019)
- Meral Boran, 50, Ev hanımı, Demirciören (Çörmüşek) Mahallesi (14.02.2019)
- Muazzez Tok, 90, Ev hanımı, Büyük Karamanlı Mahallesi, (31.10.2018).
- Naciye Çelik, 60, Ev hanımı, Kızılhan Mahallesi (01.04.2019)
- Nurten Güler Doğan, 54, Ev hanımı, Artmak Mahallesi (14.10.2018)
- Ömer Uğurlu, 42, Öğretmen, Eğrisöğüt Mahallesi (16.04.2019)
- Recep Acılar, 60, Emekli, Pazarören (06.03.2019)
- Sami Genel, 68, Atlı Okçuluk Federasyon Başkanı, Hilmiye Mahallesi (03.01.2019)
- Sedef Şahin, 51, Ev hanımı, Aslanbeyli Mahallesi (03.04.2018)
- Selver Tok, 71, Ev hanımı, Büyük Karamanlı Mahallesi (04.10.2018).
- Şengül Dursun, 54, Ev hanımı, Artmak Mahallesi (14.10.2018)
- Süleyman Arslan, 38, İşsiz, Pınarbaşı, (03.04.2019)
- Ümmü Yıldız, 67, Emekli Öğretmen, Pazarören (06.03.2019)
- Yurdağül Kumlu, 60, Ev hanımı, Büyük Karamanlı Mahallesi (31.10.2018)
- Zemzem Yunsuroğlu, 85, Kayaaltı Mahallesi (01.05. 2019)

EKLER

EK 1. Kılavuzlu Görüşme Formu

EK 1. KILAVUZLU GÖRÜŞME FORMU

Kaynak Kişinin

Topluluk :

Adı-Soyadı :

Yaşı :

Mesleği :

1. Çocuğu olmayan kadınlar çocuk sahibi olmak için neler yaparlar?
2. Çocuk sahibi olan kadınlar, çocuklarının sağlıklı bir şekilde doğması için hamileyken yaptıkları bir uygulama var mı?
3. Hamile kadınların aşermesi halinde neler yapılır? Aşerme ile ilgili inanışlar nelerdir?
4. Hamile kadının yapması ve yapmaması gereken şeyler nelerdir?
5. Hamile kadının yemesi ve yememesi gereken şeyler nelerdir?
6. Çocuk doğmadan önce çocuğun cinsiyetini nasıl belirlersiniz, yani tahmin edersiniz?
7. Kadın hamileyken ne gibi şeylerden sakınmalı veya sağlığı için neler uygulamalıdır?
8. Doğum sırasında anneyi ve bebeği korumak için neler yapılır?
9. Çocuk doğunca ve doğumdan sonraki günlerde çocuğun sağlığı için neler yapılır?
10. Doğum olayında neler yaparsınız?
11. Doğumu nasıl gerçekleştirirsiniz?
12. Doğum sonrası uygulamalar nelerdir?
13. Doğumları kimler yaptırır?
14. Göbek kesme ile ilgili uygulamalar nelerdir?
15. Çocuğu ilk yıkama ve tuzlama işlemlerini nasıl yaparsınız?
16. Çocuğun eşi ile ilgili uygulamalar nelerdir?
17. Tuzlama, yıkama, kundaklama ile ilgili uygulamalar nelerdir?
18. Çocuğu yaşamayanlar neler yapar?
19. Lohusayı ve çocuğu korumak için ne yapılır?
20. Doğum sırasında ve lohusalık döneminde ne gibi kurallara uyulur?
21. Lohusa ziyaretine gidenler neler yapar?
22. Lohusayı kimler ziyaret edemezler?
23. Çocuğa isim verme ile ilgili uygulamalar nelerdir?
24. İlk saç kesimi ile ilgili uygulamalar nelerdir?
24. İlk tırnak kesimi ile ilgili uygulamalar nelerdir?
25. Bebeğin ilk dişi çıktığında neler yapılır?
27. İlk ayları içinde olan çocukla ilgili inanış, görenek ve törenler var mıdır?

28. Albastı inançları nelerdir?
29. Kırkbastı inançları nelerdir?
30. Kırklama ve Kırk Gün İçinde Yapılan Diğer İşlemler nelerdir?
31. Kırklama nasıl yapılır?
32. Yürüyemeyen Çocuğa nasıl bir uygulama yapılır?
33. Konuşamayan Çocuğa nasıl bir uygulama yapılır?
34. Çok ağlayan çocuğa nasıl bir uygulama yapılır?
35. Çocuk kaç yaşında, hangi mevsimde sünnet edilir?
36. Sünnet hazırlıkları nasıldır, kimler davet edilir, merasimi nasıl gerçekleşir?
37. Kirve var mıdır görevleri nelerdir?
38. Asker uğurlaması nasıl yapılıyor?
39. Askerlerinizi uğurlarken, karşılarken herhangi bir tören veya şenlik yapar mısınız?
40. Evlenme çağına gelen gençler evlenme isteklerini nasıl belli ederler?
41. Gençlerin evlenmek isteklerini nasıl anlarsınız?
42. Eş seçimi sizce önemli midir, eş seçiminde nelere dikkat edersiniz? Evlenecek olan kız ve erkekte hangi özellikler aranır?
43. Görücülük ve kız isteme görenekleri hangi şartlar içinde ve nasıl uygulanır?
44. Söz kesimi nedir?
45. Söz kesiminde neler uygulanır?
46. Nişan olayında yaptığınız uygulamalar ve âdetler nelerdir?
47. Nişanla düğün arası dönemde ne gibi törelere uyulur?
48. Kına gecesinde nasıl bir uygulama yapılır?
49. Başlık parası alıyor musunuz, hâlâ devam ediyor mu?
50. Yapılan düğün veya nişanda misafir dâvetini nasıl yaparsınız?
51. Düğünde bayrak dikme âdetini hangi âdetler çerçevesinde yaparsınız?
52. Düğünlerinizi genellikle hangi ay ve günlerde yaparsınız?
53. Sağdıç kime denir, görevi nedir?
54. Gelinin de sağdıç olur mu?
55. Sağdıçın yaptığı âdetler var mıdır?
56. Çeyizde olmazsa olmazlar nelerdir? Gelinin çeyizinde neler bulunur?
57. Kına âdetleriniz nelerdir?
58. Ağıt yakan kadınlar hep aynı kişiler midir?
59. Düğünde çeşitli oyun ve eğlenceler yapılır mı?
60. Düğünün son gününde gelin alma ve gelini eve getirme işlemleri nasıl yapılır?

61. Düğünün son gününde gelin alma ve gelini eve getirme hangi vakitte yapılır?
62. Burada da yaptığınız çeşitli âdetleriniz var mıdır?
63. Düğün sonrasında da herhangi bir âdetiniz var mıdır?
64. Ölüm anında ne gibi uygulamalar yaparsınız?
65. Ölen kişiyi defnedene kadar cenazeyi nerede ve nasıl muhafaza edersiniz?
66. Cenazenin bekletilmesi anında cenazeye neler uygularsınız?
67. Cenazeyi ne zaman defnedersiniz, sizce önemli olan bir vakti var mıdır?
68. Cenaze yıkama ve kefenleme işini nasıl yaparsınız?
69. Cenaze yakınlarının burada görevleri var mıdır?
70. Cenazeyi kimler yıkar?
71. Defin işleminden sonra o gün cenaze evinde neler yaşanır, âdetleriniz nelerdir?
72. İslâmi uygulamaların dışında sizlerde âdet olan uyguladığınız âdetler var mıdır?
73. Ölü için yemek verir misiniz?
74. Ölünün eşyalarını ne yaparsınız, bu eşyaların sizdeki önemi nedir?
75. Ölen kişinin ardından yas tutar mısınız?
76. Yas tutarken nelere dikkat edersiniz, uygulamalarınız nelerdir?
77. Mezar ziyaretlerini ne zaman ve nasıl yaparsınız?
78. Yağmur duası ile ilgili inanışlar var mıdır?
79. Koç katımı ilgili inanışlar var mıdır?
80. Döl bayramı ilgili inanışlar var mıdır?
81. Bahar bayramları ile ilgili adetler var mıdır?
82. Hıdrellez gelenek ve törenler var mı?
83. Nevruzlar ilgili gelenek ve törenler var mıdır?
84. Yeni yıl ile ilgili inanışlar var mıdır?
85. Nazar ilgili inanışlar var mıdır?
86. Ziyaret yerleri ilgili inanışlar var mıdır?
87. Köylerinizde oynanan çocuk oyunları nelerdir?
88. Bu oyunlar nasıl oynanmaktadır?
89. Yöredeki el sanatları nelerdir?
90. Yöresel giysilerin isimleri nelerdir?
91. Erkek giysi isimleri nelerdir?
92. Kadın giysi isimleri nelerdir?
93. Yöresel yemekleriniz nelerdir?
94. Hazırlanışı nasıldır, hangi malzemeleri kullanırsınız?

95. Sizin için anlamlı olan günlerde veya yerlerde yapılan yemekler var mıdır?

96. Halk hekimliği ilgili inanışlar var mıdır?



ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER.

Adı Soyadı : NİLÜFER TOK
Doğum Yeri : SÜTÇÜLER / ISPARTA
Doğum Tarihi : 16.03.1982
E-mail : nilsoturkuaz@gmail.com

EĞİTİM DURUMU

Yüksek Lisans: Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Geleneksel Türk El Sanatları Anasanat Dalı: 2016-2019

Çiftanadal: Süleyman Demirel Üniversitesi GSF Geleneksel Türk Sanatları Bölümü Tezhip Anasanat Dalı: 2015-2017

Süleyman Demirel Üniversitesi Eğitim Fakültesi Pedagojik Formasyon Eğitimi 2016

Lisans: Süleyman Demirel Üniversitesi GSF Geleneksel Türk Sanatları Bölümü Halı Kilim ve Eski Kumaş Desenleri Anasanat Dalı: 2013-2016

Ön Lisans: Erciyes Üniversitesi Mustafa Çıkrıkçıoğlu MYO Geleneksel El Sanatları Bölümü: 2011-2013

Lisans: Anadolu Üniversitesi İktisat Fakültesi Kamu Yönetimi Bölümü: 2003-2009