

TÜRK FOLKLOR ARAŞTIRMALARI

NİSAN 1965

İÇİNDEKİLER:

Folklor ve Toplumculuk	Prof. Dr. Cahit TANYOL
Kağı, Çadır ve Tuz	Saim AÇIKGÖZ
Gizzik Duran'ın Ağdı	İhsan ŞİMŞEK
Gülnar'da Şeyhomer Efsanesi	Gündüz ARTAN
«Hırafeler ve Menşeleri»	Aydın OY
Folklorcularımız : Özcan Seyhan	Mehmet ERÖZ
Bekir Öğretmene Ağıt	Orhan Göksel AYDEMİR
Konya Yemekleri (III)	Selçuk ES
Karahan'da Ölü Gömme ve Yas Tutma	Nail Kaya TAN
Karşıta Tandır	Mürsel KOŞE
Cocukların Yağmur Duası	Avni YÜKSEL
Saz Şairleri : Yozgatlı Seyyahi	Nizami NEFESLİ
Bir Masal : Göz Açan Babanın Kızı	İsmet BARLOK
Bayburt Aşıklar Bayramı : Aşık Burhani ve Şiirleri	M. K. YANBEY

BİZE GELEN KİTAPLAR

SAYI : 189

KURUŞ : 100

REKLAMINIZI
GAZETE VE DERGİLERLE
DEĞERLENDİRİN!

BASIN İLAN KURUMU

YURT İÇİ VE YURT DIŞI REKLAMLARINIZ İÇİN
HİZMETİNİZDEDİR.

Genel Müdürlük :

Cağaloğlu, Türkocağı Caddesi No. 1
İstanbul

Telefon : 27 66 00 - 27 66 01

Telgraf adresi : BASINKURUMU

(Basın 2516 — 36)

İSTANBUL'DA AYDA BİR, DEKA ÇIKAR HALK KÜLTÜRÜ DERGİSİ

248

249

189

189

TÜRK FOLKLOR ARASTIRMALARI



REKLAMINIZI
GAZETE VE DERGİLERLE
DEĞERLENDİRİN!

BASIN İLAN KURUMU

YURT İÇİ VE YURT DIŞI REKLAMLARINIZ İÇİN

HİZMETİNİZDEDİR.

Genel Müdürlük :

Cağaloğlu, Türkocağı Caddesi No. 1
İstanbul

Telefon : 27 66 00 - 27 66 01

Telgraf adresi : BASINKURUMU

(Basın 2516 — 36)

NISAN 1965

İÇİNDEKİLER:

Folklor ve Toplumculuk

Kağrı, Çadır ve Tuz

Gizzik Duran'ın Ağıdı

Gülınar'da Şeyhümer Efsanesi

«Hırafeler ve Menşeleri»

Folklorcularımız : Özcan Seyhan

Bekir Öğretmene Ağıt

Konya Yemekleri (III)

Karahan'da Ölü Gömme ve Yas Tutma

Kars'ta Tandır

Çocukların Yağmur Duası

Saz Şairleri : Yozgatlı Seyyahi

Bir Masal : Güz Ağan Babanın Kızı

Bayburt Aşıklar Bayramı : Aşık Burhani ve Şiirleri

Prof. Dr. Cahit TANYOL

Saim AÇIKGÖZ

İhsan ŞİMŞEK

Gündüz ARTAN

Aydın OY

Mehmet ERÖZ

Orhan Göksel AYDEMİR

Selçuk ES

Nail Kaya TAN

Mürsel KOŞE

Avni YÜKSEL

Nizami NEFESLİ

İsmet BARLOK

M. K. YANBEY

BİZE GELEN KİTAPLAR

SAYI : 189

KURUŞ : 100

Y. Emre ONAY / 21158093 / THB-2

TÜRK FOLKLOR ARASTIRMALARI

KURULUŞU : AGUSTOS 1949

AYDA BİR DEFA İSTANBUL'DA ÇIKAR HALKBİLGİSİ DERGİSİ

SAHİBİ : İHSAN HİNÇER

No. 189

NİSAN 1965

YIL: 16 — CİLT: 9

YITIK HALKA

-1-

Folklor ve Toplumculuk

Yazan : Prof. Dr. Cahit TANYOL

Ortaçağ İslâm Uygarlığı gerek bilim, gerek metod ve gerekse dünya görüşü olarak gücünü tüketince, bu uygarlık içinde debeleyen toplumlar çözülmeye başladı. Çünkü bu uygarlık, yeni bir uygarlık karşısında, yavaş yavaş şansına sahip değildi.

Türk milleti bu islâm uygarlığı çevresinde gelişmiş, tarihini yapmış ve nihayet göken bir imparatorluğun yıkıntısı altında, kendi kaderini yeniden belirlemek zorunda kalmıştı. Tarihimizde, İkinci Mahmut'tan bu yana yapılan bütün yenileşme hareketlerinin temelinde, islâm uygarlığından çıkarak batı uygarlığına alma çabası vardı.

Fakat bu çaba, önceleri, «devleti kurtarma» kaygusunda toplanıyordu. Devleti yenileştirmek, ancak onun kadrolarını yeni baştan düzenlemekle mümkündü. Böylece ordu da, idareci kadroda reform yapmak, ön plâna geçti. Çünkü devlet demek ordu ve idareci demektir.

Bunun yanında batı uygarlığının bir de bilim ve kültür yanı vardı. Devletin sorumlusu olan Padişah ve onun çevresi batının bu yönü ile pek ilgilenmiyorlardı.

«Tanzimat» bu yenileşme hareketini her iki yönden hızlandırdı. Bir taraftan politik ve teknik kurumlar modernleşirken, diğer taraf-

tan, bu kurumların temelindeki kültür, o devrin aydınları tarafından savunulmaya başladı.

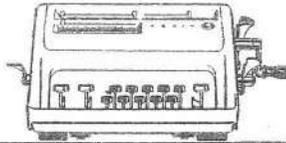
Şinasi, Namık Kemal ve Ziya Paşa bu ikinci akımı temsil ediyorlardı. Gerçi onların Avrupaya göçmelerinde ayrı niyet ve maksat vardı. Şinasi maliye tahsili için gitmişti. Buna, Osmanlı Devletinin maliyesini yeni ve modern esaslara göre düzenlemek ihtiyacı sebep olmuştu. Fakat Şinasi, batı uygarlığı ile temasa gelince bu uygarlıkta, maliyeden çok daha önce, ele alınması gerekli bir temel yapı olduğuna dikkat etti: Bu dil ve düşünce idi. Dil, siz, düşünce olmazdı. Gördü ki Osmanlı Devletinin dili yoktu. «Halk»sız bir dildi bu Osmanlı dili. Dili olmayanın düşüncesi de olmazdı. Batı ise yepyeni bir düşünce idi.

Şinasi'nin maliye alanında ne gibi yenilikler yaptığını bilmiyoruz. Fakat batı uygarlığının temel yapılarından birinin dilde özleştiğini gerçeğini kavramış olması ve halk diline yönelmesi, sadece idareci kadroları değil, asıl halkı uyarmanın gerekli olduğuna inanması kendisini Türkçeyi, Halk Türkçesi'ni bulmaya sevketti. Bunun için de en pratik araç gazete idi, onu kurdu.

Namık Kemal ile Ziya Paşa'nın Avrupaya kaçışları ise tamamen ayrı bir nitelik gösterir. Tarihler bu hareketi, yalnızca bir görüşle,

Probleminiz mi var?

Bir Facit alınız!



Sebebi? Facit tek mil hesap işlerinizi halleder. Bu işleri, 10 tuşlu, beş parmak ucundaki klavyesi sayesinde rahatça; sesi masseden lastik süspansiyonlu mekanizması sayesinde sessizce; 15 dakikada öğrenilebilen basit kullanışı sayesinde kolayca yapar. Evet, hesap problemlerinizin halli gayet basittir — bir Facit alınız!

Türkiye Distribütörü :

Eli Burla
ve Ortakları
Galata, İstanbul

4917 66



Perakende
fiatı :
TL 1950.-



FACIT tam otomatik hesap mak. FACIT elektrikli toplama mak. FACIT T2 yazı makinesi FACIT lapırlotu teksir mak. FACIT portatif yazı makinesi

Lokman



Müstahzarları

LOKMAN İLAÇ

GIDA SANAYİİ

BÜRO : Eminönü, Tahmisciler Kurukahveci Han 10-11

Telefon : 22 05 16 - 22 55 72

Gastro Gouttes (Mide damlası)
Metegastrin (Mide tozu)
Derivit (Yara ve yanık merhemi)
Deriseptol (Yara tozu)
Metekodin Tablet (Öksürük hâpi)
Metekodin Şurup (Öksürük şurubu)
Algo - Liniment (Ağrı friksiyonu)
Algo - Wax (Ağrı merhemi)
Algo - Wax Sempl (Çocuk ağrı m.)
Algo - Wax Nazal (Nezle merhemi)
Hemoksajlin (Basur merhemi)
Algo - Tablet (Ağrı hâpi)
Morivit - Vitamine (Kuv. şurubu)
Elixir Kina Mete fort (İştah şur.)

Balvit (Enerji ve Kuvvet macunu)

Meprol Tablet (Sinir hâpi)
Sollargen Granüle (Ekza...Kaşın.)
Cuti - Cura (Cilt Losyonu)
Pedi - Cura (Ayak Banyosu)
Pilo - Cura (Saç ilâci)
Lokman Kaşe 100 lik (Ağrı kes.)
Lokman Kaşe 10 luk (Ağrı kes.)
Panason (20 Kr. Paket) Sağ. çayı
Panason (50 Gr. Alüminyum kutu)
Lokman Çayı (Afiyet çayı)
Neodent (Diş Macunu)
Cilda (El Losyonu)
Derma (Traş Losyonu)
Pasibepine (Sinir Şurubu)

SIHHATİNİZİN KORUYUCUSUDUR

«Hürriyet hareketi» olarak adlandırır. Fakat bütün faaliyetleri döner dolaşır Şinasi'nin açtığı çığıra döktülür. Bunu şu iki kavramda özeltiyebiliriz.

a — Düşünceye,

b — Halka doğru gitmek.

Her ikisi de dille mümkündür. Dil hem düşünmenin ve hem de halka gitmenin tek aracı. Düşünce nesir, düz yazı demektir. Osmanlı edebiyatında nesir yok. İyi nesir yazarlara bu edebiyatta münşi derlerdi. Fikirsizliğin, kafasızlığın ne karaktere geldiğini Veysi, Nergisi gibi Osmanlı nesir ustalarının eserlerinde görmek mümkündür. Bunlar, bir kelime ile, hokkabazlık, maskaralıktır. Manzumede, vezin, kafiye gibi bağların engel olduğu söz hokkabazlığın nesire aktarmak suretiyle hüner göstermişler, bir fındık kabuğunu döndürmeyecek kadar küçük fikirleri mübalâğa, teşbih gibi söz sanatı ile şişirmeyi hüner saymışlardır. Kısacası habbeyi kubbe yapmışlardır.

Ziya Paşa'nın, Namık Kemal'e birlikte Londra'da çıkardıkları gazetesinin adı «Hürriyet»tir. Birçokları bu ada hakarak, onların «Hürriyet» savaşı için Avrupa'ya kaçıklarını sanır. Olay hiç de öyle değil. Öyle olmayışı da iyi olmuş. «Hürriyet» gazetesinin ilk sayısında Ziya Paşa «Şiir ve inşa» adlı bir makale yayımlıyor. Bu makale taşıdığı anlam yönünden çok önemlidir. Yazıda dilin sadeleşmesi savunulur. Osmanlı nesir üslubu kötülenir. Fakat asıl önemli nokta, bizim gerçek şiir ve edebiyatımızın halk edebiyatı olduğunu söylemesidir.

Gerek Şinasi ve gerekse Namık Kemal, açık olarak, yazı dilinin sadeleşmesini savunurlar. Bunun da halk dili ile yazı dili arasındaki uçurumların kalkması ile mümkün olacağına inanırlar. Onlar için halk kültürü söz konusu değildir. Halkın bir edebiyatı ve düşüncesi olduğu fikrini, bilinçli olarak ilk ortaya atan Ziya Paşa olmuştur. Bu bakımdan onu halka gidişin ve özellikle Türk Folklor Hareketi'nin öncüsü saymak hiç te yanlış olmaz.

Bu halk kültürüne yönelme hareketi Ziya Gökalp'e kadar, bazan hızlanarak, bazan durarak devam etti. Bu, devrede halk kültürüne yönelmeden çok, halka inme, halkın okuyacağı kitapları yayma ve halk dilindeki kelime ve deyimleri araştırma ön planda yer aldı. Ahmet Mithat Efendi'nin, Hüseyin Rahmi'nin romanları, Şemsettin Sami'nin, Vefik

Paşa'nın çabşmaları bu arada hatırlanabilir.

Ziya Gökalp, folkloru doğu İslâm kültürü uygarlığından, batı uygarlığına geçişte bir kaynak ve köprü olarak ele aldı.

İslâm kültür ve uygarlığının dili ile, düşünceyi ile, dini ile red etti. Topuna birden Osmanlı kültür ve uygarlığı adını verdi. Bunun yerine Türk halkının folklorunu getirdi. Ona göre folklor, sadece bir şiir ve edebiyat değil, halkın duygu ve düşünce hazinesi idi. Türk milletinin niteliklerini, dünya görüşünü, din anlayışını, zevkini ancak biz folklorlarda bulabiliriz. Böylece folklor yalnız dilin değil düşüncenin, duygunun da kaynağı oldu. Bu hareket «Türk Ocağı», «Halkevleri» gibi kurumalarda devam etti.

Birinci hareket Tarihi Türkçülük üzerindedir. Bundan bir takım politik sonuçlar çıkarıldı. «Dil birliği», «Türk Birliği» gibi düşünceler böylece doğdu.

«Halkevleri» hareketi ise içe yönelmiş bir kültür hareketidir. Bunun amacı «Halk»la «aydın» arasındaki uçurumu kaldırmak, zevkte, düşüncede ve «ülkü» de onları birleştirmekti.

«Halkevleri» temelinde halk devletinin bulunduğu bir ülkede, zorunlu olarak, halkı tanımayı, halkı sevmeyi, halka yararlı olmayı düşünen bir hareketti. O, Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş özüne bağlı idi. Halk devletini, halka ihanet etmeden, ancak o yolda sağlamıştı.

Halkevlerinin kültür çalışmaları dışında kalan uğraşlar olumlu bir sonuca ulaşamadı. Zamanla «Halk»ın evi olmaktan çıkarak «Halk»ı yönetenlerin merkezi haline geldi. Oysa ki Halkevleri, hem sosyal ve hem de kültürel birer ocak olmak ve Yeni Türkiye'nin sorunlarını gözlemek, araştırmak ve tartışmak amacıyla kurulmuştu.

Bununla beraber Halkevlerini, folklor araştırmalarına hız ve değer vermesi bakımından, kültür tarihimizin önemli bir aşaması olarak kabul etmek yerinde olur. Fakat bu çalışmalar ve araştırmalar, sayısız çeşitli dergilerle ham malzeme olarak kalmış ve üzerinde bilimsel çalışmalar yapılmamıştır. Bu zengin malzeme bize Türk Halkı'nın düşünce ve duygularını bilmeye götürmedikten sonra hiçbir işe yaramaz. Olsa olsa onların saklanması sağlar.

İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra Türkiye Cumhuriyeti'nin halkçı temeli unutulmuş,

Gelenek ve İnanışlar :

Kağrı, Çadır ve Tuz

Yazan : Saim AÇIKGÖZ

Destanlar ele aldıkları konuyu, tarih gözüyle görmeyiz ve olayları yalın bir gerçekçilikle değil, romanse ederek anlatırlar. Bu bakımdan heyecan, kahramanlık, san gibi nitelikler destanların baş öğeleridir. Destanlara dayanarak bazı oluşları kanıtlamaya çalışmak, kuşkuyla kullanılacak bir yöntemdir. Bütün bunlara karşın destanlarda gerçek payının bulunduğunu da kabul etmek gerekir.

Biz bu yazımızda özetle, Oğuz Destanı'nda ilk, Oğuz Kağan zamanında bulunmuş ve kullanılmıştır. Olağanüstü özellikler içinde hayata gözlerini açan Oğuz, hakan olduktan sonra orgeçen «kağrı», «çadır» ve «tuz» nesnelere üzerinde duracağız. Kağrı, Oğuz Destanı'na göre düsu ile savaştan savaşa koşuyor, zafer üstüne zafer kazanıyordu. Savaşçı bir kağan olan Oğuz, bir keresinde komşusu Çürçetler üzerine saldırıyor ve bu topluluğun topraklarını tüm ele geçiriyor. Çürçetlerin hakanı çok zengindi. Çürçet savaşta yeniliyor ve malı, mülkü Oğuz Kağan'ın eline geçiyor. Savaşta, o denli ganimet kazanıyor ki Oğuzlar, bunların taşınmasını güç bir sorun haline geliyor. Alınan malların taşınmasına eldeki yük hayvanları öküz, at, katırlar yetmez oluyor. Oğuz Kağan: «Bir akıllı kişi çıkıp, bunları taşıtabilse...» diye düşünüyordu (1). Oğuz Kağan'ın ordusu içinde Barmaklı Çosun Billig adında eli becerikli, kafası işliyen bir er vardı. Bu er çıktı, bir araba yaptı. Bu arabamın iki tekeri vardı, tekerlekleri bugün dingil dediğimiz kalınca ağaç eksen birbirine bağlıyordu. Dingi-

onun yerini kökü dışarda bir demokrasi anlayışı almıştır. Bu anlayışa göre halk sadece bir oy çoğunluğudur; ve değeri de ondan ibarettir.

Burada halkı tanıma, ona yön vermenin mutluluğunu artırma çabasının yerine «halkı kandırma» söz konusudur. Batı toplumlarında demokrasi, halka bir adım daha yaklaşma, halkı bir adım daha kendi kendine yeterli hale getirme yolu iken, bizde demokrasi halkçılığa karşı bir hareket olarak yorumlanmış, halkın sosyal, kültürel yam bir tarafa itilerek o, sadece politik bir unsur ve araç olarak düşünül müştür. Halkı politik bir araç olarak görenler, kendi mutluluklarını elbette ki, halkın mutluluğu biçiminde göstereceklerdir.

lin üzerine, ileriye doğru uzanan, ikiz kenar yamuga benzer biçimde yapılmış, arabamın yük konacak kesimi oturtulmuştu (2). Bu araba yolda giderken «kağrı», «kağrı» diye gıcırıtı bir ses çıkardığından arabamın adı «Kağrı» diye kaldı ve Oğuz Kağan arabayı yapana Kağrı adını verdi. Bu gün de Anadolu'da köylümüzün en önemli yük taşıtı, öküz ya da mandayla çekilen kağrıdır. Oğuz Destanı kağrının ilk yapılışını görüldüğü gibi böyle bir olaya dayanmaktadır.

Oğuz Destanı'nın Uygurca versiyonunda ve Ehlül Gazi Bahadır Han'ın Türk Şeceresi'nde Türk soyunun atası olarak Nuh peygamberin oğlu Yafes gösterilmektedir. Yafes'in sekiz oğlu vardı. Oğullarının adları Türk, Hazar, Saklap, İrus, Ming, Çin, Kimar ve Tarih idi. Türk adını taşıyan, kardeşlerinin en büyüğüydü. Bu, becerikli, akıllı bir kişiydi. Babaları Yafes, ölüren, oğullarını başına topladı ve onlara şu öğütü verdi: «Türk'ü kendinize hakan yapın, onun sözünü dinleyin.» Türk, babasının bıraktığı topluluğa hakan oldu. Bu kağan Işık Göl yöresinin toprağını, havasını, suyunu çok beğenir ve severdi. Eudunuyla Türk, Işık Göl yöresine yerleşti. Bugün çeşitli Türk göçebe oymak ve boylarında gördüğümüz «çadır» ilk yapan, bulan ve kullanan Yafes'in oğlu Türk adlı kişi oluyor.

Türk'ün dört oğlu vardı. Ölüren yerine kağan olarak «Totok» adındakini bıraktı. Kağan Totok, bir gün avladığı geyiği ateşte kızartıp yiyordu. Yemekte olduğu etten bir par-

Son yıllarda halkçılığı bir oy toplama sayanların yanı sıra, ülkemizde yeni bir halkçılık hareketi gelişmektedir. Bu hareket «Halkçılık» kavramı ile «Sosyalizm» kavramını birleştirmeye çalışmaktadır. Bunlara göre, halkın mutluluğu, her türlü zümre ve sınıf mutluluğunun üstündedir. Bunu gerçekleştirmeyen her çaba, halka karşıdır. Bunlar, Kurtuluş Savaşı'nın ilk yıllarına dönerek, kurulan halk devletindeki «Yitik Halka»yı aramaktadırlar.

Bize göre bu «Yitik Halka» folklorla yönelmeden bulunamaz. Bu «Yitik Halka»ya düşünce bağlanmadıkça, halkçı bir sosyalizm söz konusu olamaz.

Bunu başka bir yazımızda açıklayacağız.

Gizzik Duran'ın Ağdı

Yazan : İhsan ŞİMŞEK

Akdenizin ikliminin etkisi altına giren Güney Anadolu'da, kışın bile kar tutmayan dağların Akdenizi gören yükselti basamaklarında yaşamak mümkün olmaktadır.

Toros uzantısı bu dağların eteklerinde bugün yerleşik Türkmen köyleri kurulmuştur. Halen kara çadır hayatı yaşayan Yörükler ise mevsimine göre; yaz aylarında bu dağlara konup, güz aylarında Akdeniz kıyı seridine göçmektedir. Bu dağlar yüzyıllardır, buradaki Türkmen ve Yörüklerin yaşayışlarına, örneğin en canlı bir ortam teşkil etmektedir.

Kışları ılık ve yağışlı Akdeniz ikliminin etkisi altında; kışın bile bu dağlarda yaşamak mümkün olduğundan, Güney Anadolu dağları - Toros kuşağı İmparatorluk kurunlarında şakilere en iyi şekilde, uzun süre barınak olmuştur.

Toros çemberinin arasında yer alan Çukurova «grobeni», Seyhan ve Ceyhan nehirlerinin suladığı bitek toprakları ile yaşamaya elverişli, Akdeniz ikliminin etkisi altında en eski bir yerleşme alanıdır. Yer yer, fayların kirdığı Toros kuşağı ise bu groben düzeye «Çukurova» ya kamburlar çizmiştir.

İşte, Güney Anadolu'da korunmaya ve barınmaya her zaman elverişli bir ortam teşkil eden bu dağ oluşuklarında Aladağ, Bakır, Kozan, Feke ve Karacaoglan'ın ili Binboğa'lar yer alır.

«Karac'oğlan budur halim
Neylemeli dünya malım
Binboğadır benim ilim
İlimden haberin var mı» (*)

Karacaoglan'ın ili işte öylesine bir il. Yazı kışa, kışa yazı benzer. Bütün mevsimler burda bahar kokar, aşk kokar. Dağlar burcu burcu ardıc, kekik, yavşan kokar... İnsan ağlatan, insanı güldüren, deli edip kendi kucağına düşü-

ça yere düştü. Totok düşeni alıp yedi, fakat bunun öncekilerden daha tatlı, daha lezzetli olduğunu farketti. Çünkü yere düşürdüğü et parçası tuzlu olan topraktan tuzlanmıştı. İnsanoglanın tuzu ilk kez kullanışını Oğuz Destanı böyle bir olaya bağlamaktadır.

- (1) Türk Şeceresi, Ebül Gazi Bahadır Han.
(2) Cami-üt Tevarih, Residüttin.

ren şiirli, sihirlî dağlardır bunlar..

En azlık şakilerin barınağı olan bu dağlar, bir zamanlar İmparatorluk kurunlarında baş belası kesilmiş, devletin başına türlü türlü gaileler açmıştır.

Gizzik Duran da, işte Kozan dağlarında yaşayan bu azlık şakilerden birisidir. Kozan ve Feke dağlarını adım adım gezmiş, dolaşmış; ömrü bu dağlarda geçmiş Gizzik Duran'ın. Dağlarda hangi taşın, hangi kovuşun nerde olduğunu ondan daha iyi bilen bir başkası yokmuş.. İmparatorluğun yıkılışına doğru çıktığı dağlarda çetesiyle kurtuluş savaşına katılmıştır. Kozan'ın kurtuluşu sırasında Fransız'a karşı koyan, Fransız'a karşı savaşan çete hareketinin arasında Gizzik Duran da yer almıştır. Çete hareketine katılan Saim bey'in, Cezmi bey «Çetinel» in yanında çetesiyle O da yirtıcı «Gerilla» savaşına katılmıştır. Fakat, bu faydalı hizmetlerine karşılık Gizzik Duran Fransızlar Kozan'ı terkettilikten sonra da ölüncedyek dağlarda dolaşmış ve silâhını elinden bırakmamıştır. Çetesi dağıldığı halde dağlarda yaşamaya devam eden Duran'ı başına buyruk bir şaki olarak görmekteyiz. Ara sıra dağlardan inip evleri basmakta, haraç almakta, yol kesmektedir. Duran, bu arada düşmanlarından birisinin evini basıp güzel gelinlerini de dağa kaldırmıştır. Hasminin namusuyla öç almak istemiştir. Ama, gene de su testisi su yolunda kırılacaktır. Gelinleri kaçırılan taraf ta tepeden turnağa dek silâhlamp dağa çıkmışlar ve Gizzik Duran'ı aramaya başlamışlardır. Kozanlı ko-nukseverdir, merttir; ama işin içine birkez namus karışmaya görsün!.. Bu uğurda ya ölü, ya öldürülür... Gizzik Duran da ergeç nasıl olsa pusuya düşürülecek, kaçırıldığı gelinin kocası veya akrabaları tarafından kurşunla kavrulacak, cezasını çekecektir.

Nitekim böyle olur. Duran, Feke dağlarından Kozan'a geldiği gece, pusuya düşürülüp öldürülür. Bu ağdı o zaman, karısı; bacısı ve oğlu Gizzik Duran'ın ölümü üzerine söyler :

GİZZİK DURAN'IN AĞIDI (**)

Karısı :

Duran gelir ye le ye
Yırtlaz'da yanında bile
Kadı da Mersinden gelir
Duranımı sora sora.

Gülner'da Şeyhümer Efsanesi

Yazan : Gündüz ARTAN

Gülner'ın Şeyhümer köyünde küçük bir türbe içinde yatan Şeyh Ömer hakkında söylenen efsane şöyledir :

Aslen Buharah olan Şeyh Ömer, altı arkadaşıyla tahsil için Konya'ya gelmiş. Birkaç yıl sonra hocaları yedi ermiş selâmetlemiş; herbiri sulak bel-delere dağılmışlar. Şeyh Ömer, şimdi adını verdiği köye gelerek yerleşmiş.

Karaman Beyi ordusuyla Anamur'un Mamuriye kalesini fethetmek üzere geçerken akşam olduğu için bu köyde konaklamış. Şeyh Ömer, Karaman Beyini ve askerlerini ağırlamış. Nereye gideceklerini anlattıktan sonra Karaman Beyi:

— Baba, sen bizi burada misafir ettin ama bize ne yedireceksin ? Hayvanlarımıza arpa, saman nereden bulacağız, diye sormuş.

Şeyh Ömer gülererek :

— İşte bir tencere yemek, işte bir tas arpa, bir torba saman diye cevap verince Karaman Beyi kahkahayla gülmüş. Şeyh Ömer :

— Ben hepinize yetiririm, demiş.

Evvelâ bir tas arpa ile bir torba samanı ortaya koymuş. Bütün askerler torbalarını doldurmuşlar ama tas ve torba öylece dolu kalmış. Sonra sofraya oturmuşlar. Bir tencere yemeği ortaya koyan Şeyh Ömer, askerlerin tabaklarını doldurmuş. Askerler sofradan kalkmışlar, tenceredeki yemek hiç alınmamış gibi dolu kalmış.

Sabah olunca Karaman Beyi Şeyh Ömer'e :

— Baba sen bizimle gel, bize dua edersen, demiş.

Şeyh Ömer :

— Peki gidelim. Siz şimdi gidin, ben arkanızdan yetişirim, demiş, onları uğurlamış.

Sonra kılıcını kuşanmış, başka bir yoldan Mamuriye kalesine varmış. Kaleyi fethetmek için bir çare düşünülmüş. Gece olunca kalenin civarında bulunan mandaların boynuzlarına mumlar yakıp denize salmış. Aynı şekilde boynuzlarına mumlar yaktığı keçileri etrafa salıvermiş. Kalenin denizden ve karadan sarıldığını gören kâfirler korkudan titrerlerken Şeyh Ömer, elinde kılıcıyla ka-

lenin kapısından içeri girmiş. Kâfirlerin hepsi teslim olmuşlar.

Kalenin anahtarını alan Şeyh Ömer geriye dönmüş. Anamur ile Aksaz arasındaki şimdiki Yarengediği denilen yerde Karaman Beyi ile karşılaşmışlar. Karaman Beyi çok şaşırılmış :

— Çok tuhaf erenler, demiş, seni biz iki günlük uzakta bırakmıştık. Şimdi de burada karşılaşıyoruz. Bu nasıl şey ?

— Size zahmet vermemesi için kaleyi fethettim, al anahtarını, demiş, Şeyh Ömer.

Karaman Beyi hayret içinde :

— Sen makamına git baba, ben kaleyi gezeyim, yanına gelirim, demiş, ordusuyla kaleye gitmiş. Kalenin içinde bir camii inşa ettirmiş. Askerlerinden bir kısmını orada bırakıp islâmiyeti oraya da yaymış.

Dönüşte Şeyh Ömer'in evine misafir olmuş. Şimdi Şeyh Ömer'in yattığı türbeyi yaptırması, vakıflar bırakması. Şeyh Ömer, öldükten sonra bu türbeye defnedilmiş.

Değirmenin şakırdağı
Döner fırlanı fırlanı
Eğer eşim sağ gelirse
Çifte keserim kurbanı.

Redif binbaşısı biner

Buyurur odana iner

Portatırsam kôr oluyum

Beş yerde kandili yanar.

Al at nenni dor at nenni

Düşünün arası enni

Bana kurşun geçmez derdin

Niçin geldin ala ganlı.

Bacısı :

Bir gonak dutturdum yüce

Odasında çifte pece

Duran ağamı vurdular

Feke'den geldiği gece
Oğlu :

Çalıda mı kaldı aban

Gırlıdı mı senin oban

Altı gardaş büyüyoruk

Hayfını allık babam.

SÖZLÜK : Güz: Sonbahar. Yırtlaz: Cepkenimsi bir giyecek. Portatmak: Mübalâğa etmek; olduğundan başka türlü söylemek. Aba: Sırta giyilen, sırta alınan yağmur ve soğuk geçirme keçe giysi. Hayf: Öç.

(*) En Güzel Koşmalar : Muzaffer Reşit, Varlık yayınları, 1962 .

(**) Gizzik, Duran ağdı Kozan'da 1944 yılında Bekçi Mehmet'den derlenmiştir.

"Hurafeler ve Menşeleri,"

Yazan : Aydın OY

Değerli tarihçi ve folklorcularımızdan Abdülkadir İnan'ın bu addaki kitabı, Diyanet İşleri Başkanlığı yayınları arasında çıkarılı birkaç yıl oldu. 1962 de Ankara'da cep kitabı büyüklüğünde basılan eser, «Giriş, Eski Türkler'de Din, Türkler'in İslâm Dünyası ile İlk Temasları, Cahiliyyet Devrinin Kahıtları, Sonsöz» gibi ana ve yardımcı bölümlerden meydana gelmiş.

68 sayfa tutarındaki bu hacmi küçük, kapsamı geniş eserin her aydına söyliyeceği önemli noktalar var. Biz, bunları sıralayıp hem kitabı tanıtmak, hem de günümüzde yaşayagelen hurafelerin köklerini sayın İnan'dan naklen vermek yöntemini güdeceğiz.

Kitaplı dinlerden hiçbirinin cahiliyyet devri kahıtlarından kurtulamadığını belirten A. İnan, buna örnekler gösteriyor. Dinin emrettiği esaslardan biri de hurafelerle mücadeledir. Hurafeler, peygamberler çağından uzaklaşmış toplumlarda yarı din adamlarının da kapı aralamaları, gaflete düşmeleri yüzünden kuvvetli inanışlar ve âdetler haline gelmiştir. Zayıf, kültürsüz din adamları hurafelerle mücadelede zaaf gösterdikleri gibi, bazıları da siyasal ve kişisel çıkarları sonucu bunları «kitaba uydurmak» ta bir sakınca görmemişler, hattâ gönülden bu yola sapmışlardır.

Her toplumda rastlanan, cahiliyyet devirlerinden beri süregelen, din kurallarının da silip atamadıkları bu hurafelerin günümüzde yaşayanlarından en belirgillerini kitaptan aktararak sunmakta fayda görüyoruz:

a) Hristiyanların Paskalya bayramı, eski insanların tabiata taptıkları çağdaki uluslararası yaz bayramının devamıdır. Musevilerin hamursuzu da bu türdür. Başlangıçta İran'ın ulusal bayramı olup sonradan bize geçen Nevruz ile Türkler'in Hzir İlyas bayramları da aynı kökten gelmedir. (Adı geçen eser, sayfa: 5.)

b) Hristiyanlığın özünde de müslümanlıkta olduğu gibi puta tapıcılık yoktur. Meryem, İsa, havari ve aziz resimleri ve heykelleri ile haç işaretleri Romalıların direnişi ve etkisi sonucu hristiyanlığa girmiştir. İslâm'ın etkisi İmparator Leon III devrinde (717-741) Bizans'ta bir «Put Kıranlar Hareketi» olmuşsa da bu direniş hristiyanlığı putlardan kurtarmaya yetmemiştir. (Adı geçen eser, sayfa: 6)

c) «Kuzey şamanist kavimlerin ağaç kültü hristiyanlara geçerek Noel ağacı âdeti olmuş, hristiyanlar bu ağaç kültürünü İsa'nın doğumu hakkındaki bir efsaneye bağlayarak kitabına uydurmuşlar ve ona dini bir mahiyet vermişlerdir. (Aynı eser, sayfa: 38)

d) «Kuzey ve Orta Asya uluslarının eski dinleri olan şamanizme mahsus yaygın hurafelerden biri de türbelere paçavra bağlamak âdetidir. Müslümanlıkla hiçbir ilgisi yoktur. (Aynı eser, sayfa: 39)

e) Türbelere mum yakmak âdetinin en eski kaynağı karanlık ise de hristiyanlıktan önce Helenler ve Romalıların mezar taşları üzerinde meşaleler yaktıkları, hristiyanlığa geçen bu paganizmin de «kitaba uydurulup» mum yakma âdeti haline geldiği de sayın A. İnan tarafından belirtiliyor. Türkler'e hristiyanlardan geçmiştir. (Aynı eser, sayfa: 43)

f) Muska ve tılsımlara inanma da bu hurafelerin en yaygını, sayın İnan'ın deyişle en korkuncudur. «Muskanın ilkel şekli fetişdir. İlkel kişinin inancına göre bazı nesnelere uğur veya uğursuzluk vardır». Uğurlu sayılan nesne yanda taşınır veya boyuna asılır. Bunlar sonradan muskayı doğurmuştur. (Aynı eser, sayfa: 43 ve devamı)

En çok etüt edilen hurafe bu muskalar ve tılsımlardır. Kitabın bu bölümü dikkatle okunmaya değer.

Günümüzde yaygın olan hurafelerle ilgili bölümleri özetledik. Bununla önce hurafelere dikkati çekmek, bundan hareket ederek de sayın Abdülkadir İnan'ın kitabını tanıtmak istedik.

Fanatik din adamlarımızın böylesi bilimsel eserlere ne kadar ihtiyacı olduğunu bildiğimiz bu günlerde kitabın nasıl bir boşluğu doldurmakta olduğunu söylemeye lüzum yoktur sanırız. Ayrıca inanış ve âdet folkloru derlemesi yapan arkadaşların da önce bu kitabı muhakkak okumalarını salık veririz. Sayın İnan'a teşekkür borcumuz var.

Özcan Seyhan

Yazan : Mehmet ERÖZ

Özcan Seyhan, 1929 yılında Silifke'nin Taşucu nahiyesinde doğdu. 1946 yılında kader onu, kendi memleketine öğretmen olarak getirdi. Memleketinde 6 senelik öğretmenliği müteakip, Ankara Gazi Eğitim Enstitüsü müzik bölümüne girmiştir. Burasını da bitirince Sirt Lisesi müzik hocasına tayin edilmiştir. Yedek subaylığını Erzincan Askeri Lisesinde, gene müzik hocası olarak yapmıştır. Askerlikten sonra, folklor incelemeleri bakımından hayalinde yaşadığı Silifke'ye tayinini yapıp çalışmalarına başlamıştır. Bu müddet içinde, metodik bakımdan nasıl çalışması gerektiğini hangi eserleri takip etmesi lâzım geldiğini etüt etmiş, ciddi bir çalışmadan sonra müzik ve oyun folkloru yönünden başarılı neticelere ulaşmıştır.

Timbilla, Yayla Yolları gibi çok eski türküleri notaya alması, oyun figürlerini bulup, Silifke Halk Oyunları Ekibine kazandırması, bu meyanda zikredilebilir.

Bir ara ailevi sebepler yüzünden Silifke'den ayrılmak zorunda kalmış, gene bu sebeple folklor çalışmalarını aksatmıştır. Babasının Adana'da memur bulunması dolayısıyla, Adana Kız Lisesine tayinini yaptırmıştır.

Adana'da çok başarılı bir konser vermiş, konserin bir bölümünü de, Kız Lisesi talebesine öğrettiği Silifke Halk oyunlarına tahsis etmiştir. Bu konser ve oyunlar, Adana'da kısa bir zamanda tanınmasına vesile olmuştur. Bundan sonra, kapalı spor salonunda, Türk - Amerikan Derneğiyle elele vererek sayısı beşi bulan Halk Oyunları Festivali idare etmiştir. Bu memleket gelişimin ikinci yılında, Kız Lisesi talebelerine öğrettiği Gaziantep Halk oyunlarıyla, Adana halkına birkaç defa folklor ziyafeti vermiştir.

Çok sevdiği folklor beldesi Silifke'yi özliyerek, tekrar memleketine dönmüştür. Silifke Lisesi Folklor Kolu ekibine (koro), türküleri, oyunlar, kendi armonize ettiği eserleri öğretmektedir.

Halk türkülerimizi armonize etmekte, halk arasında melodi ve figür derlemesi için, dolasmaktadır. Çalışkan, idealist, heyecanlı, bu vatana âşık, istidath bir gençtir.

Çalışma neticelerini mahalli gazete ve

dergiler ile Türk Folklor Araştırmaları dergisinde yayınlamaktadır.

Özcan Seyhan bir kaç yıldanberi de Silifke Turizm Derneği ile işbirliği yaparak mart ve nisan aylarında «Silifke Folklor Şenliği» ni yönetmektedir.



Özcan Seyhan

28 mart 1964 de yaptığı bu şenlik çok parlak olmuş, T.F.A. nın 178 numaralı sayısında tafsilâtle Bora Hıncar tarafından bu konuda bilgi verilmiştir. Özcan Seyhan'ın yönettiği bu seneki şenlik de bu ayın 3 ünde Silifke'de aşağıdaki geniş programla yapılacaktır. Her yönü ile folklor hazinemizin çeşitli dallarını kucaklayan bu şenlik dahi Özcan Seyhan'ın seneki şenlik de bu işi komple bir şekilde derleyip, toplayıp, yaşattığını gösterir.

3 nisan 1965 cumartesi günü saat 20.30 da Silifke Öğretmenler Derneği salonunda düzenlenen bu şenliğin programı aynen şöyledir:

- 1 — Hacı Kâhya'dan ağıtlı ve türküllü hikâye.
- 2 — Ahmet Ali Çavuş ve Tüter Kerim'den aşiret ağız ile uzun hava ve türküleri.
- 3 — Mehmet Taş'dan kuş dili taklitler.
- 4 — Düdükçü Hüseyin ve İbiş İbrahim'den kaval ile Çoban havaları.
- 5 — Kargıcak'tan Kadir Hasan'ın oğlu Kadir'den ağıt.
- 6 — Horoz Hasan'dan horoz tahlidi, deynek güreşi, bebek oyunu (kukla).

Bekir Öğretmene Ağıt

Yazan : Orhan Gökseki AYDEMİR

Bu devrim kervanımızdan bir ülkücünün ağıdır. Yalak vâdilerinde Yeni Çağ Türküleri söylüyor bir Kubilây'ın ağdı... Bu göğsü alın-dan ileri, saçları bulutlara karışmış sarı benizlere renk, kısık gözlere fer yetiren; umutsuzlara umut, sayrılara ilâg, bozkıra yeşerti, karanlıklara ışık götüren bir Promete'nin ağdı. Köyleri çağdaş uygarlık düzeyine çıkarmağa çabalayan, köy yolundan - saman yoluna atlamak ve acı gerçeklerden tatlı gerçeklere, mutlu yarınlarla ulaşmak için çalısan, bu yolda atsız - pusatsız koğan savaşçı öğretmen Bekir Gençoğlu'nun ağdı...

14 Şubat 1965 de Kayseri Emekliler Lokali'nde öğrencileri olan öğretmenlerle tanıştım. Onlardan öğrendim Bekir öğretmenin öyküsünü... Kayseri Namık Kemal ilkokulundan Hüseyin Ulutaş, Gazi Osman Paşa ilkokulundan Hüseyin Bektaş ve İstiklâl ilkokulundan Mehmet Demirci... Tümünü de öğrencisi B. Gençoğlu'nun. Hepsisi de öğretmenlik mesleğini seçmişler. Anlatırken o günü yaşar gibiydiler âdeta...

Yıl 1938. Aylardan ocak. Halkın zemheri dediği karakışın ortası. Atatürk öleli iki ay olmuş. Acığı silinmemiş burkulan yüreklerden. Dereler buz bağlamış, yolları kar tutmuş. Tipi bastırılmış dağları yol - geçit vermez... Şimdiki Sarız ilçesinin Yalak köyünde iki öğretmenin oturduğu okul ortasında daha bir işiyor. Bu öğretmenler Başöğretmen İncesu'lu Bekir Gençoğlu ve Fakı Cebeçi'dir. Ama Bekir öğretmen üşümekte... Yine de tipiye, kara, soğuga aldırılmakta... Sert hava üşütmüş Bekir Beyi, Zâtürreye tutulmuş öğretmen. Bekir Bey yalnız... Bekir bey güçsüz... Bekir bey umutsuz... Göz açtırmıyor kar. Doktor bulmaya,

tedavi olmaya olanak mı var?. Sarız daha ilçe oimaniş (köyleri) adında ilkel bir köy... Her türlü olanaktan yoksun... Kargalar fetva dağıtıyorlar kuş uçmaz, kervan geçmez dağbaşılarında... Sarız'da muhtar, ebe zor bulunuyor, kaldı ki doktor bulunsun. Ne yapsın, ne etsin, ne tutsun, nereye gitsin Bekir Bey? Kayseri'ye gitse görevi aksıyacak, okul kapanacak veya çocuklar bir - kaç gün, bir - kaç hafta öğretmensiz kalacak!.. Hoş, gidecek bir taşıt da yok ya... Kayseri - Yalak arası en azdan 160 km. Tükenir mi, az yol mu bu? Kış - kış yamette çekilir mi bu yolculuk? O da düzgün bir yol olsa... Keçi yolu, kara yolu... Çaresizlikler elini - kolunu kısıkrak bağlamış Bekir Beyin. Sayırlığı daha bir artar, ağırlaşır gün gün. Yataklara düşer. Artık onun için her geçen saniye ömrünün sonuna atılan bir adım olur. Tüm köy ilâçları etkisiz kalır sayırlığına Bekir Beyin. Bu durumdayken yine de durmaz. Kendisi gibi zâtüre olan bir arkadaşının durumunu öğrenmek için bir adam gönderir Sarız'a... Giden adam o katı, o amansız tipiye, ayaza kurban gider. Donar ölürlük yollarda... Onun «öldü» haberi gelmeden Bekir Beyin kara haberi bir ateş gibi dolaşır yürekleri...

Ağzından ağza, kulaktan kulağa yayılır köye, «Kara haber tez ulaşır!..» Tüm köylü yaşlısı, genciyle toplanır okulun önüne. Karısının, çocuklarının çığlıkları, kadınların, öğrencilerin ağlamaları arasında yıkarlar, götürürler mezarlığa... Bir yanda mezarını eşenlerin, bekliyenlerin, kazma - kürek sesleri gelir ta uzaklardan. Bir yandan da o zaman öğrencisi olan ve şimdi öğretmenlik yapan Mehmet Demirci'nin anası Yeter Bibinin ağıtı taşar okulun avlusundan :

Altın yüzük parmağında
Kaput giyer tırnağında
Burda bir muallim ölüğ
Atatürk'ün örneande (örneğinde)

Hasta Bekir Beyim hasta
Gara kekil deste deste
Anan ağlar, bacın ağlar
İncesu'ya varır posta.

Yekin Bekir Beyim yekin
Dakım giyer döküm döküm
Tel çekin Hâfız Efendi
Angaradan gelsin hekim.

7 — Kırtıl köyü Tahtacıları Türkü, Menge ve Samah Ekibi.

8 — Silifke Yöresinde «Kına töreni».

9 — Göbek Reşat ve Sadık Sağlamlı'dan taklit ve fıkralar.

10 — Gıca köyünden Hacı Şükrü ve Goca Fakı'dan eski hatıralar.

11 — Ömer Ak yönetiminde aşiret köylülerinin «Arap Oyunu».

12 — Silifke Turizm Derneği Folklor Oyun ve Havalan Ekibi.

Utun Bekir Beyim utan
Hayle geçicin gelinden
Okuttuğu talebeler
Dutun endirin salından.
Âl. Efendi tel vuruyor
Sıkıyalar gelsin diye
Kim beddua verdiydi
Baş muallim ölsün diye.

Yol üstünde garip mezer
Yel estikçe kumu tozar
İclâl de günün arası
Eli şemsiyeli gezer.
Gümüş kalemi elinde
Sahatî var sol kolunda
Gıyma felek kul oluyum
Gençoğlu Sarız dilinde.

Tavsır eiden ele gezer
Söylemişler değmiş nazar
Tez gel Bekir Beyim tez gel
Talebeler kırgın gezer.
Bekir Bey insanın hası
Cümleyi yakar acısı
Oda duysa gelir m'ola
İncesu'daki bacısı.

İclâl ağlar, Mehmet ağlar
Yine dumanlandı dağlar
Ben bu deritten ölüciyüm
Kınaman beni obalar.
Gazi muallim ölüyor
Ellehem devir dönücü
Baş muallim öldü deyin
Kaynar'dan müdür enici.
Yazın mezerin yaptırırım

Üstüne yatmasın geçi
Garınan garsambaç oluk
Alınıdaku gara saçı.

Fakı ona çok yanıyor
Sarsın ki öz kardaşı
Yüz tane muallim gelse
Bekir Bey alayın başı.
Sabahınan zil çalındı
Talebeler düzülüyor
Can veriyor Bekir Beyim
Gelin gibi süzülüyor.
Gazi deli gönül Gazi
Ataşlara attın bizi
Ar değel mi Bekir Beyim
Çıkar gider Çerkez kızı.
Yaşa Bekir Beyim yaşa
Ünü gider dağa - taşta
Bayrağı direğe çeker
Sanarsın ki Kemal Paşa.

Artık onun da defteri kapanır köy yollarında... Onun da kaderi kapyı çalar. Görevinin başında şehit düşer böylece. Bu ağıt 30 yıl denli öteden eskimeden, özünden bir şeyler yitirmeden yürekten yüreğe gelmekte ve hâlâ Sarız yöresinde koşu halinde (iki kişi) söylenmekteymiş. Selâmlar, saygılar, binlerce kutusamalar; sağol, «aziz» ol öğretmenim... Işık içinde yat...

NOT : Ağıtta adı geçen İclâl, Bekir öğretmenin eşidir. Ağıtın son dört dörtlüğü Pazarören Öğretmen Okulu dördüncü sınıf öğrencisi Aydoğan Şahin'den alınmıştır. O. G. A.

FLORÜRLÜ DİŞ MACUNU

İpana
Fluorid

Diş minelerini sertleştirir • Diş etlerini kuvvetlendirir • Çürümeleri önler

Konya Yemekleri

-III-

Yazan : Selçuk ES

Bol alevli ocağın üzerindeki saça (kaba rık tarafı üstte gelmek üzere) bu hazır börek hamuru eile alınarak sür'atle konur. Burada diğer önemli nokta, için ıslak olmamasıdır. Zira ıslak olursa hamur ıslanır. Börek tahtadan kalkarken iç dökülmeye, börek hamuru dağılmaya başlar, saçın üzerine konan hamur. «Pişirgeç» denilen tahtadan yapılmış uzun uçlu kalın çita, saç ile böreğin arasına sokulmak suretiyle böreğin ucu kaldırılıp bakılır. Serpilmiş çiçek şeklinde parça, jarça kızarmış vaziyette iken derhal pişirgeçle altı üstüne çevrilir, aynı şekilde burası da serpilmiş çiçek şeklinde kızarıncı, derhal pişirgeçle saç üzerinden alınıp lengeriye konur. Tereyağla yüzü yağlanarak lengerinin kapağı kapatılır. Bu börek yapma ameliyesi iki kişi ile olur, zira birisi mütemediyen hamuru açıp, böreği hazırlayacak, diğeri de hazır böreği saç üzerinde pişirip yağlanacak, lengeriye toplayacaktır.

Sofraya getirilip yenildikten sonra yaz ise üzerine buzlu hoşaf, dondurma veya taze üzüm, kavun, karpuz yenir. Sade kahve içilip biraz dolaşılır. Kış ise tahin helvası, pekmezle karılmış tahin, yahut telkadayifi yemekle mide soğuğa karşı takviye edilmiş olur. Biz yaşlılar için üzerine sade kahve şarttır.

KONYA TATLILARI

Konyada da diğer şehirler gibi baklava, revani, tulumba tatlısı gibi tatlılar bilinir ve yapılır. Konyanın kendine mahsus bazı bilinmeyen tatlılarından söz açacağım. Bunları da yemekleri anlatan seksenlik ninelerimizden dinleyip almak suretiyle mümkün mertebeye herkesin anlayacağı ve yapabileceği şekilde yazmaya çalıştım.

KATMER

Bazı yemek kitaplarında adı geçerse de burada anlatacağım Konya usulü katmerdir.

Yarım kilo unun içerisine yarım su bardağı tas yoğurdu ile bir kahve kaşığı karbonat ilavesiyle hamur yoğrulur. Yoğurulan bu hamur, oklava veya merdane ile açılmak üzere, saç böreğinde gördüğümüz şekilde yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır. Hazır olan bu bezelerden birisi oklava ile çok ince olmamak üzere hamur tahtasında açılır. Üzeri, eritilmiş sade-

yağla kaşıkla gezdirilmek suretiyle yağlanır, sonra katlanarak tekrar beze haline getirilir. (Bazı defa yağlı duran hamurun üzerine ağırlık ikinci bir beze hamuru örtülerek beze haline konur, bu şekil de makbûldür). Mezkûr yağlı beze tekrar oklava veya merdane ile açılır, fakat çok ince açılmayacaktır. Ancak küçük zaracağı tavaya girecek şekilde açılıp, içinde zeytinyağı bulunan (Sade yağda olur fakat yenmesi ağırdır) tavamın içerisine konularak, kızartılır. Kızaran katmerler yağın içinde delikli kepeğe ile alt üst edilir. İyice penbelestikten sonra lengeriye alınır, üzerine ince toz şeker dökülerek sofraya sıcak vaziyette getirilir.

KAYGANA

Bu tatlı da bazı yemek kitaplarında mevcut olup, biz Konyaya münhasır şeklini anlatmaya çalışacağız:

Yarım kiloya yakın una 3.5 adet yumurta kırılıp bir kahve kaşığı karbonat ilâve edilir. Ayrıca yarım bardak kadar tas yoğurdu karıştırılarak hepsi birden çırpılır (un yarım kilodan az olabilir). Tavada kızarmakta olan zeytinyağının içerisine bu mayiden bir kaşık dökülür. Ceviz büyüklüğünde kabarıp kızaran bu parçalar, delikli kepeğe ile çevrilerek her tarafı kızardıktan sonra evvelce hazırlanmış şeker şurubuna atılır, burada tathısın emen lokmalar tabağa alınarak sofraya getirilir.

Sayın okuyucularım bu tarifede ilk akla gelen lokma yapılışı kanaati hasıl olursa da, lokmada maya vardır, yumurta ve yoğurt yoktur.

HÖŞMERİM

Eski yazı ile nesredilmiş kütüphanemizde mevcut bir kitab tatlılar kısmında hoşmerimden bahsediyorsa da, biz Konyaya mahsus hoşmerimi tarif edeceğiz.

Yarım kilo un ile beş yumurta iyice çırpılacak, sahleple gelen bu yumurtalı un, bir kiloya yakın eritilip orta ateş üzerine konulan sadeyağ dolu tavaya yavaş yavaş dökülerek karıştırılacak. Devamlı kaynama suretiyle bulgur bulgur bir hale gelmeye başlayınca kaşıkla kabarcıklar ezilip düzeltililecek. Alt kısmı kızarmaya yüz tutunca tavamın ağzına bir kapak kapatılarak tava baş aşağı getirilmek suretiyle kapağa aktarma edilecek. Oradan da

ARAŞTIRMALARI

tekrar diğer yüzünün de kızarması için kapaktan tava içine kaydıracak. Bu yüzü de kızardı mı tavadan lengeriye aktarma edilip, üzerine toz şeker dökülerek sofraya getirilecek. Bazı yerlerde yumurta ile süt te karıştırılarak yapıma şekli de mevcut olup, netice yine aynı şekilde pişirilmekten ibarettir.

İKİ SAÇ ARASI

Bir kilo un, dört beş yumurta, bir çimdik tuz ile karıştırılmak suretiyle hamur yoğrulur. Yoğurulan hamur, evvelce de gördüğümüz şekilde yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır. Burada beze adedi tatlımın pişirileceği tepsinin kenar yüksekliğine bağlıdır. Tepsinin kenarı fazla yüksekse beze ona göre çoğalır, orta boy ise ona göre hesap edilir, elimizdeki tepsinin kenarının sekiz santim yüksekliğinde olduğunu farz edelim. Hamuru altı eşit beze ayıracağız ve bu bezelerden ilk üçünü baklava sepidi gibi çok ince açacağız, Açılan tepsin genişliği tepsi genişliğine eşit olarak açılıp, tepsinin altı hafifçe yağlanacak. Üç sepidi üst tepsiye koyup, içine katı kaymak yayılacak. Yani baklavadaki ceviz, fırtık içi yerine, burada, yalnız kaymak konacak. Tekrar üç beze ayrı ayrı çok ince açılarak kaymağın üzerine kapatılacaktır. (Şayet tepsi kenarı daha yüksek olursa kaymak döşenerek aynı ameliye devam eder.) Hazırlanan tepsi fırına gönderilir, köylerde fırın olmadıktan tezek ateşi ile yalnız alt kısım pişeceğinden bolca tezek ateşi alınıp saçın üzerine oturtulan ızgaranın üzerine tepsi oturtulur. Tekrar ikinci bir saç alınarak içerisine tezek ateşi doldurulup tepsinin üzerine konur. Bu suretle tepsi iki saç arasında pişirilmeye bırakılır. Tabii fırındaki gibi her tarafı birden pişdikten sonra ateşden indirilip kestirmesi daha evvelden hazırlanmış (Şekerli su), üzerine gezdirilerek dökülür. Sofraya gelmeden dilim dilim kesilip hazır vaziyette sofraya konulur.

KAVURGA

Konya yemek, börek ve tatlıları burada sona eriyor. Yemek bahsini kapatmadan Konyanın kendine mahsus bazı hususi eğlencelik şeklindeki yiyeceklerini tarife çalışacağım.

Konyanın kış gece toplantılarında yerli yerli misafirlerine ikram edecekleri eğlencelik (Konya tâbiri ile Çetnevir)den birisi de kavurgadır. Bunun yapılışı şöyledir.

2.3 kilo sert buğday (Kundulu buğday) alınır, temizce ayıklanıp bol suda yıkanarak

suyu süzülür, kenarlı bir geniş tepsiye dökülerek yayılır, bunun üzerine sıcak pişmiş süt dökülerek güneşte kurumaya bırakılır. Buğday sütü emerek şişer ve kurumaya başlar. Nemli iken saçın üzerine konarak penbeleşinceye kadar kızartılır, sonra sağtan indirilip soğumaya terk edilir. Sıcak veya soğuk yenilmesi çok leziz olur.

KAVUT

250 gram susam, veya haşhaş tohumu, kuru nohut alınarak, saçın üzerinde kavrulur. Yarım kilo da kavurğa alınıp hepsi birden taş dibekte toz haline gelinceye kadar döğülür bir kap içerisine konarak kış geceleri toplantılarda diğer çetnevirle birlikte yenir. Kavudu ağza aldıktan sonra (Pas-Pis) kelimelerini telaffuz etmeyiniz zira karşınızdakinin yüzü gözü kavut dolar.

YAĞLI DÜĞÜ

Bir kilo kadar temiz yumuşak buğday alınır, bunu 250-300 gram tereyağla (margarin de olabilir) saç üzerinde kavurunuz. Kızarıncı ateşten indirip misafire ikram edebilirsiniz.

KENEVİR HELVASI

Bir kilo kadar kenevir (Kuş yemi) alınarak saçın üzerinde kavrulur. Güzel kokusu etrafa yayılmaya başlayınca tavadan indirilerek soğumaya terk edilir. İki kilo kadar tatlı pekmez alınır ve harlı ateşte kaynatılmaya bırakılır. Pekmez kaynaya, kaynaya iyice koyulaşır, artık matlaşma haline gelir. Bunu anlamak için kaynayan pekmezden bir tabağa kaşık ucu ile bir miktar alınır soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra tabak iyice eğilir, pekmez dökülmeyip olduğu şekilde kalırsa, kıvama gelmiş demektir. Derhal kavrulmuş kenevir içerisine atılarak karıştırılıp içi yağlanmış tepsilere dökülür, üzerine ceviz içi veya döğülmüş leblebi serpilerek soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra misafire ikram edilir. Tepsiyeye fazlaca yapışan helvayı, tepside kaldırmak için hafif ateşe koyarak kaldırılmaz, altına leblebi tozu dökmeli.

BULGUR

Bir veya iki kilo ayıklanıp temizce yıkanmış kundulu (sert buğday) alıp tencerede harlı ateşte kaynamaya bırakılmalıdır. Buğday yumuşamaya başlayınca içerisine bir iki avuç ayıklanmış ve yıkanmış nohut atmalıdır.

Karahan'da Ölü Gömme ve Yas Tutma

Yazan : Nail Kaya TAN

Van'ın Muradiye ilçesine bağlı bir köydür Karahan. Van Gölü'nün kuzey doğusundaki körfeze dökülen Bendi Mâhi çayının kenarında kurulmuştur. Karahanlıların ölü gömme ve yas tutma geleneği, çevre folklorunun tipik bir örneğidir.

Karahan'da ölüm olayı gece olmuşsa ölüyü hemen evinden alıp camiye götürürler. İslâm inancına göre Allah'ın evidir cami. Ölünün camiye götürülüşünün nedeni, gece sabaha değin ölünün yazıklarının (günahlarının) bağışlanmasını sağlamaktır. Allah'ın evi camiye konan ölü, sabaha değin yazıklarının bağışlanması için Allah'a yalvarır. Allah da evine gelen bu konuşun yazıklarının bağışlar Karahanlılar'ca. Böylece ölü yazıklarından temizlenmiş olur. Gece ölene büyük saygı gösterilir bu yüzden.

Karahanlı kişi eğer Cuma günü ölürse, ölmek için en uygun zamanı seçmiştir. Cuma günleri, kutsal günlerdir Müslümanlar'ın. Bu kutsal günde ölenlerden meleklerin soru-

Bunlarla birlikte bir su bardağı kenevir de ilâve olarak atılır. Hepsini birlikte kaynadıktan, buğdaylar iyice yumuşadıktan sonra ateşten indirilip suyunu süzerek lengeriye konulur. Üzerine ceviz içi, fındık veya fıstık içi serperek misafire ikram edilir.

ÜTME

Taze dolgun ekin başakları kurumaya yüz tutacağı zaman birkaç demet alınarak alevli ateşte kılıçları ütülme suretiyle hafif kızartılır. Bunlar bir bez veya çuval içine konulur, üstü örtülüp oğcalanır, buğdaylarla kavuzları birbirinden ayrıldığı için, savurulur. Bu suretle ütme elde edilir. Yalnız bu ütme ameliyesi hiç bir zaman ekin tarlası yanında yapılmaz. Bu sebeple ütme ameliyesinin yan- gınlara sebep olması önlenir.

KIFAYE

Konyada vişne, kayısı, ayva kompostolarının adı kifayedir. Vişne kompostosuna vişne kifayesi, ayva kompostosuna ayva kifayesi denir.

KONYANIN MEŞHUR MEYVELERİ

Konyada yumuşak ve olgun kavuna divlek

yacıklarına inanır köylüler. Cuma gününün bu özelliğinden yararlanmak için de Perşembe günü ölenleri akşama değin gömmezler ve güneş battıktan sonra gömerler ki, ölü Cuma günü ölenlerin eriştiği yüceliğe erişsin. «Cuma'ya teslim oldu» diyorlar, böyle gömülenler için, «Cuma'ya teslim olan» ölülerden de hesap sorulmazmış inancı görür.

Ölen kişinin üzerindeki giysiler, köy imamı tarafından çıkarılır ve üstüne ak bir bez örtülür. Ölü erkekse giysileri imama, kadınsa imanun eşine verilir. İmam, ölüyü gereğince yıkadıktan sonra kefene sarar. Köylüler, dört ağacı birbirine bağhyarak bir sedye hazırlarlar, üzerine dört katlı bir keçe serip ölüyü üzerine yatırdıktan sonra, başının altına da yazıtık korlar. Gömme zamanı geldiğinde sedyeyle birlikte mezarlığa götürürler.

Mezarlıkta hazırlanmış olan çukurun tabanının iki yanına ölünün sığacağı genişlikte yer bırakılarak 25.30 cm. yüksekliğinde iki

denir. Divleğin yetiştiği Konyanın meşhur semtinin başında Merkez kazaya bağlı Hatunsaray nahiyesi gelir. Konyanın Kumköprü ve iki çay arası yörelerinin divlekleri meşhurdur.

Karpuz : Kumköprü'nün, Aymanas'ın karpuzu, Ulurmak'ın buz karpuzu meşhurdur.

Üzüm : Siyah, çok sulu meşhur üzümleri Hocacihan, Durundan, Kumköprü, Beybes, Hatip nahiyesinde yetişir. Şimdi yerinde apartmanlar yükselen Musalla üzüm bağları da zamanında ön sırada gelirdi.

Armut : Ulurmak, Kumköprü, Meramın kız armudu meşhurdur.

Elma : Evvelce Meram elması meşhur iken şimdi buna bütün yöre elmaları da dahil olmuş durumdadır.

Kaysı : Meram, Dere, Dörtokka, Köyceğiz, Havzan kaysıları meşhurdur.

Badem : Meram, Kumköprü, Hocacihan ve dolayısı ile üzümü meşhur olan semtlerin bademi de meşhurdur.

Alıç : Meram, Kumköprü, Aymanas'ın alıçları tanınmıştır.

ARAŞTIRMALARI

duvar örülür. Ölü bu araya yerleştirildikten sonra ince ve yassı taşlarla üzeri kapatılır. Yalnız kapatmadan önce ölünün kafeni üzerine, gözlerinin huzasına biraz toprak serperler. «Gözleri toprağa doysun» diye. Dizilen taşların üstü, toprağın taşlar arasından ölünün üzerine akmasını önlemek ereğiyle ot ve samanlarla kapatılır. Daha sonra mezar toprakta dolurur. Köy imamı gerekli dini töreni yapar.

Mezarlıktan dönen köylüler, ölünün en yakın akrabasının evinin önünde toplanıp «El-hükümü'llâhi fâtihâ» diyerek ölünün ruhuna birer fâtihâ okurlar. Sonra eve girip başsağlığı dileğinde bulunurlar ve çay içmeden de ayrılmazlar. (Bâzi Anadolu köylerinde yemek verilir).

Ölünün yakınları köy imamına ölünün yazıklarına karşılık «iskât» denilen bir miktar para verirler. İmam ölünün yazıklarının bu para ile birlikte kendine almış olur. İskât adı verilen para en az yüz liradır. Bu para ne zaman harcamır biterse ölünün yazıklarına da tükennmiş olacaktır.

Ölünün lehinde bir gelenek de sağken yediği yemeğin bir süre ölünün yakınları tarafından köyün yoksul insanlarına gönderilmesi dir.

Köylülerin başsağlığı dileklerinden başka çevre köylerden ölüyü tanyan tamamıyan herkes başsağlığı dilemeye gelir. Yas süresince süren bu başsağlığı dilekleri. Başsağlığı dilemeye gelenler tek tek değil, beşer onar kişilik gruplar halinde gelirler. Bu gelenlerden zengin olanlar, köye gelmeden önce ölünün en yakınına bir koç gönderirler. Durumu elverişli olmayan köylüler de en az 5-10 Kg. olmak üzere çay şekeri alıp getirirler. Her gün başsağlığı dilemeye gelen konukları köyden bir aile davet eder. Ya bir koyun, ya da bir kuzu keserek ağırlar konukları. Bu davette konuklarla beraber ölünün yakınları da bulunurlar.

Ölüm olayından sonra köyde eğlenceler yasaklanır. Aylarca yas tutulur. Ölen kişinin büyüklüğüne göre bazan bu yasa yakın köyler de katılırlar. Düğünler, şarkısız, türküsüz, oyunsuz yapılır. Ölünün erkek yakınları sakallarını tıraş etmezler. (Bir ay kadar) Kadınlar, giysilerinin tümünü ters giyer, başlarına da kara bir yazma bağlarlar. Yüzlerini tırnaklarıyla çizerek is süren kadınlar bile vardır.

Bir ay sonra yas bitince, ölünün yas tutan

yakınlarını köyün ileri gelenlerinden biri evine çağırır. Yemek yenilmeden önce, kadınların ters giydikleri giysileri düzeltilir, başlarındaki kara yazmaları alınır, yerine al veya ak bir yazma bağlanır. Erkeklerin sakalları tıraş edilir. Buna «yas kaldırma» denir. Yakınlarla beraber yas tutan köylüler de yas tutmazlar artık. Bununla beraber eğlenceler daha 5-6 ay kadar yapılmaz, Kimi zaman bu süre bir se- neye değin uzatılır.

Karahan'da, bu ölü gömme ve yas tutma geleneği köylüleri birleştiren, birbirleriyle kaynaştırın bir öge olmuştur. Yoksul insanlara göre pek ağırcadır bu masraf. Köy imamına verilen değer ve yazıkların bağışlanmasıyla ilgili saçma inanışlar halkın bilgisizliğinden (cahilliğinden) ileri gelmektedir. Öyle ki, halk bu geleneğin aynen dinin gereği olduğuna inanmaktadır.

Ölülerin ardından ağıtlar söylendiği görülmekteyse de bu çoğunluk köy ağalarının ardından olmaktadır. Doğuda köy ağasının ölümü köyün en önemli olaydır. Bu ağıtlardan bir dördümlük örnek vererek Karahan'dan uğurluyoruz sizi...

Benim ağam aşağıya doğru sallanıyordu
(gömlürken)

Paltosunun eteđi çizmesine dolanıyordu
(sağken)

Senden sonra ben ne yapayım?

Ah ađam, vay ađam, vay, vay, vay...



TANDIR

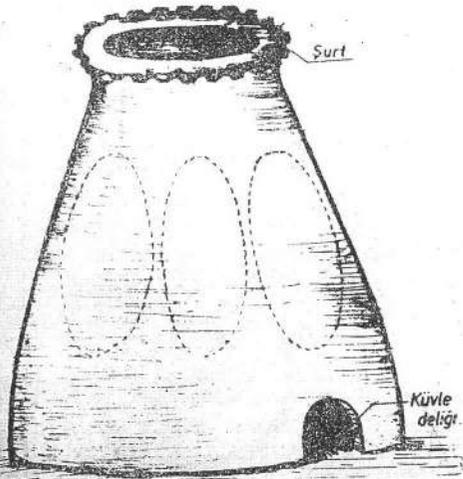
Yazan ve çizen : Mürsel KÖSE

Yakından görmemiş olanlar, tandır hakkında çok yanlış ve bazan da çok garip fikirlere sahip oluyorlar. En eski Türklerden, günümüze değin gelmiş, bırakın köyleri, bugün Anadolumuzun birçok şehirlerinde bile başlıca mutfak aracı olmaktan devam eden tandır'a kuyu dediklerini defalarca işittim. Bu gibi kimselelere tandır ne denli garip geliyorsa, onların tandıra kuyu demeleri de bizlere o denli garip ve hatta acayip gelmektedir.

Tandır, bir kere her yerde yapılamaz. Çevrede en iyi cins kil, (yağlı, fazla yapışkan) nereden çıkıyorsa, o yere yakın köylerde yaparlar. Diğer köyler de oralardan temin ederler. Tandırın ustaları da çoğunlukla kadınlardır.

Genellikle üç boy tandır yapılır. Bu her üç boyun da ölçüleri, tandır yapan köyden köye ve ustadan ustaya az farklarla, değişebilir. Yaklaşık ölçüleriyle, tandır çeşitleri şunlardır:

Küçük - Tandır : Ağız çapı 30-35 cm. Taban çapı 50-60 cm. Derinlik ise 60-75 cm. Daha çok ocak niyetine kullanılır. Günlük yemeklerin pişirilmesi, peynir çekme (peynir yapma), çamaşır suyu ısıtma vb. gibi, mutfak işlerinde, ocak ödevini görür. Varlıklı aileler, yerleri de



Tandır'ın genel görünüşü ve iç yüzüne lavaş ekmeklerin yapıştırılması

uygun olduktan sonra, büyük tandırdan ayrı olarak, bir tane de küçük tandır bulundurlar. Küçük tandırda ekmek pişirilmez. Ekmeği büyük tandırda pişirir, küçük tandırda elöğünde (elönünde) kullanırlar.

Orta - Tandır : Ağız çapı 45-55 cm. Taban çapı 90-100 cm. Derinliği 110-130 cm. Orta halli aileler, daha doğrusu çoğunluk bu tip tandırları kullanırlar. Bunda hem ekmeklerini pişirirler, hem de diğer işlerini görürler.

Büyük - Tandır : Ağız çapı 60-70 cm. Taban çapı 110-130 cm. Derinliği 140-160 cm. İçerisi iki sıra «lavaş ekmek» alabilen, oldukça iri yapıdadır. Varlıklı ve nüfusu çok olan ailelerin ihtiyacını ancak karşılar.

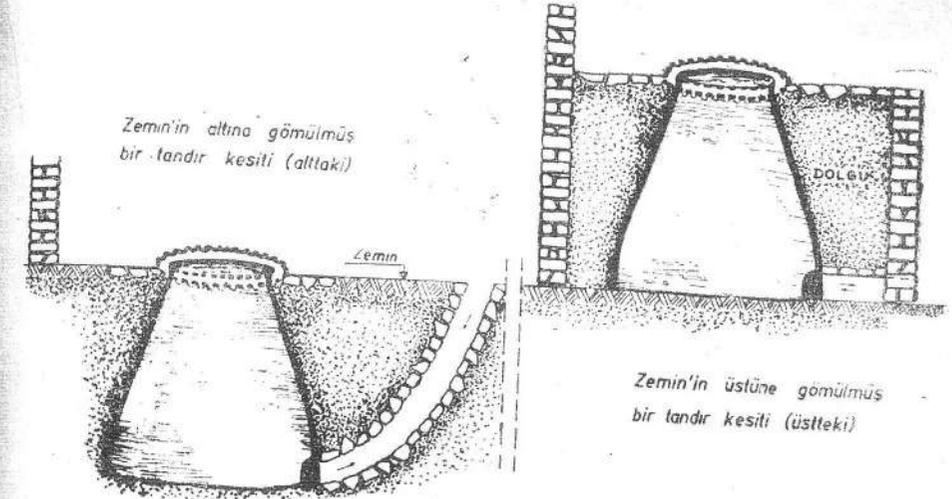
Yukarıda belirttiğimiz gibi, bu çeşit büyük tandır kullananlar, ayrıca bir de küçük tandır bulundurlar. O da olmazsa, dıştan ya da duvarın içerisine gömülü olarak bir köşede ocak yapmak zorunda kalırlar.

Her çeşit tandırın da et (cidar) kalınlığı 3 ile 5 cm. arasında değişir. Tepeden bakıldığı zaman, tandırın ağız kısmı daire şeklinde ve et kalınlığı da 10 - 15 cm. olarak görülür. Bu kısma «surt» adı verilir. Kırılmaması için dış tarafa taşınmak suretiyle oldukça kalın yapılmıştır. Alt tarafında ise, şekilde görüldüğü gibi geniş bir delik bulunur. Tandır gömüldüğü zaman, bu delik, özel bir yol ile dışarıya açılır. Buradan hava gelmesi sağlanır. Bu olmazsa, tandır yanmaz. Buna, «kuvle» veya «kuvle deliği» adı verilir.

Bugün Kars'ın kenar mahallelerinde, sayısız günden güne azalan eski tip evlerde tandır; evin mutfak yerine aşkhana (aşhane) adı verilen bölümlerinde bulunur. En eski Türk evlerinin, mimarî bakımdan olsun, tertip bakımından olsun, birtakım özelliklerini taşıyan aşkhana'lar, bu yüzden ayrı bir incelememizin konusu olmuştur. İleride yayınlıyacağımızdan, bu hususta şimdi fazla bir açıklamada bulunmayacağız.

Köylerde ise, evlerin tandır bulunan bölümlerine, mutfak anlamına, tandır damı veya tandır evi adı verilmektedir.

Tandır, ya zemine gömülür yahut da tandır damının yarısı veya dörtte bir kısmı zeminin üstüne gömülür. Yani tandır damının içerisinde bir köşe, ya da bir kenarda yeter yükseklikte bir sekil me-



Zemin'in altına gömülmüş bir tandır kesiti (alttaki)

Zemin'in üstüne gömülmüş bir tandır kesiti (üstteki)

dana getirilir, tandır oraya konularak öntüne duvar çekilir etrafına da toprak doldurulur. Özellikle zemini kazıldığı zaman tén (rutu, bet) çıkan evlerde, bu şekil uygulanır. Çoğunlukla tandır bu ikinci şekilde gömülür. Çünkü, zemin nemli olursa hem tandır iyi yanmaz, hem de zemine gömülen tandırın ağız kısmı yer ile beraber olacağından, bu hal bir çok kazalara sebep olmaktadır. Özellikle emekliyen veya yeni yürüyen çocukların, tandıra düşüp yandıkları, zaman zaman işitilmeyen bir olay değildir. Hatta kaz, tavuk, dana vb. hayvanların da düştüğü oluyor. Köy yerinde bu hayvanlar, her nasılsa tandır damı'na dalmış oluyorlar; çok kere üzeri ya bir çul, ya da tenekeler ile kapatılmış olan tandıra, sanki kendileri için hazırlanmış bir tuzak gibi düşüyorlar. Tandır eğer o anda sıcaksa içeride yanyorlar. Değilse, kuzusunu kaybedip en sonunda onu tandırda bulanlar da çok oluyor.

Eğer yeri ténli (nemli) değilse, bir kaz neticesi olarak kırılıp çatlamazsa, bir tandır, on - onbeş yıl müddetle hatta bazan daha da uzun bir zaman için kullanılabilir. Tandırın çatlamaması ve uzun ömürlü olabilmesi için, ilk yapılışında çamuruna çok ince ve çok temiz (içerisinde asla toprak bulunmayan, iyice yıkanmış) kum katılır. Daha iyiniyet sahibi ustalar, bir-iki santim uzunluğunda kıyılmış at kılı katarlar.

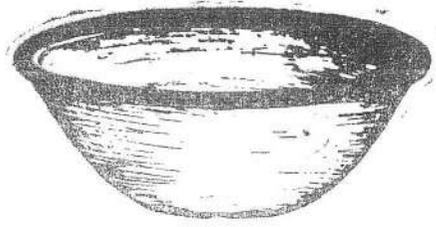
Yeni «kuyulanmış» (gömülmüş) bir tandır ilk defa yandığı zaman ekmek pişirmeden ön-

ce, kızgın durumda iken, iç yüzeyine, karaciğer sürülür ki, ekmek piştikten sonra yapışıp kalmamasın, kolay bırıksın.

Tandır, her şeyden önce ekmek pişirmeğe yarar. Hal böyle olunca, bir tandır damında zorunlu olarak, ilgili bir takım araçlar daha bulunur. Şimdi bunları sıra ile açıklamadan önce, bir özelliğe de kısaca işaret etmek yerinde olur: Bir tandırda ekmek pişirilmeğe bağlanınca, gevreyi çok nefis bir taze ekmek kokusu sarar. Gerçekten bu koku o denli nefisdir ki, çok doygun bir insanın dahi içini gıcık eder. Bu yüzden zengin fakir gözetmeksizin, ekmek pişirildiği anda, her ne sebeple olursa olsun o eve gelen bir kimse için koltuğuna mutlaka bir iki ekmek tutuşturulur. Bu çok yaygın bir gelenektir. Aksi halde ekmeğin bereketinin kaçacağına inanılır. Hele gelen kimseler saygıdeğer iseler, onlara taze ekmekten yapılmış Döğmeç (1) te ikram edilir.

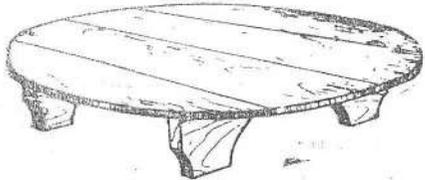
Şimdi gelelim sözümlü ettiğimiz araçlara, bunlar :

1 - Hamur - Kersen : İçerisinde, yapılacak ekmeğin hamuru yoğrulur. Derinliği 20 ile 35 cm. ağız çapı ise 50 ile 80 cm. arasında değişen irili ufaklı çeşitleri bulunur. Kersen, tek parça ağaçtan torna ile yapılmıştır. Nadiren bakır olanları da vardır. Bazı evlerde de kersen yerine hamur teknesi kullanılır. Bu da tahtadan yapılmış bildiğimiz tekne biçimindedir. Sadece hamur için kullanılır. Çok temiz



Hamur - Kersenî

saklanır. Toz ve bulasıklardan korunur. Yaylıya geçildiği zamanlarda da hamur kersenleri. özel olarak yapılmış olan - kilim veya halıdan - kersen - kılıfı içerisinde taşınır ve korunur.



Peşkhun

2 — Peşkhun (sofra) : Üzerinde hamuru künd (künde / pazi) etmek, açmak, yaymak için, tahtadan yapılmış olup, yüksekliği; 20 ile 30 cm. çapı çoğunlukla 70 ile 100 cm. arasında değişir. Daire şeklindedir. Bazan kare veya dikdörtgen şeklinde yapılmışları da olur.



Merdene

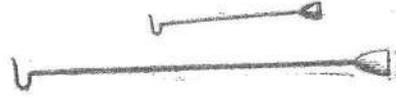
3 — Merdene (merdane) : Herkesce bilindiği gibi, ahşaptan yapılmış olup, kündleri yaymağa yarar.



Okhlavi

4 — Okhlavi (oklava) İnce, düzgün, özellikle budaksız ağaçtan yapılır. Yufka açmağa yarar. Kalmıncesi bulunur. Bu da herkesce bilinen bir şeydir.

5 — Egiş / eğiş : Biri büyük, biri de küçük olmak üzere iki çeşit olur. Bir uçları çengel, öteki uçları ise el içi kadar yaygın ve ağzı keskince (ispatula biçiminde) olup, büyüğü 100-120 cm. uzunluğunda ve bir parmak



Egiş'ler

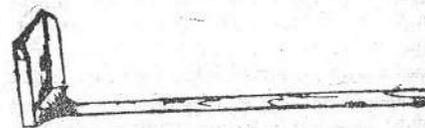
kalmıncısında, büyüğü, 25-30 cm. uzunluğunda ve biraz daha ince demirden yapılmış olur. Büyüğü ile tandırın ateşi karıştırılır, ekmeklerden dibine düşen olursa, çengelli tarafı ile çıkarılır, büyüğü ile de, tandıra fazlaca yapışan ekmekler sıyrılarak koparılıp alınır.



Rapata'lar

6 — Degirmi (yuvarlak) — rapata : 25-30 cm. çapında yuvarlak bir tahta, yahut da örülmüş sepet üzerine, kalın, çadırlık bezden bir kılıf geçirilir. Sonra bunun bir yüzüne tahta, ot, yün vb. gibi şeyler tıklararak, bombelik verilir. Degirmi ekmek'in hamuru bunun üzerine yayılır, bir kenarından tutularak tandıra vurulur. Hamur tandırın kızgın yüzeyine yapışıp kalır, rapata geri çekilir.

7 — Uzun - rapata : Bu da «lavaş ekmek» içindir. Genişliği yaklaşık olarak 20-30 cm. ve uzunluğu 60-70 cm. olup, elips şeklindedir. Bunun da yapılışı, tıpkı degirmi rapata gibidir. Bir yüzü bombelidir.

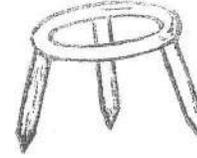


Gelberi

8 — Gelberi : Çapa gibi, sapı kendisine dik olarak takılan ve tandırın küllünü çekmeye yarar.

nyan özel bir demir kürekdir.

9 — Sacayağı : Bazı yemekler yapılırken; süzgeçli paça pişirilirken ya da pilav demenirken, güveç veya tencere, tandırın içerisine indirilir. Bu zamanda tandırın dibine bir sacayağı konulur. Onun üzerine de güveç veya tencere oturtulur. Böylelikle içerisine yemek pişirildiği kap, kızgın kor üzerine konulur.



Sacayağı

mayıp, korun biraz yukarısında tutulmuş olur. Bu durumda, hem sıcak - tandırın içerisindeki güveç veya tencere, her yandan aynı ısıya maruz kalarak yemeğin daha normal pişmesi sağlanmış olur, hem de kor'un çabuk sönmüş, tandırın ısısının azalmasına engel olunur. Eğer tencere doğrudan doğruya korun üzerine oturtulacak olursa, hava ile bağlantıyı azaltacağından, kor çabucak sönecektir.

haline geldikten sonra, küvle bezi ile, küvle deliğinin ağzı kapatılıp, hava ile ilişkisi kesilerek, uzun müddet kor'un sönmeyip, tandırın sıcak kalması sağlanır.

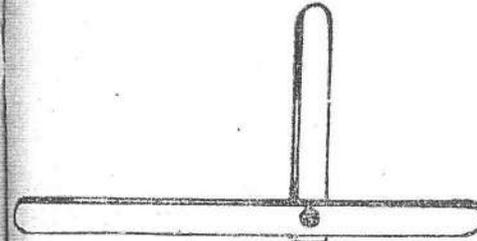
12 — Sac : Bu da yine tandır damının demirbaş eşyalarındandır. Gereğinde tandırın ağzına konularak kızdırılır. Üzerinde, yufka (yufka), hazlama vb. gibi şeyler pişirilir. Erişte kavrulur. Ayrıca adım mahalli yemeklerimizden olan sac kavurması (2) da bununla yapılır.

13 — Tandır - Kapağı : Ashında tertipli ve düzenli aileler, geriki kısımlarda sözünü ettiğimiz kazaları önlemek için, kullanılmadığı zamanlarda, tandırın ağzına, özel olarak yapılmış (demir ya da ahşaptan) bir kapak kapatılır.

14 — Ekmek - Dasdarı : Bu, çoğunlukla çadırlık bezden yapılmış olup, erişte hamuru çiyenirken (3) de kullanılan, genişçe bir yaygıdır. Ekmek pişirilirken, tandırın yanına yayılır. Pişen ekmekler tandırdan alındıkça, onun üzerine serilerek soğumaya terk edilir. Dasdar da yine kullanıldıktan sonra güzelce yıyılıp, katlanarak, kaldırılıp temiz bir yerde saklanır.

15 — Eşki - Khamır Kabı : Çoğunlukla tahtadan yapılmış (Zile pekmezi kutuları gibi) ufak, silindirik bir kap içinde, devam olarak bir parça ekşi hamur (maya) bulundurulur. Ekmek pişirilen sırada, hamura katılarak ekşimeğe terk edilir.

16 — Kürsü : Peşkhun'un biraz daha ufak tipidir. Genel olarak ekmek tandırları, sekiz - on günde bir yakılır. Ekmek piştikten sonra da tandır daha bir müddet sıcaklığını korur. Sözgeçli bir sabah tandır yanmış da ekmek pişirilmişse, ertesi güne dek tandırda az çok bir ısı vardır. Özellikle kış aylarında, tandır yakılan günün akşamı, ev halkı, siler, süpürür, serer tandır damında otururlar. Hafta oturmağa gelenler de çoğunlukla o geceleri seçerler. Özellikle ayaklarında romatizma ağrısı olanlar, sıra ile, tandıra sallanırlar. Üç beş kişi birden, böylece tandırın etrafına halkalanarak otururlar. Sıcaklık dışarı çıkmasını diye de dizlerinin üzerine bir örtü örterler. O zaman işte sözünü ettiğimiz bu kürsüyü de orta yere, kucaklarına alır, onun üzerine de türlü yiyecekler koyarak, bir yandan yerler, bir yandan da konuşur, meseller, hikâyeler söyler.



Khetircek

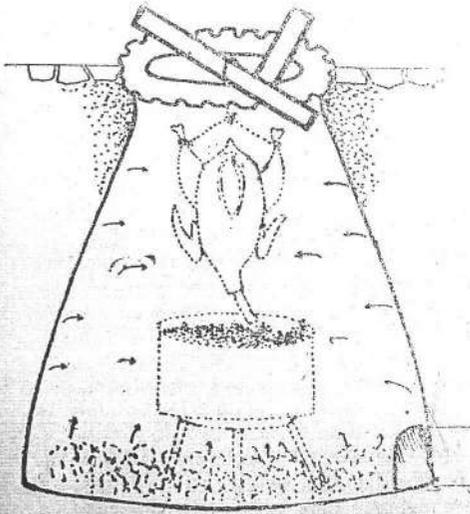
10 — Khetircek : Şekilde görüldüğü üzere, genellikle (T) şeklini andırır bir demirdir. Kimi zamanlar, tandırın üzerinde de yemek pişirmek, su ısıtmak gerekir. O zaman ufak tencereler tandırın içerisine düşmesin diye, sözü geçen khetircek tandırın ağız kısmına ve tencerelerin altına konur.

11 — Küvle Bezi : Bu, gereğinde küvle deliğini tıkamak için, tandır damında devamlı olarak bulundurulması gereken bir parçadır. Tandırın yakıtı yapıp kor

liyerek, güle eğlene vakit geçirirler.

17 — **Ekmek-Sandığı** : Çok kalabalık nüfuslu - 20 ile 30 kişiden ibaret - aileler hemen her gün ekmek pişirmek zorundadırlar. Bunun dışında kalanlar, - ki çoğunluğu teşkil ederler - haftalık ya da on günlük ekmeği bir seferde pişirirler. Hal böyle olunca; genel olarak ekmekler bir sandık içerisinde korunur. **Ekmek - Sandığı** ahşaptan yapılmış olup, kapağı güzelce kapanan, özellikle fare vb. gibi haşaratin, hatta karıncaların girmesi mümkün olmayacak yapıdadır. Kimi aileler, ekmek - sandığı yerine, ayrı bir ekmek - teknesi kullanırlar. Bunlar yüksekçe bir yere konur. Üzerleri sıkıca örtülür. Kimi evlerde bu ekmek teknesi, tavandan iplerle asılır ki, haşarattan korunsun. Ashında ekmek, sandığın içerisinde, yumuşaklığını daha uzun zaman muhafaza eder.

Buraya deyin yaptığımız açıklamalardan anlaşılacağı gibi, genel olarak, tandır ekmek pişirme aracıdır. Bu arada günlük mutfak işlerinde ve gereğinde ocak ödevini de görmektedir. Şimdi bir örnek olarak ve oldukça ilgi çekici bulduğumuz **Kaz-Kızartması'nın** tandırda nasıl yapıldığına değindikten sonra; tandırda kaç çeşit ekmek yapılır? başka bir deyimle, tandırda yapılan ekmeklere ne gibi adlar verilir? onları da kısaca belirtmek konumuza son verelim.



Kaz - Kızartması'nın basit olarak, yapılış şekli

KAZ — KIZARTMASI :

Temizlenmiş bir kaz, önce, parçalanmadan, bütün olarak suda haşlanır. Sonra bunun suyuna bulgur dökülür. Pilav olduktan sonra demlenmek üzere, tandırın içersine indirilerek, sacayağının üzerine, tencere oturtulur. Sonra, şekilde görüldüğü gibi, haşlanmış olan kaz, yine bütün olarak, tandırın içersine ve bulgur pilavının üzerine asılır. Tandırın üzeri kapalıdır. Tandırın monoton sıcaklığının tesiri altında kalan kaz'ın, yağları eriyip, pilavın üzerine damlamağa başlar. Böylece, bir yandan kaz, kendi yağı ile kızarır, bir yandan da, damlıyan yağlarla, altındaki bulgur pilavı demlenir. Sonra bu şekilde pişmiş olan pilavın da, kazın da tadına doyum olmaz.

TANDIR YAKITI

Şimdi ekmek çeşitlerine geçmeden önce tandırın yakıtına da çok kısaca da olsa dokunmamız gereklidir.

Tandırda yakıt olarak, (Anadolumuzun asırlık kaderi, çaresizliklerin tek çaresi, köylerde askerlikten dönenlerin, mecazi olarak «sarı - kok» adını taktıkları) tezek kullanılmaktadır. Tezekler, tandırın dip tarafına ve küvle (hava deliği)nin önüne doğru, usulüne uygun bir durumda konulur. Sonra bir kaç parça odunla ki bunlara «gözlük» adı verilir, tutuşturulur. Tezek yandıkça tandır kızıp ısınır.

Tandırın üst doğrultusunda, damda, baca-yeri vardır. Dumanlar buradan çıkar. Duman çekilinceye dek, tandıra yaklaşmaz. Tezekler yandı da, kor (köz) haline gelince, duman da kesilir. Buna «tandır indi» denir. Tandır indiği zaman, yeteri kadar kızmış olur. Artık ekmek pişirilmeğe başlanabilir.

EKMEK ÇEŞİTLERİ :

a. **Lavaş** : Uzun, elips şeklinde, ince (yuftkadan biraz kalın) olur. Tandırın **Alav'ı** geçip, közü korlaştığı ilk kızgın zamanında, lavaş pişirilir. Lavaş ince olduğundan ötürü çok çabuk pişer. Alabildiği kadar, tandırın içersine bir sıra vurulur. Son lavaşa sıra gelince, ilk vurulan pişmiş olur. Sonra sıra ile her pişen alınır, yerine bir başkası vurulur. Tandırın en kızgın zamanı olan ilk ağzadaki lavaşlar, biraz haşlanmış olarak, hatta hafif yanık çıkar. Bunlara «haş-lavaş» adı verilir. Sonrakı

ARAŞTIRMALARI

ki pişmişlerine ise, «singe/siğe-lavaş» adı verilir.

b. **Degirmi** : Ortalama olarak 20-25 cm. çapında ve bir parmak kalınlığında olur. Tandırın çok kızgın «narlanmış» hali geçinceye dek, lavaş pişirilir. Ondandır da degirmi pişirilmeğe başlanır. Bu biraz daha ağırdandır pişer. Lavaş gibi öyle çarçabuk pişmez.

c. **Gagala** : Bu da degirmi biçiminde fakat ondan hayli kalın olur. Hamur tükenene yakın, tandırın ısı biraz daha düşmüş olur. Fakat artık yeniden tandıra yatacak atılmaz. Geri kalan hamur, gagala biçiminde ve bir iki sıra halinde vurularak, üzeri de örtülüp kalkılır. Böylece tandır, yavaş yavaş soğurken, gagalalar da kendi hallerine pişerler.

ç. **Delikli** : Yine gagala gibi kalınca fakat bunun ortası delik olup, iri bir simit biçimindedir. Buna «delikli-gagala» da denilir.

d. **Küd** : Bu özel bir ekmek çeşidi değildir. Bazen hamur, «tandırda durmaz» dibe, küllün üzerine düşer. Buna, «küd-gitti» veya «küd-düştü» denir. Hamur halinde iken onu çıkarmak mümkün değildir. Kül ile karışır. Bu yüzden dokunulamaz. O hamur, orada, küllün içersinde, kendi kendine, şekilsiz bir halde pişer. Bunu sonra eğiş ile ahırlar. Üzeri yanık olmasına rağmen, içersine çok pişkin ve bu yüzden de lezzetli olur. Kimi kişiler bunu çok severler ve üzerinin yanık kısımlarını bıçakla aldıktan sonra, ekmek niyetine yerler. Ayrıca küd-ekmek yiyenin, zengin olup, sevap kazanacağına inanırlar. Sözlük bakımından da «kötürüm» anlamına «küd» sözcüğü kullanılır.

e. **Singe/siğe - Ekmek** : Gagala veya degirmi ekmekler, yeteri kadar piştikten sonra, tandırda, biraz daha kalacak olursa, iyice kızarırlar. Öyleki, eğer, ondan da biraz daha fazla kalacak olsa, kuruyacaktır. İşte bunlara singe/siğe-ekmek adı verilir. Bu, ne yumuşak ve ne de kuru olur. Diş, onu parçalamakta biraz güçlük çeker, fakat singe-ekmek çok lezzetli olur. Özellikle çocuklar ve dişleri sağlam kişiler tarafından aranır.

Yaramaz, arsız ve biraz da zekice çocuklara, «siğece» veya «siğece-yüzlü» denilmesi de, bu ekmek çeşidinden gelmektedir.

f. **Kıtırık** : Singe-ekmek, unutulup, tandırda biraz daha kalacak olursa, iyice kızarır

ve kurur. Daha fazla kalacak olursa yanar. Henüz yanmamış iken ahırına, oldukça kurumuş olduğu görülür. Bunu yerken, insanın ağzında ktır, ktır eder. Bu yüzden ona, kıtırık adı verilmiştir. Özellikle çocuklar tarafından çok sevilir.

g. **Gılık** : Ekmek pişirilirken, hamurun en sonunda, çocukların isteğine uyarak, ufak, ufak, el kadar gagalalar pişirirler. Bunlara gılık adı verilir. Kimi zamanlar da, gılık'in hamuruna süt ya da yağ katılarak pağaç şeklinde pişirilir.

Özellikle Hıdırellez geceleri için, «tuzlu. Gılık» yapılır. Akşamdan ergen (bekâr) kızlara yedirilir. Kızlar o gece, su içmeden yatarlar. Gece rüyalarında hangi delikanlının elinden su içseler, onunla evleneceklerine inanırlar.

ğ. **Peksimet** : Gagala ekmekler uzun zaman yenilmeyip de, «kertiyecek» (bayatlayacak) olursa, onları ince dilimier halinde keser, peksimet yaparlar.

h. **Kerdige** : Bu ayrı bir ekmek türü olmayıp, hangi çeşit olursa olsun; arpa ile buğday ununun karışığından yapılmış ekmeklere denir. Bu yüzden halk arasında mecazi olarak «melez» kimselere kerdige denilir.

(1) **Döğmeç** : acele zamanların yemeğidir. Basittir, fakat nefistir. Buram buram nefis kokulu taze ekmek bir tabağa doğranır. Bir tavada sade yağ dağlanıp (eritilir), sonra kızgın kızgın o doğranmış ekmeğin üzerine dökülür. Böylece erimmiş sade yağın nefis kokusu da ekmeğinkine katılmış olmakla meydana gelen yağlı ekmek büyük bir istekle yenilir.

(2) **Sac-Kavurması** ; özellikle düğün, bayram, seyran vb. gibi şenliklerde çok yapılır. Bir sac içersine et doğranır. Ayrıca gerekli şeyler katılır, Ocağa konur. İkinci bir sac da onun üzerine kapatılır. Et kendi yağı ile pişer ve kavrulur. Sonra olduğu gibi sofraya getirilir.

(3) **Bakınız**, «Türk Kültürü» dergisi. Ağustos 1964 sayı 22, Sayfa 195. Mürsel Köse, Kars'ta Halkın Ortak Çalışma Gelenekleri İmeci/İmece.

Çocukların Yağmur Duası

Yazan : Avni YÜKSEL

Orta Anadolu'da Akdağmadeni köylerinden Melikli, İbrahimağa Çiftliği ve Çulhanlı'da yağmur beklenen mevsimde tarlalar, dereler, tepeler sıcaktan, susuzluktan yanar kavrulur. O zaman çiftçi birşeyin özlemine çeker, hareketleri ağır, suratı asıktır. Tanrıdan ister onu «Tanrım yağmur ver» der. Yağmur duasına çıkar bütün köylü. Küçükler de varır bunun farkına. Onlar da çıkarlar yağmur duasına. Bu onlar için ciddi bir şeyden ziyade oyundur, eğlencedir. Her çocuk evinden bir iki çaput ne bulursa getirirler. Bir değnek üzerine gelin yaparlar, üzerine de eski bir giysi takarlar. Bu korkuluklara benzer, fakat süslüdür, üzeri çiçekli ve boyalıdır... Geline büyük bir çocuk alarak, öne geçer. Diğerleri de arkasına düğerek mahalle mahalle, ev ev dolaşırlar. Şu yağmur duasını bir tekerleme halinde topluca tekrarlarlar :

Ya ya yağmur
Teknede hamur
Tarlada çamur
Ver Allahım ver
Selli süllü bi yağmur,
veya

Gödü gödü gördün mü
Gödüye selâm verdin mi
Gödü Allah'tan ne ister
Gödü Allah'tan yağmur ister.

Versin versin sel olsun
Ambarlar dolu olsun
Bir dökenin oğlu
İki dökenin kızı olsun

Ya ya yağmur
Teknede hamur

Her evden tasla, teneke ile geline su dök. türürler. Kadınlar, «İnşallah yağar» derler, dua ederler. Gelin ıslamp, çocuklar yorulunca, gelini yüksek bir yere dikerler.

Yağdı yağmur
Çaktı şimşek
Dağdan tepeden
Akacak şimdik.

Diyerek onun etrafında oynarlar. Gelinin kurumasından önce yağmurun yağacağına inanırlar, eğer yağmazsa gelini taşlarlar, onu parçalarlar ve dağılırlar...

* Orhan KEMAL : «Bir Filiz Vardı». Roman. Varlık Büyük Eserler Kitaplığı : 73. 12x17 boyunda, 292 sayfa, 4 lira.

* Azize BERGİN : «Dünyamızı Keşfedenler ve Merakh Yolculukları». Varlık Faydalı Kitaplar : 42. 12x17 boyunda, 200 sayfa, 5 lira.

* «Yurdun Durumu Üzerine Rapor. 1965». Yaşar Nabi Nayır'ın önsözü ile birlikte çeşitli yazarların kaleme Yurd Yazıları. Varlık Büyük Cep Kitapları: 249. 12x17 boyunda, 80 sayfa, 2 lira.

* Cahit KÜLEBİ : «Süt». Şiirler. Hisar Yayınları, Şiir Kitapları: 1. Posta K. 501, Ankara. 13x19 boyunda, 48 sayfa, 3 lira.

* Ayhan İNAL : «Gece Yarısı» Şiirler. Çağrı Yayınları, P. K. 99, Konya. 12x18 boyunda, 64 sayfa, 3 lira.

* Ali Ziya ERZİNCANLI : «Kızlar Cennemi». Şiirler. İsteme adresi : A. Z. Erzincanlı, Öğretmen, Bayburt. 12x16 boyunda, 64 sayfa, 300 kuruş.

Yozgatlı Seyyahî

Yazan : Nizami NEFESLİ

Şimdi aradan uzun seneler geçti. Sıla hasreti dayanılmaz bir hale gelmişti. Ana, baba eli öpüp, onların kokularını almak için mezenen Yozgad'a gitmişim. Adımı soyadı olarak taşıdığım, halis bir Eti yurdu olan Büyük Nefes köyüne de gitmek, orada da bir top- rak ziyareti yapmak istedim. Yol arkadaşım, Yozgat'ın Musabeyli köyünden Aşık Çelebi isminde şairlerinde Seyyahî mahlasını kullanan hisli, içli bir köylü yiğiti idi. Yolda onun hakikaten aşık ve bir halk şairi olduğunu öğ- renerek sevindim. Bana kendi deyişlerinden iki parça okudu. Bu deyişleri sunuyorum.

1

Bir fukara keşfi keramet olsa
Müzevir insana ahab denilir.
Zengin kapısında bir hayvan ölse
Eyvah yazık gönül harap denilir.
Fukaranın selâmını almazlar
lyice bir yere münasip görmezler
Ak sakallı olsa bir yer vermezler
Fukara ayağı turap denilir.

Fukara durmayıp hizmet yetirse
Yüklense de gam yükünü götürse
Zengin bir mahâlden merkep getirse
Bu halis küheylan arap denilir
SEYYAHİ'yim çekerim aşk mihnetini
Dalkavuk, zengin eder medhini
Fukara çalkarsa bal şerbetini
Bal değil yıllanmış şarap denilir.

2

Kader senin ile muhakemem var
Bana etmediğin kalmadı kader
Her nereye varsam kestini yolu mu

Öldürmek mi beni efkârın kader
Başıma getirdin karalı duman
Hançer atsam da hamletsem hemam
Ellere giydirdin sırmalı kaftan
Bana bozabayı çok gördün kader

Aşık ne durursun yurdunu ara
Nerde karnın doysa vatanın ora
Bir tarla ektirdim sade avara
Onu da gök iken yoldurdun kader

Kimi bayram eder kuzu kavurur
Kimi açlığından semer devirir
Kimi çuha giyer çitme savurur
Vurunca sinemi dağıttın kader

SEYYAHİ de der ki usandıktan candan
Elaman olsun gel düş yakamdan
Bir keçi getirdim İkişozman'dan (1)
Onu da musmundar öldürdün kader.

Seyyahî, üzerinde durulacak bir kıymetti. Sağsa, Allah esenlikler, iyi geçimler versin. Göçtü ise Allah gani gani rahmet eylesin.

★

Yozgatlı Hüznî hakkında çok sayın hem- şehrim Mahmut Işıtman'ın yazılarını zevkle okudum. Bu kadirşinaslıklarından dolayı kendî- lerine teşekkür ve minnetlerimi arz ederim. «Türk Folklor Araştırmaları» nın 177. sayısın- da çıkan yazımda Hüznî, bir harf hatası yü- zünden Hüznî olarak daktilo edilmiştir. Sayın Mahmut Işıtman T.F.A. nın 178 ve 179. sayıla- rında aynı zamanda bunu da düzeltmiş buluş- nuyorlar, sağ olsunlar.

(1) İkişozman : Yozgat'ın bir köyü.

Yıllık abonesi: 12,
altı aylık abonesi: 6
liradır.

Yurd dışı senelik abone :
3 \$, 1 f

TÜRK
FOLKLOR
ARAŞTIRMALARI

Sahibi : İHSAN HİNÇER

Yazı İşlerini Fiilen İdare Eden Sorumlu Yönetmen :

BORA HİNÇER

Mektup ve havale için adres : Posta Kutusu: 46, Aksaray — İstanbul

Basılmıyan yazılar
istenince geri gönderilir.
Dizgi ve baskı :
ERSA Koll. Şti. Matbaası
Aydınlar han Cağaloğlu-İst.

TÜRK FOLKLOR (HALKBİLGİSİ) DERNEĞİNİN YAYIN ORGANIDIR.

Bize gelen
KİTAPLAR

* KIRZIOĞLU M. Fahrettin : «Her Ba- kımından Türk Olan KÜRTLER», I. Bölüm, Ta- rih Bakımından Kürtlerin Türklüğü. Ayrıca 2 harita eklidir. 19x12 boyunda, 132 sayfa, 5 lira.

* Halil SOYUER : «Aylak İnsanlar Ken- ti». Şiirler. Behçet Kemal Çağlar, Munis Faik Ozansoy ve Nihad Sami Banarlı'nın önsözle- rile. Şairin serbest ve özellikle halk edebiyatı aşık tarzı ile yazdığı şiir kitabı 12x18 boyun- da, 64 sayfa, 5 lira.

* Affan Muhlis BAHADIROĞLU : «İkin- ci Adam». Hikâyeler. 12x17 boyunda, 66 say- fa, 250 kuruş.

* Aziz NESİN : «Yeşil Renkli Namus Gazi». Hikâyeler. Düşün Yayınevi. 14x20 bo- yunda, 160 sayfa, 5 lira.

Göz Açan Babanın Kızı

Derleyen : İsmet BARLOK

(Anlatan : Nadire ÇETİNASLAN. Yaşı 58. Kendisine de anlatan anneannesi).

Çok eski yıllarda Bağdat'tan göç etmiş bir bey varmış. Şehir şehir dolaşmış. Macera meraklısı, kahraman, nükteci ve zekâ oyunları yapmaktan hoşlanmış. Gel zaman git zaman Türkiye'ye yerleşmiş. Aşiret kurmuş, boylar yetiştirmiş, nesiller üretmiş. Ege kıyılarında yıllarca hüküm sürmüştü.

Bu beyin torunlarından Ali Şah, dedelerinin buyruğunu aynen yaşatan, kahraman, atılgan, cengâver bir delikanlıymış. Vezirleriyle beraber bir gün ormanlık bir yerde geziye çıkmış. Yol kenarından geçen bir yaşlı adamın başını eğdiği süpürgeleri üzerinde dikkatle çalıştığını, duyduğu nal seslerine dahi başını kaldırmadığını görmüş. Arkasındaki maiyetini durdurarak bu çalışkan adamla konuşmak istemiş. Yaklaşmışlar...

«Baba, orada ne yapıyorsun?» demiş Şah. Neden sonra yaşlı adam başını kaldırmış. Hiç durumunu değiştirmeden şöyle, kalın kaşları altından zekâ fışkıran bakışlarıyla Şaha bakmış:

«Göz açan dikiyorum oğul» demiş. Şah, adamın zeki biri olduğunu görerek, şuna bir kaç sual sorayım, demiş içinden.

«Baba, sana bir kaç sual soracağım, benimle konuşur da bunlara doğru cevap verirsen seni mükâfatlandırırım, eğer cevap veremezsen bir zaman veririm, bunun sonunda da yine cevap veremezsen seni asarım» demiş.

İhtiyarı bir düşüncedir almış. Ne yapsın? Fakat hazır cevap olduğu için hemen cesaretle:

«Olur oğul» demiş.

Şah, askerlikle ilgili birçok sual sormuş Göz açan baba bunların hepsini cevaplandırmış. Bu sefer Şah onu zekâca denemek istediğinden: «Eeee baba, biraz da havai şeyler soracağım sana, altın kime denir, gümüş kime denir, bakır kime denir? Bunun cevabı için sana 40 gün müsaade, eğer bilemezsen başını uçururum» demiş.

İhtiyarı almış bir düşünce. Zira hemen bu lüp cevap verememiş. O devirlerin kudreti Şahlara elinde olduğundan, biricik kellecliğini düşünüp durmuş. Şah atım mahmuzlayıp, «Bilmeceyi bulduğun zaman sarayına gelir bildi-

rsinir», demiş, bir rüzgâr gibi oradan uzaklaşmış. Göz açan baba dikmekte olduğu süpürge, lerini toplamış. Düşünceli düşünceli evine dönmüş. Bir karısı ile üç kızı varmış. Babasının düşünceli halini gören küçük kızı babasının bir derdi olduğunu sezerek:

«Babam, babam, dertli babam, söyle ne düşünürsün?» demiş. İhtiyarcık kızının bileceğine hiç ihtimal vermemiş:

«Derdimle dertlenirsin kızım, hiç sorma daha iyi» demiş. Kız durur mu? Babasına ısrar etmiş, sonunda niçin kederli olduğunu öğrenip,

«İlahi baba, bundan kolay ne var ki, demiş, altın Şahlara, krallara denir, gümüş ise onun veziri vüzerası, bakır da bizler gibi fakir fukaradır, git kendisine söyle», demiş. Göz açan babanın sevinçten etekleri zil çalmış. Doğru Şahın sarayına.

Şah demiş ki:

«Ey Göz açan baba, bunu sen bilmedin, gel de doğrusunu söyle, eğer bilseydin, diğer bildiklerin gibi sorduğum zaman bana söylemez miydin, doğrusunu de bana, bunu kimden öğrendin?»

Şaha yalan söylenir mi hiç, Göz açan baba deyivermiş:

«Şahım, şahım, gül yüzlü Şahım, üç kızım var, en küçüğü bildi bunu». Şah mânalı mânalı gülmüş. Bir kese altın vererek babayı göndermiş. Akıl kızda. Zekâsı hoşuna gitmiş. Tayas ile lalası kızın evine göndererek, bir kaç gün sonra hatırını sordurmuş. 30 altın da bu araplarla beraber göndermiş. Kız misafirleri bu yur etmiş, altınları alıp odadan çıkarak saymış ki 28 tane. İçeri girmiş.

Misafirler kıza evde kim olduğunu ve kendisinin ne işle meşgul bulunduğunu sormuşlar. Kız demiş ki:

«Annem biri iki yapmaya gitti, ablamın biri has bahçeye gül serpmeye, diğeri de güzel- leri girkin yapmaya gitti. Beni sorsanız ben de ufucuk tefecik Cennet evleri yapıyorum. Bir taraftan da mutfakta baş aşağı baş yukarı yemeği pişiriyorum demiş. Misafirler kalkmışlar. Kızın söylediklerini unutmamak için tekrarlamışlar. Kız tam kapıdan çıkacakları zaman demiş ki:

«Benden selâm edin gül yüzlü Şahıma öldürmesin toyla toygarı, herkesin ayı otuzun-

ARAŞTIRMALARI

da doğar, benimki acaba neden yirmisekizinde doğdu?» Tayalar bunun ne olduğunu anlamadan gidip, konuşulanları Şaha anlatmışlar.

Şah hiddetle yüzlerine yürütmüş. Size itimat ettim, gönderdim, demek yolda altınlar, dan ikisini çaldım? demiş. Arapların korkudan dudakları şark diye çatlamış. Af dilemişler. Şah diğer konuşmaları sormuş. Söylemişler. Annesi ebe imiş, ablasının biri nakış hocasıymış, diğeri de gelin yüzü süstermiş, kendisi de yazı yazıyor ve mutfakta kuru fasulye pişiriyormuş, demiş. Şah, eğer öldürmesin toyla toygarı» demeseydi, sizi hemen öldürürdüm, bereket sizin canınızı yine o kurtardı, demiş.

Aradan günler geçmiş. Şah, zeki Göz açan babanın kızını unutamamış. Bir gün babası ile annesine durumu açmış. Valide Sultan oğlunun üzülmesine dayanamamış, gidip kızı babasından istemiş. Evlenmeye karar verilmiş. Fakat, Şah kıza ayrıca haber göndererek bit kaç gün içinde dokuz aylık hamile olarak üç kız kardeşin de huzuruna gelmelerini istemiş.

Küçük kız, düşünmüş. Kardeşlerinin karınlarına birer yastık bağlayarak Şahın huzuruna çıkarmış. Kendisi de bir yastık bağlayıp Şahın huzuruna çıkmış. Şah büyük kıza sormuş:

«Kızım sen neye aş eriyorsun?»

«Pirzola, köfte, hamur tatlılarına.»

«Peki seni ahçı ile evlendiriyorum.» «Ya sen» diye ikinci kıza sormuş. O da,

«Ben giyim kuşam istiyorum, atlaslar, ipek dibağlar, ipek kumaşları canım istiyor» demiş. Şah, «Seni de terzibaşına veriyorum» deyip onları göndermiş. Sonraaaa, dönmüş küçük kıza:

«Ya sen neye aş eriyorsun bakalım» demiş.

Kız:

«Mercandan hoşaf, inciden pilav, buzdan şiş kebapına aş eriyorum.» demiş. Şah şöyle bir düşünmüş:

«Küçük hanım, haydi kudretim var, inciden pilav yaptırırım, mercandan hoşaf da yaparım, fakat buzdan şiş kebabı nasıl yaparım, pişerken erimez mi? Hiç bu olacak şey mi?» demiş. Kız gülmüş:

«Şahım, bir kaç gün içinde genç bir kız dokuz aylık yüklü nasıl olur?» demiş. Şah, mağlup olduğunu anlayarak, kıza hemen annesine götürmüştü. Kırk gün kırk gece düğün yaparak evlenmişler. Kıza da Şah tenbih etmiş. Ölmeye akıl öğretmeyeceksin diye. Kız annesi babasını kendi sarayının karşısına aynı

Şahın biçiminde bir saray yaparak oturtmuş.

Aradan günler geçmiş. Bir gün kız pencereden dışarıyı seyrederken penceresi altından iki fakir kadını görünürken ağlaştıklarını görmüş. Merak ederek çağırıp sormuş. İki oğlumuz da askere gitti, bize bakacak kalmadı, aç bi ilâç kaldık, Şaha anlatmak istiyoruz içeriye bırakmıyorlar, halimize ağlıyoruz demişler. Kız akıl vermiş:

«Sarayın güney tarafına dönün, köşedeki pencere altında, deve uçu tu pire kağıdı diye bağırın. Şah sizin sesinizi duyar içeriye alır» demiş. İhtiyarlar aynen yapmışlar. Gerçekten Şah istediklerini yapmış ve kimden akıl aldığı- larını sormuş, söylemişler. Bu benim haamıdır diyerek kızmış. Belli etmeyerek karısına bir daha yapmamasını tenbih etmiş. Günlerden bir gün Şah çok sıkıyormuş. Kuyumcubaşısını çağırmış:

«Bana bir yüzük yap, üzerine bir marka işle, bakınca hoşuma gitsin güleyim» demiş ve kırk gün müsaade vermiş. Kuyumcubaşısı bir düşünce almış. Tam 39 gün düşünmüş. Bulamamış. Bir gün tasah tasah sarayın civarında dolaşırken kızın penceresinin altından geçmiş. Kız bu dertli adama yardım etmeyi aklına koymuş.

«Baba, derdin nedir? anlatsana» demiş. Durumu öğrenince,

«Bunu bilmiyecek ne var demiş, yüzüğün üzerine şöyle bir yazı kaz: Gam gelir keyf gider, keyf gelir gam gider.» Kuyumcu sevinçle saraya koşmuş. Hazırladığı yüzüğü Şaha vermiş. Şah işi derhal anlamış. Bu sefer çok kızarak, kimin akıl verdiğini sormuş. Öğrenince hemen karısının yanına gelmiş. Derhal saraydan çıkmasını, burada en çok neyi seviyorsa onu da birlikte alıp gitmesini söylemiş. Kız son def'a bir isteği olduğunu, bunu Şah yaparsa çıkıp gideceğini söylemiş. Şah kabul etmiş. Son def'a bir yemek yemeği, fakat kızın odasında ve başbaşa olmasını istemiş.

Akşam olmuş. Kız sofrayı hazırlamış. İki bardak koymuş, Şahınkinin içine bir parça o zamanlar kullanılan afyon parçası atmış. Gece olmuş Şah yemeğe gelmiş. Yemek sonunda yukuşu gelerek sedir üzerinde uyuya kalmış. Kız hemen, bir kaç uşak çağırarak sedirle beraber Şahı, sarayın aynı biçimdeki, babasının evine nakletmiş.

Sabah olmuş. Şah uyanmış. Bakmış güler yüzü ile karısı karşısında. Hiddetle gelmiş. Ba-

Aşık Burhanî ve Şiirleri

Derleyen : Mahmut Kemal YANBEY

Burhanî, Bayburdun Çıphınns köyünden- dir. 1899 tarihinde doğmuştur. Tatar oğulla- rından Şaban oğlu Hüseyin namıyla tanılır. mablesi Burhanî'dir. Kendi rivayetine göre çokbir senedenberi (1938 de)şair söylemektedir. Şair, ne suretle şiire başladığını şöylece hikâ- ye ediyor :

İlk defa Samsunda amelelik ederken, Ku- ranı yapraklarını çöplerin atıldığı yerde gör- düm. Onları topladım, o gece uykuda erenler bana bade verdiler. Sabah uyandığım zaman büyük bir yangının vücudumda bulunduğunu duyduam.

Burhanî'nin ilk şiiri

Vilâyet Samsunda hak divanında
Göründü gözüme pîr yavaş yavaş
Aşıklar ortaya dört kitap ilmi
Okudum ibare hem yavaş yavaş
Okudum ibare oldum pervane
Kırklarla yediler geldi divane
Nuş edip kadehi sundum dihanе
Aktım gözümde sel yavaş yavaş
Karıştı selimiz derya ummana
O zaman seyrettim çöl Türküstana
Wazlı yar bıraktı beni figana
Göründü gözüme yar yavaş yavaş
Dediler Burhanî eyle hizmeti
Ezel taksiminde açmış söhbeti
Sana verilmiştir hakkın himmeti
Kavuşmak mahşerde var yavaş yavaş
Burhanî derhal Bayburda dönüyor ve kö-

İrmas.

«Sen yine burada mısın?! Çık git demedim mi?!»

Kız yine gülmüş, Şahın dizi dibine otur- muş.

«Şahım demiş, burası babamın sarayı, siz bana en sevdiğin şeyi al git demediniz mi? Si- zin sarayınızda sizden başka sevdiğim bir şey yok. Ben de bu en çok sevdiğim şeyi, siz uyur- ken usaklarla babamın evine getirdim. Ferman sizin» demiş.

Şah gülmüş. Karısını affetmiş. Bu çok zeki kadını veziri yaparak devlet işlerinde ondan pek çok faydalar sağlamış. Onlar ermiş mu- rattarına, biz de çıkalım kerevetlerine.

yünde deli olduğunu söylüyorlar, anasına kar- şı şu koşmayı diyor.

Ben deli değilim kırklar badesi
Yar cemâlin gördüm ona yanarım
Kaynadı damarlar yanıyor kalbim
Ana yar zülfünü gördüm yanarım.

Yar zülfünü gördüm oldum perişan
Şükür Ulu Tanrım verdi bir nişan
Gözüme göründü bir kaşı keman
Kırpiği hançeri değdi yanarım.

Değdi bu sineme akıyor nehir
Bir bedri münire olmuşum mail
Değiştirdi ismimiz değil Hüseyin
Ana Burhan oldum şimdi yanarım

Annesi derhal Burhanî'yi köy hocası Mol- la Ziyaya götürüyor ve hocaya hitaben şu koş- mayı söylediği zaman, Hoca, Burhanî'yi kendi halinde bırakın, sizin anlamadığınız bir hal var onda, diyerek Burhanî'ye iltifat ediyor.

Gamın deryasına daha düşmeden
Ezelden sevmişiz ol ruhu bizler
Hicap perdesinden hitap gelende
Ol ruhu perdede görmüşüz bizler.
Hicap perdesinde eyledim gayret
Üstadım Muhammed verdi şefaât
Üçyüz altmış altı nuru hakikat
Esrarı Kur'anı içmişiz bizler.

Sanma Burhanî'yi çarhında bozuk
Bahri derya ile adalet fehruk
Çok hocalar vardır yolundan sapuk
Bu aşkın yolunu gözleriz bizler

Burhanî giyabî bir maşukasına söylemiş-

tir :

Yandırdın derunum ateşi nara
Giyin libasların bak Türkmen kızı
Mecnun gibi saldın beni sahraya
Kaldır nikâbını gül Türkmen kızı
Huri gılman mısın ya melekkâde
Aklımı başımdan ettin piyade
Hançer kipriklerin oldu üftade
Değdir bu sineme del Türkmen kızı

Gülmedi Burhanî fani dünyada
Ayrı düştük zaten kalûbelâda
Kisri şehrinde kaldık dâvada
Sendе benim gibi yan Türkmen kızı.

İlkbaharın gelmediği ve geç kaldığı sö- züyle ilkbaharda Çoruh nehrinin boz bulanık

ARAŞTIRMALARI

sularının nasıl tasvir olunacağını kendisine söyleyen ortaokul direktörü Mahmut Kemal Yanbeye karşı şu koşmayı söylemiştir :

Vakit tekmil olur eser sebalar
Karışır sevdaya sel yavaş yavaş
Emrederse âlemlerin hüdâsı
Bulanır deryalar çoş yavaş yavaş
Uyanır enasir nevbahar olur
Ağır seçerler gülûhar olur
Bülbül seherinde nişanı bulur
Feryadı ah ile zar yavaş yavaş.

Zarından silinir gözüm perdesi
Muhabbetin akar nurdan kurnası
Kul Burhanî ehibbada manası
Yanar bu ciğirim nar yavaş yavaş
Hieranî'nin bir koşmasına nazire :

Gaybi erenlerin bahçe barında
Aşkın şarabından âb vardır bende
İlmü hakikatta ol marifette
Lentebur sırrından kâr vardır bende
Lentebur sırrına eyledim gayret
Ezel taksiminde yetişmiş sohbet
Üç harf beş noktadan görüldü hesap
Doğru nişangâhtan nur vardır bende

Doğru nişangâha oldum pervane
Divanı devlette oldum mayene
Burhanî'yim yettim en son zamane
Levlâke levlâktan gül vardır bende.

Erbabî nişanda âli makamda
Ledünnü ilmüne dalanlar gelsin
İlmü hikmetinde binbir esmada
Lentebur sırrını duyanlar gelsin.
Lentebur sırrının çar duvarında
Muhabbet şehrinin kalmakalında
Lâmekân mülkünün hikmet babında
Pervane şemine yananlar gelsin.

Pervane şeminin cam pazarında
Enelhak sırrında pîr hayranında
Kul Burhanî mahrem canan yanında
Mahrem ocağına girenler gelsin.

Devamlı fırtına üzerine söylemiştir :
Kar yüce dağlarda mesken eyleme
Eser katar rüzgâr ummana seni
Çalkanup her yerde devran eyleme
Eridir baharda yaradan seni.

Badi saba değer kudret muyundan
Bülbüller dem vurur gül pazarından
Katreler uyanır hikmet bâbindan
Mahvolur zeminde şiddetin senin.

Zemininden biter her bir nebatat
Küllî şeylere hep ayeti sebep

Kul Burhan kimseye eylemez minnet
Götürür girdabı dalgaya seni

Maşukasının ağziyle söylediği koşma.
Vilâyet Erzurum kasaba Bayburt
Kesmenem ey aşık ben senden limit
Çağırırım dilimde daim ya vedut
Mevlânın aşkına gel yavaş yavaş
Ben bilirim Hacı tatar künyeniz
Yıkılsın Bayburttaki olan haneniz
Piranın aşkına gel yavaş yavaş.

Ben şahın kızımı dideler giryan
Tez yetiş bağırma ederler talan
Hızır İlyas ile olan bir ferman
Nişanın aşkına gel yavaş yavaş.
Pederim Ethem Han, eyliyor zarı
Validem Elmas Han gözler yolları
Mihribanım yada vermem ıkrarı
Ahdinin aşkına gel yavaş yavaş.

Eğer Burhan isen düş sadık yola
Hallarım mihmandır kavuş bu hala
Zernişan kolbağı takmamam kola
Habibin aşkına gel yavaş yavaş.

★

Ezelden bahtımız kara yazılmış
Yükletin metaim illere felek
Güldürmedin beni fani dünyada
Bir Allaha şekva ederim felek.

Yar vatanın gayet irâğa verdin
Mecnun gibi şem'e narına girdin
Bütün bu cismimi yaktın yandırdın
Bağladın yolumu her yandan felek.

Ne öldüm kurtuldun ne yar buldum
Ne sadık oldum ben, ne bağa kondum
Nazlı yar Hindistanda diye duyduam
Yaktın Burhanî'yi sevdaya felek.

★

Hasret ateşinde Kerbelâ oldum
Çekerim ayrılık dert birer birer
Ya kime arzedem kimden öğrenem
Ezelden yazılmış sır birer birer.

Bu sırrın elinden doldum boşandım
Hasret alayında derde kuşandım
Dolana dolana candan usandım
Cem olmuş bağırıda gam birer birer.

Kul Burhan'a ilham etmiş hocası
Her kulunun gûna gûna yarası
Beni aptal eden aşkın badesi
Gözler nazlı canan yol birer birer.

(Devam edecek)

S Ü M E R B A N K

Sermayesi TL. 500.000.000

Merkezi : Ankara

Türkiyenin En Büyük Sanayi Kuruluşudur.

Tekstil, Kimya ve Toprak Sanayiinde

25 Müessese ve Fabrika

18 Banka Şubesi

155 Satış Mağazası

Sayısı 50 yi Aşan Sınai, Ticarî Müesseselere İştirak

(Basın : 5076 - A. 2906 — 41)

1965 YILINDA

25
MİLYON, LİRALIK

LÜKS APARTMAN DAİRELERİ - ÇEŞİTLİ VE ZENGİN PARA İKRAMIYELERİ

AKBANK

(Folklor) : 42)



**ANADOLU
BANKASI**

SİZİN EŞİNİZİN
ÇOCUKLARINIZIN
- kısacası

AİLENİZİN BANKASIDIR

(Feza Reklâm : 19 — 43)

İTTİHADI MİLLİ

T. A. SİGORTA ŞİRKETİ

Sermayesi ve İhtiyatları:
18.000.000 TL.

YANGIN — NAKLİYAT —
KAZA ve HAYAT

SİGORTALARI

İdare Merkezi :
Ünyon Han, Karaköy
İstanbul

Telefon : 44 48 48
Telgraf : TEMİNAT

P. K. 107 Karaköy

(Folklor : 44)



**LOKMAN
ÇAYI**

(Folklor : 45)