

# TÜRK FOLKLOR ARAŞTIRMALARI

NİSAN 1965

## İÇİNDEKİLER:

Folklor ve Toplumculuk	Prof. Dr. Cahit TANYOL
Kağı, Çadır ve Tuz	Saim AÇIKGÖZ
Gizzik Duran'ın Ağıdı	Ihsan ŞİMŞEK
Gülner'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
Kars'ta Tandır	Mürsel KOSE
Çocukların Yağmur Duası	Avni YÜKSEL
Saz Şairleri : Yozgatlı Seyyahi	Nizami NEFESLİ
Bir Masal : Göz Açıan Babanın Kızı	İsmet BARLOK
Bayburt Aşıklar Bayramı : Aşık Burhanî 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, DEFA ÇIKAR HALK KÜLTÜRÜ DERGİSİ



189

189

# TÜRK FOLKLOR ARAŞTIRMALARI

NISAN 1965

## İÇİNDEKİLER:

Folklor ve Toplumculuk

Kağrı, Çadır ve Tuz

Gizzik Duran'ın Ağır

Gülnar'da Şeyhomer Efsanesi

«Hırafeler ve Menşeleri»

Folklorcularımız : Özcan Seyhan

Bekir Öğretmene Ağır

Konya Yemekleri (III)

Karahan'da Ölü Gömme ve Yas Tutma

Kars'ta Tandır

Çocukların Yağmur Duası

Saz Şairleri : Yozgatlı Seyyahi

Bir Masal : Göz 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

REKLAMINIZI  
GAZETE VE DERGİLERLE  
DEĞERLENDİRİN!

## BASIN İLÂN 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)

Y. Emre ONAY / 21158093 / THB-2

# TÜRK FOLKLOR ARASTIRMALARI

KURULUŞU : AĞUSTOS 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 çöken 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 uygarlığını alma çabası vardı.

Fakat bu çaba, önceleri, «devleti kurtarma» kaygusunda toplanıyordu. Devleti yenileştirmek, ancak onun kadrolarını yeni bağtan 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.

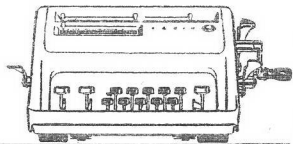
Şinasi'nin maliye alanında ne gibi yenilikler yaptığını bilmiyoruz. Fakat batı uygarlığının temel yapılarından birinin dilde özleştiğini gerçeğini kavramış olması ve halk diline yönelmesi, sadece idareci kadroları değil, asıl halkı uyarmanın gerekli olduğuna inanması kendisini Türkçeyi, Halk Türkçesi'ni 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,

11-08-65-84E-3748-49-80-51 yph (Folklor : 31)

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

49 17 66



Perakende fiyatı : TL. 1950.-



FACIT tam otomatik hesap mak. FACIT elektrikli toplama mak. FACIT T2 yazı makinesi FACIT isırtolu taksir mak. FACIT portatif yazı makinesi

Lokman



Müstahzarları

LOKMAN İLAÇ

GIDA SANAYİİ

BÜRO : Eminönü, Tahmisciler Küçükahveci 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 hâpı)  
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 hâpı)  
Morivit - Vitamine (Kuv. şurubu)  
Elixir Kina Mete fort (İştah şur.)  
Balvit (Enerji ve Kuvvet macunu)

Meproil Tablet (Sinir hâpı)  
Sollargen Granüle (Ekza..Kaşın.)  
Cuti - Cura (Cilt Losyonu)  
Pedi - Cura (Ayak Banyosu)  
Pilo - Cura (Saç ilacı)  
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

(Folklor : 32)



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

- a — Düşünceye,  
b — Halka doğru gitmek.

Her ikisi de dile mümkün. 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 mümkün. Bunlar, bir kelime ile, hokkabazlık, maskaralıktır. Manzumede, vezin, kafiye gibi bağların engel olduğu söz hokkabazlığın nesire aktarmak suretiyle hüner göstermişler, bir fındık kabuğunu dödürmeyecek 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 gazetenin adı «Hürriyet»tir. Birçokları bu ada bakarak, onların «Hürriyet» savaşı için Avrupa'ya kaçtıklarını sanır. Olay hiç de öyle değil. Öyle olmayışı da iyi olmuş. «Hürriyet» gazetesinin ilk sayısında Ziya Paşa «Şiir ve inşaa» adlı bir makale yayınlıyor. 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 çabaları bu arada hatırlanabilir. Ziya Gökalp, folkloru doğu İslam kültürü uygarlığından, batı uygarlığına geçişte bir kaynak ve köprü olarak ele aldı.

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

Birinci hareket Tarihi Türkçülük üzerineydi. 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 birleştirmektir.

«Halkevleri» temelinde halk devletinin bulunduğu bir ülkede, zorunlu olarak, halkı tanımaya, 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 sağlanır.

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

Genenek ve İnanışlar :

## Kağnı, Çadır ve Tuz

Yazan : Saim AÇIKGÖZ

Destanlar ele aldıkları konuyu, tarih gözüyle görmeyiz ve olayları yalnız bir gerçekçilikle değil, romanse ederek anlatırlar. Bu bakımdan heyecan, kahramanlık, şan 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 «kağnı», «çadır» ve «tuz» nesnelere üzerinde duracağız. Kağnı, 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 köktü 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 yarı bir tarafa itilerek o, sadece politik bir unsur ve araç olarak düşünülmüştür. Halkı politik bir araç olarak görenler, kendi mutluluklarını elbette ki, halkın mutluluğu biçiminde göstereceklerdir.

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

Oğuz Destanı'nın Uygurca versiyonunda ve Ebül 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 taşıyanı, kardeşlerinin en büyüğüydü. Bu, becerikli, akıllı bir kişiydi. Babaları Yafes, ölüren, oğullarını başına topladı ve onlara şu öğüdü 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» ı 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 geviği ateşte kızartıp yiyordu. Yemekte olduğu etten bir par-

Son yıllarda halkçılığı bir oy toplama anlayışının 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 dağlarını - 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 kırdığı Toros kuşağı ise bu groben düzeye «Çukurova» ya kamburlar gizmiştir.

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

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

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

ğa yere düştü. Totok düşeni alıp yedi, fakat bunun öncekilerden daha tatlı, daha lezzetli olduğunu farkettiler. Çünkü yere düşürdüğü et parçası tuzlu olan topraktan tuzlanmıştı. İnsan oğlanın tuzu ilk kez kullandığını 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 kovuğun 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 faydah hizmetlerine karşılık Gizzik Duran Fransızlar Kozan'ı terkettilikten sonra da ölüncüye dek dağlarda dolaşmış ve silâhın elinden bırakmamıştır. Çetesi dağıldığı halde dağlarda yaşamaya devam eden Duran'ı başına buyruk bir şaki olarak görmekteyiz. Ara sıra dağlardan inip evleri basmakta, harağ almakta, yol kesmektedir. Duran, bu arada düşmanlarından birisinin evini basıp güzel gelinlerini de dağa kaldırmıştır. Hasmının namusuyla öç almak istemiştir. Ama, gene de su testisi su yolunda kırılacaktır. Gelinleri kaçırılan taraf ta tepeden turnağa dek silâhlınp dağa çıkmışlar ve Gizzik Duran'ı aramaya başlamışlardır. Kozanlı ko-nukseverdir, merttir; ama işin içine birkez namus karışmaya görsün!.. Bu uğurda ya ölür, 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 le  
Yırtlaz'da yanında bile  
Kadı Mersinden gelir  
Duran'ını 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 ermişi selâmetlemiş; herbiri sulak bel-delere dağılmışlar. Şeyh Ömer, şimdi adını verdiği köye gelecek 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 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 düşünmüş. 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 şimdi 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 için, de :

— 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 yaptır-mış, vakıflar bırakmış. 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 kör 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 çıkarılacak 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 Kalıntıları, Sonsöz» gibi ana ve yardımcı bölümlerden meydana gelmiştir.

68 sayfa tutarındaki bu hacmi küçük, kapsamı geniş eserin her aydına söyleyeceği 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 kalıntılarından 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 belirtilerini 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 gelmezdir. (Adı geçen eser, sayfa: 5.)

b) Hristiyanlığın ezünde de müslümanlıkta olduğu gibi puta tapıcılık yoktur. Meryem, İsa, havari ve aziz resimleri ve heykelleri ile hac işaretleri Romalılar'ın 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 kitâbına 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 eski kaynağı karanlık ise de hristiyanlıktan önce Helenler ve Romalılar'ın 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 geçmezdir. (Aynı eser, sayfa: 43)

f) Muska ve tılsımlara inanma da bu hurafelerin en yaygın, 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 meydana 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), türküler, oyunlar, kendi armonize ettiği eserleri öğretmektedir.

Halk türkülerimizi armonize etmekte, halk arasında melodi ve figür derlemesi için, dolaşmaktadır. Çalışkan, idealist, heyecanlı, bu vatana aşık, istidatlı 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 Hincer tarafından bu konuda bilgi verilmiştir. Özcan Seyhan'ın yönettiği bu 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 ne kadar zor bir 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 türkülü hikâye.
- 2 — Ahmet Ali Çavuş ve Tüter Kerim'den aşiret ağzı ile uzun hava ve türküler.
- 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 ağdıdır. Yalak vâdilerinde Yeni Çağ Türküleri söyleyen bir Kubilây'ın ağdı... Bu göğsü alın-dan ileri, saçları bulutlara karışmış sarı benizlere renk, kısık gözlere fer yetiren; umutsuzlara umut, sayınlara ilâg, bozkıra yeşerti, ka-ranlıklara 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 çahşan, bu yolda atsız - pusatsız koşan savaşçı öğretmen Bekir Genç-oğlu'nun ağdı...

14 Şubat 1965 de Kayseri Emekliler Loka-linde 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... Tümü 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 karlar ortasında daha bir ışıyor. Bu öğretmenler Başöğretmen İncesu'lu Bekir Gençoğlu ve Fakı Ceheci'dir. Ama Bekir öğretmen üşümekte... Yine de tipiye, kara, soğuga aldırmamakta... 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 olmamış (Köyleri) adında ilkel bir köy... Her türlü olanaktan yoksun... Kargalar fetva dağıtıyorlar kuş uçmaz, kervan geçmez dağbaşlarında... 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. Sayrılığın daha bir artar, ağırlaşır gün gün. Yataklara düşer. Artık onun için her geçen saniye ömrünün sonuna atılan bir adım olur. Tüm köy ilâğları etkisiz kalır sayrılığına Bekir Beyin. Bu durumdayken yine de duramaz. Kendisi gibi zâtürre olan bir arkadaşının durumunu öğrenmek için bir adam gönderir Sarız'a.. Giden adam o katı, o amansız tipiye, ayaza kurban gider. Donar ölür yollarda.. Onun «öldü» haberi gelmeden Bekir Beyin kara haberi bir ateş gibi dolaşır yürekleri...

Ağızdan ağıza, kulaktan kulağa yayılır köye, «Kara haber tez ulaşır!..» Tüm köylü yaşlısı, gencisiyle 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  
Kapatıyır 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 Tahtacları Türkü, Men-ge 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 Havaları 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 semsiyeli gezer.  
Gümüş kalemi elinde  
Sahatî var soğ 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 dertten 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  
Alınıdaki gara saçı.

Fakı ona çok yamıyor  
Sarsın ki öz kardaşı  
Yüz tane muallim gelse  
Bekir Bey alayın başı.  
Sabahınan zil çalındı  
Talebeler düzlüyor  
Can veriyor Bekir Beyim  
Gelin gibi süzlüyor.

Gazi deli gönül Gazi  
Ataşlara attın bizi  
Ar değel mi Bekir Beyim  
Çıkar gider Çerkez kıızı.

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 kapıyı 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 kut-samalar; sağol, «aziz» ol öğretmenim... Işık içinde yat...

NOT : Ağıtta adı geçen İclâl, Bekir öğretmenin eşidir. Ağıtın son dört dörtlüğü Pazar-ören 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 elle 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, sağ ile böreğin arasına sokulmak suretiyle böreğin ucu kaldırılıp bakılır. Serpilmemiş çiçek şeklinde parça, jarça kızarmış vaziyette iken derhal pişirgeçle altı üstüne çevrilir, aynı şekilde burası da serpilmiş çiçek şeklinde kızarıncı, derhal pişirgeçle sağ 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 sağ üzerinde pişirip yağlanacak, lengeride 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. Yuğurulan 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 bu zaracağı tavaya girecek şekilde açılıp, içinde zeytinyağı bulunan (Sade yağda olur fakat yenmesi ağırdır) tavanın 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 mevcuttur 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 tatlısını 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 neşredilmiş kütüphanemizde mevcut bir kitab tatlılar kısmında hoşmerimden bahsediyorsa da, biz Konyaya mahsus hoşmerimi tarif edeceğiz.

Yarım kilo un ile beş yumurta iyice çırpılacak, sahlep haline 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 tavanın ağzına bir kapak kapatılarak tava baş aşağı getirilmek suretiyle kapağa aktarma edilecek. Oradan da

## ARAŞTIRMALARI

tekrar diğer yüzünün de kızarması için kaptan tava içine kaydırılacak. 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. Yuğurulan hamur, evvelce de gördüğümüz şekilde yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır. Burada beze adedi tatlının 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 tepsi gibi çok ince açacağız, Açılan tepsin genişliği tepsi genişliğine eşit olarak açılıp, tepsinin altı hafifçe yağlanacak. Üç şepidi 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 kısmı 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 yerin misafirlerine ikram edilecekleri 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 saçtan 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 tere yağla (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 bırakılmalı. Buğday yumuşamaya başlayınca içerisine bir iki avuç ayıklanmış ve yıkanmış nohut atmalı.



## 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) bağışlanmasıdır. Allah'ın evi camiye konan ölü, sabaha değin yazıklarının bağışlanması için Allah'a yalvarır. Allah da evine gelen bu konuşun yazıklarının bağışları 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. Hepsi 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 alarak alevli ateşte kılıçları ütülme suretiyle hafif kızartılır. Bunlar bir bez veya çuval içine konulur, üstü örtülüp oğcaların, 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 yanamlara sebep olması önlenir.

### KİFAYE

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

yacaklarına 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» ölümlerden de hesap sorumluzmuş inansa göre.

Ölen kişinin üzerindeki giysiler, köy imamı tarafından çıkarılır ve üstüne ak bir bez örtülür. Ölü erkeğe giysileri imama, kadına imanun eşine verilir. İmam, ölüyü gereğince yıkadıktan sonra kefene sarar. Köylüler, dört ağacı birbirine bağlayarak bir sedye hazırlarlar, üzerine dört katlı bir keçe serip ölüyü üzerine yatırdıktan sonra, başının altına da yazık 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. Yalınz 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-nükümüllâhi 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 yazıklarını bu para ile birlikte kendine almış olur. İskât adı verilen para en az yüz liradır. Bu para ne zaman harcamır biterse ölünün yazıkları da tükenmiş 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 sürer 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 olmyan köylüler de en az 5-10 Kg. olmak üzere çay sekeri 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 dörtlülük 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

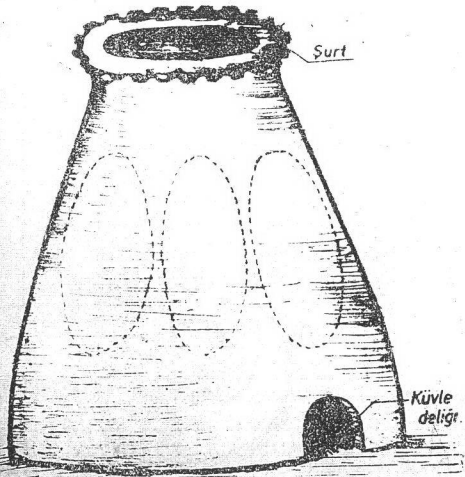
Yazan ve çizen : Mürsel KÖSE

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 kuşu dediklerini defalarca işittim. Bu gibi kimselelere tandır ne denli garip geliyorsa, onların, tandıra kuyu demeleri de bizlere o denli garip ve hatta acıip 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 bulundurlurlar. Küçük tandırda ekmeğin pişirilmesi, 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. İğrisi iki sıra «lavaş ekmeği» alabilen, oldukça iri yapıdadır. Varlıklı ve nüfusu çok olan ailelerin ihtiyacını ancak karşılar.

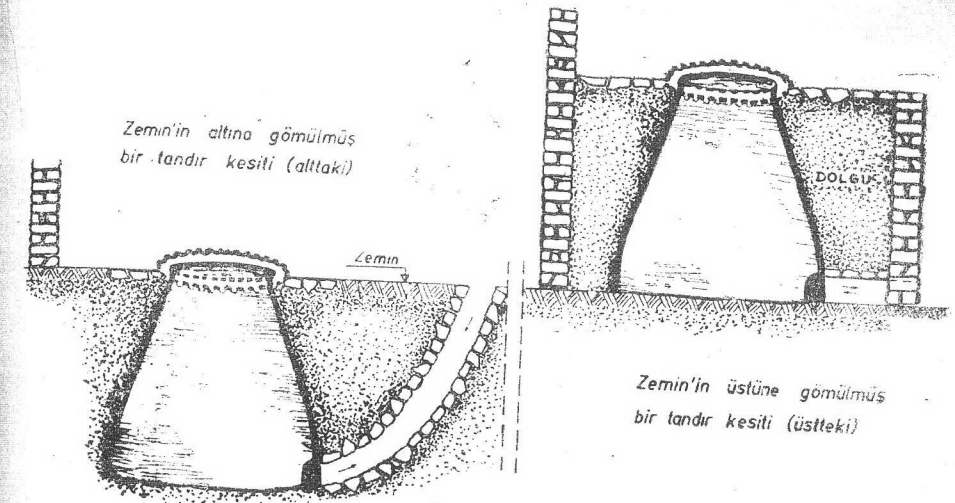
Yukarıda belirttiğimiz gibi, bu çeşit büyük tandır kullananlar, ayrıca bir de küçük tandır bulundurlurlar. O da olmazsa, dıştan ya da duvarın içerisine gömülü olarak bir köşede ocak yapmak zorunda kalırlar.

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, «küfle» veya «küfle deliği» adı verilir.

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

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 önüne 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 tandırların ağız kısmı yer ile beraber olacağından, bu hal bir çok kazalara sebep olmaktadır. Özellikle emekleyen 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 ekmeğin pişirmeden ön-

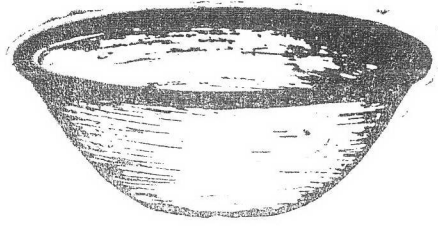
ce, kızgın durumda iken, iç yüzeyine, karacığır sürülür ki, ekmeğin piştikten sonra yapışıp kalmamasın, kolay bırıksın.

Tandır, her şeyden önce ekmeğin pişirmeye 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 ekmeğin pişirilmesi başlanınca, gevreyi çok nefis bir taze ekmeğin kokusu sarar. Gerçekten bu koku o denli nefisdir ki, çok doymuş bir insanın dahi içini gıcık eder. Bu yüzden zengin fakir gözetmeksizin, ekmeğin pişirildiği anda, her ne sebeple olursa olsun o eve gelen bir kimse için koltuğuna mutlaka bir iki ekmeğin tutuşturulur. Bu çok yaygın bir gelenektir. Aksi halde ekmeğin bereketinin kaçacağına inanılır. Hele gelen kişiler saygıdeğer iseler, onlara taze ekmeğin yapılmış Döğmeç (1) te ikram edilir.

Şimdi gelelim sözünü ettiğimiz araçlara, bunlar :

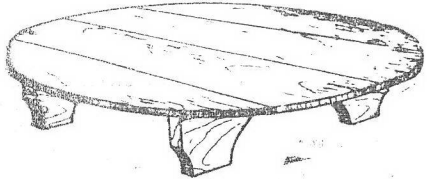
1 - Hamur - Kersen : İçerisinde, yapılacak ekmeğin hamuru yoğrulur. Derinliği 20 ile 35 cm. ağız çapı ise 50 ile 80 cm. arasında değişen irili ufaklı çeşitleri bulunur. Kersen, tek parça ağaçtan torna ile yapılmıştır. Nadiren bakır olanları da vardır. Bazı evlerde de kersen yerine hamur teknesi kullanılır.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





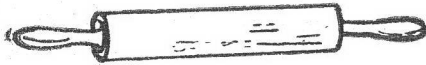
Hamur - Kersen

saklanır. Toz ve bulaşıktan korunur. Yaylaya gelindiği 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 / pazı) etmek, açmak, yaymak için, tahtadan yapılmış olup, yüksekliği; 20 ile 30 cm. çapı çoğunlukla 70 ile 100 cm. arasındadır. Daire şeklindedir. Bazan kare veya dikdörtgen şeklinde yapılmışları da olur.



Merdene

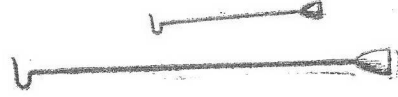
3 — Merdene (merdane) : Herkesce bilindiği gibi, ahşaptan yapılmış olup, kündleri yaymağa yarar.



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

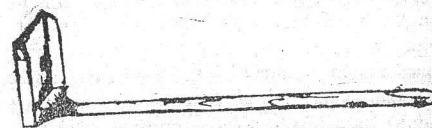
kalmıncısında, büyüğü, 25-30 cm. uzunluğunda ve biraz daha ince demirden yapılmış olur. Büyük ile tandırın ateşi karıştırılır, ekmeklerden dibeye düşen olursa, çengelli tarafı ile çıkarılır, büyüğü ile de, tandıra fazlaca yapışan ekmekler sıyrılarak koparılıp alınır.



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.

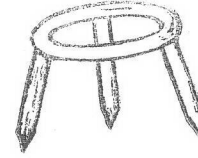


Gelberi

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

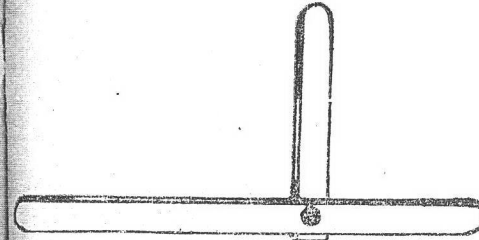
nyan özel bir demir kürekdir.

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



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.



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

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), bazlama 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, devamlı olarak bir parça ekşi hamur (maya) bulundurulur. Ekmek pişirilen sırada, hamura katılarak ekşimeğe terk edilir.

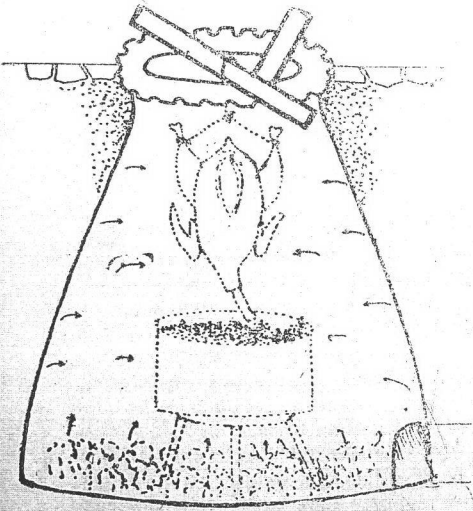
16 — Kürsü : Peşkhun'un biraz daha ufak tipidir. Genel olarak ekmek tandırını, sekiz - on günde bir yakılır. Ekmek piştikten sonra da tandır daha bir müddet sıcaklığını korur. Sözgelisi bir sabah tandır yanmış da ekmek pişirilmişse, ertesi güne dek tandırda az çok bir ısı vardır. Özellikle kış aylarında, 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 söy-



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, kapığı güzelce kapanan, özellikle fare vb. gibi haşaratın, 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 kapatılır. 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, garesizliklerin 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 yandıktan, 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 (yuflukadan 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 ağızdaki lavaşlar, biraz haşlanmış olarak, hatta hafif yanıkça çıkar. Bunlara «haş-lavaş» adı verilir. Sonraki

### ARAŞTIRMALARI

ki pişmişlerine ise, «singe/siçe-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. Ondan sonra da degirmi pişirilmeğe başlanır. Bu biraz daha ağırdan 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 yakacak 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. Bazan 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/siçe - 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/siçe-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, «siçe» veya «siçe-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 alınır, oldukça kurumuş olduğu görülür. Bunu yerken, insanın ağızında kıtır, kıtır 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» (bayathacak) olursa, onları ince dilimlerle 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 dağlanış (eritilir), sonra kızgın kızgın o doğranmış ekmekün üzerine dökülür. Böylece erimemiş 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 düşerek 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 dökeneğin oğlu  
İki dökeneğin kızı olsun

\*\*\*  
Ya ya yağmur  
Teknede hamur

Her evden tasla, teneke ile geline su dök. türtirler. Kadınlar, «İnşallah yağar» derler, dua ederler. Gelin ıslanıp, 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 Meraklı 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 mezunen Yozgad'a gitmişim. Adımı soyadı olarak taşıdığım, halis bir Eti yurdu olan Bü. yük Nefes köyüne de gitmek, orada da bir top-rak ziyareti yapmak istedim. Yol arkadaşım, Yozgat'ın Musabeyli köyünden Aşık Çelebi isminde şiiirlerinde 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 ahbab denilir.  
Zengin kapısında bir hayvan ölse  
Eyyah yazık gönül harap denilir.  
Fukaranın selâmını almazlar  
İlyice 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 yolumu

Öldürmek mi beni efkârın kader  
Başıma getirdin karalı duman  
Hangerciyim 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 usandıım 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 sayım hem-şehrim Mahmut Işıtman'ın yazılarını zevkle okudum. Bu kadirşinaslıklarından dolayı kendilerine teşekkür ve minnetlerimi arz ederim. «Türk Folklor Araştırmaları»nın 177. sayısında çıkan yazımda Hüznî, bir harf hatası yüzünden Hüznî olarak daktilo edilmiştir. Sayın Mahmut Işıtman T.F.A. nın 178 ve 179. sayısında aynı zamanda bunu da düzeltmiş bulunuyorlar, 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 Bakımdan Türk Olan KÜRTLER». I. Bölüm, Tarihi Bakımdan Kürtler'in Türklüğü. Ayrıca 2 harita eklidir. 19x12 boyunda, 132 sayfa, 5 lira.

\* Halil SOYUER : «Aylak İnsanlar Kenti». Şiirler. Behçet Kemal Çağlar, Munis Faik Ozansoy ve Nihad Sami Banarlı'nın önsözleriyle. Şairin serbest ve özellikle halk edebiyatı aşık tarzı ile yazdığı şiir kitabı 12x18 boyunda, 64 sayfa, 5 lira.

\* Affan Muhlis BAHADIROĞLU : «İkinci Adam». Hikâyeler. 12x17 boyunda, 66 sayfa, 250 kuruş.

\* Aziz NESİN : «Yeşil Renkli Namus Gazisi». Hikâyeler. Düşün Yayınevi. 14x20 boyunda, 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, dedeleri-min 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 çalığına, 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 diktiyorum oğul» demiş. Şah, adamın zeki biri olduğunu görerek, şuna bir kaç soru sordum, demiş içinden.

«Baba, sana bir kaç soru soracağım, benimle konuşur da bunlara doğru cevap verirsen seni mülkâfâtlandırırım, 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 yanerek :

«Otur oğul» demiş.

Şah, askerlikle ilgili birçok soru sormuş Gözaçan 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 bütün cevap verememiş. O devirlerin kudreti Şahlara elinde olduğundan, biricik kellicesini düşünüp durmuş. Şah atını mahmuzlayıp, «Bilmeceyi bulduğun zaman sarayına gelir bildi-

rsin», demiş, bir rüzgâr gibi oradan uzaklaşmış. Gözaçan 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 yüzürsa, bakır da bizler gibi fakir fukaradır, git kendisine söyle», demiş. Gözaçan babanın sevinçten etekleri zil çalmış. Doğru Şahın sarayına.

Şah demiş ki:

«Ey Gözaçan 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, Gözaçan baba deyivermiş:

«Şahım, şahım, gül yüzlü Şahım, üç kızım var, en küçüğü bildi bunu». Şah mânalı mânalı gülmüş. Bir kese altın vererek babayı göndermiş. Akli kızda. Zekâsı hoşuna gitmiş. Tayası ile lalası kızın evine göndererek, bir kaç gün sonra hatırım sordurmuş. 30 altın da bu araplarla beraber göndermiş. Kız misafirleri buyur 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 sorarsanız ben de ufaklık 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 toygari, herkesin ayı otuzun-

## ARAŞTIRMALARI

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

Şah hiddetle üzerlerine yürütmüş. Size itimat ettim, gönderdim, demek yolda altınları, dan ikisini çaldınız? 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 süslemiş, kendisi de yazı yazıyor ve mutfakta kuru fasulye pişiriyormuş, demiş. Şah, eğer «öldürmesin toyla toygari» demeseydi, sizi hemen öldürürdüm, bereket sizin canınızı yine o kurtardı, demiş.

Aradan günler geçmiş. Şah, zeki Gözaçan babanın kızını unutamamış. Bir gün babası ile annesine durumu açmış. Valide Sultan oğlunun üzülmesine dayanamamış, gidip kızı babasından istemiş. Evlenmeye karar verilmiş. Fakat, Şah kızı ayrıca haber göndererek bir 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 kebapı 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, kızı hemen annesine götürmüştü. Kırk gün kırk gece düğün yapılarak evlenmişler. Kıza da Şah tenbih etmiş. «Bence akil öğretmeyeceksin diye. Kız annesi babasını kendi sarayının karşısına aynı

Şahın biçiminde bir saray yaparak oturmuş.

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 tuşu diye baktırın. Şah sizin sesinizi duyar içeriye alır» demiş. İhtiyarlar aynen yapmışlar. Gerçekten Şah istediklerini yapmış ve kimden akıl aldıklarını sormuş, söylemişler. Bu benim haamandır 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 uykusu 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 Çıpıms köyünden- dir. 1899 tarihinde doğmuştur. Tatar oğulla- rından Şaban oğlu Hüseyin namıyla tanılır. mablesi Burhanî'dir. Kendi rivayetine göre ezir sanedenberi (1938 de) şiir söylemektedir. Şair, ne suretle şiire başladığını şöylece hikâ- ye ediyor :

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

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  
Neş edip kadehi sundum dihan  
Aktım gözümde sel yavaş yavaş  
Karıştı selimiz derya ummana  
O zaman seyrettim çöl Türküstana  
Nazlı 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-

şürmüş.

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

Kız yine gülmüş, Şahın dizi dibine otur- müş.

«Şah demiş, burası babamın sarayı, siz bana en sevdiğin şeyi al git demediniz mi? Si- zın 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- râtlarına, 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  
Kırpığı 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 anlamadığımız bir hal var onda, diyerek Burhanî'ye iltifat ediyor.

Gamin 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'ani içmişiz bizler.

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

Burhanî gıyabî 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 kalübelâda  
Kisri şehrinde kaldık dâvada  
Senden 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 hüdası  
Bulanır deryalar çoş yavaş yavaş  
Uyanır enasır nevbahar olur  
Ağır şecerler gülühar olur  
Bülbül seherinde nişanı bulur  
Feryadı ah ile zar yavaş yavaş.

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

Gaybî 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 nişangâhta 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 girdabi 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  
Yıkılın Bayburttan olan haneniz  
Noldu ezel o kırklarda kavlimiz  
Piranın aşkına gel yavaş yavaş.

Ben şahın kızırım dideler giryan  
Tez yetiş bağım 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 taknamam 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 yarı buldum  
Ne sadık oldum ben, ne bağa kondum  
Nazlı yar Hindistanda diye duydum  
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 bağrım da gâm 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:

16.000.000 T.L.

**YANGIN — NAKLİYAT —**

**KAZA ve HAYAT**

**SİGORTALARI**

İdare Merkezi :

Ünyon Han, Karaköy

İ s t a n b u l

Telefon : 44 48 48

Telgraf : TEMİNAT

P. K. 107 Karaköy

(Folklor : 44)



(Folklor : 45)