

T.C.  
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
TARİH ANABİLİM DALI  
GENEL TÜRK TARİHİ BİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

GÜNÜMÜZ SİVAS İLİ AKINCILAR İLÇESİ  
KÜLTÜRÜ VE ESKİ TÜRK KÜLTÜRÜNÜN  
İZLERİ

Fatih ÖZTÜRK  
2501220723

TEZ DANIŞMANI  
Dr. Öğr. Üyesi Ali AHMETBEYOĞLU

İSTANBUL – 2024

## ÖZ

### GÜNÜMÜZ SİVAS İLİ AKINCILAR İLÇESİ KÜLTÜRÜ VE ESKİ TÜRK KÜLTÜRÜNÜN İZLERİ

FATİH ÖZTÜRK

İnsanlık tarihinin azımsanmayacak kadar uzun bir döneminin, kölelik başta olmak üzere, insanlığın, insan onuruna yakışmayan toplumsal koşulları değiştirmek için verdiği mücadele ile geçtiği bilinmektedir. Ancak Türkeli Bozkırları'nda gelişen Bozkır Türk kültürünün hiçbir evresinde kölelik gibi insan onuruna yakışmayan bir anlayışın olmadığı anlaşıldığı gibi Türklerin Dünya siyasetindeki başarısı sayesinde insanlığın evrensel değerlerine yaptığı katkılar da bilinmektedir. Bu açılarından Bozkır Türk kültürünün araştırılarak insanlık tarihi içerisindeki yerinin her yönüyle gösterilmesi büyük önem taşımaktadır. Günümüz Türkiye Cumhuriyeti'nde yaşayan Türk kültürü ile Türk kültürünün temellerini oluşturan Bozkır Türk kültürünün kökenleri arasındaki bağları ortaya koyan her türlü çalışma, Türk milli kültürünün gelişimine ve etkisinin artmasına önemli katkı sağlayacaktır.

Türklerin Anadolu'ya gelişlerinden sonra çeşitli Türk boylarınca ilk iskân edilen yerlerden biri olan Akıncılar, Anadolu coğrafyasında kültür ve iklim açısından bir geçiş noktasında bulunmaktadır. Bu konumu Akıncılar'ın son derece zengin yaylak ve kışlak alanlara sahip olmasını sağladığı kadar yaşayan kültürünün de son derece zengin ve özgün bir yapıya kavuşmasına imkân tanımıştır. İç Anadolu bölgesinin, Karadeniz ve Doğu Anadolu bölgeleri ile kesiştiği noktada yer alan Akıncılar'da, saha araştırmasına dayalı olarak tamamladığımız bu çalışmamızda Akıncılar'ın yaşayan kültürü antropoloji biliminin temel araştırma yöntemleri olan katılarak gözlem ve yapılandırılmamış mülakatlar yoluyla araştırılmıştır. Bozkır Türk kültürüne ilişkin esaslar ise Türk tarihinin ilk yazılı kaynakları başta olmak üzere Türk kültür tarihine ışık tutan akademik çalışmalar ile tespit edilmeye çalışılmıştır. Böylelikle Akıncılar kültürünün özüne mümkün olduğunca inilmeye çalışılmış, eski Türk kültürü ile olan bağları ortaya çıkarılmak istenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Sivas Akıncılar Kültürü, Bozkır Türk Kültürü, Türk Halk Kültürü, Saha Araştırması, Eski Türk Kültürü

## **ABSTRACT**

### **TODAY'S CULTURE OF AKINCILAR DISTRICT OF SİVAS PROVINCE AND TRACES OF OLD TURKISH CULTURE**

**FATİH ÖZTÜRK**

It is known that a considerable period of human history has passed with humanity's struggle to change social conditions that do not suit human dignity, especially slavery. However, it is understood that no concept does not fit human dignity such as slavery in any phase of the Steppe Turkish culture that developed in the Türkeli Steppes, and the contributions of the Turks to the universal values of humanity thanks to their success in the world politics are also known. In these respects, it is important to research the Steppe Turkish culture and show its place in human history in every aspect. Any study that reveals the ties between the Turkish culture living in today's Republic of Turkey and the origins of the Steppe Turkish culture, which forms the foundations of Turkish culture, will significantly contribute to the development of the Turkish national culture and increase its influence.

Akincılar, one of the first places settled by various Turkish tribes after the arrival of the Turks in Anatolia, is located at a transition point in terms of culture and climate in the Anatolian geography. This location has enabled not only Akincılar to have extremely rich plateaus and winter areas but also its living culture to have an extremely rich and unique structure. With this study, based on field research in Akincılar, located at the intersection of the Central Anatolia region with the Black Sea and Eastern Anatolia regions, the living culture of Akincılar was researched through participatory observation and unstructured interviews, which are the essential research methods of anthropology. We attempted to identify the principles of steppe Turkish culture through academic studies and particularly the first written sources of Turkish history that shed light on Turkish cultural history. In this way, it was intended to unravel the origins of the Akincılar culture as much as possible and establish its ties to the ancient Turkish culture.

**Keywords:** Sivas Akincılar Culture, Steppe Turkish Culture, Turkish Folk Culture, Field Research, Ancient Turkish Culture

## ÖNSÖZ

11. yüzyılın ikinci yarısından sonra hızla Türk egemenliğine girerek adı kısa süre içerisinde bütün Avrupa tarafından Türkiye olarak anılan Anadolu coğrafyasının farklı bölgelerini birbirine bağlayan bir vadi üzerinde kurulu bulunan Akıncılar ilçesi bu yönüyle kültürel geçişin bulunduğu bir bölge olmasının yanında iklim ve bitki örtüsü açısından da çevresine oranla çok daha farklı ve özgün bir görünüm sergilemektedir. Bu özelliklerine ek olarak Akıncılar ilçesi Malazgirt Savaşı'nın hemen sonrasında Türklerin yerleşmeye başladığı stratejik bir bağlantı noktası olmuştur.

Akıncılar'ın coğrafi olarak bir geçiş noktasında bulunması bölgenin yaşayan kültürünün de bir geçiş kültürü olmasını sağlamıştır. Anadolu'daki zengin Türk kültürünün bölgelere göre farklılıklar arz ettiği göz önünde bulundurulduğunda İç Anadolu, Doğu Karadeniz ve Doğu Anadolu bölgelerinin kesişiminde yer alan bir yerleşim biriminin yaşayan kültürünün dikkat çekici bir yönünün olduğu görülecektir.

Akıncılar'ın bu önemi doğrultusunda Akıncılar'da yaşayan kültürün araştırılmasının yanında, bu kültürün köklerinin de saptanmasına dönük bir çabanın içerisine girilmesi Türk kültür tarihi açısından önem arz edecektir. Bu anlayış ile birlikte Akıncılar'da uzun soluklu geniş kapsamlı bir saha araştırması başlatarak yaşayan kültürü ve Bozkır Türk kültürü içindeki yerini belirlemeye çaba gösterdik.

Katkıları olmasaydı çalışmamızın konusunun tespitinden yazım aşamasına gelinceye değin kat edilen bütün süreçlerin başarısız olacağı açık olan çok sayıda kişinin desteği bu çalışmanın şekillenmesini sağlamıştır. Bu kapsamda, Akıncılar'da saha araştırması sürecinde Akıncılar kültürünü anlatabilecek kişilerin isabetle tespit edilmesinde kıymetli fikirlerini şahsımla paylaşan Prof. Dr. Hüseyin Aydın'a, saha araştırması sürecinde beni güleryüzle karşılayarak tertemiz yürekleri ile doyumsuz sohbetlerinde çok değerli bilgileri şahsımla paylaşıp bu çalışmanın şekillenmesine katkı sunmuş olan kaynak kişilere, kendilerinden ders aldığım süreçte çok kıymetli bilgilerinden yararlandığım kadar azim ve üretkenlikleri ile de şahsıma örnek olmuş olan Genel Türk Tarihi bilim dalındaki hocalarım Prof. Dr. Mualla Uydu Yücel'e,

Prof. Dr. İlyas Topsakal'a, Prof. Dr. Kürşat Yıldırım'a, Prof. Dr. Dinçer Koç'a ve yardımlarından dolayı araştırma görevlisi Samet Atalay'a, kendisinden ders aldığım zamanlardan, çalışmamızın konusunun belirlenip tamamlanmasına değin geçen süreçte hiçbir yardımını esirgmeden engin deneyimleri ile her zaman yanımda olan çok değerli danışman hocam Dr. Ali Ahmetbeyoğlu' na, ve son olarak maddi, manevi destekleri ile beni yalnız bırakmayan anneme, babama ve eşime şükranlarımı sunarım.

Fatih ÖZTÜRK

Erzurum/2024



## İÇİNDEKİLER

|                           |      |
|---------------------------|------|
| ÖZ .....                  | ii   |
| ABSTRACT .....            | iii  |
| ÖNSÖZ.....                | iv   |
| TABLolar LİSTESİ.....     | x    |
| GÖRSELLER LİSTESİ .....   | xi   |
| KISALTMALAR LİSTESİ ..... | xiii |
| GİRİŞ.....                | 1    |

### BİRİNCİ BÖLÜM BOZKIR TÜRK KÜLTÜRÜ VE AKINCILAR

|                                                                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.1. Kültür Kavramı.....                                                                 | 7  |
| 1.2. Eski Türk Kültürü .....                                                             | 8  |
| 1.2.1. Eski Türklerde Devlet .....                                                       | 10 |
| 1.2.2. Eski Türklerde Din .....                                                          | 13 |
| 1.2.3. Eski Türklerde İktisadi ve Sosyal Yaşam .....                                     | 17 |
| 1.3. Akıncılar Coğrafyası.....                                                           | 21 |
| 1.4. Akıncılar Tarihi.....                                                               | 29 |
| 1.5. Akıncılar'da Toplumsal Yapı ve Akıncılar'ın İçinde Bulunduğu<br>Kültür Havzası..... | 39 |
| 1.5.1. Balkan Göçmenleri.....                                                            | 41 |
| 1.5.2. Gümüşhane Göçmenleri .....                                                        | 42 |

### İKİNCİ BÖLÜM AKINCILAR'DA İKTİSADİ YAŞAM

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| 2.1. Tarım .....                                          | 43 |
| 2.1.1. Sebze Üretimi .....                                | 45 |
| 2.1.2. Meyve Üretimi .....                                | 47 |
| 2.1.3. Tahıl, Bakliyat ve Endüstri Bitkileri Üretimi..... | 50 |

|                                                      |            |
|------------------------------------------------------|------------|
| <b>2.2. Hayvancılık .....</b>                        | <b>51</b>  |
| 2.2.1. Sığır .....                                   | 54         |
| 2.2.2. Koyun .....                                   | 55         |
| 2.2.3. Keçi .....                                    | 59         |
| 2.2.4. Manda .....                                   | 59         |
| 2.2.5. Yaylacılık Kültürü .....                      | 60         |
| 2.2.6. Hayvan Hastalıkları .....                     | 66         |
| 2.2.7. Hayvanlarda Nazara Karşı Yapılanlar .....     | 68         |
| <b>2.3. Üretim .....</b>                             | <b>69</b>  |
| 2.3.1. Süt ve Süt Ürünleri Üretimi .....             | 70         |
| 2.3.2. Kıl, Yün, Deri Mamulleri ve Dokumacılık ..... | 73         |
| 2.3.3. Dut, Pekmez ve Pestil Üretimi .....           | 74         |
| <b>2.4. Ticaret .....</b>                            | <b>76</b>  |
| 2.4.1. Ölçü Birimleri .....                          | 78         |
| <b>2.5. Avcılık- Balıkçılık .....</b>                | <b>79</b>  |
| <b>2.6. Mesken .....</b>                             | <b>79</b>  |
| <b>2.7. Beslenme .....</b>                           | <b>89</b>  |
| 2.7.1. Ekmek .....                                   | 90         |
| 2.7.2. Yemekler .....                                | 94         |
| 2.7.3. Kış Hazırlığı .....                           | 97         |
| 2.7.4. İkram .....                                   | 99         |
| <b>2.8. Giyim Kuşam .....</b>                        | <b>100</b> |
| <b>2.9. Doğa ile Olan Bağlar .....</b>               | <b>101</b> |
| 2.9.1. Mevsimler .....                               | 104        |
| 2.9.2. Yıldızlar .....                               | 105        |
| 2.9.3. Aylar .....                                   | 106        |
| 2.9.4. Hava Durumu .....                             | 107        |
| 2.9.5. Zaman Hesabı .....                            | 108        |

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### AKINCILARDA SOSYAL YAŞAM

|                                                                 |            |
|-----------------------------------------------------------------|------------|
| <b>3.1. Aile Yapısı .....</b>                                   | <b>112</b> |
| <b>3.2. Doğum .....</b>                                         | <b>114</b> |
| 3.2.1. Doğum Öncesi .....                                       | 114        |
| 3.2.2. Doğum Sırası .....                                       | 116        |
| 3.2.3. Doğum Sonrası .....                                      | 116        |
| 3.2.4. Kırklama .....                                           | 121        |
| 3.2.5. Çocukluk Çağı .....                                      | 123        |
| 3.2.6. Çocuklarla İlgili İnançlar .....                         | 124        |
| 3.2.7. Çocuk Oyunları .....                                     | 126        |
| <b>3.3. Sünnet .....</b>                                        | <b>126</b> |
| <b>3.4. Askere Gitme .....</b>                                  | <b>128</b> |
| <b>3.5. Evlilik .....</b>                                       | <b>129</b> |
| 3.5.1. Kız İsteme ve Söz Kesme .....                            | 133        |
| 3.5.2. Nişan .....                                              | 136        |
| 3.5.3. Düğün Öncesi Hazırlıklar .....                           | 137        |
| 3.5.4. Kına Gecesi .....                                        | 138        |
| 3.5.5. Düğünün Başlaması .....                                  | 140        |
| 3.5.6. Gelin Alma .....                                         | 141        |
| 3.5.7. Evlilik Usulleri .....                                   | 144        |
| <b>3.6. Ölüm .....</b>                                          | <b>147</b> |
| 3.6.1. Ölüm Öncesi .....                                        | 147        |
| 3.6.2. Ölümden Hemen Sonra Yapılan İşlemler .....               | 149        |
| 3.6.3. Ölünün Gömülmeye Hazırlanışı ve Gömülmesi .....          | 149        |
| 3.6.4. Iskat Devir .....                                        | 151        |
| 3.6.5. Ölüm Sonrası .....                                       | 152        |
| 3.6.6. Ölünün Belli Günleri ve Ölümle İlgili İnançlar .....     | 153        |
| 3.6.7. Mezarlık Ziyaretleri ve Mezarlıklar Hakkında Bilgi ..... | 154        |
| <b>3.7. Dini Uygulamalar .....</b>                              | <b>156</b> |
| 3.7.1. Ramazan Ayı ve Bayramı .....                             | 156        |
| 3.7.2. Kurban Bayramı ve Hacca Uğurlama .....                   | 157        |
| 3.7.3. Mevlit .....                                             | 159        |
| <b>3.8. Halk İnanışları .....</b>                               | <b>160</b> |

|                                                    |            |
|----------------------------------------------------|------------|
| 3.8.1. Genel İnançlar .....                        | 160        |
| 3.8.2. Ay ve Güneş Tutulması.....                  | 165        |
| 3.8.3. Yağmur Duası .....                          | 165        |
| 3.8.4. Nazar .....                                 | 165        |
| 3.8.5. Kutsal Mekâanlar-Ziyaret Yerleri .....      | 167        |
| <b>3.9. Sağlık ve Sağaltım Uygulamaları.....</b>   | <b>169</b> |
| <b>3.10. Akıncılarda Dil ve Sözlü Kültür .....</b> | <b>173</b> |
| 3.10.1. Akıncılar Yöresel Ağzı Üzerine .....       | 173        |
| 3.10.2. Maniler .....                              | 177        |
| <b>SONUÇ.....</b>                                  | <b>180</b> |
| <b>KAYNAKÇA .....</b>                              | <b>182</b> |
| <b>EKLER.....</b>                                  | <b>194</b> |

## TABLÖLAR LİSTESİ

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Tablo 1.1. Akıncılarda Mevsimlere ve Aylara Göre Ortalama Sıcaklık..... | 27 |
| Tablo 1.2. Akıncılar’da Arazi Yapısının Dağılımı .....                  | 28 |
| Tablo 1.3. Akıncılar’da Arazinin Kullanım Şekli.....                    | 28 |



## GÖRSELLER LİSTESİ

|                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Görsel 1. Akıncılar'ın En Eski Konağı Olan Pembe Köşk.....                              | 199 |
| Görsel 2. Akıncılar'ın Yöresel Ekmeği: Fırınkuru .....                                  | 199 |
| Görsel 3. Bahattin Şeyh Türbesi .....                                                   | 200 |
| Görsel 4. Bahattin Şeyh Türbesinin Bulunduğu Mevkide Bulunan Yoğurt Mağarası.....       | 201 |
| Görsel 5. Bahattin Şeyh Türbesinin Bulunduğu Mevkideki Maden Suyu.....                  | 202 |
| Görsel 6. Nazardan Koruyacağı İnancıyla Ahır Duvarına Asılmış Bir Boğa Kurukafası ..... | 203 |
| Görsel 7. 20. Akıncılar Kavun Festivalinden Bir Görüntü .....                           | 204 |
| Görsel 8. Akıncılar'da 19 Mayıs Bayram Kutlaması.....                                   | 204 |
| Görsel 9. Yıkılmak Üzere Olan Eski Bir Ev .....                                         | 205 |
| Görsel 10. Gökyüzünden Akıncılar Ovası ve Kılıçkaya Baraj Gölü .....                    | 205 |
| Görsel 11. Müstakil Bahçeli Bir Ev .....                                                | 206 |
| Görsel 12. Eski Bir Mezar Taşı.....                                                     | 206 |
| Görsel 13. Yeşilyazı Mahallesinde Eski Bir Mezar Taşı .....                             | 207 |
| Görsel 14. Akıncılar'da Verilen Bir Mevlit Yemeği .....                                 | 207 |
| Görsel 15. El Dokuması Bir Akıncılar Kilimi .....                                       | 208 |
| Görsel 16. Fide Üretimi Yapılan Bir Bahçe.....                                          | 208 |
| Görsel 17. Değirmendere Çayı.....                                                       | 209 |
| Görsel 18. Fide Üretimi Yapılan Bir Sera.....                                           | 209 |
| Görsel 19. Akıncılar Pazarında Fide Satışı .....                                        | 210 |
| Görsel 20. Yeni Bir Mezar Taşı .....                                                    | 211 |
| Görsel 21. 91 Yaşındaki Mürüvvet Koç .....                                              | 211 |
| Görsel 22. Akıncılar'daki Geleneksel Basamaklı Yapılaşma.....                           | 212 |
| Görsel 23. Geleneksel Eski Bir Akıncılar Evi .....                                      | 212 |
| Görsel 24. Yöreye Özgü Bir Çeşme.....                                                   | 213 |
| Görsel 25. Çapası Yeni Yapılmış Bir Domates Tarlası .....                               | 214 |
| Görsel 26. Sebze Tarlası .....                                                          | 214 |
| Görsel 27. Akıncılar Ovasının Doğu Kesimi .....                                         | 215 |
| Görsel 28. Eski Bir Akıncılar Sokağı.....                                               | 215 |
| Görsel 29. Akıncılar Kıraç Mevkilerindeki Buğday Tarlaları .....                        | 216 |

|                                                                                            |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Görsel 30. Karışık Sebze Ekilmiş Bir Tarla.....                                            | 216 |
| Görsel 31. Kışın Suları Çekilen Kılıçkaya Baraj Gölünden Akıncılar Ovasının Görünümü ..... | 217 |
| Görsel 32. Şeker Pancarı Ekili Bir Tarla.....                                              | 217 |
| Görsel 33. Patozla Yapılan Buğday Hasadı .....                                             | 218 |
| Görsel 34. Akıncılar'da Kış.....                                                           | 218 |
| Görsel 35. Akıncılar Merkez Camisinden El Dokuması Eski Bir Akıncılar Kilimi               | 219 |
| Görsel 36. Akıncılar Merkez Camisinden El Dokuması Eski Bir Akıncılar Kilimi               | 219 |



## KISALTMALAR LİSTESİ

|                      |                                             |
|----------------------|---------------------------------------------|
| <b>a. g. e.</b>      | : Adı geçen eser                            |
| <b>a. g. m.</b>      | : Adı geçen makale                          |
| <b>a. m.</b>         | : Aynı makale                               |
| <b>a. y.</b>         | : Aynı yer                                  |
| <b>ABD.</b>          | : Anabilim Dalı                             |
| <b>Bkz</b>           | : Bakınız                                   |
| <b>C.</b>            | : Cilt                                      |
| <b>Ç. Ü.</b>         | : Çukurova Üniversitesi                     |
| <b>Çev</b>           | : Çeviren                                   |
| <b>DLT</b>           | : Divanü Lügat-it Türk                      |
| <b>Ed.</b>           | : Editör                                    |
| <b>G.Ü. B.Y.Y. O</b> | : Gazi Üniversitesi Bası Yayın Yüksek Okulu |
| <b>GÜ</b>            | : Gazi Üniversitesi                         |
| <b>Haz</b>           | : Hazırlayan                                |
| <b>HBH</b>           | : Halk Bilgisi Haberleri                    |
| <b>İA</b>            | : İslam Ansiklopedisi                       |
| <b>İÜEF</b>          | : İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi  |
| <b>s</b>             | : Sayfa                                     |
| <b>S</b>             | : Sayı                                      |
| <b>TDAV</b>          | : Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı          |
| <b>TDBB</b>          | : Türk Dünyası Belediyeler Birliği          |
| <b>TDK</b>           | : Türk Dil Kurumu                           |
| <b>TDV</b>           | : Türkiye Diyanet Vakfı                     |
| <b>TTK</b>           | : Türk Tarih Kurumu                         |
| <b>TÜİK</b>          | : Türkiye İstatistik Kurumu                 |
| <b>Yay</b>           | : Yayınları                                 |

# GİRİŞ

## Araştırma Konusunun Önemi ve Amacı

İnsanı çevreleyen kültürün tarihsel köklerinin bilinmesi, insanın içinde bulunduğu toplumu, koşulları ve çevreyi anlamlandırmada ve içinde bulunduğu kültüre katkı sağlamada oldukça etkilidir. Bunun yanında, bir toplumun kültürel öğelerinin kayıt altına alınarak geleceğe aktarılması da değerli bir faaliyettir. Bu kapsamda, günümüz Akıncılar kültürünün esaslarının kayıt altına alınarak geleceğe aktarılması ve bu kültürün temelindeki eski Türk kültürünün izlerini tespit etmek büyük önem taşımaktadır.

Selçukluların siyasi varlık göstermesiyle birlikte Türkiye olarak anılmaya başlanan Anadolu coğrafyasının kuzeyinde, İç ve Doğu Anadolu ile Karadeniz bölgesinin birleştiği noktada yer alan ve çeşitli Türk boylarının varlığının görüldüğü yerleşim birimi olan Akıncılar kendine özgü zengin bir kültüre sahiptir. Akıncılar'ın zengin kültürünün temelinde, iklim ve coğrafya açısından bir geçiş noktasında bulunması kadar bünyesinde özü korunmuş eski Türk kültürü esaslarını taşıyor olması da yatmaktadır. Çalışmamız ile Akıncılar kültürü araştırılarak, eski Türk kültürüne ilişkin izlerin tespit edilmesi ve bölge kültürünün literatüre kazandırılması amaçlanmıştır.

## Araştırmanın Yöntemi ve Kaynakları

İnsan yaşamı boyunca, kaçınılmaz bir biçimde etkisinde kaldığı, hayatının her anında var olduğu ve farkında olmadan kendisini şekillendirdiği kültürün etkisindedir. Bu nedenle, kültür ne kadar göreceli ve yansız bir biçimde ele alınıp yorumlanmaya çalışılsa da insanın bu etkilerden tümüyle uzaklaşıp bunu başarabildiğini iddia edebilmesi pek kolay olmayacaktır. Kültür kavramının kapsamının son derece geniş ve tanımının her zaman tartışmaya açık olması nedeniyle bilimsel kaygılarla kültür konusunda araştırma yapan kimselerin gözetmeleri gereken pek çok ayrıntı bulunduğu gibi betimleme ve yorumlamada da pek çok yanılgıya düşülebileceğini bilmeleri gerekmektedir.

Kültür araştırmacılarının da kendilerini şekillendiren bir kültürü vardır. Kişinin dünyayı ve çevresini anlamaya, yorumlamaya ve değerlendirmeye olanak sağlayan ana dili başta olmak üzere, çevresinde pek çok etkenin anlamlandırma ağını şekillendirdiği gz önüne alındığında, bir kimsenin gerçek anlamda göreceli bir bakış ile kültür araştırması yapması oldukça zorlaşmaktadır.

Ludwing Wittgenstain'ın, her ne kadar felsefe yolculuğunun ilk zamanlarıyla sınırlı bir yaklaşım olsa da “*Dilimin sınırları dünyamın sınırlarıdır*” anlayışı ile koşut olarak yapısal antropoloji disiplininin temelinde yer alan, düşünen bir varlık olarak insanın düşüncelerini ve hislerini ancak dil vasıtasıyla anlamlı ifadelere dönüştürebiliyor olması, insanın kullandığı dilin yapısının, insanın düşünce ve yorum üretim sürecine yön verdiği tartışmasız bir gerçektir.

Antropoloji ilminin doğuşunda, daha çok biyolojik antropolojinin etkisi olsa da genetik ve moleküler biyoloji gibi alanların gelişerek, insanlık tarihi ile ilgili yeni bilgiler ortaya koyması, biyolojik antropoloji tezlerinin insanlık tarihinin biyolojik kökenleri ile çeliştiğini göstermiştir. Bu bilgiler ışığında insanın ve toplumların kafatası, deri rengi ve gz yapısı üzerinden sınıflandırılmasının mümkün olmadığı kabul edilmiş ve toplumların farklarının doğa ve tarih ile olan bağlarını gösteren kültür aracılığıyla anlaşılabileceği kabul edilmiştir. Fenotip farklılıklar nedeniyle insanların ırklara ayrıldığı iddiasının mümkün olmayacağı gerçeğinin görülmesi ile evrimci antropolojik kuramlar terk edilmiş ve bunların yerini insanı tek bir tür olarak kabul eden, fenotip farklılıklarının yalnızca insanın çevreye uyumu doğrultusunda oluştuğunu kabul eden anlayış antropoloji ilmine hâkim olmuştur.

Biyolojik antropoloji anlayışındaki bu dönüşüm kültürel antropoloji anlayışında da grlmştir. Evrimci kuramların yerini alarak, her kültürü kendi tarihsel süreci içerisinde ele alan, kültürlerin kendine özgü yapı ve tarihinin olduğunu kabul ederek insan topluluklarının sahip oldukları kültürlerin üstünlük ve gelişmişlik noktasında sınıflandırılmasının mümkün olmadığını, kültürlerin tek hatlı bir evrimden geçmediğini, her toplumun kültürünün ayrı ayrı ele alınması gerektiğini ve kültür meselesine bütüncül bir yaklaşım gösterilmesinin esas olduğunu savunan “*tarihsel tikelcilik*” anlayışı egemen olmuştur.

Bu kapsamda bizler de bir kültürün gelişiminin kendi tarihsel süreci içerisinde ele alınarak incelenmesi gerektiğine inanmaktayız. Günümüzde özünü çok geniş bir coğrafyada yaşar vaziyette gördüğümüz, tarihi milattan çok öncelere uzanan ve çok çeşitli yazılı kaynaklardan da takip edilebilen Türk kültürünün bir parçasını oluşturan Sivas ili Akıncılar ilçesinde yaşayan kültürü, antropoloji biliminin günümüzdeki temel ilkelerini göz önünde bulundurarak araştırıp inceleme çabası içerisinde bulunduk.

Araştırmamız, bölge tarihi, coğrafyası ve kültürü hakkında bilgiler veren yazılı eserler ile Türk kültür tarihi konusunda yapılan çalışmalar incelenerek başlamıştır. Araştırmamızın ikinci safhası olan saha araştırmasına 2023 yılı mayıs ayında başlanmış ve 2024 yılı mayıs ayına kadar geçen 1 yıllık süreçte sahada uzun süren gözlemler yapılmıştır. Akıncılar kültürünün içinde doğup büyümüş çok sayıda kişi ile mülakatlar gerçekleştirilerek çalışma tamamlanmıştır. Bu süreçte Akıncılar ilçesinde, katılarak gözlem yoluyla pek çok etkinlik gözlemlenmiş ve yapılandırılmamış mülakat yöntemiyle görüşmeler yapılmıştır. Araştırmamızda, doğumdan ölüme değin bir kimsenin yaşamı, Akıncılar’da kişiyi kültürel olarak nelerin çevrelediği ve yaşamı sürecinde eğitimden sağlığa ekonomiden meskene kadar pek çok konudaki kültürel durumu anlamaya çalışılmıştır. Sahada yapılan gözlemler ve mülakatlara koşut olarak elde ettiğimiz veriler ve izlenimlerimiz yazıya aktarılamaya başlanmıştır. Sahadan elde ettiğimiz veriler ile eski Türk kültürüne kaynaklık eden eserlerdeki bilgiler karşılaştırılarak ilçe kültüründeki eski Türk kültürünün izleri tespit edilmeye ve yorumlanmaya çalışılmıştır. Çalışmamız, saha araştırmasının bitmesinin ardından geçen 2 ay içerisinde son şeklini almıştır.

Saha araştırmasında, katılarak yapmış olduğumuz gözlemler dışında birebir yaptığımız mülakatlarda, ilçenin kültürüne hâkim olan, ilçede fikir önderi olarak kabul edilen kişilerin görüş ve tavsiyeleri doğrultusunda belirlenmiştir. Belirlenen 33 kişiye, yapmış olduğumuz çalışmanın içeriği anlatılarak, yapılandırılmamış mülakatalar gerçekleştirilmiştir. Bunun yanında katılarak gözlem yoluyla 50’den fazla kişiyle görüşülmüştür. Yapılandırılmamış mülakat yaptığımız kişiler başta olmak üzere kendisiyle konuştuğumuz her bir kimse Akıncılar’ın sosyal, ekonomik ve kültürel yapısına hâkim olan kişiler olarak çok çeşitli bilgiler sunmuşlardır. İlçenin kültürel ve sosyal yapısına ilişkin olarak bilgi almak istediğimiz kişilerin, belirli bir yaşın üzerinde

olmasına, ilçenin kültürel yaşamına doğrudan katılan ve kültürel her bir etkinlikte aranılan kimseler olmasına dikkat edilmiştir. Bunun yanında ilçenin iktisadi yapısına ilişkin olarak bilgi almak istediğimiz kişilerin ise yine belli bir yaşın üzerinde olmasına ve doğrudan iktisadi uğraşın içinde olan kimseler olmasına özen gösterilmiştir. Görüşme yapılan kadınların tümü ev işlerinin yanında tarım, hayvancılık ve çeşitli zanaatlarda büyük tecrübe sahibi olan kişilerden seçilmiştir.

Çalışmamızın ilk bölümünde Bozkır Türk kültürü ve Akıncılar'a ilişkin bilgiler verilmiştir. İkinci ve üçüncü bölümlerde Akıncılar'ın iktisadi ve sosyal yaşamı, yaptığımız saha araştırmasından elde ettiğimiz bilgilere göre anlatılmış ve eski Türk kültürü ile benzerlik gösterdiği noktalar yorumlanmaya çalışılmıştır.

### **Kaynak Tahlili**

Araştırmamızda eski Türk kültürünün özelliklerini tespit için başvurduğumuz kaynakların başında günümüz Türkçesine Talat Tekin ve Muharrem Ergin'in ayrı ayrı aktardıkları *Göktürk Yazıtları* ile, ilk yazılı Türk kaynakları arasında bulunan *Dîvânu Lugâti't-Türk* ve *Kutadgu Bilig* gelmektedir. Ayrıca anonim olarak 14. ya da 15. yüzyılda yazıya geçirildiği düşünülen Dede Korkut Hikâyeleri de göz önünde bulundurduğumuz eserler arasındadır. Yararlandığımız araştırma eserleri arasında ise İbrahim Kafesoğlu'nun *Türk Milli Kültürü*, Bahaeddin Ögel'in *Dünden Bugüne Türk Kültürünün Gelişme Çağları* adlı eseri ile Saadettin Gömeç ve Harun Güngör'ün çeşitli makaleleri başta olmak üzere Türk kültür tarihini aydınlatmayı amaçlayan çok sayıda akademik çalışma bulunmaktadır.

Akıncılar'ın coğrafyasına ilişkin olarak Âdem Başibüyük'ün, *Suşehri Havzası'nın Coğrafi Etüdü* başlıklı doktora tezi başta olmak üzere Seyhan İpek Yüce-tepe'nin *Suşehri Ovası'nın Ziraat Hayatı* başlıklı yüksek lisans tezinden ve Sivas Valiliği ile Akıncılar Kaymakamlığı'nın verilerinden yararlanılmıştır. Akıncılar tarihi ve kültürü konusunda ise Ali Sinan Bilgili'nin *XVI. Asırda Karahisar-ı Şarki Kazası* adlı yüksek lisans tezi, Cumhuriyet'in erken döneminde Şebinkarahisar'da öğretmenlik yapan Hasan Tahsin Okutan'ın 1949 yılında yayınlanan *Şebinkarahisar ve Civarı: Coğrafya, Tarih, Kültür, Folklor* adlı eseri ve Abdizade Hüseyin Hüsamettin Yaşar'ın *Amasya Tarihi* adlı eseri ve Levent Kürşat Kırca'nın, *Yakacık,*

*Akşehir-i Abad ve Suşehri Nahiyyeleri* adlı eseri başta olmak üzere Osman Turan, Mükrimin Halil Yinanç, Salih Kaymakçı gibi tarihçilerin eserlerinden ve İslam Ansiklopedisi'nin maddelerinden yararlanılmıştır. Bunların dışında çok sayıda akademik çalışmaya başvurulmuştur.

Çalışmamız kapsamında sahada gerçekleştirilen araştırmada ise çok sayıda kişiye kaynak olarak başvurulmuştur (Bkz.: Ek 1- Kaynak Kişiler Listesi). Görüşme yaptığımız kişilerden 91 yaşındaki Mürüvvet Koç ilçede yaşayan en yaşlı kimselerden olup eski Türkçe yazısı da dahil olmak üzere okuma yazma bilen ilkokul mezunu bir kimse olarak ilçenin kültürel yaşamına ilişkin çok kıymetli bilgiler vermiştir. Görüşmecilerden çiftçilik ve hayvancılık ile uğraşan ilkokul mezunu, 60 yaşındaki Ayşe Us ve 64 yaşındaki Fikret Us Akıncılar'daki yaylacılık faaliyetleri ve tarımsal üretim konularında; esnafılık ile uğraşan ilkokul mezunu 86 yaşındaki Hilmi Aydın, çiftçilik ile uğraşan ilkokul mezunu 78 yaşındaki Ali Aydın, eskiden çarıkçılık yapan ilkokul mezunu 87 yaşındaki Hacı Bekir Ekinci, hayvancılık ve ticaret ile uğraşan ilkokul mezunu 83 yaşındaki Necati Özece, motor ustası olan ilkokul mezunu 60 yaşındaki Hüseyin Şenel, serbest meslek sahibi ilkokul mezunu 63 yaşındaki Hikmet Çakmak ve ticaret ile uğraşan ilkokul mezunu 74 yaşındaki Mesut Beyaz ilçedeki zanaatkarlık ve ticaret yaşamı konularında; ticaret ile uğraşan ilkokul mezunu 75 yaşındaki Muzaffer Beyaz Gümüşhane göçmenleri konusunda; çiftçilik ile uğraşan, ilkokul mezunu 70 yaşındaki Emin Yünlü, 68 yaşındaki Perihan Yünlü, 60 yaşındaki Hasgül Sevinç ve 75 yaşındaki okula gitmemiş olan Pakize Solmaz ilçedeki halk sağlığı uygulamaları konusunda; çiftçilikle uğraşan, ilkokul mezunu 89 yaşındaki İsmail Kuzu, 61 yaşındaki Cafer Kuzu, 58 yaşındaki Şemsi Kuzu ve 75 yaşındaki Havva Özgür ilçedeki Balkan göçmenleri, sosyal yaşantı ve tarımsal faaliyet konularında; çiftçilik ile uğraşan, ilkokul mezunu 80 yaşındaki Sayım Çelen, 89 yaşındaki Nevzat Çay, 73 yaşındaki Sıddık Şen Akıncıların yakın tarihi konusunda; yerel sanatçı olan ilkokul mezunu 66 yaşındaki Hasan Bülbül ve çiftçilik ile uğraşan ilkokul mezunu 79 yaşındaki Cengiz Solmaz düğün adetleri konusunda; hayvancılık ve ticaretle uğraşan, ortaokul mezunu 67 yaşındaki Hüseyin Başel, ilkokul mezunu 70 yaşındaki Bünyamin Aygün, ve 63 yaşındaki Yakup Sevinç hayvancılık konusunda; okula gitmemiş olan ancak okuma yazma bilen 68 yaşındaki Makbule Zorlu ölüm adetleri konusunda, çiftçilikle uğraşan, ilkokul mezunu 70 yaşındaki Salise Şen ve 85

yaşındaki Munise Şen düğün ve ölüm gelenekleri, yöresel yemekler ile halk sağlığı uygulamaları konularında; dokumacılık ile uğraşmış, kendi çabası ile açık öğretimde ilkokuldan liseye değin okuyarak lise mezunu olmuş 71 yaşındaki Perihan Beyaz dokumacılık, el işleri, kültürel yaşam ve halk sağlığı uygulamaları konusunda, çiftçilik ile uğraşmış ilkokul mezunu 73 yaşındaki Nücübe Solmaz ise düğün gelenekleri ve kültürel yaşam konularında bilgiler vermişlerdir.



# BİRİNCİ BÖLÜM

## ESKİ TÜRK KÜLTÜRÜ ve AKINCILAR

### 1.1. Kültür Kavramı

Özü tarımsal faaliyeti işaret eden Latince kökenli kültür kelimesinin, bugün toplum bilimlerindeki karşılığıyla kullanımı çok eskilere gitmemekle birlikte kültür kavramının anlamsal çeşitliliği antropoloji ilminin gelişimi ile koşut durumdadır. Bu nedenle kültür kavramının içeriği, antropoloji disiplininin zaman içerisindeki gelişimine bağlı olarak çeşitlilik göstermiş ve antropolojideki teorilere göre farklı anlamlar kazanmıştır.

1945 yılında Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu adıyla kurulan UNESCO’nun yapmış olduğu tanıma göre, *“En geniş anlamıyla kültür, bir toplumu ya da toplumsal bir grubu tanımlayan belirgin maddi, manevi, zihinsel ve duygusal özelliklerin bileşiminden oluşan bir bütün ve sadece bilim ve edebiyatı değil, aynı zamanda yaşam biçimlerini, insanın temel haklarını, değer yargılarını, geleneklerini ve inançlarını da kapsayan bir olgudur.”*<sup>1</sup> Dünyada en çok atıf yapılan kültür tanımlarından birini ortaya koyan ilk antropologlardan Edward Burnett Tylor’ın, 1871 yılında yapmış olduğu kültür tanımı ise, *“Kültür ya da uygarlık bir toplumun üyesi olarak insanoğlunun öğrendiği bilgi, sanat, gelenek görenek ve benzeri yetenek, beceri ve alışkanlıkları içine alan karmaşık bir bütündür.”* şeklindedir.<sup>2</sup>

Kültür tanımlarında ortak olan tespitlerden biri kültürün “karmaşık” bir yapıda olmasıdır. Kültür, insanın içinde bulunduğu toplumsal ve fiziki çevre ile olan bağlarını şekillendiren öğelerdir. Bunun dışında kültür, insanın toplumdaki ve dünyadaki yerini tanımlamaya çalışarak felsefi bir boyutu da temsil eden bir kavramdır. Kültür, insanı parçası olduğu toplum içinde uyumlu davranmaya zorlar; ancak bu uyum her durumda herkesçe ve her zaman öngörülüp doğrudan uygulanabilecek nesnel ölçütleri olan

---

<sup>1</sup> Esin Sultan Oğuz, “Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı”, *Edebiyat Fakültesi Dergisi*, C.28, S. 2, 2011, s. 128

<sup>2</sup> Bozkurt Güvenç, *İnsan ve Kültür*, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1979, s. 102

değer, yapı ve davranış kalıpları ile değil, toplum üyelerince benimsenmiş, toplumun önemli ölçüde hemfikir olduğu ve çoğunlukla içinde bulunan kimselerce eleştirilip sorgulanması pek mümkün olmayan ya da buna gerek görülmeyen alışkanlıklar ile oluşur.

Kültürün maddi, manevi, zihinsel ve duygusal açılardan karmaşık bir bütün olduğu gerçeği göz önünde bulundurulduğunda, tarih sahnesinde en eski devirlerde çıkıp günümüze değin yaşayabilmeyi başarmış birkaç milletten birisi olan ve bu milletler arasında kültürel canlılığını ve esaslarını en iyi biçimde koruyarak geniş coğrafyalarda yaşatabilmeyi başarmış olan Türklerin milli kültürünün temelini Bozkır kültürünün oluşturduğu, Türk tarihi ve kültürü alanında yapılan çalışmalar sonucunda anlaşılmıştır.

## **1.2. Eski Türk Kültürü**

Türk dilinin ve dolayısıyla Türk milli kimliğinin ilk olarak ortaya çıktığı coğrafyanın zorlu iklim koşullarına sahip olması ve Türklerin ekonomik açıdan atlı göçebe bir toplum olarak yaşamak durumunda kalması nedeniyle, Türklere ait büyük boyutlu arkeolojik eserler ya da yazılı tarihi kaynaklar kalmamış olmasına karşın, günümüzde gelişen pek çok disiplin sayesinde Türk tarihinin köklerini tespit etmek mümkün olabilmektedir. Bugün dil felsefesi, dil antropolojisi ve bütüncül arkeoloji çalışmaları başta olmak üzere tarihe yardımcı pek çok disiplin tarih çalışmalarına büyük ölçüde destek olabilmektedir. Dolayısıyla toplumların tarihlerinin ve kültürlerinin en önemli parçası ve tanığı olan “dil” üzerine yapılacak incelemeler bizlere dilin sahiplerinin tarihi konusunda önemli bilgiler verecektir.

Her ne kadar Türklerin geride bıraktığı ve tarihi çok eskiye dayanan yazılı eser sayısının sınırlı olduğu kabul edilse de Göktürkler dönemine ait olan Göktürk Yazıtları 8. yüzyıl gibi oldukça eski bir döneme tarihlenmekte ve Türklerin yazı, dil ve devlet konusunda daha o dönemlerde ne ölçüde ileri düzeyde bulunduklarını göstermektedir. Sahip olduğu anlatım yeteneğinin yanında, etkin kullanımı ancak etraflıca düşünerek konuşmaya bağlı olan Türk dili, Türk tarihinin ne kadar eski zamanlara gittiğini gösteren en önemli eserdir. Bunun yanında Dünya üzerinde konuşulduğu coğrafi alanın büyüklüğü açısından da ilk sıralarda yer alan Türk dili, Türk kültürünün başka

açılardan da zenginliğine işaret etmektedir. Tarihi kaynaklar ışığında ilk büyük çaplı devlet varlığı İskitlerle başlatılabilecek olan Türklerin siyasi tarihi milattan önce 8. yüzyıla tarihlendirilse dahi Türk dilinin bugünkü ulaşmış olduğu gelişmişlik seviyesi, Türk dilinin kökenlerinin milattan önce binlerce yıl öncesine dayanıyor olması ile açıklanabileceğinden ve yapılan arkeolojik çalışmaların sonucunda Türk kültürünün parçası olduğuna kuşku kalmayan oldukça eski dönemlere tarihlendirilen eserlerin ortaya çıkması sayesinde Türk milli varlığının tarihsel geçmişinin günümüzden en az 4 bin yıl önceye dayandığı ifade edilebilir.<sup>3</sup>

Türklerin ortaya çıktıkları coğrafyanın kendine has bir bozkır olması Türk kültürünün Bozkır kültürü olarak tarif edilmesini mümkün kılmaktadır. Bu bozkır, otlakların zenginliği açısından pek çok imkân sunan, kuru ziraata elverişli ve köklü bir kültürel gelişime ortam sağlayabilecek durumdadır. Bozkır kültüründe atın önemli bir yeri olmakla birlikte bu kültürün başlangıcında en ayırt edici özellik olarak demir bulunmaktadır. Türklerin, egemen oldukları bozkırların çevresinde yaşayan Çinliler, Moğollar ve Hind-Avrupalı gibi komşu kavimlerden daha farklı bir kültüre sahip olduğu söylenebilir. Nitekim Moğollarda, 13. yüzyılda bile demir kültürünün bulunmadığı bilinmektedir. Ayrıca bozkır kültürünün gelişim evreleri içerisinde atın binek hayvanı olarak kullanılıp işlevsel bir değer kazanarak bozkır savaşçılığına temel oluşturması da yine Türkler sayesinde olmuştur.<sup>4</sup>

Atın taşıma hayvanı olmaktan çıkarılıp bir binek hayvanına dönüştürülmesi Türkleri sosyal yönden teşkilatçı ve egemen bir topluluk haline getirirken ekonomik olarak da üreten bir yapıya dönüştürmüştür. Bunun sonucu olarak at, Türk kültürünün gelişip geniş coğrafyalara yayılmasına en önemli katkıyı yapan araçlardan biri olmuştur. Atın Türklere kazandırdığı bu ayrıcalığa koşut olarak atın Türk kültüründeki değeri son derece artmış ve özel ad ve unvanlar verilerek özel günlerde kurban edilen ve törenle gömülen bir canlı seviyesine yükselmiştir.<sup>5</sup> Bu doğrultuda bozkır kültürü, demir madeninin işlenmesini, atın binek olarak kullanılmaya başlanıp bir savaş aracına

---

<sup>3</sup> Ayrıntılı bilgi için bkz. Ali Akar, *Türk Dili Tarihi*, Ötüken Yay. İstanbul, 2023.; Ahmet Taşağıl, *Kök Tengri'nin Çocukları*, Bilge Kültür Sanat Yay., İstanbul, 2013;

<sup>4</sup> İbrahim Kafesoğlu, *Türk Milli Kültürü*, Ötüken Yay. İstanbul, 2023, s. 205-211

<sup>5</sup> Kafesoğlu, *a. g. e.*, s. 212-213

dönüştürülmesini ve Türk boylarının üretici bir güç haline gelerek adım attığı her coğrafyada siyasi güç merkezi olmasını sağlamış ve Türk kültürünü dünyada pek çok bakımdan başat bir konuma getirmiştir.

### 1.2.1. Eski Türklerde Devlet

Bozkır Türk kültüründe devlet; kün (halk), uluş (ülke), kanun (töre) ve oksızlık (bağımsızlık) olmak üzere dört temel ögenin varlığı ile söz konusu olabilmektedir.<sup>6</sup> Türklerde devlete il, devleti oluşturan boylar birliğine bodun, boylara bod, aileler birliğine urug ve aileye oguş denmekteydi ve eski Türklerde aile genellikle küçük yapıdaydı. Türkçedeki evlenme kelimesi evlenen kişinin kendine yeni bir ev kurması ile ilgilidir. Tek eşliliğe ve dışarıdan evlenmeye önem veren Türklerde ailenin küçük olması bireylerin özgür olmalarına imkân tanır. Türk boylarında kadın özgür ve iffetine düşkündür. Bu durum pek çok yabancı kaynakta belirtilmiştir. Ailenin, devletin temelinde yer alması sonucunda Türk devletleri ordu ve aile olmak üzere iki esas üzerinde yükselmiştir. Boyların bir araya gelmesi ile oluşan Türk devletlerinde, boyları temsil eden beylerin oluşturduğu kurula toy adı verilir ve devletin yönetiminde meclis görevi görürdü. Vatan toprağını son derece kutsal gören Türklerin vatan toprağından vazgeçmesi mümkün değildi. Asya Hun imparatoru Mete Han'ın tahta çıktığı günlerde Moğolların kendisinden at ve kadın istemesine ses çıkarmamışken toprak isteklerinin iletildiği anda bunun mümkün olmayacağını sert bir biçimde dile getirdiği Çin kaynaklarında belirtilmiştir. Türklerde halkın güvenliği ve özgürlüğü önemliydi.<sup>7</sup> Bizanslı bir elçi, Bizans'ta baskı altında tutulduğundan ve kanunların işlemediğinden bahsederek Avrupa Hun Devleti'nde hür olduğunu ve korkusuzca yaşadığını ifade etmiştir.<sup>8</sup>

Eski Türklerde insan onuru son derece önemliydi. Türk töresinde kölelik ve cariyelik bulunmazdı. Çin'de enselerine boyunduruk vurularak çalıştırılan insanlar, Mısır'da, Slavlar'da ve Hint'de köle olarak yaşayan insanlar varken Türklerde kölelik ve cariyelik anlayışı hiç olmamıştır. Toplumsal ya da dini sınıflaşma anlayışının da

---

<sup>6</sup> İlhami Durmuş, "Eski Türk Devletlerinin Oluşumunun Temel Unsurları" *Gazi Türkiyat*, C.1, S. 2, 2008, s. 27

<sup>7</sup> Kafesoğlu (2023), *a. g. e.*, s. 220-223, 227-229

<sup>8</sup> Ali Ahmetbeyoğlu, *Attila'nın Sarayında Bir Romalı*, Yeditepe Yay., İstanbul, 2014, s.42

bulunmadığı bozkır Türk kültüründe yetişen kimselerin dünyaya ve devlete bakışları da son derece farklı olmuş ve dünya hukuk ve siyaset düzenine önemli katkılar sağlamışlardır. Töre, Türk toplum ve devlet yaşantısında son derece önemlidir. Göktürk Yazıtlarında töre sözcüğü 11 yerde geçmektedir. Bütün Türk lehçelerinde kullanılan töre kavramının değişmeyen hükümleri olduğu gibi değişebilen hükümleri de vardı. Töre her şeyden önce toplumsal kuralları düzenleyen kanunlardır. Döneme ve şartlara göre ilgili meclisin kararı ile töreye yeni hükümler getirilmesi mümkün olmuştur.<sup>9</sup> Göktürk Yazıtlarının eski Türk devlet anlayışını en iyi yansıtan ifadelerden biri olan “...Üstte mavi gök, altta yağız yer kıldıkta, ikisi arasında insanoğlu kılınmış. İnsanoğlunun üzerine ecdadım Bumin Kağan, İstemi Kağan oturmuş. Oturarak Türk milletinin ilini, töresini tutu vermiş, düzene sokuvermiş” açıklamasına bakıldığında devletin başına geçen Kağan’ın ilk görevinin, Türk halkının devletini ve yasalarını düzenlemek ve yasalara göre onları yönetmek olduğu anlaşılmaktadır.<sup>10</sup>

Eski Türk devletlerinde yönetme hakkının kut ile tayin olunduğuna inanılırdı. Kut, Tanrı’nın izni ile yönetme hakkını elde etmeyi ifade eder. Hükümdarlar egemenliklerini “Benim hükümdar olmam Tanrı tarafından kararlaştırıldı,” diyerek açıklarlardı. Kutadgu Bilig’de de “Bey bu makama sen kendi gücün ile gelmedin, onu sana Tanrı verdi,” denilerek yönetme hakkının ancak Tanrı’nın iznine bağlı olduğu vurgulanmıştır. Türklerdeki devlet anlayışı, köylü kültürlerindeki arazi esasına göre gelişen devlet anlayışının aksine bozkır merkezli soy ve boy esaslı bir anlayışa dayanmaktadır. Bu doğrultuda da Türklerde devlet için sınır görülmemiş ve devletin sınırları “Güneş bayrağımız, gökyüzü otağımız” olarak ifade edilmiştir. Kutadgu Bilig’de belirtildiği şekliyle halkın devletinden beklentisi *istikrar, adil kanun ve asayiş* tir. Bunun yanında Türk devletinin bir görevi de dağınık Türkleri toplama ve Türk yaşam biçimini korumaktır. Türk devlet başkanı cesur, bilgili ve tedbirli olmalıdır. Hükümdarın meşruluğunu elindeki gücü değil, sahip olduğu kut belirlediğinden hükümdarın kararlarını meclisten tasvip alarak uygulaması gerekmektedir. Böylelikle Türk devlet geleneğinin sağlamlığını ve sürekliliğini temin

---

<sup>9</sup> Kafesoğlu (2023), s. 230-232, 238

<sup>10</sup>Ali Ahmetbeyoğlu, “Eski Türklerde Kut ve Töre Bağlamında Hükümdarlığın Hudutları” *Tarih Dergisi*, S. 71, 2020, s. 33,41

eden en önemli husus, devlet yönetiminin tek kişinin insafına bırakılmaması olmuştur. Bu kapsamda eski Türkler senenin belli dönemlerinde kutsal görülen yerlerde toplantı yapar ve böylelikle devletin sevk ve idaresini sağlarlardı. Eski Türklerdeki meclisler bir bakıma millet meclisi gibiydi. Oğuzlarda ise millet işleri *tirneklerde* (dernek) görüşülürdü. Türklerde hükümdarın eşi olan *hatun* da meclislere katılırdı. Türklerin devlet idaresinde çeşitli meclislerinin olduğuna ilişkin pek çok tarihi kayıt bulunmaktadır. Eski Türk devletlerinin en önemli özeliği devletin idaresinde son derece gerçekçi olunmasıdır. Din ve dünya işleri devlet teşkilatında birbirinden ayrı tutulmuştur. Hükümdarlık belgeleri olarak çoğunlukla otağ, davul ve yay kabul edilmiştir. Genelde ikili bir idari ayrımın bulunduğu eski Türk devletlerinde ayrım doğu-batı, kuzey-güney, iç-dış, bozok-üçok şeklinde yapıldı. Bu ayrım bağımsız bir görünüm arz etmez ve merkez kabul edilen yer, devletin tek yönetim noktası olurdu.<sup>11</sup>

En erken zamanlarda onluk askeri sistemi kurmaları ile bilinen Türklerde ordu ücretli değildi. Millet ordu olarak kabul edilirdi. Hükümdar eşleri, elçileri kabul edebilir ve buyruklarda bulunabilirlerdi. Çinlilerin ve Avrupalıların konserveyi bilmedikleri zamanlarda, Türkler en az 500-1000 yıl öncesinden uzun süreli yiyecek saklama yöntemlerini bilmekteydi. İhtiyacını et konservesi ile karşılayan Türk ordusunda, ısıklı çalan oklar, neft atan yangın mermili mancınıklar ve çengelli temrenler gibi zamanına göre ileri teknoloji savaş silahları bulunmaktaydı. Türk ordusu savaşa her an hazır olmak için avcılık, okçuluk, güreş, binicilik gibi sporlarla sürekli kendilerini eğitirlerdi. Türk ordusunun kullandığı ve kendisini çoğunlukla başarıya ulaştırmış olan *kurt oyunu* denen *turan taktiği* savaş sanatına Türklerden önemli bir armağandır. Yabancıların Türklerden taklit ettiği ilk kurumlar bozkıra özgü kurumlar olmuştur. Avrupa üzeniği Avarlardan almıştır. Ayrıca Avrupalılar bir bozkır kültürü olan ceket, gömlek ve pantolonu Türklerden almıştır. Türkler giyim kuşam konusunda son derece zevkli olduğundan İstanbul'da Hun, Bulgar ve Avar Türklerinin kıyafetleri dönemlerinde moda olmuştur. Türklerde adam öldürmenin ve zinanın cezası idamdı. Ciddi bir tehlike olmadıkça ok ve yay kullanmak yasaktı. Türk devletlerinde bir yargı sisteminin olduğu tarihi kaynaklardan anlaşılmaktadır. Türk

---

<sup>11</sup> Kafesoğlu (2023), s. 239-269, 282

devlet geleneğinin güçlü köklere sahip olmasını sağlayan en önemli özelliklerden birisi de idarenin töre üzerine kurulu olmasıdır.<sup>12</sup>

### 1.2.2. Eski Türklerde Din

Uzun bir tarihi geçmişi, zengin bir dili ve geniş coğrafyalara yayılmış bir kültürü bulunan Türklerin kültür tarihlerini aydınlatmanın zorluğu karşısında günümüze kadar yapılmış olan pek çok araştırma sonucunda, önemli bir kısmının izleri günümüzde de yaşamaya devam eden, Türklerin erken dönemlerine ait olan pek çok kültürel öge tespit edilebilmiştir. Eski Türklerin kültür ve inançlarını derinden etkileyen en önemli öğelerden birinin Gök Tanrı inancı olduğu anlaşılmıştır. Bu anlayış ile bağlantılı olarak da atalar kültü ve doğa güçlerine inanışın (yer-su) da eski Türk inanç dünyasında önemli bir yerinin olduğu görülmüştür.

Türkler için kurt ve kartal gibi çeşitli hayvanlar kutlu kabul edilse de eski Türklerde totemcilik yoktur. Eski Türkler ruhun ebediliğine inanır, ancak kutlu saydığı hayvanlara tapınmazlardı. Tartışmalı konulardan biri olan ve eski Türk dininin bir parçası olduğu iddia edilen şamanlığın eski Türk dininde esaslı bir yerinin olmadığı anlaşılmıştır. Şamanlık uygulaması olan Türk topluluklarında bunun dışarıdan geldiği ve şamanlığın din değil, sihir uygulaması olduğu, şamanlığın pek çok dine bir biçimde etkide bulunduğu ve şamanlığın etki ettiği bölgedeki halkın ruh alemine bürünme yeteneğinin olduğu bilinmektedir. Dolayısıyla eski Türk dininin esasında bir şamanlık kurumu olmadığı gibi şamanlığın din olarak kabul edilmesi de söz konusu olamaz. Eski Türk dininin üç temel ögesi vardır. Bunlar: Gök Tanrı'ya ve doğa güçlerine inanış ile atalara saygı kültürüdür. Eski çağlardaki başka hiçbir toplulukta denk gelinmeyen Gök Tanrı inancının merkezinde Tengri bulunur. Göksel niteliği olduğu için Gök Tanrı diye de anılırdı. Hun imparatoru Kün-çin, Çin İmparatorunun tuzağından kurtulunca “*Tanrı takdir ettiği için kendini koruduğunu*” söylemiştir. Eski Türklerde Tanrı şafağı söktüren ve bitkilere can verendir. Türkçedeki bayat (kadim-ulu), açu (baba), di (sahip), ogan (kadir), çalap (mevla) Tanrı'nın sıfatları olarak düşünülebilir. Tanrı, kadir ve mutlaktır ve belli bir şekli yoktur. Göğün bütün dünyayı kaplaması nedeniyle

---

<sup>12</sup> Kafesoğlu (2023), *a. g. e.*, s. 259, 270-283

Gök Tanrı'nın put şeklinde bir tasviri olmamıştır.<sup>13</sup> Asya Hunlarından itibaren açıkça izleri görülen Gök Tanrı inancı merkezde tek olduğuna inanılan Gök Tanrı'ya itaat edilmesi anlayışına dayanır. Doğa güçlerinin eski Türklerin inanç sisteminde bir yeri bulursa da inancın esasını Gök Tanrı anlayışı oluşturur.<sup>14</sup> .

Dünyadaki bütün dinlerde melekler, kitaplar, peygamberler ve azizler gibi ikinci derecede kutsal sayılan yan inanışlar vardır. Nitekim eski Türklerde de yer ve sular kutsal sayılmıştır. 7. yüzyıl Bizans tarihçisi Simokattes, Türklerin kutsal saydıkları ateşe, suya toprağa tazim ettiklerini ancak yerin göğün yaratıcısı olarak Tanrı'ya taptıklarını belirtmiştir. Tanrı sözcüğü Başkirtçe dışında bütün Türk lehçelerinde bulunur. Tanrı kelimesi Çince'ye *tien* olarak geçmiştir. Türklerde din adamlarına genellikle kam denirdi. Eski Türk dininin önemli uygulamalarından biri kurbandı. Türkler yılın belli dönemlerinde Gök Tanrı'ya, atalara ve doğa güçlerine, at ve koyun kurban ederlerdi. Göktürkler döneminde 1'i büyük 3 kurban töreni yapılırdı. Tabgaçlar kurban töreninden sonra kurban kesilen yere kutlu ormanlar yetişsin diye kayın ağacı dikerdi. Ölüm durumunda yas töreni yapılır, ölünün bulunduğu çadırın etrafında hızlı atlarla dolaşılır, saçlar kesilir, saç baş dağıtılır, yüz kulak bıçakla çizilerek kan akıtılırdı. Ölenin atları kuyrukları kesilerek kurban edilir ve ölenin ruhu için yoğ denen yemek verilirdi. Bu yemeğin ölenin ruhuna da ulaşacağına inanılırdı.<sup>15</sup> Saadettin Gömeç'in belirttiği gibi ölenin ardından verilen yemekten sonra insanların "*Geçmişlerin canına değsin*" demelerinin nedeni de budur. Bu gelenek ve anlayış pek çok eski gelenek ve anlayış gibi günümüzde de Türkler arasında uygulanmaya devam etmektedir. Bunun yanında ölen kişinin ölümünün ardından gelen yedinci, kırkıncı ve benzeri gibi belli dönemlerde de yemek verilmesi aynı anlayışa dayanmaktadır<sup>16</sup>

Eski Türk inanç geleneğinin merkezinde yer alan esaslarından biri de atalar kültüdür. Türklerde son derece önemli olan *baba* hukukuna bağlılığın yansıması olarak büyüklere tazim ve atalara saygı kültü gelişmiştir. Türklerde ölümler tam teçhizatlı ve değerli eşyaları ile gömülür ve mezarlara taş ya da toprak yığılarak kurganlar

---

<sup>13</sup> Kafesoğlu (2023), s. 287-297

<sup>14</sup> İbrahim Kafesoğlu, *Eski Türk Dini*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1980, s. 62

<sup>15</sup> Kafesoğlu (2023), s. 290-298.

<sup>16</sup> Saadettin Gömeç, "Eski Türk Dininin Temel Özellikleri", *Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, C.4, S.1, 2019, s 102

oluşturulurdu. Mezarlara ayrıca ölen kişiler için kurban edilen atlar da konurdu ki çok sayıda kurganda at iskeleti bulunmuştur.<sup>17</sup> Ölmüş ataların ruhlara sahip olduğu, bu ruhlara karşı derin bir saygı duyulması gerektiği ve bu ruhların yaşayan nesillere etki ettiği inancına dayanan bu anlayış ataların ruhları için çeşitli ritüeller sergilenmesini gerektirmektedir. Bu anlayış bugün de geniş coğrafyalara yayılmış olan Türk topluluklarında çoğunlukla biçim ve anlam değiştirmiş olsa da ilk dikkat çeken inanışlardan biri olarak varlığını sürdürmektedir. Asya Hunlarında ataların ruhu için törenler düzenlendiği ve kurbanlar kesildiği bilinmektedir. Ayrıca Asya Hunları atalarının mezarlarına zarar veren Moğollara karşı savaşmışlardır. Yine Avrupa Hunlarında da mezarlarına saygı göstermeyerek Hun mezarlarını tahrip eden Romalılara karşı sert tepki gösterilmiş ve savaş açılmıştır.<sup>18</sup> Hazar ve Oğuzların da atalarının ruhunun huzurlu kalması için nehir yatağının yerini değiştirerek defin işlemi yaptıkları ve sonra nehri eski yatağına bağladıkları bilinmektedir.<sup>19</sup> Atalar kültürünün günümüz Türk kültüründe de derin izler bıraktığı anlaşılmaktadır.

Ahret inancına sahip olan Türkler, atalarının ruhlarının rahat olmasını önemserlerdi ve onlarla olan bağlarını sürdürerek saygı görevini yerine getirmek için atalarını temsilen suretler oluşturdular. 13. yüzyılda Moğolistan'a giden Avrupalı misyoner ve kâşif Rubruk, Uygurların arasında ölen atalarının suretlerinin bulunduğunu belirtmiştir.<sup>20</sup>

Eski Türkler doğada bulunan bir takım gizli güçlerin varlığına inanmaktaydı. Güneş, yıldız, yıldırım, gök gürültüsü ve şimşek gibi olayları ruhla ilişkilendirmişlerdir. Ruh taşıdığına inanılan doğa güçlerine *yer-suv* (yer-su) denirdi. Yer-sular maddi değil, manevi güç olarak düşünülür, Tanrı sıfatı verilmezdi. Bununla birlikte eski Türklerde güneşe, aya, ateşe ve yıldızlara tazim edildiği bilinmektedir. Bilinen kutsal yerlerin başında *ıduk ötüken* ve *tamıq ıduk baş* (kutsal Tamır suyu) kaynağı gelmektedir. Sihirli olduğuna inanılan *yada taşı*, diğer adıyla *yağmur taşı*, kar, dolu ve yağmur yağdırmak ve rüzgâr estirmek için kullanılırdı. Doğada olduğuna

---

<sup>17</sup> Kafesoğlu (2023), s. 290-298.

<sup>18</sup> Kafesoğlu (1980), s. 46-47

<sup>19</sup> Gömeç (2019), a. g. m., s. 90

<sup>20</sup> Ergin Ayan, *Wilhelm Von Rubruk'a Göre Moğolların Etnografyası*, **TDA Dergisi**, C.134, S.256, s.175

inanılan ruhların iyi ve kötü ruhlar olmak üzere ikiye ayrıldığı düşünölmekteydi.<sup>21</sup> İyi ruhların başında Umay gelmektedir.<sup>22</sup> Bunun karşısında, kötü ruhlara sahip olan varlıkların ise *kara iye* olarak adlandırılması mümkündür.<sup>23</sup> Bunun yanında eski Türkler’de yer-su kavramı aynı zamanda kutsal vatan toprağını da işaret eden bir kavramdır.<sup>24</sup>

Göktürk Yazıtları’nda yer-sulardan bahsedilerek bunların iyi ruha sahip güçler olduğu kabul edilir.<sup>25</sup> Umay, eski Türklerin inanışında özellikle ailenin ve çocukların koruyucusu olarak kabul edilir.<sup>26</sup> Tüm bunlara ilave olarak Türklerde kut inancının önemini vurgulamak gerekir. Türklerde insanın kaderinin, Gök Tanrı ve yer-su “kut”larınca takdir edilen “kut” a göre belirlendiğı inancı vardı.<sup>27</sup> Günümüzde de *kutlu olmak* kavramı Türkler için büyük önem taşımaktadır.

Bozkır kültüründe en önemli geçim kaynakları besledikleri hayvanlar olan Türklerin, hayvanlarının aç kalmaması, otlakların su sayesinde yeşermesine bağıydı. Suyun ve yağmurun kıt olduğu dönemlerde Türklerin büyük bir sıkıntı içine düşmüş olacağını tahmin etmek zor olmayacaktır. Bu nedenle Türkler için doğanın ayrı bir önemi ve anlamı vardır. Böylelikle eski Türklerdeki yer-su inancının kaynağı anlaşılabilir. Yer-su inancının temelinde doğa parçalarının her birinin bir ruha sahip olduğu düşüncesi vardır. Bu kapsamda yer-su inancı gereğince, belirli dağlar ve su kaynakları kutlu kabul edilmektedir. Tarihi kaynaklardan, Türklerin kutsal kabul ettikleri yerlerde Tanrı’ya kurban kestikleri bilinmektedir. Bu anlayış Türklerin göç ettikleri yerlerde de yaşatılmış olup günümüzde Türkiye’de de bu inancın etkisinin olduğu gözlemlenmektedir.<sup>28</sup>

Yer-su kültürünün bir paçası olarak orman ve ağaç kültü de önemli bir yer tutmaktadır. Bu inanç gereğince kutsal kabul edilen ormanlardan ağaç kesilmez.

---

<sup>21</sup> Kafesoğlu (2023), s. 290-297

<sup>22</sup> Kafesoğlu (1980), s. 26

<sup>23</sup> Meral Ozan, “Dünden Bugüne Türk Halk Kültüründe Kara İyeler”, *Kültür Evreni*, 2015, S.23, s.42

<sup>24</sup> Mirali A. Seyidov, “Eski Türk Kitabelerindeki Yer-Sub Meselesi, Çev.Saadettin Gömeç, *Tarih Araştırmaları Dergisi*, C.18, s.265

<sup>25</sup> Talat Tekin, *Orhon Türkçesi Grameri*, Kitap Matbaası, İstanbul, 2003, s. 161

<sup>26</sup> Celal Beydili, *Türk Mitolojisi*, Yurt Kitap Yay., Ankara 2004, s. 371-372

<sup>27</sup> Emel Esin, “Türk Kültür Tarihi, İç Asya’daki Erken Safhalar”, *Erdem*, C.1, S. 2, 1985, s. 411

<sup>28</sup> Harun Güngör, “Eski Türklerde Din ve Düşünce”, *Türkler Ansiklopedisi*, C.III, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara, 2002, s. 263

Nitekim Göktürklerde kutsal kabul edilen Ötüken ormanından ağaç kesmek yasaktır.<sup>29</sup> Türklerin önem gösterdiği bir başka öge ise ateştir. Ailede, ocağın yanması çok önemlidir. Ailenin birliğini ve devamlılığını göstermektedir.<sup>30</sup> Ateş eski Türklerde arındırıcı ve temizleyici bir özelliğe sahiptir. Nitekim Göktürklerle gelen elçilerin temizlenmeleri için ateşin üstünden atlatıldıkları bilinmektedir.<sup>31</sup>

Hunlarda ve Göktürklerde bulunan güneşe, aya, yıldızlara ve ateşe tazim edilmesi Gök Tanrı inancının tek tanrılı bir din olmadığı anlamına gelmez. Günümüzde tek tanrılı dinler olarak kabul edilen dinlerde Tanrı dışında kutsal kabul edilen değerlerin olması benzer durumlardır.<sup>32</sup> Her ne kadar inancın adı Gök Tanrı inancı olsa da Göktürk Yazıtlarında bulunan “*Üze kök tengri asra yağız yir kılundukda ikin ara kişi oğlu kılınmış (üstte mavi gök, altta yağız yer kılındıkta ikisi arasında insanoğlu kılınmış)*” ifadesinden de açıkça anlaşılacağı gibi yerin ve göğün yaratıldığı, dolayısıyla göğün kendisinin Tanrı olmadığı, yer, gök ve ikisi arasındaki insan dahil her şeyin yaratıldığı inancı açıkça görülmektedir.<sup>33</sup>

### 1.2.3. Eski Türklerde İktisadi ve Sosyal Yaşam

Eski Türklerde son derece önemli kurumlardan biri ailedir. Türklerin günümüzde çok geniş coğrafyalarda yaşayan ve tarihin her döneminde etkin siyasi sorumluluk alan güçlü devletler kurmuş olmasının temelinde aile kurumuna verilen önem yatmaktadır. Abdülkadir Donuk, Türklerin, ailede kan akrabalığına büyük önem verdiğini, geniş değil, küçük aile yapısının egemen olduğunu, özel mülkiyet hakkının bulunduğunu, ailede kadının hür olduğunu, yakın akraba ile evliliğin uygun görülmediğini, kadınların satılmadığını ve çocukların diri diri gömülmediğini ifade etmiştir.<sup>34</sup>

---

<sup>29</sup> Harun Güngör, “Geleneksel Türk Dininden Anadolu’ya Taşınanlar”, *Yaşayan Eski Türk İnançları Bilgi Şöleni: Bildiriler*, Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Yay., Ankara, 2007, s. 1.

<sup>30</sup> Güngör (2002), a. g. a., s. 264

<sup>31</sup> Saadetin Gömeç, “Eski Türk İnancı Üzerine Bir Özet”, Ankara Üniversitesi Dil Tarih Coğrafya Fakültesi Tarih Araştırmaları Dergisi, C.21, S. 33 2003, s.88-89.

<sup>32</sup> Kafesoğlu (1980), s. 64

<sup>33</sup> Ali Ahmetbeyoğlu, Hüseyin Şen, “Eski Türk Dininin Kozmolojisi ve Kozmogonisi”, *TD A Dergisi*, C.119, S. 234, 2018, s. 50

<sup>34</sup> Abdülkadir Donuk, “Çeşitli Topluluklarda ve Eski Türklerde Aile”, *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi Tarih Dergisi*, S. 33, 1982, s. 167

Türklerde iktisadi yaşamda attan sonra koyun önemli bir yere sahipti. Türkler İslamiyet'ten önce de domuz beslememişlerdir. Bunun yanında sığır türü büyük baş hayvanların da Türklerin yetiştirdiği hayvanlar arasında olmadığı anlaşılmıştır. Eski Türklerin başlıca gıdası ettir. Yahni ve tutmaç en sevilen yemeklerdendir. Atilla'nın verdiği bir ziyafette yalnızca et yenmiştir. Bulgar Hanı'nı ziyarete giden elçi İbn-i Fadlan'a yalnızca et yemeği ikram edilmiştir. Etin yanında peynir, yoğurt ve sütlu yemekler gibi bozkır gıdaları tüketilirdi. Eski Türklerin giysileri temelde yünlü kumaşlardı. Çin'e yün ihraç eden Türkler yün, kumaş ve bezden yapılmış iç çamaşırı giyerlerdi. Eski Türkler'in kendir yetiştirip kumaş yaptıkları ve at biniciliği için son derece uygun olan ceket ve pantolon giydikleri bilinmektedir. Bizans Sarayı'na gelin giden Hazar prensesi Çiçek'in giydiği elbise *çiçekon* adıyla moda olmuştur. Türkler elbiselerinde, kopça yerine kullanımı daha kolay olan düğme kullanırlardı. Ayaklarına çizme, başlarına börk giyerlerdi. Türkler için attan inmek ve börk çıkarmak saygı göstergesiydi. Dizi yere vurarak yapılan selamlama Hun selamı olarak kabul edilmekteydi. Eski Türklerin genellikle sakalları kesik, bıyıklı ve uzun saçlıydılar.<sup>35</sup> Ayrıca erkeklerin uzun saçlarını ördükleri, bu durumun Anadolu Selçukluları zamanında bile görüldüğü bilinmektedir.<sup>36</sup>

Türkler tarihleri boyunca yüksek harp sanayisine sahip olmuşlardır. Demir ve altın işçiliği başta olmak üzere madencilikte oldukça mahir olduklarını yaptıkları kılıç, kalkan, kargı, mızrak, temren ve altın işlemleri ile göstermişlerdir. Türklerin arasında ahşap, halı, kilim, deri, mutfak eşyası gibi pek çok alanda yeteneği olan ustalar bulunurdu. Çinlilerin marangozluğa ilişkin çeşitli ustalıkları Hunlardan öğrendiği bilinmektedir. Divan-ı Lügat-ü Türk' de ütü (*ütüg*) kelimesinin geçmesi ise Türklerin giyim kuşam konusunda çok eski zamanlardan beri ne kadar titiz olduklarını göstermektedir. Türkler şehir hayatına uzak değillerdi. İkilî yönetim anlayışının parçalarından merkeze bağlı olan kısım, çoğunlukla iskân yerlerinde kurulmuştur. Eski Türk devletlerinde şehirlere balçık sözcüğü ile aynı kökten gelen balık denirdi ki eski Türk şehirlerinde yapılar toprak ve kerpiçten yapılırdı. Türklerin temizliğe çok önem veren bir topluluk olduğu tarihi kaynaklardan anlaşılmaktadır. Bu kaynakları

---

<sup>35</sup> Kafesoğlu (2003), s. 304-307

<sup>36</sup> Şerafettin Turan, *Eski Türk Kültür Tarihi*, Bilgi Yay., Ankara, 2019, s. 239

Türklerdeki hamam kültürü ve *çerge* denilen seyyar hamamlar da ayrıca desteklemektedir.<sup>37</sup>

Türklerin ticari faaliyetlerinin olduğu, canlı hayvan, kürk, konserve, deri, kösele hayvansal gıdalar ve et gibi ürünler satıp hububat ve giyim eşyası aldıkları bilinmektedir. Ticari mal alım satımı dışında Türklerin ticarete yaptıkları çok daha önemli bir katkı bulunmaktadır ki, asırlar öncesinden bugüne egemenlikleri altında tuttıkları yerlerden geçen çok önemli ticaret yollarının güvenliğini sağlayarak ticari yaşamın sürekliliğini sağlamışlardır. Eski Türkler uzunluk ölçüsüne *çığ*, ağırlık ölçüsüne *ülgü* derlerdi. Türklerin darı ve buğday ettikleri, Çinliler ile yaptıkları anlaşma ile Çinlilerden tohumluk darı ve tarım aleti aldıkları bilinmektedir. Eski Türk yerleşimlerinde yapılan arkeolojik kazılarda kürek ve pulluklar bulunmuştur. Göktürkler döneminde uzunluğu 10 kilometreye yaklaşan sulama kanalı bulunmaktaydı. Türk devletlerinde halktan alınan verginin yanında mağlup ve tabi ülkelerden de vergiler alınmaktaydı. Vergi işlemleri için özel memurlar bulunurdu ve hazineye *ağlık* denirdi.<sup>38</sup>

Türklerin zihin dünyasında büyük bir anlamı olan kurt, destanlarda yol göstericidir. Oğuz Kağan Destanı'nda dikkat çeken üç öge kurt, semavi ışık ve geyiktir. Bulgar hanı Krum Han'ın temsilen işlendiği kaya kabartmasının yanında bozkurt tasviri vardır. Eski Türklerde altın kurt başlı sancak hakanlık simgesidir.<sup>39</sup> Göktürk hükümdar ailesinin kurttan türeyiş efsanesi, Asya Hunlarında da kurdun yol gösterişinin anlatıldığı efsane bulunmaktadır.<sup>40</sup>

Günümüzdeki zengin Türk halk sanatının temelleri olan eski Türk Halk edebiyatının da son derece canlı olduğu anlaşılmaktadır. Bu canlılığa Türk destan ve efsaneleri güzel birer kanıttır. Atilla'nın sarayına elçi olarak giden Priskos, Hun müzisyenlerin Hun halk türküleri söylediğini belirtmiştir. Türklerde lirik matem şiirlerine *sagu* denirdi. Akhunlar'dan itibaren Türklerin yazıyı kullandıkları

---

<sup>37</sup> Kafesoğlu (2023), s. 307-310

<sup>38</sup> Kafesoğlu (2023), s. 312-315

<sup>39</sup> Kafesoğlu (2023), s. 316-319

<sup>40</sup> Saim Sakaoğlu, Ali Duymaz, *İslamiyet Öncesi Türk Destanları*, Ötüken Yay., İstanbul, 2022, s. 196, 214

bilinmektedir. Yazının varlığı ve büyük devlet yapısı Türklerde geniş bir eğitim-öğretim faaliyetinin varlığına işaret eder. Ayrıca taşlara kazınan kitabelerden okur yazar sayısının çok olduğu anlaşılmaktadır. Bunun yanında savaşa hazırlık, hayvan yetiştiriciliği, halk sağlığı, silah yapımı, zorlu iklim şartlarında giyim ve yiyecek hazırlığı ciddi bir pratik eğitimi gerektirmektedir. Türklerce fonetik bir alfabenin ortaya konması, astronomi bilgisi ve okuma yazma faaliyetleri teorik bir eğitimin de varlığına bağlıdır. Bozkır sanatının en bilinen özelliği *hayvan üslubu* olarak adlandırılan hayvanların mücadele tasviridir. Türkler renkli duvar resimlerinden başka heykel, renkli taş ve gümüş işlemeciliği, kuyumculuk, halı, kilim dokumacılığı ve gergef işçiliği alanlarında da oldukça gelişmiş durumdaydılar. Çin kaynakları Hun türkülerinden ve Hunlara özgü telli, nefesli ve darbeli çalgılardan bahseder. Nitekim Türklerde askeri mızıka çok eski dönemlerden beri bulunmaktadır. Kopuz ve kaval en eski Türk çalgılardandır. Eski Türklerde besteye *ır*, melodiye *küg* denirdi. Hakanların huzurunda küg ve ırlar icra edilirdi. Bu hükümdarlık alametlerinden sayılırdı.<sup>41</sup>

Eski Türklerde 12 hayvanlı, 12 yıllık takvim vardı. Bir yılda 12 ay vardı ve her kısma çağ denirdi. Bu takvimde yılbaşı 22 Aralık'tı ve bir yıl 365 gün 5 küsur saat sürerdi. İlk başta ay yılı esaslı olan takvim Göktürkler zamanında güneş yılına çevrilmiştir. Göktürk Yazıtları'nda, Uygur kitap ve metinlerinde Tuna Bulgar kitabelerinde, Bulgar hakanlar listesinde ve Manas Destanı'nda bazı olayalar bu takvime göre tarihlendirilmiştir. Eski Türklerle benzer coğrafya ve imkânlarla sahip olduğu halde Türklerin sahip olduğu toplumsal düzene sahip olmayan topluluklar vardır. Bu fark, Türlerdeki devlet ve egemenlik kaynağındaki meşruluğu sağlayan Tanrı'nın iznini ifade eden kut anlayışından ve atın Türklere verdiği üstünlük ve özgürlüğün getirdiği beylik gururundan kaynaklanmaktadır. Bu beylik gururu kendisine karşı sorumluluk hissedilen gücün karşısında bir sınırın olduğu inancı ile biçimlenmiştir. İnsan sevgisi, adalet, hürriyet ve eşitlik düşüncesini gözetken ve binlerce yıllık bir sürecin sonucunda en olgun seviyesine çıkmış olan Türk töresi bu gerçeğin temelindeki bir başka gerçektir. Türkçede Alp, Türk düşünce sistemi esaslarını ahlak edinmiş olan yiğit insana denir. Bunun sonucu olarak Türklerde

---

<sup>41</sup> Kafesoğlu (2023), s. 320-328

gösteriş yapmak, servet biriktirmeye çalışmak gibi uğraşların anlamı olmamıştır ve yalancılık büyük bir ayıp kabul edilmiştir.<sup>42</sup>

### 1.3. Akıncılar Coğrafyası

Eski Türkler, genellikle bozkırların geniş ufuklu hür havasında yaşamayı yeğlemişlerdir.<sup>43</sup> Akıncılar, Türklerin Anadolu'ya geldikten sonra yurt tuttuğu ilk yerler arasındadır.<sup>44</sup> Eski Türkeli (Türkistan) coğrafyası, yer yer göz alabildiğine uzanan otlak alanları ve mevsim şartları karşısında, yaylak ve kışlak gibi seçenekler ile insana, yer değiştirmek suretiyle hayvan yetiştiriciliği konusunda kolaylıklar sağlayan ve su kaynakları açısından zengin bir bölgedir. Akıncılar'ın, coğrafi yapısı, bitki örtüsü ve iklim özelliklerinin sağladığı imkânlar sonucunda buraya ilk yerleşen Türklere yaylak ve kışlak alanlar sunmak konusunda oldukça fayda sağladığı kuşkusuzdur. Akıncılar'ın, ova kısmının kışları korunaklı olması ve ovanın ilçedeki yaylalar ile arasında yaklaşık 2000 metreye ulaşan rakım farkı bulunması, bununla birlikte yaylalar ile ova arasındaki uzaklığın yakın olması nedeniyle günümüzde de hayvancılık ile uğraşan kişilere mevsimler arasındaki sıcaklık farkı karşısında büyük kolaylıklar sunmaktadır. Türkeli'nin (Türkistan) uzunluk ve hacim olarak oldukça büyük olan çok sayıda nehre memba ya da yatak olması göz önüne alındığında Kızılırmak ve Yeşilirmak gibi Türkiye'nin iki önemli nehrinin membaini oluşturan Kızıldağ'ın eteğinde kurulan Akıncılar'ın, Türkeli coğrafyasına benzerliği gerçek anlamda dikkat çekmektedir. Bu nehirler dışında orta ve ufak çaplı çok sayıda akarsuyu da sınırları içerisinde bulundurarak yakın çevresinin içme ve sulama suyunu da temin eden bu bölge, Selçukluların yurt arayışı için keşif seferleri düzenledikleri Anadolu'dan beklentilerine ziyadesiyle uyar vaziyettedir. Türkeli'ndeki ormanlarda “bozayı, dağ parsı, dağ keçisi, kurt, yaban koçu, geyik, samur, gelincik, vaşak, sincap (teyin), tavşan, kunduz ve kakum türünden hayvanlar ile orman tavuğu, ağaç kakan, çaprazgaga, düdükçün, iskete, kızıl benekli, buğdaycıl, köknar kargası” gibi çok çeşitli

---

<sup>42</sup> Kafesoğlu (2023), s. 329-332

<sup>43</sup> Salim Koca, “Eski Orta Asya'da Tabiat, İklim ve İnsan Unsuru”, *Asya Araştırmaları Dergisi*, C.1, S.1, s. 3

<sup>44</sup> Ali Sinan Bilgili, *XVI. Asırda Karahisar-ı Şarki Kazası*, Marmara Üniversitesi, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 1989, s. 19

kuşların yaşadığı bilinmektedir.<sup>45</sup> Akıncılar'daki geniş yaylakları çevreleyen ormanlar da büyük bir canlı çeşitliliğine sahiptir. Türklerin yer-su inancı doğrultusunda zenginlik ve genişlik bahşeden yerlere ayrı bir önem gösterdikleri bilinmektedir. Akıncılar'ın yaylak kısımları başta olmak üzere su, toprak ve bitki yoğunluğu açısından sahip olduğu büyük çeşitlilik, Türkeli'ndeki müstesna yerler ile kıyaslanmasını mümkün kılmaktadır. Bunun dışında Akıncılar Ovası'nın, yaylak alanların başladığı yüksek rakımlı ufuk çizgilerinden izlendiğinde ovanın göze çarpan geniş ve mümbit yapısı Türkeli'nde alabildiğine uzanan yeşil bozkırlar ile büyük bir benzerlik oluşturmaktadır.

Türkeli'nde göz alabildiğine uzanan çayırları andıran orman ve su kaynakları ile çevrelenmiş yayları, ulaşım kolaylığı sağlayan yeryüzü şekilleri ile Akıncılar hayvancılık faaliyetleri için sunduğu olanaklar kadar bulunduğu stratejik konum açısından da bölgeye ilk yerleşen Türklerin ilgisini çekmiştir. İlçe, İç Anadolu'nun, Doğu Karadeniz ve Doğu Anadolu bölgeleri ile sınır oluşturduğu noktada bulunmaktadır (Bkz.: Ek 2- Haritalar). Yakın zaman öncesine değin Anadolu'dan Erzincan ve Erzurum'a giden tek yol bu bölgeden geçmekteydi. Nitekim tarihte, Sivas üzerinden gelen Selçuklu ordusu ile Erzincan üzerinden gelen Moğol ordusu bu bölgede karşılaşmış ve tarihe Köseadağ Savaşı olarak geçen savaş gerçekleşmiştir. Fatih Sultan Mehmet'in Otlukbeli Savaşı'nı<sup>46</sup>, Yavuz Sultan Selim'in Çaldıran Savaşı'nı<sup>47</sup> giderken bölgeden geçtiği bilinmektedir.<sup>48</sup> Ayrıca Ulu Önder Atatürk de Erzurum Kongresine gidişinde 29 Haziran 1919'da ve Kongreden dönüşünde 1 Eylül 1919'da bölgeden geçmiştir.<sup>48</sup> Türkeli bölgesi tarihte önemli ticari ve siyasi yollara ev sahipliği yaptığından bu yönüyle de Akıncılar coğrafyasının Türkeli coğrafyası ile benzerliği bulunmaktadır.

Doğu Karadeniz'in yüksek sıra dağlarının bir parçası olan Canik ile Gavur (Balaban) Dağları arasında kalan Giresun Dağları'nın güneyinde İç Anadolu coğrafyasının başladığı bir noktada bulunan Akıncılar, Kızıldağ'ın güney eteklerinin

---

<sup>45</sup> Koca, a. g. m., s. 3

<sup>46</sup> Erhan Afyoncu, "Otlukbeli Savaşı", TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/otlukbeli-savasi> (28.04.2024).

<sup>47</sup> Ayrıntılı bilgi için bkz.: Dursun Ayan, *Çoban Baba Menkıbesi*, Kitabevi Yay. İstanbul, 2017.

<sup>48</sup> <http://www.akincilar.gov.tr/ilcemizin-tarihcesi> (erişim tarihi:19.05.2024)

Akıncılar Ovası<sup>49</sup> ile buluştuğu noktada kurulmuştur. Akıncılar'ın üzerinde bulunduğu coğrafya, oluşmasında önemli etkiye sahip olan Kelkit Çayı'ndan adını alan Kelkit havzasının en verimli kısmını kapsamaktadır. İlçe merkezi, Kızıldağ'ın kuzey eteğinde bulunan Karadağ'ın Kelkit vadisine bakan yamaçlarında Samsun-Erzurum karayolunun 4 km güneyinde kurulmuştur. İlçe Sivas'a 150 km, Erzincan'a 120 km, Giresun'a 180 km, Tokat'a 192 km, Gümüşhane'ye 179 km, Ordu'ya ise 204 km uzaklıktadır.

Akıncılar'ın üzerinde kurulu bulunduğu vadi, batıda Koyulhisar ilçesi sınırları içerisinde başlar ve doğuda Gölova ilçesi sınırlarına değin uzanır ve bölge Kelkit Irmağına havza olduğu için Kelkit Vadisi olarak adlandırılır. Bu bölge tarih, kültür ve iklim açılarından önemli benzerlikler gösterir. Vadi üzerinde kurulu bulunan batıdan doğuya doğru Koyulhisar, Suşehri, Akıncılar ve Gölova ilçeleri arasında özellikle Suşehri ve Akıncılar ilçeleri coğrafi bir bütünlük oluşturur ve Akıncılar ya da Suşehri ovası olarak adlandırılan ova üzerinde kuruludurlar. Diğer iki ilçe coğrafi olarak farklılık gösterir ve ovanın iyice daralıp yükseltinin arttığı iki uçta kurulmuş vaziyettedir.

İdari olarak Sivas'a bağlı olan Akıncılar ilçesi, coğrafi olarak Doğu Karadeniz Bölümü'nün Orta Kelkit Yöresi'nde yer almaktadır. İç Anadolu Bölgesi ile Karadeniz Bölgesi arasında coğrafi ve kültürel açıdan bir geçiş noktasında bulunan Akıncılar tektonik bir çöküntünün sonrasında oluşan ve bugün çoğunlukla Akıncılar Ovası olarak adlandırılan ovanın önemli bir kısmını içine alan bir ilçedir. Canik dağları ile Gavur (Balaban) dağları arasında kalan Giresun Dağları'nın küçük uzantısı olan Eğme dağının kuzey sınırını oluşturduğu ilçenin güney sınırını ise Kızılırmak'ın doğduğu Kızıldağ oluşturmaktadır. Doğusunda Gölova ilçesi, güneydoğusunda Refahiye,

---

<sup>49</sup> Akıncılar Ovası aynı zamanda Akıncılar'ın eski adıyla birlikte, Ezbider Ovası olarak anıldığı gibi bölgede daha büyük bir ilçe konumunda bulunan Suşehri'nin adını alarak Suşehri ovası olarak da anılmaktadır. Ovanın ismi konusunda tam bir uzlaşma olmadığından ovanın en önemli ve verimli parçasını sınırları içerisinde bulunduran Akıncılar'ın adıyla birlikte anılmasının coğrafi açıdan; Akıncılar'da yerleşik halkın da ovayı, *Akıncılar Ovası* olarak tanımlaması nedeniyle de taksonomik açıdan daha uygun olacağı düşünülmüş ve tezimizde ovanın adının Akıncılar Ovası olarak ifade edilmesine karar verilmiştir. Sivas Valiliği, resim internet sayfasında ovanın adını Ezbider Ovası olarak ifade etmiştir ([www.sivas.gov.tr/akincilar](http://www.sivas.gov.tr/akincilar), erişim tarihi: 23.04.2024). Ayrıca tarihi belgelerde Suşehri ifadesi yakın zamana değin, günümüzde Gölova olarak adlandırılmış olan yeri ifade etmek üzere kullanılmaktaydı. Ayrıntılı bilgi için bkz.: Levent Kürşat Kırca, *Yakacık, Akşehir-i Abad ve Suşehri Nahiyeleri*, Kitabevi Yayınları, 2012.

güneyinde İmranlı ilçesi, batısında Suşehri ilçesi, kuzeyinde ise Şebinkarahisar ilçesi ile komşu olan Akıncılar, Kızıldağ'ın uzantısı olan Karadağ'ın kuzey eteklerinde Akıncılar Ovası'na hâkim bir noktada bulunmaktadır. İlçe merkezinde rakım ortalama 1000 metre iken Kızıldağ'a doğru rakım gittikçe artmakta ve 3000 metreye kadar ulaşmaktadır.

125 kilometrekarelik bir alanı kaplayan Akıncılar Ovası'nın yaklaşık 30 kilometrekarelik bir kısmı Kılıçkaya Baraj Gölü'nün suları altında kalmıştır.<sup>50</sup> Toplam yüz ölçümü yaklaşık 550 kilometrekare olan Akıncılar ilçesi<sup>51</sup> Akıncılar Ovası'nın yarısına yakın bir kısmını sınırları içinde bulundurmaktadır.

Altından Kuzey Anadolu fay hattının geçtiği Akıncılar Ovası fay hattının hareketleri sonucunda tektonik bir çöküntü oluşması ve ova tabanının özellikle Kızıldağ ve Köseadağ'dan kuzeye doğru akan akarsuların taşıdığı alüvyonlar ile doldurulmasıyla oluşmuştur. Ayrıca tektonik çöküntü sonucunda vadinin kuzeyden ve güneyden dağlarla çevrili hale gelmesiyle de ova korunaklı bir yapıya kavuşmuştur. Ovanın tabanını alüvyonlarla besleyen önemli akarsulardan biri Değirmendere'dir (Bkz.: Ek 3- Foto17). Kızıldağ'ın içlerinden gelen suların toplandığı Değirmendere suyu Akıncılar sınırları içerisinde akarak bugünkü Kılıçkaya Baraj Gölü'ne kavuşmaktadır.

Akıncılar'ın yerleşim yerinin bulunduğu alanın hemen güneyi yer yer kayalıklarla kaplı dağlık bir alandır. Bu alanın yeterince zengin bir orman varlığına sahip olmadığı, sonradan ağaçlandırılması için de gerekli çabanın harcanmadığı görülmüştür. İlçede bu dağlık mevkide bulunan ve delikli taş olarak adlandırılan insan yapımı küçük bir mağara girişi bulunmaktadır. Şu ana kadar mağaranın ilerisine giden kimsenin olmadığı, bir noktadan sonra mağaranın önünün çökmüş olduğu ve bu mağaranın eskiden bir Ermeni kilisesi ile bağlantısının olduğu belirtilmiştir.<sup>52</sup>

---

<sup>50</sup> Adem Başbüyük, *Suşehri Havzası'nın Coğrafi Etüdü*, Atatürk Üniversitesi, Basılmamış Doktora Tezi, Erzurum, 1999, s. 35

<sup>51</sup> <http://www.sivas.gov.tr/akincilar> (Erişim tarihi: 23.04.2024)

<sup>52</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 11

Akıncıları kuzeyden çevreleyen Eğme Dağı'nın yüksekliği 1.620 metre, doğusundaki Berdiga Dağı 2.333 metre, güneyindeki Kızıldağ 2.500 metre (Peynirli Tepesi 3.025 metre) dir. Akıncılar ilçe merkezinin güneyinde bulunan, kışın oldukça yoğun kar yağışının olduğu, yazları ise zengin su kaynağına dönüşen Kızıldağ'dan kaynağını alan Değirmendere'yi, doğudan gelen Dümbüç Dere ile güneyden gelen Yaylayolu Dere beslemektedir. Yaylayolu Dere Şenbağlar Köyü'nün kuzeyinden Değirmendere'ye katılırken, kuzey doğudan Elibüyük köyünün yakınlarındaki Fadime Pınarı Suyu'ndan ve Ballıdere köyünden gelen kollar da Akıncılar ilçesinin Altıntepe Mahallesi'nde Değirmendere ile birleşir. Şenbağlar Köyü'nün hemen yakınında ova tabanına bağlanan akarsu eğimin azalması ile alüvyon birikiminin artması sonucunda kum ve çakıl dolu sahalar oluşturmuştur.<sup>53</sup>

Akıncılar ilçesinin önemli bir coğrafi ögesi haline gelmiş olan Kılıçkaya Baraj Gölü'nün kaplandığı alan Suşehri, Akıncılar ve Şebinkarahisar ilçelerinin sınırları içerisinde kalmakta olup baraj Akıncılar Ovası'nın görünümü önemli ölçüde değiştirdiği gibi içerisinde barındırdığı farklı fauna ile bölgeye önemli bir zenginlik sunmaktadır. Kelkit Çayı üzerine kurulan Kılıçkaya Barajı 1990 yılında enerji üretmeye başlamıştır.<sup>54</sup>

1990 yılında ilçe teşkilatı kurulan, 29 köyü ve 5 mezrası bulunan<sup>55</sup>; toplam nüfusu 1990 yılında 11.085, 2000 yılında 8.353 ve 2023 yılında ise 5.111 olan<sup>56</sup> ilçenin kütüğüne kayıtlı kişi sayısı 36.000'dir.<sup>57</sup> Akıncılara bağlı olan köyler: Abdurrahman, Aşağıyeniköy, Avşar, Balçık Ballıdere Çiçekli, Derecik, Doğanstepe Dünder, Ekenek, Eskibağ, Geyikpınar Göllüce, Kavakköy, Kayı, Kılıç, Onarı, Ortaköy, Sapanlı, Sevindik, Sıyrındı, Şenbağlar Uğrunca, Üzengi, Yağlıçayır, Yukarısarıca, Yusufşeyh, Yünlüce'dir. İlçenin mahalleri ise Altıntepe, Cumhuriyet, Gönen, İkizyurt, Yayla, Yeni, Yeşilyazı ve Yukarı mahallesidir.

---

<sup>53</sup> S. İpek Yücestepe, *Suşehri Ovası'nın Ziraat Hayatı*, İstanbul Üniversitesi, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 10, 18,108

<sup>54</sup> a. g. t., s. 91

<sup>55</sup> <http://www.akincilar.gov.tr/akincilar> (erişim tarihi: 19.05.2024)

<sup>56</sup> <https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=Nufus-ve-Demografi-109> (erişim tarihi: 30.08.2023)

<sup>57</sup> [akincilar.gov.tr/nufus-ve-dagilimi](http://www.akincilar.gov.tr/nufus-ve-dagilimi) (erişim tarihi: 19.05.2024)

16. yüzyıl Osmanlı tapu-tahrir defterlerinde Yağlıçayır köyünün *Allamelik* olarak, Balçık köyünün *Balçıkhisar* olarak, Uğrunca köyünün *Uğrancı* olarak, Sıyrındı köyünün *Sıyrıldı* olarak, Kılıç Köyünün *Kılınç* olarak, Derecik köyünün *Derecik* (aynı biçimde) olarak, Yünlüce köyünün *Caramış* olarak, Sapanlı köyünün *Horduk* olarak, Sarıca köyünün *Saruca* olarak, Ekenek köyünün *Gelinbahat* olarak, Ballıdere köyünün ise Bulak olarak geçtiği görülmüştür.<sup>58</sup>

Akıncılar ilçesi her ne kadar Doğu Karadeniz bölgesi içinde kabul edilse de bölgede Karadeniz ikliminin etkisi pek fazla görülmez. Daha çok yarı kurak ve karasal bir iklim egemendir. Fakat bölgenin yarı kurak ve nemli iklimler arasında bir geçiş noktasında bulunması ve etrafının dağlarla çevrili olması çevresine göre mikro klima özelliği göstermesine imkân sağlamıştır. Bu nedenle yazlar sıcak olmasına karşın karasal iklimden farklı olarak kuraklık oldukça azdır, kışlar ise soğuk ve kar yağışlı geçmekle birlikte soğuk gün sayısı görece daha azdır.

Akıncılar'ın kuzeyinde doğu-batı yönünde uzanan Kuzey Anadolu Dağları, Karadeniz'den yükselip iç kısımlara doğru yönelen yağış yüklü bulutların geçişini büyük ölçüde engeller. Bu nedenle Karadeniz'e kuşbakışı uzaklığı oldukça yakın olmasına karşın Akıncılar ikliminde yarı kurak karasal iklimin özellikleri ağır basmaktadır.

Ölçüm istasyonlarından alınan sonuçlara göre Akıncılar'da yıllık sıcaklık değeri ortalama 10.2 C'dir. Ortalama yıllık yağış miktarı 417.4 mm ile 440.5 mm arasında değişmekte olup yıllık toplam yağışın önemli bir kısmı ilkbahar mevsiminde düşmektedir. Bunun yanında bölgedeki toprak yapısı karasal iklimde görülen toprak yapısı ile önemli ölçüde uyumaktadır.<sup>59</sup>

---

<sup>58</sup> Bilgili, a. g. t., s. 132-142

<sup>59</sup> Yücestepe, a. g. t., s. 4

**Tablo 1.1. Akıncılarda Mevsimlere ve Aylara Göre Ortalama Sıcaklık<sup>60</sup>**

| Mevsimler | Kış  | İlkbahar | Yaz  | Sonbahar |
|-----------|------|----------|------|----------|
| Akıncılar | -0,5 | 9,5      | 19,8 | 11,8     |

| Aylar     | 1    | 2    | 3   | 4    | 5    | 6    | 7    | 8    | 9    | 0    | 1   | 2   | Yıllık ortalama |
|-----------|------|------|-----|------|------|------|------|------|------|------|-----|-----|-----------------|
| Akıncılar | -1,6 | -0,5 | 4,5 | 10,5 | 13,7 | 17,8 | 20,7 | 20,9 | 17,6 | 12,8 | 4,9 | 0,6 | 10,2            |

Akıncılar’da hava sıcaklık ortalamasının 0 derecenin altında düştüğü kış mevsimine denk gelen yalnızca 2 ay görülmektedir ki kış mevsimi sıcaklık ortalaması -0,5’tir. Bölgede ortalama donlu gün sayısı ise yaklaşık 93’tür. Bölgede nispi nem haziran, temmuz ve ağustos aylarında azalırken aralık, ocak ve şubat aylarında ise artmaktadır. Yıllık nispi nem değerleri %52,4 ile %65,5 arasında değişmektedir. Yıllık ortalama nispi nem %57,8’dir.<sup>61</sup>

Akıncılar sadece kendisi için üreten bir ilçe olmanın ötesinde çevredeki ilçelere de ürün sunan bir tarımsal üretim merkezidir. Çok uzak geçmişte başlayarak bütün başta olmak üzere bölgede yetişen ürünlerin komşu ilçe pazarlarına götürülerek satılması faaliyeti günümüzde bölgede üretimi tercih edilen sebze-meyvelerin komşu pazarlarda satılması ile sürdürülmektedir. Akıncılar’ın güneyinde kalan yüksek arazi ise son derece verimli ve zengin yaylalara sahiptir. Kızıldağ’da yer alan başlıca yaylalar Gökalan, Solhun, Hışhış, Beşoluk, Örtülü ve Killik adlı yaylalardır<sup>62</sup>.

<sup>60</sup> Yücestepe, a. g. t., s. 27, 30

<sup>61</sup> Yücestepe, a. g. t., s. 44,62-63

<sup>62</sup> www.sivas.gov.tr/akincilar (erişim tarihi:23.04.2024)

**Tablo 1.1. Akıncılar’da Arazi Yapısının Dağılımı<sup>63</sup>**

| Arazinin Cinsi          | Alan (Da) |
|-------------------------|-----------|
| Toplam Arazi            | 351,710   |
| Tarım Yapılan Arazi     | 174.601   |
| Çayır Mera Arazisi      | 90.077    |
| Karışık Bahçe Arazisi   | 4,735     |
| Tarım dışı Arazi        | 6,885     |
| Ormanlık ve Fundalıklar | 75,412    |

İlçedeki arazilerin yaklaşık %50,9’u tarıma elverişli durumdadır. İlçe tarım arazisinin yaklaşık %21’i sulanabilir durumdadır. <sup>64</sup>

**Tablo 1.2. Akıncılar’da Arazinin Kullanım Şekli<sup>65</sup>**

| Arazi Kullanım Şekli                   | Alanı (Ha) | Toplam Alan (Ha) | Toplam Alana Oranı (%) |
|----------------------------------------|------------|------------------|------------------------|
| <b>Kültüre Elverişli Arazi</b>         |            | 17933,6          | 50,9                   |
| Sulu tarım arazisi                     | 3632,6     |                  |                        |
| Kuru tarım arazisi                     | 14298,0    |                  |                        |
| <b>Kültüre Elverişli Olmayan Arazi</b> |            | 17237,4          | 49,1                   |
| Çayır – Mera                           | 9007,7     |                  |                        |
| Orman – Fundalık                       | 7541,2     |                  |                        |
| Diğerleri                              | 688,5      |                  |                        |
| <b>TOPLAM</b>                          |            | 35171.0          | 100                    |

Orman varlığı açısından zengin sayılabilecek bir seviyede olan Akıncılar’da, Kızıldağ’ın kuzey etekleri çam, gürgen, ardıç ve dağ kavağı türünde ağaçlarla kaplıdır. İlçe merkezinin hemen güneyinde bulunan Karadağ’da ise halkın koruması sonucunda

<sup>63</sup> www.sivas. gov.tr/akincilar (erişim tarihi:23.04.2024)

<sup>64</sup> a.g.a., (erişim tarihi:23.04.2024)

<sup>65</sup> a.g.a., (erişim tarihi:23.04.2024)

zengin bozuk baltalık meşe ormanları oluşmuştur. İlçe, Sivas Valiliği verilerine göre 7.541,2 hektar alan ormanla kaplıdır.<sup>66</sup>

#### 1.4. Akıncılar Tarihi

Akıncılar'ın içinde bulunduğu havza kültür açısından olduğu kadar coğrafi olarak da günümüz Şebinkarahisar ilçesi ile bir bütünlük oluşturur. Şebinkarahisar, Bizans döneminden itibaren çevresi için idari bir merkez olmuş ve bu özelliğini il vasfının alınıp ilçe konumuna düşürüldüğü 1932 yılına değin sürdürmüştür.<sup>67</sup> Kılıçkaya Baraj Gölü yapılmadan önce Akıncılar ile Şebinkarahisar'ın arasındaki mesafenin oldukça kısa olduğu ve Akıncılar'daki üretici ve esnafın at ve eşeklerle Şebinkarahisar pazarına gününbirlik gidip gelebildikleri bilinmektedir. Dolayısıyla Akıncılar'ın Şebinkarahisar'ın bir parçası olması nedeniyle Akıncılar tarihinin Şebinkarahisar tarihi ile koşut olduğu ifade edilebilir. Tarımsal üretim için geniş bir araziye sahip olmayan Şebinkarahisar için hemen yakınındaki verimli Akıncılar Ovası büyük bir önem arz etmektedir. Dolayısıyla kalesi ile meşhur olan Şebinkarahisar'ı idari merkez sıfatıyla elinde bulunduran beylik ve devletler için Akıncılar, Şebinkarahisar idari merkezinin en önemli yerleşim birimlerinden biri olmuştur.

Akıncılar'da bulunan en eski tarihi eserlerden birisi olan ve halkın “*Gönen Çeşmesi*” olarak adlandırdığı, kitabesinde ise Sultan Süleyman çeşmesi olarak anılan çeşmenin kitabesinde, “*Karahisar-ı Şarkiye bağlı Ezbider köyü Sultan Süleyman Çeşmesi, Allah ona rahmet etsin ve onu affetsin, bu çeşmenin yapılmasına sebep olan. Sultan İbrahim'in oğlu Sultan Mehmet'in Allah mülkünü ve saltanatım daim eylesin*” yazılıdır.<sup>68</sup>

Önemli bir geçiş güzergâhı olmasının yanında çevresine oranla son derece elverişli bir iklime ve toprağa sahip olan Akıncılar'da ilk yerleşimlerin tarihi M.Ö. 5000-3000 arasındaki dönemi ifade eden Kalkeolitik çağa değin uzanmaktadır.<sup>69</sup>

---

<sup>66</sup> [www.sivas.gov.tr/akincilar](http://www.sivas.gov.tr/akincilar) (erişim tarihi:23.04.2024)

<sup>67</sup> [sebinkarahisar.gov.tr/tarihce](http://sebinkarahisar.gov.tr/tarihce) (erişim tarihi:24.05.2024)

<sup>68</sup> <http://www.akincilar.gov.tr/ilcemizin-tarihcesi> (erişim tarihi: 21.04.2024)

<sup>69</sup> Salih Kaymakçı, *Kelkit Havzasının Eskiçağ Tarihi ve Arkeolojisi*, Kömen Yayınlar, Konya, 2017, s. 147

Bölgede özellikle Hititlerin etkili ve uzun süreli bir varlık gösterdikleri bilinmektedir.<sup>70</sup>

İlerleyen süreçte bölgeye Kimmerler, Medler, Persler, Pontlar ve daha sonra ise Roma ve Bizans İmparatorlukları<sup>71</sup>; Türklerin Anadolu'ya gelişlerinden sonra ise Türklerce kurulmuş olan devlet ve beylikler hâkim olmuştur.

9. yüzyıldan itibaren hilafet ordusunda Türklerin önemli ölçüde varlık gösterdiği ve İslam Ordularının Anadolu'nun pek çok bölgesine seferler düzenlediği bilinmektedir. Anadolu'da sefer yapılan yerler arasında Sivas, Niksar, Şarki Karahisar (Şebinkarahisar), Amasya, Zamantı, Çankırı, Ankara, Eskişehir ve Bergama bulunmaktaydı.<sup>72</sup> Dolayısıyla Akıncılar ve çevresi bu dönemde Türklerin de içinde bulunduğu hilafet ordusunun ulaştığı yerler arasındadır.

11. yüzyılın başında Türklerin Anadolu'ya yönelmeleri sonucunda Bizans Doğu Anadolu'daki gücünü artırmış ve Vaspurkan Ermenilerine Sivas bölgesinde yurt kurmaları için izin vermiştir. Tarihi kaynakların verdiği bilgiler ışığında bölgeye Ermenilerin ilk yerleşimlerinin bu tarihte olduğu düşünülmektedir.<sup>73</sup>

Selçukluların Anadolu'yu yurt edinmek amacıyla akınlar yapmaya başlaması ile Çağrı Bey'in oğlu Yakuti Han'ın öncülüğünde 1057 yılında Erzurum, Erzincan, Kemah ve Elazığ çevrelerinde Türk varlığı görülmeye başlanmıştır.<sup>74</sup> Anadolu'nun Türklere yurt edilmesindeki önemli olaylardan biri olan Malazgirt Savaşının kumandanı şanlı Türk Sultanı Alparslan, Anadolu'nun fethedilip Türk töresinin hızla egemen kılınması için değerli Türk kumandanlara görevler vermiştir. Saltuk Beğ'e Erzurum ve çevresi, Artuk Beğ'e Mardin ve Elazığ bölgesi, Çavuldur Beğ'e Maraş ve Sarız bölgesi, Danişmend Gazi'ye Sivas, Amasya, Tokat ve Kayseri bölgesi, Mengücek Gazi'ye Erzincan, Kemah ve Şebinkarahisar bölgesi bırakılmış ve bu kumandanlar büyük bir hızla fetih hareketlerine başlamışlardır.<sup>75</sup> Bu doğrultuda 1074

---

<sup>70</sup> Kaymakçı, a. g. e., s. 32

<sup>71</sup> Kaymakçı, a. g. e., s. 147-148

<sup>72</sup> Ali Sevim, *Anadolu'nun Fethi Selçuklular Dönemi*, TTK Yay., Ankara, 1987, s. 16

<sup>73</sup> Musa Çınar, *Suşehri Tarihi (1071-1453)*, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2010, s. 11-12

<sup>74</sup> Ali Sevim (1987), s. 35-36

<sup>75</sup> Osman Turan, *Selçuklular Zamanında Türkiye*, Ötüken Yay., İstanbul, 2023, s.141.

yılından sonra Şebinkarahisar ve çevresi Türklerin eline geçmiştir.<sup>76</sup> Bundan sonraki süreçte bölgede Türklerin varlığı etkisini giderek artırmış ve tarihsel süreç içerisinde bölgeye Danişmendliler, Mengücekliler, Türkiye Selçukluları, İlhanlılar, Eratnalılar, Kadı Burhaneddin, Karakoyunlular, Akkoyunlular ve Osmanlı Devleti egemen olmuştur.<sup>77</sup>

### **Danişmendliler Dönemi**

Bölgeyi fetihle görevlendirilen Danişmend Gazi de Sultan Alparslan'ın yaptığı gibi yanındaki iyi kumandalara fetihler için görevler vermiş ve Şebinkarahisar ve çevresinin fethi için Suli (*Savlı, Sevli*) Beyi görevlendirmiştir.<sup>78</sup> Suli Bey Ladik, Samsun, Çarşamba ve Giresun'u fethederek bölgeye gelmiş ve bölgedeki Bizans güçlerini yenerek bölgeye egemen olmuştur. Elde ettiği başarının sonucunda bölgenin yönetimi kendisine bırakılmıştır.<sup>79</sup> Ancak kısa süre sonra bölge Türklerin elinden çıkmış ve 1081 yılında Trabzon Rum Dükalığı bölgeyi ele geçirmiştir.<sup>80</sup> Bunun üzerine Danişmend Gazi, Suli Beyle birlikte 1085 yılında harekete geçerek bölgenin yeniden Suli Bey'in önderliğinde Türklerin eline geçmesini sağlamıştır.<sup>81</sup>

Türkleri Anadolu'da uzun süre meşgul eden Haçlı Seferlerinin, Selçukluların bölgedeki etkinliğini azalttığını gören Trabzon'daki dükalık, bölgeyi yeniden ele geçirse de Danişment Gazi'nin ölümünden sonra beyliğin başına geçen oğlu Gümüştekin Ahmet Gazi öncülüğünde 1098 yılında yeniden Trabzon Dükalığı yenilerek bölge geri alınırken Trabzon Dükası Gabras öldürülmüştür. Gümüştekin ölünce bölgenin yönetimin oğlu Emir İsmail'e geçmiştir.<sup>82</sup>

---

<sup>76</sup> Mükrimin Halil Yinanç, *Türkiye Tarihi, Selçuklular Devri, Anadolu'nun Fethi*, İstanbul Üniversitesi Yay. İstanbul, 1944, s.87

<sup>77</sup> Bilgili, a.g.t., s.19

<sup>78</sup> Abdizade Hüseyin Hüsamettin Yaşar, *Amasya Tarihi*, Ed. Songül K. Kurt ve diğerleri, Uğur Ofset, e-kitap (1-4 (amasya.bel.tr)), 2022, c.1-4, s.312

<sup>79</sup> Bilgili, a.g.t., s.19

<sup>80</sup> Turan, *Selçuklular Zamanında Türkiye*, s.162

<sup>81</sup> Hasan Tahsin Okutan, *Şebinkarahisar ve Civarı: Coğrafya, Tarih, Kültür, Folklor*, Yeşil Giresun Matbaası, Giresun, 1949, s. 68

<sup>82</sup> Turan, *Selçuklular Zamanında Türkiye*, s. 164,174

## Mengücekliler Dönemi

Danışmendli Beğliği'nin varlığı son bulduktan sonra bölge bir süreliğine Erzurum ve çevresinin hâkimi olan Saltukluların yönetimine geçmiştir.<sup>83</sup> Bizans imparatoru Manuel Komninus bölgeye gönderdiği orduyla katliamlar yapmış ve katliamdan kurtulabilenler Mengücek Emiri Fahreddin Behramşah'a sığınmışlardır. Behramşah bölgeyi 1184'te denetimine aldıktan sonra bölgenin sorumluluğunu Muzafferüddin Mehmet'e vermiştir.<sup>84</sup>

## Türkiye Selçukluları Dönemi

1228 yılında Türkiye Selçuklu Sultanı Alaeddin Keykubat'ın, Doğu Anadolu'nun güvenliği için başlattığı harekât ile birlikte Mengüceklilerin varlığı son bulurken bölge Türkiye Selçukluları egemenliğine girmiştir.<sup>85</sup>

Alaeddin Keykubat zamanında istikrarlı bir dönem geçiren Türkiye Selçukluları, Keykubat'ın ölümünden sonra yerine geçen 2. Gıyasettin Keyhüsrev zamanında, Moğol baskısıyla Anadolu'ya gelen Türkmenlerin başlattığı Babailer isyanını ile mücadele etmiş ve isyanı bastırabilmiş olmasına karşın isyanın hemen sonrasında Anadolu'ya gelen Moğollar Türkiye Selçuklularını, 1243 yılında yaptıkları Köseadağ Savaşı ile yıkmışlardır. Böylelikle savaşın ardından bölgede İlhanlılar'ın egemenliği başlamıştır.<sup>86</sup>

Selçuklu tarihinin kırılma noktalarından biri olan ve Moğollarla yapılan Köseadağ savaşı Kızıladağ'ın kuzeybatısında, Akıncılar Ovası'nda gerçekleşmiştir. Erzincan yönünden Selçuklu ordusuyla savaşmak için gelen Baycu Noyan'ın idaresindeki Moğol birliklerini, Sivas'tan hareket ederek Akıncılar'ın batısındaki Suşehri ilçesi sınırları içerisinde kalan Köseadağ yükseltisinde beklemeye başlayan Selçuklu Ordusu, 1 ya da 3 Temmuz 1243 tarihinde, ovada 30.000 kişilik Moğol Ordusunu karşılamıştır. Selçuklular, Moğolları hafife almış ve 20.000 kişilik seçme

---

<sup>83</sup>Fatma Acun, "Şebinkarahisar", TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/sebinkarahisar> (02.02.2024)

<sup>84</sup> Okutan, a.g.e., s. 73-74

<sup>85</sup>Faruk Sümer, "Mengüceklüler", TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/mengucukluler#1> (03.04.2024).

<sup>86</sup> Turan, *Selçuklular Zamanında Türkiye*, s.440-457

bir ordunun Moğolları yenebileceğini düşünmüşlerdir. Ancak Selçuklu Ordusu Moğollara galebe çalamadığı gibi ordudaki emir ve devlet adamları Sultanın yanına dahi uğramadan kaçmışlardır. Ayrıca bozguna uğrayan orduya Köseadağ'da bulunan seçme birlikler desteğe gönderilmemiş eski Türk savaş taktiğini Selçuklulara karşı uygulayan Moğollar sahte geri çekilme ve kuşatma ile Selçuklu ordusunu ağır bir yenilgiye uğratmıştır. Selçuklu Sultanı 2. Gıyaseddin Keyhüsrev kılık değiştirerek değerli mücevherler dışındaki otağı ve vahşi hayvanları dahil her şeyi savaş alanında bırakarak Tokat'a kaçmıştır. Kaynaklara göre savaş alanında 300 deve yükü altın kalmıştır. Köseadağ Savaşı ile birlikte Selçuklu Devleti Moğollara tabi bir devlet haline gelmiş ve Anadolu'da siyasi istikrar ortadan kalmıştır.<sup>87</sup>

### **İlhanlılar Dönemi**

Selçukluların Köseadağ'daki yenilgisini fırsat bilen Trabzon Rumları o yıl bölgeyi ele geçirmiş olsalar da bir yıl sonra İlhanlılar bölgeyi ele geçirmişlerdir.<sup>88</sup> İlhanlılar Doğu Anadolu'yu ele geçirdikten sonra bölgeyi, merkezi önce Erzincan sonra Amasya olan Anadolu valiliğine bağlı olarak görevlendirilen komutanlarca yönetmiştir. İlhanlılar döneminde Anadolu valiliğine Gayhatu ve İşbuğa Noyan adında komutanlar görevlendirilmiştir.<sup>89</sup>

### **Eratnalılar Dönemi**

İlhanlı kumandanlarından Çoban'ın Anadolu valiliğine görevlendirdiği oğlu Demirtaş'ın babası Çoban'ın, 12 yaşında İlhanlı tahtına oturan Ebu Said Bahadır Han tarafından öldürülmesinin ardından korkuya kapılarak yerine kayın biraderi Eratna'yı bırakıp Memlûklüler'e sığınması ile başlayan Anadolu valiliğindeki karmaşanın ardından, 1343 yılında Erzincan-Sivas arasındaki Karanbük Savaşı'nda galip gelen

---

<sup>87</sup>Faruk Sümer, "Köseadağ Savaşı", TDV İslâm Ansiklopedisi, (<https://islamansiklopedisi.org.tr/kosedag-savasi>) (13.03.2024).

<sup>88</sup> Okutan, a.g.e., s.86-88

<sup>89</sup> Okutan, a.g.e., s.91-92

Eratna bağımsızlığını ilan etti.<sup>90</sup> Doğu ve İç Anadolu'yu kapsayan Eratnalılar Beyliği'nin sınırlarına Şebinkarahisar ve çevresi de dahildi.<sup>91</sup>

Bölgenin, Eratnalılar döneminin ilk zamanlarında görevlendirilen Behramşah adlı bir bey tarafından idare edildiği anlaşılmaktadır. Behramşah'ın ölümünden sonra ise Eratna, 1350 yılında bölgeye Selçuklu soyundan gelen Kılıç Arslan'ı görevlendirmiştir.<sup>92</sup>

### **Kadı Burhaneddin Dönemi**

1380 yılında Eratna Beyliği'ne son veren Kadı Burhaneddin, bölge hâkimi olarak Melik Ahmet'i tayin etmiştir.<sup>93</sup> Aynı dönemde Erzincan merkezli kurduğu emirlikle Kadı Burhaneddin'i oldukça uğraştıran Mutahharten, Şebinkarahisar Bey'i Emir Melik ile yakın ilişkiler kurarak Emir Melik'in kendine yakın durmasını sağladı. Bu durum Kadı Burhaneddin'in bölgeye sürekli müdahale etmesine neden oldu. Bu dönemde bölgenin bağlılığı, Sivas merkezli Kadı Burhaneddin emirliğine olsa da Erzincan merkezli Mutahharten'in de bölgede etkili olduğu anlaşılmaktadır.<sup>94</sup>

### **Osmanlı Dönemi**

1398'de Kadı Burhaneddin'in, Akkoyunlu Karayölük Osman Bey tarafından öldürülmesinin ardından Yıldırım Bayezid, Sivas'a gelerek Sivas ve çevresini Osmanlı yönetimine dahil etti.<sup>95</sup> Böylelikle bölge Osmanlıya bağlanmış olsa da Erzincan'da Mutahharten'in idaresini sürdürmesi ve bölgenin beği olarak Melik Ahmet'in varlığını sürdürmesi bölgenin mutlak olarak Osmanlı idaresine girdiğini söylemeyi zorlaştırmaktadır.<sup>96</sup> Ancak Sivas ve çevresi, Yıldırım Bayezid'in egemenliğine girdiği

---

<sup>90</sup>Kemal Göde, "Eretnaoğulları", TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/eretnaogullari> (15.02.2024).

<sup>91</sup> Bilgili, a.g.t., s. 23

<sup>92</sup> Okutan, a.g.e., s.101-102

<sup>93</sup> Bilgili, a.g.t., s.25

<sup>94</sup> Bilgili, a.g.t., s.28

<sup>95</sup>Abdülkerim Özaydın, "Kadı Burhanettin", TDV İslam Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/kadi-burhaneddin#3-kadiburhaneddin-devleti> (16.02.2024).

<sup>96</sup> Bilgili, a.g.t., s.29

sıralarda Canik<sup>97</sup> ve Giresun'un Karadeniz sahil bölgesi<sup>98</sup> de Osmanlının denetimine girmiştir. Dolayısıyla bölgenin kuzeyinde ve güneyinde Osmanlı egemenliği söz konusu olduğundan bu dönemde bölgenin Osmanlı egemenliğinde bulunduğunu söylemek daha doğru gözükmetedir.

Bayezid Sivas ve Malatya bölgelerini aldıktan sonra Erzincan emirinden kendisine bağlanmasını istedi. Erzincan bölgesinin o dönemde Timur'un etkisinde olması nedeniyle Osmanlı'nın bu talebi üzerine Timur 1400 yılında Sivas'a girerek burayı tahrip etti ve halkını kılıçtan geçirdi.<sup>99</sup> Timur ve Bayezid'in barış için anlaşamamaları sonucunda 1402 yılında yapılan Ankara Savaşı'nı Timur'un kazanmasıyla Osmanlı'nın Anadolu'daki egemenliği ağır darbe almıştır. Bunun sonucu olarak Erzincan ve Karahisar bölgesi Osmanlı denetiminden çıkmıştır.<sup>100</sup>

Bölgenin beği Melik Ahmet, Amasya'da valilik yapan Bayezid'in oğlu Çelebi Mehmet'le ile dostluk ilişkileri kurduğu gibi Erzincan'daki Mutahharten ile var olan iyi ilişkilerini de sürdürmesi sayesinde bölgedeki yönetimi süresince Kadı Burhaneddin'in baskıları dışında bölgeye ne Osmanlı'nın ne de Timur'un seferleri söz konusu olmuştur.<sup>101</sup> Emir Ahmet, 1404 yılında öldüğünde Karahisar bölgesinin yönetimine oğlu Hasan Bey geçmiştir.<sup>102</sup>

Bayezid'in ölümünün ardından 10 yıl boyunca süren taht çekişmelerinden sonra Çelebi Mehmet, 1413 yılında Osmanlı tahtına geçmeyi başarmıştır.<sup>103</sup> Çelebi Mehmet'in ilgilenmek zorunda kaldığı çeşitli sorunlar nedeniyle Osmanlı'nın doğusuna yönelememiş ve bölge Akkoyunlular ile Karakoyunlular arasında, Fatih

---

<sup>97</sup> Halil İncalcık, "Bayezid I", TDV İslâm Ansiklopedisi <https://islamansiklopedisi.org.tr/bayezid-i> (05.03.2024)

<sup>98</sup> Feridun Emecen, "Giresun", TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/giresun> (18.03.2024).

<sup>99</sup> Halil İncalcık, "Bayezid I", a.g.m.

<sup>100</sup> İsmail Aka, "Timur", TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/timur> (28.03.2024).

<sup>101</sup> Bilgili, a.g.t., s.30

<sup>102</sup> Okutan, a.g.e., s.110

<sup>103</sup> Halil İncalcık, "Mehmed I", TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/mehmed-i> (09.04.2024).

Sultan Mehmet'in Erzincan'a yaptığı Otlukbeli Savaşı'na değin çekişmeye sahne olmuştur.<sup>104</sup>

Timurların etkisinde kalmaya devam eden Doğu Anadolu'da Erzincan'ı 1410 yılında ele geçiren Karakoyunlular'ın başında bulunan Kara Yusuf Bey Erzincan'ın idaresini Pir Ömer Bey'e bırakmıştır.<sup>105</sup> Pir Ömer, yönetimindeki toprakları genişletmek istediğinden Karahisar Beğ'i Hasan'ı tehdit etmesi üzerine Hasan Bey Amasya'da vali olarak bulunan Şehzade Murat'tan yardım talep etmiştir. Ancak Pir Ömer'in hızlı hareketiyle Hasan Beğ esir edilmiş, Karahisar bölgesi Karakoyunlular'a geçmiştir. Doğudan gelen Timurlular'ın baskısı nedeniyle doğu sınırına çok yönelemeyen Osmanlı, belli bir süre batı sınırları ile ilgilenmiş ve bölgede oluşan boşluk nedeniyle Karakoyunlu ve Akkoyunlu çekişmesi devam etmiştir. 1460 yılına değin Karakoyunlular'ın egemenliğinde kalan bölge bu tarihte Akkoyunlular'ın denetimine geçmiş ve 1473 yılına değin sürmüştür. Akkoyunlu hükümdarı Uzun Hasan'ın bölgedeki egemenliğinin sonucu olarak bu bölge için Osmanlı tapu tahrir defterlerinde Kaza-i Karahisar-ı Hasan Dırazi ifadesi kullanılmıştır.<sup>106</sup>

Fatih Sultan Mehmet döneminde Trabzon'dan haraç almak suretiyle Trabzon'u tabisi haline getiren Osmanlı'ya karşı Akkoyunlular Trabzon Rumları'nı destekledikleri için Fatih Sultan Mehmet Akkoyunluları sorun olmaktan çıkarmaya karar verdi. Trabzon Rum imparatorunun kızı ile evlenerek Rumlara damat olan Uzun Hasan Anadolu'daki diğer beyliklerin de Osmanlı'ya karşı baş kaldırmaları için çalışıyordu. Trabzon 15 Ağustos 1461 yılında Fatih Mehmet Han tarafından fethedilmiş olmakla birlikte Uzun Hasan da Doğu Anadolu'da güçlenip haçlı ordusu ile ittifak oluşturdu ve 1472'de Tokat'a saldırıp burayı tahrip etti. Bunun üzerine büyük Han Fatih, artık Uzun Hasan tehdidini de ortadan kaldırmaya karar verdi.<sup>107</sup>

11 Nisan 1473'te hazırladığı orduyla İstanbul'dan yola çıkan Fatih Han, Niksar, Koyulhisar ve bölgeden geçerek Erzincan'a girdi. 11 Ağustos 1473'de

---

104 Bilgili, a.g.t., s.31

105 Faruk Sümer, "Karakoyunlular", TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/karakoyunlular> (28.04.2024).

106 Bilgili, a.g.t., s.31-32

107 Erhan Afyoncu, a.g.m.

Otlukbeli’nde yapılan savaşı Osmanlı Ordusu kazandı.<sup>108</sup> Savaş sonrası Osmanlı Ordusu Karahisar kalesini de kuşatıp 29 Ağustos 1473 tarihinde Karahisar’ı teslim aldı.<sup>109</sup>

Bölgenin Osmanlı’nın egemenliğine kesin olarak girişini anlatan tarihi kaynaklardan olan Hoca Saadettin Efendinin Tacü’t-tevarih adlı eserinde Osmanlı’nın Otlukbeli Savaşı’nı kazanıp dönüş sırasında bölgeye hâkim oluşu şu şekilde anlatılmıştır:

*Karahisar yöresi ordu, çadır ve otağlarına konak olacak, burasının alınması konusunda padişah fermanı çıktı. Hisar dizdari olan Darab Bey Acem Darasının arslandan kaçır gibi ülkeler açan padişahın kılıcı önünden kaçır, ordusunun çoğunun kılıçtan geçirilmiş olduğunu ve Türkmen beylerinin yaşam giysilerinin boydan boya paralandığını haber almış bulunduğundan sultanın eteğini öpmek şerefiyle mutlu kılındıkta padişahın iltifatlarını gördü ve Edirne yakınında olan Çirmen sancağı beyliği ile gönüllü alındı. Ol sağlam ve dayanıklı hisar ki onu almak nice kudretli sultanların hasret duydukları bir işti. Böyle yorulmadan ele geçirilmesiyle söz konusu edilemezdi. Burası da kolayca keremli padişahın eline geçti. Çevresi ise Sultan’ın beyleri yönetimine bağlandı.*<sup>110</sup>

Böylelikle kesin olarak Osmanlı’ya bağlanan bölge 16. yüzyılda Sivas, Tokat ve Amasya bölgelerini kapsayan Eyaleti Rum’a (Rumiye-i Suğra) bağlı vaziyettedir. 16. yüzyılda 5 livası bulunan eyaletin livasından birisi Şebinkarahisar’dır. 16. yüzyılın başında sancak merkezi konumunda olan Şebinkarahisar, 16. yüzyıl başlarından itibaren kaza tabirinin tahrir defterlerinde kullanılmaya başlandığının görülmesiyle birlikte bölge için kaza merkezi haline gelir. Kaza ve liva tabirleri birlikte kullanılmaya devam etmiştir. Eyalet-i Rum’a bağlı olan bölge 1562-1563 yılında kesin olarak Erzurum Beylerbeyliğine bağlanmıştır. 1520 icmal defterinde 6 nahiyeden oluşan Şebinkarahisar’ın nahiyeleri Şiryan, Alucara, Mindaval, Gevezid, Suşehri ve Akşehir

---

<sup>108</sup> Afyoncu, a.g.m.

<sup>109</sup> Halil İnalçık, “Mehmed 2”, TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/mehmed-ii> (28.01.2024).

<sup>110</sup> Hoca Sadettin Efendi, Tacü’t-Tevarih, (Yalınlaştıran: İsmet Parmaksızoğlu), c.3., Ankara 1992, s. 135-136

Abad'dır. Akşehir Abad nahiyesinin merkezi günümüz Akıncılar'dır. Suşehri nahiyesi ise bugünkü Gölova ilçesini ifade etmektedir. 1569 yılına ait tahrir defterlerinde ise Karahisar'ın nahiye sayısı 9'a çıkmıştır. Şıryan, Mindaval, Eliğe, Alucara, Melise, Gevezid, Emlak, Suşehri ve Akşehir Abad'dır. 1856 yılında Trabzon eyaletine bağlanan Karahisar 1863 yılından sonra ise Amasya ve Tokat ile birlikte Sivas Vilayeti'ne bağlanmıştır.<sup>111</sup>

19. yüzyılda nahiye merkezi olan Akıncılar (Ezbider), Şebinkarahisar'ın Sivas'a bağlanması sonucunda Sivas'a bağlanmıştır. Cumhuriyet döneminde il merkezi yapıldığında Şebinkarahisar'a bağlanan Akıncılar, 1932 yılında Şebinkarahisar'ın il konumundan ilçe konumuna getirilerek Giresun'a bağlanmasının ardından yeniden Sivas'a bağlanmıştır. Cumhuriyetin ilk döneminde belediye teşkilatı kurulan Akıncılar için o döneme değin kullanılan Ezbider ismi 1962 yılında Akıncılar olarak değiştirilmiş ve Akıncılar 20/05/1990 tarih ve 3644 sayılı Resmî Gazete'de yayınlanan kanunla ilçe olmuştur.<sup>112</sup>

Uzun zaman boyunca bölgedeki Türkler ile yaşayan Ermenilerin, 1. Dünya Savaşından önce huzursuzluklar çıkarmaya başladıkları, bireysel olarak silahlandıkları bilinmektedir. Kamu düzenini bozan çeşitli olaylar Akıncılar'da da yaşanmış ve Akıncılar nahiye müdürü Esat Ağa'nın katledilmesinden Şebinkarahisar'da başlatılan isyana değin çeşitli olaylarda Akıncılar'da bulunan Ermeni Kilisesi merkez görevi görmüştür. Birinci Dünya Savaşı'nda sonra çıkan Tehcir Yasası ile bölgedeki Ermenilerin göçe tabi tutulduğu bilinmektedir.<sup>113</sup>

27 Aralık 1939'da meydana gelen büyük Erzincan depremi Akıncılar'da da büyük zararlara neden olmuş ve çok sayıda kişinin hayatını kaybetmesine yol açmıştır. Bu durum, bölge halkının zihninde derin izler bırakmış ve günümüze değin Erzincan depreminin etkilerinin konuşulmasına neden olmuştur. İlçede yaşlı insanlar depremin tarihini zaman, hesap ve kıyaslamalarda sıklıkla kullanmakta ve bu tarihi *büyük zelzele* olarak anmaktadırlar. Özellikle doğum tarihlerini ifade ederken ve büyükleri ile ilgili

---

<sup>111</sup> Bilgili, a.g.t., s.40-41, 132-164

<sup>112</sup> <http://www.akincilar.gov.tr/ilcemizin-tarihcesi> (erişim tarihi: 13.05.2024)

<sup>113</sup> Ayrıntılı bilgi için bkz.: Gürsoy Şahin, *Sivas ve Suşehri Bölgelerinde Ermeni Faaliyetleri*, IQ Kültür Sanat Yay., İstanbul, 2007; Ahmet Hilmi Kalaç, *Kendi Kitabım*, Yeni Matbaa, İstanbul, 1960.

bilgileri aktarırken Erzincan depremine atıfta bulunmaktadırlar. Ayrıca depremde yaşanan acılar ilçe halkının zihnindeki en üzücü anılardandır.

### **1.5. Akıncılar’da Toplumsal Yapı ve Akıncılar’ın İçinde Bulunduğu Kültür Havzası**

Akıncılar Cumhuriyet’in ilk yıllarında Mübadele Anlaşması ile Balkanlardan göç almasının yanında Gümüşhane’den de göç almıştır. Doksanlı yıllarda nüfusun önemli ölçüde artmasına karşın 2000 yılından sonra nüfusu düşmeye başlamış ve özellikle İstanbul’a çok büyük göçler vermiştir.

Akıncılar’ın içinde bulunduğu vadi, kuzey ve güney yönlerinden yüksek dağlarla çevrelenmiş zengin bir ovaya sahip olup Sivas, Giresun, Erzincan ve Tokat illerinin arasında kalan bir bölgedir. Bölgenin geçiş güzergâhında bulunması ve çevresine göre coğrafi olarak görece yalıtılmış bir yapıda bulunması bölgenin kendine has coğrafi ve kültürel bir karakter kazanmasını sağlamıştır. Bu bölgenin tarihsel olarak en önemli merkezi Şebinkarahisar olmuştur. Önceleri, Afyon ilini ifade eden Karahisar-ı Sahib ile karıştırılmaması için Karahisar-ı Şarki olarak anılan, ancak daha sonra bölgedeki şap madenleri dolayısıyla adı Cumhuriyet döneminde değiştirilerek Şebinkarahisar yapılan ve 1932 yılına değin il merkezi olan, daha sonra Giresun’a bağlanan Şebinkarahisar, gerek bir geçiş ve sınır noktası olması gerekse de üstlendiği stratejik önem nedeniyle tarihsel süreçte bölgenin Türkleşmesi sonrasında engin Türk kültürünün yöreye has bir biçiminin gelişmesinde merkez konumuna gelmiştir. Dolayısıyla Akıncılar’ın içinde bulunduğu kültürel havzayı Şebinkarahisar kültür havzası olarak tanımlayabiliriz. Bu havzanın içine dar kapsamda Şebinkarahisar, Akıncılar, Suşehri, Gölova, Koyulhisar, Çamoluk ve Alucra ilçeleri dahildir. Ancak bölge kültürü geniş kapsamda değerlendirildiğinde bu kültürel havzaya Erzincan, Gümüşhane ve Tokat illerinin bazı ilçeleri de dahil edilerek Kelkit Vadisi kültür havzası olarak da ifade edilebilmektedir. Ancak yaptığımız gözlemlere göre bu kültür merkezinin etkisi dar kapsamda tarif ettiğimiz ilçeler ile sınırlı kalmaktadır ve kültürel havzanın Şebinkarahisar kültür havzası olarak nitelenmesinin uygun olacağını düşünmekteyiz.

Selçukluların gelişi ile hızla Türkleşen bölgede çeşitli Türk boylarının yerleştiği tespit edilmiştir. Bölgeye yerleşen Türk boylarının ayrıntılı bilgisini içeren bir çalışma olmamakla birlikte, gerek Türk boylarının Anadolu topraklarındaki yayılışının ana hatları ile biliniyor olmasından gerekse de bölgede yer alan köylerin isimlerinden yola çıkarak bölgeye Kınık, Avşar ve Kayı boylarının yerleştiği söylenebilir. “16. yüzyıl Anadolu’sunda Oğuz Boylarının Yerleştikleri Yerlerin Sancaklara Dağılımı” başlıklı Karahisar-ı Şarki Sancağı’nda Akkoyunlu, Bayındır, Çavundur, Eymür, Karkın, Kayı, Kınık, Kızık, Yazır, Yuva, Yüregir boylarının yerleşik olduğu ve bu boyların adı ile anılan 12 yerleşim yerinin olduğu belirtilmiştir.<sup>114</sup>

Akıncılar’da Avşar, Kayı, Kılıçköy, Dünder adlı köyleri bulunmakla birlikte Akıncılar çevresindeki ilçelerden Refahiye’de Salur, Avşarözü köyleri<sup>115</sup>; Suşehri’nde Akşar, Tatar, Türkmenler köyleri<sup>116</sup>; İmranlı’da Avşar, Karlık, Türkkeşlik, Türkyenice, Kınık köyleri<sup>117</sup>; Şebinkarahisar’da ise Kınık köyü bulunmaktadır<sup>118</sup>. Giresun ve çevresinin Çepni boylarının yoğun olarak yerleştiği yerlerin başında yer aldığı bilinse de bölgede Çepni adında bir yerleşim yerinin ya da bir mevki isminin bulunmaması Akıncılar ve çevresinde daha çok Avşar ve Kayı boyundan Türklerin olduğunu düşündürmektedir. Türk boylarının Anadolu’ya gelişi, nüfus ve nüfuz kazanmalarının belirli bir süreç içerisinde gerçekleşmiştir. Moğol ve Timur ordularının, Anadolu’daki boyların göç ve yerleşimlerini etkilediği ve daha sonraları Osmanlı’nın büyük ölçüde toprak kayıp etmesi nedeniyle Anadolu topraklarına yapılan Türk göçlerinin Anadolu’daki Türk varlığını boy kavramının çok ötesine götürerek nihayetinde boy kavramından uzaklaştırıp yalnızca Türk milli kimliği içerisinde birleştirmiş olması, bizlere, Anadolu’da Türk varlığını boylar üzerinden konumlandırmaya çalışmanın doğru ve faydalı bir yaklaşım olmayacağını düşündürmektedir.

---

<sup>114</sup> Mehabe Şahbaz, “16. yüzyıl Anadolu’sunda Oğuz Boylarının Yerleştikleri Yerlerin Sancaklara Dağılımı”, Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, C.26, S. 3, 2017, s. 55

<sup>115</sup> <http://www.refahiye.gov.tr/koylerimiz> (erişim tarihi: 01.02.2024)

<sup>116</sup> <http://www.susehri.gov.tr/koylerimiz> (erişim tarihi: 01.02.2024)

<sup>117</sup> <https://www.imranli.bel.tr/sayfa/koyler.html> (erişim tarihi: 01.02.2024)

<sup>118</sup> <http://sebinkarahisar.gov.tr/koylerimiz> (erişim tarihi: 01.02.2024)

### 1.5.1.Balkan Göçmenleri

Yunanistan’la 1923 yılında yapılan mübadele anlaşması sonucunda 1924 yılında Akıncılar’a göç etmiş bulunan yaklaşık 300 kişi Selanik’in Kayalar/Cumapazarı kazasına bağlı çeşitli köylerden özellikle Koçana başta olmak üzere Vodina, Karaağaç ve Katransa’dan gelmişlerdir. Balkan göçmenleri ilçeye ekonomik ve kültürel açıdan çok büyük bir zenginlik sağlamıştır.<sup>119</sup> Gözlemlerimize göre göçmenlerin ilçeye büyük bir uyum sağladıkları anlaşılmaktadır. İlçede herkesin görüş birliğiyle, Balkan göçmenlerinin özellikle tarım, mutfak kültürü ve mimari yapıya çok büyük katkı sağladıkları ifade edilmiştir.<sup>120</sup> Günümüzde ilçe nüfusunun yaklaşık dörtte birini oluşturan muhacir nüfus ilçe kültürünün görünümünü önemli ölçüde biçimlendirmiştir.<sup>121</sup>

*“Macirlerin gelişi ipek yoluyla olmuş, Samsun’a geçmişler oradan dağılmışlar bölgelere. Birlikte hareket ederlerdi. Birlik beraberlik çoktu. Macirler ilk geldiklerinde esnaflık, çiftçilik yapmış.”<sup>122</sup>*

Balkan göçmenlerinin konuştuğu ağız büyük ölçüde özgünlüğünü korumakla birlikte yeni nesil arasında konuşulma sıklığının azaldığı gözlemlenmiş ve görüşülen kişilerce de benzer durum paylaşılmıştır. Bunun dışında yapılan mülakatlarla muhacirlerin ilk geldikleri dönemde kendi halk oyunlarını oynarken zaman içinde bunun ortadan kalktığı ve günümüzde Şebinkarahisar merkezli kültürün bir parçası oldukları değerlendirilmiştir. Elbette ki Balkan göçmenlerinin halk oyunlarına etki etmiş olabileceği söylenebilir, ancak yapılan mülakat ve gözlemlerimizden hareketle böyle bir sonuca ulaşabilmemize imkân sağlayacak bir bilgiye ulaşılamamıştır. Ancak Şebinkarahisar merkezli oluşan kültür içerisinde bulunan yerleşim yerlerinde Şebinkarahisar kültürünün en önemli miraslarından biri olan Şebinkarahisar (*gareysar*) dik horonunun “*alaşığı*” olarak tabir edilen en hareketli kısmının ve süsleme hareketlerindeki farklılıkların, bu oyunun oynandığı diğer yerleşim yerlerinde

---

<sup>119</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 5

<sup>120</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 4, 7, 10, 28

<sup>121</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 5

<sup>122</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 5

de çeşitli farklılıklar olmakla birlikte, Akıncılar'da günümüzde oynanan halinin şekillenmesinde muhacirlerin etkisinin olabileceği kanaatindeyiz.

### 1.5.2. Gümüşhane Göçmenleri

Geçim kaynaklarının azlığı ve 1. Dünya Savaşı'nın etkileri nedeniyle 1920'li yılların başında Gümüşhane'nin merkez Dölek köyünden Şebinkarahisar'a göç eden ve burada semercilik ile uğraşan bir ailenin daha sonra aynı zanaatı, Akıncılar'da sürdürmek maksadıyla 1930'lu yılların başında Akıncılar'a göç etmesi ve ardından Dölek köyünden başka köylülerin de bu aileyi takip ederek Akıncılar'a göçmesi sonucu yaklaşık 20 hane Akıncılar'a göçmüştür.<sup>123</sup>

Gümüşhaneli sakinler yöreye kültürel anlamda kattıkları özellikle kalaycılık, semercilik gibi zanaatkârlık faaliyetlerinin yanında uzun bir süre kamyonculuk ve ticaret yaparak Akıncılar'a önemli hizmetler sunmuşlardır. Konuşma ağzı itibarıyla eski kuşak insanların ağızlarının farklı olduğu hissedilebilirken son kuşağın bu ağız ile neredeyse hiç konuşmadığı görülmektedir. Bunun nedeni, kendi yöresel ağızları ile konuştukları kişi sayısının az olması olarak düşünülebilir. Ayrıca ilçeye 1950'li yıllarda Erzurum'dan, ilçede çingene olarak tabir edilen, göçebe yaşayan ve devlet planlaması ile, yaklaşık 8-10 haneden oluşan bir kafilenin göç ettirildiği, devletin ilçede bu kişilere 5 yıl boyunca satmamaları koşuluyla ücretsiz arazi verdiği belirtilmiştir. Ancak bu kişilerin zaman içerisinde Akıncılar'daki arazilerini satarak ilçeden ayrıldığı ve günümüzde ilçede bu ailelerden kimsenin kalmadığı ve ilçe kültüründe derin izler bırakmadan göç ettikleri ifade edilmiştir.<sup>124</sup>

---

<sup>123</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 9

<sup>124</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 8

## İKİNCİ BÖLÜM

### AKINCILAR'DA İKTİSADİ YAŞAM

#### 2.1. Tarım

İlçe oldukça verimli bir ovaya ve ürün çeşitliliğine imkân sağlayacak bir iklime sahiptir. Yakın çevresine oranla iklimi daha yumuşak, toprağı ise üretime oldukça elverişlidir. Bunun yanında Akıncılar, gerek mera alanlarının geniş ve verimli olması gerekse de Kızıldağ'da bulunan yaylalar sayesinde hayvancılık için de son derece uygun bir yapıya sahiptir. Tüm bunlara karşın ilçede toprak ve mera reformu yapılmamış ve üretimin planlanması ve örgütlü bir yapıya kavuşturulması için yeterince adım atılmamıştır. Bu nedenle ilçenin tarım ve hayvancılık konusunda sahip olduğu gücün çok azından yararlandığı görülmüştür.

Eski Türklerin kültürleri atlı-göçebe bozkır yaşantısı temelinde gelişmiş olmakla birlikte Türkler'de tarımın da belli bir yeri vardı. Hayvancılık faaliyetinin yapıldığı yerlerde tarımsal faaliyetlerin olmaması pek mümkün değildir. Nitekim günümüzde kullanılan tarım terimlerinin çok önemli bir kısmının eski Türkçe kökenli olduğu bilinmektedir.<sup>125</sup> Göktürk Yazıtları'ndan Kültigin ve Bilge Kağan Yazıtı'nın doğu yüzünde "Eçümüz apamız tutmuş yir sub idisiz bolmazun tiyin, Az budunug itip yaratıp" yani "Ecdadımızın tutmuş olduğu yer-su sahipsiz kalmasın diye, az milleti tanzim ve tertip edip" sözleri eski Türklerde toprağı olan bağlılığı ve toprağın kutsallığını göstermektedir.<sup>126</sup> 7. yüzyılda kurulmuş olan Hazar Kağanlığı döneminden kalma arkeolojik buluntular arasında bulunan pulluk, tırpan, orak, çapa ve değirmen taşları gibi eserler İtil Bulgarları'nın tarımsal faaliyetlerde bulunduklarını göstermektedir.<sup>127</sup> Ayrıca Göktürkler döneminden kalma 10 kilometre uzunluğundaki sulama kanalı eski Türkler'de tarımsal faaliyetler konusunda değerlendirmede bulunabilmemiz için önemli bir fikir vermektedir.

---

<sup>125</sup>Ayrıntılı bilgi için bkz., Bülent Gül, "Eski Türk Tarım Terimleri", Hacettepe Üniversitesi, Yayınlanmamış Doktora Tezi, 2004; Muhammet Kaya, Eski Türkçe Tarım Terimlerinin Anadolu Ağızlarındaki Durumu, Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi, Cilt. 6, Sayı.4, 2022; *Tarım Terimleri* 1, TDK, 1949.

<sup>126</sup> Muharrem Ergin, Orhun Abideleri, Boğaziçi Yay., İstanbul, 2009, s. 15

<sup>127</sup> Meltem Akıncı, "Hazar Kağanlığı'nda Tarım: Bulgar Çiftçiler", *Türkiyat Mecmuası*, c. 31, S. 1, 2021.s. 27

Akıncılar'da, tarımsal faaliyetlerin halk yaşamına etkisinin oldukça fazla olduğu gözlemlenmiştir. Nitekim bu durum halkın son derece önemseydiği ve büyük bir tecrübeyle söylendiğine inandığı atasözlerine de yansımıştır. Bu atasözlerine örnek olarak “*Tarlada izi olmayanın harmanda yüzü olmaz*”, “*Arpa eken buğday biçmez*”, “*Bir koyundan iki post çıkmaz*”, “*Ak koyunun kara kuzusu da olur*” verilebilir.<sup>128</sup>

Akıncılar' da tarlaya “*yazı*” denmektedir. Akıncılar'ın mahallelerinden birinin adı Yeşilyazı'dır. Sebze tarlasına *havuç tarlası*, kavun ve karpuzun ekili olduğu tarlaya ise *bostan tarlası* denilmektedir. Tarımsal araç gereçlerin yaygın olmadığı dönemde ilçede büyük bir dayanışmanın söz konusu olduğu ve pancar çapasından hububat hasadına, nohut yolmadan pancar sökümü ve kesimine değin pek çok işte komşuların birbirine mutlaka yardıma gittiği ifade edilmiştir. Bunun yanında bu tür işler için ırgat tutulduğu da belirtilmiştir. İlçede pancar çapasına çoğunlukla ırgat çapası denirken çapa yapmaya *kâhân* denir.<sup>129</sup>

İlçede, Gölova Barajı yapılmadan önce Kızıldağ'dan gelen suyun, ilçedeki deyimiyile *hargın* (arkın) temizlenmesi düzenli olarak her bahar başında elbirliği ile yapılır ve bu işe *harga gitmek* denilirdi. Akıncılar Ovası, kanallarla sulanmaya başladıktan sonra da *harg* temizliği yakın zamana değin, ilçenin güneyindeki, sulama kanallarının kapsamı dışında kalan arazinin sulanabilmesi için sürdüğü ifade edilmiştir. Günümüzde ise belediyenin düzenli bakımları sayesinde ilçe halkının *harga gitme* gereği ortadan kalkmıştır. *Harga gitme* görevinde her haneden en az bir kişinin katılımı zorunlu tutulmuştur. Bizzat kendisi gidemeyecek olan kişilerin para ile işçi tutup göndermesi gerekirdi. Gölova ilçesi sınırlarında bulunan Gölova sulama barajının suları 2'si küçük çaplı, 3 sulama kanalı vasıtasıyla Akıncılar Ovası'nın büyük bölümünü 1990 yılından bu yana sular hale gelmiştir. Bunun dışında Kızıldağ'dan gelen çok sayıdaki su kolundan da Akıncılar'ın yerleşim yerlerindeki bahçe ve tarlaların sulanmasında halen faydalanılmaktadır.<sup>130</sup>

---

<sup>128</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 10

<sup>129</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 32

<sup>130</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 8

### 2.1.1. Sebze Üretimi

İlçe sebze üretimi konusunda oldukça ilerlemiştir. Üretilen sebze bölgede yoğun talep görmektedir. Başta Refahiye, Alucra, Çamoluk, Gölova, İmranlı ve Şebinkarahisar olmak üzere bölgedeki ilçeler yaz mevsimi boyunca ihtiyacının önemli bir kısmını Akıncılar'da yetiştirilen sebze ile karşılamaktadır. İlçede domates, biber, salatalık, patlıcan, soğan, patates, fasulye, lahana, pırasa, bamya, kavun, karpuz başta olmak üzere pek çok sebzenin üretimi gerçekleştirilmektedir. İlçede özellikle kavun üretimi önemli bir yer tutar. İlçenin kavunu bölgede meşhurdur ve üretilen kavunun kendine özgü bir aroması vardır. Örtü altı üretim olarak ifade edilen sera üretimi de ilçede artış göstermektedir. Örtü altı üretimde özellikle salatalık, domates ve biber üretimi yapılmaktadır. (Bkz.: Ek 3- Foto 25)

İlçede sebze fideleri ve tohumları ata tohumlarından elde edilebildiği gibi günümüzde çeşitli kooperatifler, tüccarlar ve ziraat odası vasıtasıyla hazır olarak da temin edilebilmektedir. Ancak ticari kaygılar nedeniyle ata tohumu kullanarak yapılan üretimin giderek azaldığı belirtilmiştir.<sup>131</sup>

Akıncılar, soğanın üretimi için ekimi yapılan “*tıska*” olarak adlandırılan küçük soğan üretiminde ve *tıskanın* elde edildiği tohum olan “*garacuh*” üretiminde önemli bir yerdedir. Bunun dışında ilçe fide (Bkz.: Ek 3- Foto 19) üretiminde de gün geçtikçe önemini artırmaktadır. Bölgenin ticari amaçla dikilmeyen fide talebinin önemli bir kısmı ilçede yetiştirilen fideler ile karşılanmaktadır. Fidesi üretilen bitkilerin başında domates, biber, lahana ve pırasa gelmektedir.<sup>132</sup>

Patates, soğan, fasulye gibi toprak altında kalan ürünlerin ekimi mart ayının 2. haftasından itibaren yapılmaya başlanır. Benzer biçimde fide yetiştirmek amacıyla ekilen tohumlar da mart ve nisan aylarında örtü altına ekilir. İlçede çiftçilerin kendi imkânları ile tarlalarında oluşturdukları ilkel seralar bulunduğu gibi devlet destekli olarak kurulmuş olan çağdaş seralar da kullanılmaktadır. Tohumlar mayıs ayında dikilebilir fide haline gelir. Mayıs ayının 2. haftasından itibaren fideler dikilmeye başlanır. İlçede *april 5*'i denilen ve günümüz takvimine göre 18 Nisan'a denk gelen

---

<sup>131</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 12

<sup>132</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 8

tarihte havalar ani olarak soğuyup don tehlikesi oluşturabildiği için bu tarihten önce fide ve tohum ekilip dikilmez. Sebze dikimi için ilçede genellikle 6 Mayıs Hıdırellez (Eğrilce) Bayramı beklenir. Aprul 5'inde olduğu gibi Hıdırellez'den önce ya da özellikle Hıdırellez gününde de hava sıcaklığında ani düşüş olabileceğinden fide ekimi bu tarihten sonra yapılır. 6 Mayıs'tan sonra havalar iyice ısınır ve artık donlu gün görülme ihtimali oldukça düşer. Ancak ilçede Mayıs 7'si denilen ve günümüz takvimiyle 20 Mayıs'a denk gelen günde de olumsuz hava şartlarının yaşanabileceği ifade edilmiştir. Bu nedenle ilçede bu tarih geldiğinde, daha önceden ekimi yapılan ürünlerin zarar görme tehlikesi bulunmaktadır.<sup>133</sup>

Sebze ekilecek tarla genellikle bir önceki yılın güz ayında hazır edilmeye başlanır. Tarlanın hangi kısmına ne ekileceği kararlaştırılır. Buna göre domates, sırik fasulyesi ve salatalık ekilecek alana derin *karıklar* ilçede *bıçak* olarak adlandırılan traktör pulluğu ile çekilir. Biber ekilecek alana ise derin olmayan karıklar çekilir. Bunların dışında patates, soğan, bamya, bezelye, kavun, maydanoz gibi ürünlerin yerleri ise çapalanarak hazır hale getirilir.<sup>134</sup>

Baharın gelmesi ile sebzeler için hazırlanan yerlere ilçede *ahbun* olarak tabir edilen kurumuş hayvan gübresi dökülür ve çapalanır. İlçede hayvan gübresi tarımsal üretimde önemli bir yer tutar. Özellikle davar gübresi daha değerli kabul edilir. Bunun dışında güvercin gübresi de kullanılabilmektedir.<sup>135</sup>

### **Domates Yetiştiriciliği**

Çoğunlukla güzden hazırlanmış karıklara belli aralıklarla ocaklar oluşturulur. Bu ocaklara hayvan gübresi güzün ya da baharın erken döneminde konur. Hıdırellez'den sonra domates fideleri dikilmeye başlanır. Ticari kaygılardan dolayı daha çok hazır fideler tercih edilse de yerli tohumlar da en azından ev ihtiyacı için dikilir. Yerli cins domatese ilçede köy domatesi ya da manda yüreği denir. Domates fidelerine, ilk dikildiğinde can suyu verilir. Bir haftalık süreçte fideler 2-3 kez daha sulanır. Fideler büyümeye başladığında her bir domates fidesinin dibine sırkalar dikilir

---

<sup>133</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 8

<sup>134</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 19

<sup>135</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 19

ve domates büyüdükçe domates sıırğa bağlanır. Ancak günümüzde sıırık dikme işleminin oldukça azalmış ve bunun yerine domates fidelerinin üstünde gerdirilen iplere fideyi dolama işlemine başlanmıştır. Önceleri domates fideleri, söğüt ağacının taze dallarının kabuklarının ince ince ip şeklinde sıırılmasıyla elde edilen bağlarla sıırıklara bağlanırdı. Domates fideleri belli aralıklarla mutlaka budanır. Yetişme döneminde belli zamanlarda *mayıs* denilen taze hayvan gübresi suya karıştırılarak verilir. Domates yetiştirmeye başladıktan sonra haftada en az 2 kez sulanır. Domateslerin sulanmasında damlama sistemi kullanılsa da salma şekilde sulama yöntemi de tercih edilmektedir. Domates, ilçede temmuz ayının başında yetişir ve ekim ayının sonuna değin ürün vermeye devam eder. Bu süreçte domates haftada en az bir kez toplanır.<sup>136</sup>

### 2.1.2. Meyve Üretimi

İlçede meyve üretimi, sebze üretiminde görülen planlı ve verimli üretimden oldukça uzaktır. Ticari amaçlı kurulan meyve bahçesi sayısı son derece azdır. İlçede kayısı, elma, armut, şeftali, erik, vişne, kiraz, dut ve üzüm başta olmak üzere pek çok meyve yetiştirilmektedir. Akdeniz ikliminde yetişebilen meyvelerin dışında kalan neredeyse tüm meyvelerin Akıncılar'da yetişebildiği söylenebilir. Bunun yanında ceviz, fındık gibi sert kabuklu bitkiler de yetiştirilmektedir. Özellikle ticari amaçla kurulan ceviz bahçelerinin sayısının son zamanlarda arttığı gözlemlenmiştir. Fındık yetiştiriciliği ise ticari amaçla yapılmamaktadır ve yetiştirilen ürün miktarı oldukça azdır.<sup>137</sup>

Meyve yetiştiriciliğinde ilçe halkının büyük kısmının aşılama bilgisinin bulunduğu görülmüştür. Meyve yetiştiriciliğinde de hayvan gübresi öncelikli olarak tercih edilir. İlçede mart ve nisan ayları meyve ağaçlarını budama zamanıdır. İlçede özellikle üzümler dikkatle budanır ve meyve bahçelerinde ağaçların gübrelenmesi, ağaç diplerinin havalandırılması bu dönemde yapılır.<sup>138</sup>

---

<sup>136</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 19

<sup>137</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 17

<sup>138</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 16

Meyvelerin sulanması yaz boyunca devam eder. Yaz mevsimi geldiğinde ürünlerin hasadına başlanır. Ürünler başta çevre ilçeler olmak üzere satışa çıkarılır. İlçede üretilen meyvelerin ilaçlanması hastalık ve zararlılara karşı yapılan ilaçlama ile sınırlıdır. Ürünün hızlı yetişmesi, fazla büyümesi ya da uzun süre dayanması için ilaçlama yapılmaz.<sup>139</sup>

İlçede meyve bahçeleri çoğunlukla ilçe merkezine yakın arazilerde bulunur. Bunun sebebi ilçe merkezinin dağ eteğinde kurulu olması nedeniyle olumsuz hava şartlarından ovadaki araziler kadar etkilenmemesi ve ovadaki arazilerin daha çok sebze ve endüstri bitkisi yetiştirmeye ayrılmış olmasıdır.

İlçede meyve ağaçlarının gövdeleri zararlı böceklerden korunması için alçı ile boyanabilmektedir. Ayrıca meyvelerin kuşlar tarafından yenmesini engellemek için ağacın başına kırmızı çuval bağlanarak kuşların ürkmesi sağlanmaya çalışılır. İlçede meyve üretiminin en önemli zorluklarından birisi de yabani hayvanların meyve bahçelerine girmesidir. Kızıldağ'ın eteğinde kurulu bir ilçe olan Akıncılar'da kurt, ayı, domuz, tilki gibi yabani hayvanlar sıklıkla görülmektedir. Bu hayvanlar yaz aylarında bahçe ve tarlalara girerek ürünlere zarar verebilmektedir.<sup>140</sup>

Akıncılar'da, meyveler arasında en bereketli olanı duttur. 6 çeşit dut türünün yetiştiği ilçede hemen her bahçede bir dut ağacı görmek mümkündür. İlçede görülebilecek olası olumsuz iklim şartlarına karşı oldukça dayanıklı olduğundan hemen her sene ilçede dut ağaçlarından meyve alınabildiği ifade edilmiştir.<sup>141</sup>

İlçede tarımsal üretimde önemli payı olan başka bir ürün ise kavundur. Kavun Akıncılar'ın meşhur üretim bitkisidir. İlçede 90'lı yıllardan günümüze değin her yıl ağustos ayının sonunda geleneksel olarak kavun festivali düzenlenir.<sup>142</sup>

---

<sup>139</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 16

<sup>140</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 17

<sup>141</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 16

<sup>142</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 16

## Kavun Yetiştiriciliği

Kavun ekilecek alan çoğunlukla güzün belirlenir; ancak bahardan hazırlandığı da olur ve tarla çapalanarak hazır hale getirilir. Baharın gelmesiyle birlikte nisan ayında kavun tohumları toprakla buluşturulur. İlçede ekilen kavunların çok büyük bir kısmı ata tohumudur. Kavun ekilen tarla eğer salma sulama ile sulanacaksa öncelikli olarak, kavunları sulayabilmek için, tarlada belli aralıklarla, ilçede *gever* denilen küçük kanallar açılır. Her iki *geverin* arasında, belli aralıklarla ocaklar hazırlanır ve bu ocakların içine baharın hayvan gübresi konur. Her ocağa genelde 4-5 tane kavun çekirdeği yerleştirilir. Kavun tarlasında otlama çok olursa çapa yapılır. Traktörün girdiği alanlar traktörle çapalanırken ocak dipleri, fideler 4 yaprak olunca el çapası ile çapalanır. Çapalama sırasında sık bitmiş ocaklarda seyreltme işlemi yapılarak her ocakta en fazla 3 ya da 4 tane kavun fidesi bırakılır. Kavun o yılın mevsim şartlarına bağlı olarak 2 ya da 3 kez sulanır. Kavun yetiştirme aşamasına geldiğinde artık kavun sulanmaz.<sup>143</sup>

Kavunlar genelde temmuz ayından itibaren yetiştirmeye başlar ve haftada en az bir kez toplanır. Her bir kavun fidesinden ortalama 5 kavun alınır. Kavunlar oldukça büyük olur. Akıncılar'da yetiştirilen kavunlardan bir kısmı kışlık kavun cinsidir ve bir sonraki yılın baharına kadar bu kavunlar kalabilir. Kışlık kavunlar çoğunlukla saman içerisinde saklanır.<sup>144</sup>

Kavun bitkisinin sulanmasına çok dikkat edilir. Kavunların gereğinden fazla sulanması durumunda kavunlar tatsız olur. Ayrıca kavun, yetiştirme döneminde iken çok yağmur yağması da kavunların tatsız olmasına neden olmaktadır. Dolayısıyla Akıncılar'daki çiftçiler kavun yetiştirme konusunda oldukça uzmanlaşmış durumdadır.<sup>145</sup>

Akıncılar'da kavunun kendine has bir lezzetinin olması çoğunlukla hayvansal gübre kullanılmasına bağlıdır. Yetiştirilen kavunlar diğer ürünlerden farklı olarak çevre ilçelerin dışında çevredeki illere de satılır. Bu durum ilçe halkının yetiştirdiği

---

<sup>143</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 17

<sup>144</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 19

<sup>145</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 19

kavunun satış sorununu ortadan kaldırmaktadır. Ayrıca diğer ürünlerin çevre ilçelerde satışını çoğunlukla ilçe halkı pazarlara kendisi giderek yaparken kavun çevre illerden gelen tüccarlarca yerinde alınmaktadır.<sup>146</sup>

Osmanlı tahrir kayıtlarından anlaşıldığına göre ilçede 16. yüzyılda bile arpa, buğday, bostan ve şıra yetiştirildiği ve bu ürünlerin üretiminden vergi alındığı anlaşılmaktadır.<sup>147</sup> Günümüzde Türkeli bölgesinin de kavun, dut ve elma başta olmak üzere çeşitli sebze ve meyve türlerinin yetiştirilmesinde önemli bir merkez olduğu bilinmektedir. Akıncılar'daki sebze ve meyve yetiştiriciliğinin tarihi kaynaklarla çok eskiye gittiğinin görülebilmesi, Türkeli bölgesinde olduğu gibi Akıncılar'da da kavun yetiştiriciliğinin önemli bir faaliyet olması ilçe halkının tarım kültürünün çok eskilere dayandığını bizlere göstermekte ve bu kültürün köklerinin Türkeli'nde bulunmasını pek muhtemel hale getirmektedir.

### **2.1.3. Tahıl, Bakliyat ve Endüstri Bitkileri Üretimi**

Akıncılar önemli bir tahıl ve bakliyat üretim merkezidir. İlçede buğday, arpa yulaf, çavdar üretiminde verimlilik son derece yüksektir. (Bkz.: Ek 3- Foto 29) Bunun yanında Akıncılar nohut üretiminde bölgede söz sahibidir. Fasulye bitkisinin verimi de oldukça yüksek olmakla birlikte yoğun bir üretimin yapıldığı söylenemez.

İlçe için önemli bir tarımsal ürün olan şeker pancarı ise devletin planlaması ve destekleri ile düzenli üretimi yapılan ve satış güvencesi olması nedeniyle ilçede ekimi en çok tercih edilen ürünlerin başında yer almaktadır. Üretilen şeker pancarı, şeker fabrikalarının özelleştirilmesinden önce devlet eliyle Erzincan ya da Turhal'daki fabrikalara gönderilirken özelleştirme sonrasında şeker pancarının nakli işlemi, nakil ücreti daha sonra fabrika tarafından ödenmek koşuluyla çiftçiye yüklenmiştir. Sivas Valiliği'nin verilerine göre ilçe bir yılda Erzincan Şeker Fabrikası'na ortalama yıllık 60.000 ton şekerpancarı sevk etmektedir.<sup>148</sup>

---

<sup>146</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 12

<sup>147</sup> Bilgili, a. g. t., s 137-147

<sup>148</sup> www.sivas.gov.tr/akincilar (erişim tarihi: 05.05.2023)

İlçede endüstriyel bitki olarak üretilen ürünlerin arasında mısır, ayçiçeği ve kanola da yer almaktadır. Yaygın ve düzenli bir üretim olmamakla birlikte son yıllarda mısır üretiminde artışın olduğu ifade edilmiştir. Yem bitkisi olarak ise fiğ, korunga ve yonca önemli düzeyde üretilmektedir.<sup>149</sup>

16. yüzyıl Osmanlı tahrir defterlerinden anlaşıldığına göre Akıncılar'da o dönemde Şenbağlar köyünde 8 adet değirmen bulunduğu görülmektedir. Bu da bölgede yoğun tahıl üretimi yapıldığını, bu tahılların işlenmesi konusunda bütün bölgeye hizmet edebilecek seviyede değirmenin olduğunu göstermektedir.<sup>150</sup> Bu durum ayrıca bozkır Türk kültüründe de önemli bir yeri bulunan ekmeğin Akıncılar'da da eski zamanlardan bu yana önemli bir gıda ürünü olduğunu ortaya koymaktadır.

## 2.2. Hayvancılık

En eski zamanlardan beri esas geçim kaynağı hayvancılık olan Türkler için hayvan ekonomik olduğu kadar kültürel anlamda da büyük önem taşır. Nitekim bazı hayvanlar Türk kültüründe simgesel ve mitolojik olarak çok önemli bir yerde bulunur. Bu durum sözlü kültürle sınırlı kalmamış, Türklerin gündelik yaşamında pek çok etki yaratmıştır. Günümüzde Türkiye'de yer adlarında hayvanlara atfen verilen pek çok ad bulunmaktadır.<sup>151</sup> Ayrıca bazı hayvanlar eski Türk kültüründe koruyucu ruh olarak görülürken Türkiye Türklüğünde Bektaşî geleneğinde birer pir olarak simgelenmiş ve Çoban Ata, Zengi Baba, Oysıl Kara, Koyun Baba, Kamber Ata, Geyikli Baba gibi evliya babaları doğrudan ya da dolaylı sözlerle ifade eder olmuştur.<sup>152</sup> Hayvanlara yüklenen anlamların derinliğine işaret eden önemli kanıtlardan biri de Selçuklulardan günümüze kalan gündelik eşyalardaki hayvan motiflerinin bu açıdan son derece zengin olmasıdır.<sup>153</sup> Hayvanları simgeleyen ad verme durumu yalnızca *pir* olarak görülen kişilerle sınırlı kalmaz. Türk halkı arasında bu durumun pek çok örneği görülür.

---

<sup>149</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 18

<sup>150</sup> Bilgili, a. g. t., s. 132-147

<sup>151</sup> Ayrıntılı bilgi için bkz: İdris Karakuş, "Türkçe Ad Bilim (Onomastik)'de Hayvan Adları", *Erdem*, C.9, S. 27,1997, s. 1143-1152.

<sup>152</sup> Mehmet Surur Çelepi, "Türk Tasavvufunda Hayvan Ruhu ve Koruyucu Pirler Sembolizmi", *IV. Uluslararası Alevilik ve Bektaşilik Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 1. Cilt, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Yay., 2018, s. 282

<sup>153</sup> Mehmet Yüceli, Şule Sanal, "Selçuklu Dönemi Eserlerinde Hayvan Sembolleri: Ahlat Müzesi Örneği", *Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi*, C.11, S. 3, 2021, s. 537-541

Nitekim Arslan, Baybars, Aybars, Kaplan, Şahin, Doğan, Tuğrul ve benzeri gibi pek çok isim Türk halkı tarafından sıklıkla çocuklarına ad olarak verilmektedir.<sup>154</sup>

Yörede keçi, koyun, sığır, manda yetiştirilmektedir. Hayvanların bakımı ve beslenmesi için halkın gösterdiği faaliyetler günlük yaşamda önemli etkiler yaratmıştır. Gün geçtikçe ilçede beslenen hayvan sayısı azalsa da küçük baş hayvan yetiştiriciliğindeki azalma çok daha fazladır. Manda varlığı neredeyse bitme noktasına gelmiştir. Akıncılar'ın eski mesken yapısının en önemli özelliklerinden biri olan evlerin bulunduğu arsada ahır ya da ağıl ve samanlığın bulunması önceleri neredeyse her hanenin hayvan yetiştiriciliği ile ilgilendiğini göstermesine karşın günümüzde hayvancılık faaliyetini sürdüren hane sayısı son derece azalmıştır. Bunun yanında ilçede ticari amaçla hayvan besiciliği yapan hane sayısı da azalmıştır. İlçede büyük baş hayvanların tümü “mal” kelimesi ile tarif edilir; ancak mal kelimesi küçükbaş hayvanlar için kullanılmaz. Küçükbaş hayvanları toplu olarak ifade eden sözcük “davardır”. Türkçeden Rusçaya da geçen ve “*alınıp satılan mal*” anlamındaki davar kelimesi Türkiye'nin pek çok yerinde kullanılmaktadır.<sup>155</sup>

İlçede küspe, mısır silajı, hazır yem, hazırlanmış yem, buğday samanı ve yonca, fiğ, korunga gibi yeşil bitkilerden elde edilmiş, ilçede “*kes samanı*” denilen ot samanı, hayvanlara verilen öncelikli yemler arasındadır. Yaz aylarında hayvanların yaylada ya da ovanın uygun yerlerinde otlatılması da söz konusu olmaktadır ki bu durumda nisan ayından ekim ayına değin hayvanları besleme maliyetini önemli ölçüde düşürmektedir. İlçede, ülkemiz genelinde kullanılan hayvan otlatma tabirinin aksine “*mal ya da davar yaymak*” tabiri kullanılır.<sup>156</sup>

15 yıl öncesine değin ilçenin pazar günü olan çarşamba günleri düzenli olarak hayvan pazarı kurulurken günümüzde ilçede hayvan sayısı önemli ölçüde düştüğü için artık hayvan pazarının kurulmadığı ifade edilmiştir.<sup>157</sup> İlçede son derece elverişli

---

<sup>154</sup> Ayrıntılı bilgi için bkz., Bülent Gül, “Hayvan Adları ile Kurulan Türk ve Moğol Kişi Adları”, *Türkbilig*, S. 12, 2006, s. 185-191.

<sup>155</sup> Gülmira Ospanova, “Kazak Türkçesinde Rusçadan Geri Ödünçlenen Kelimeler”, *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, C. 37, 2022, s. 248

<sup>156</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 15

<sup>157</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 11

doğal meralar bulunmasına karşın meralardan istifade edilme oranının oldukça düşük olduğu görülmüştür.

Kümes hayvancılığı konusunda Akıncılar’da örgütlü bir yapının bulunmadığı, beslenen kümes hayvanlarının ticari amaçla beslenmediği gözlemlenmiştir. Beslenen kümes hayvanları arasında tavuk başta olmak üzere hindi, ördek ve kaz bulunmaktadır. İlçede civcive *cücük*; büyümüş civcive ise *ferik* denmektedir. Tavukların beslendiği kümese pin, tavukların istenilen yere yumurtlamalarını sağlamak için bırakılan yumurtaya *fol* ya da *pingel* denir.<sup>158</sup>

Kümes hayvancılığının aksine arıcılık konusunda ilçenin iyi bir seviyede olduğu, üretimi yapılan balların ticaretinin yapıldığı ve üretilen balların oldukça kaliteli olduğu gözlemlenmiştir. Ancak arıcılık konusunda da örgütlü bir üretimin olmadığı, ilçenin sahip olduğu potansiyelin çok azının kullanıldığı anlaşılmıştır. İlçedeki yaylalara özellikle Karadeniz’den çok sayıda arıcının geldiği ve önemli düzeyde bal üretimi yaptıkları ifade edilmiştir.<sup>159</sup>

İlçede 1990’lara değin ekili arazilere, otlatılan hayvanların zarar vermemesi için ilçe halkının eşgüdümünde bekçiler görevlendirilirdi. Bu bekçiler başboş bırakılan ve ekili arazilere zarar veren hayvanları araziden alıp “*han*” adı verilen yere götürerek hayvanların sahiplerine, hayvanların verdiği maddi zararın tazminini sağlamaları koşuluyla teslim ederlerdi. Bu bekçilerin ücreti, ilçede ekim yapan tüm çiftçilerin kendi aralarında ekim yaptıkları alanın büyüklüğüne koşut olarak topladıkları paralardan ödenirdi.<sup>160</sup>

İlçede hayvancılık ile uğraşan hemen herkesin en az bir tane kangal cinsi çoban köpeği bulunur. İlçede köpeklerin doğurmasına “*kunlamak*” denir. Köpek ticaretinin yapılması, bundan para kazanılması ayıp ve günah kabul edilir. Köpek satarak kazanılan paranın haram olduğuna ve parasının yenmeyeceğine inanılır.<sup>161</sup>

---

<sup>158</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 23

<sup>159</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 3

<sup>160</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 3

<sup>161</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 11

İlçede çoban köpekleri arpa ununun sıcak su ile karıştırılması ile hazırlanan “yal” ile beslenir. Dişi çoban köpekleri çoğunlukla sokağa salınırken yalnızca erkek çoban köpekleri beslenir. Yavru köpeklere *enik* ya da *güdük* denir.<sup>162</sup>

### 2.2.1. Sığır

Büyükbaş hayvan varlığı ilçedeki öbür hayvan türlerine oranla daha fazladır. Kapalı alanda besicilik yapıldığı gibi otlatma mevsiminde merada ya da yaylada otlatma yoluyla besleme de yapılmaktadır.

Süt dişi düşen çocukların dişlerinin hamile ineklerin altına atılması durumunda ineğin dişi doğuracağına inanılır ve dişi düşen çocukların dişlerini ineğin altına atması istenir. Türkmenistan Türklerinde de dişi yeni çıkan çocuğun dişi, atın ayağını bastığı bir yere gömülür. Böylelikle çocuğun dişinin çok sağlam olacağına inanılır.<sup>163</sup> İlçede hamile olan sığır veya davara “*kuzlaçı*”, doğum yapmalarına ise “*kuzlamak*” denir. Büyük baş hayvanın yavrusuna dana, yaşı 6 ay ile 1 yıl arasında olan yavruya *yaşar*, 1 yıl ile 2 yıl arasında olan tosuna ise *mozik* denir. İnekler doğum yaptığında danaları “*danalık*” denen yerde tutulur. Bu sadece ahırında müsait yer olanların yaptığı bir uygulamadır. Ancak müsait yeri olmayanlar ise danaları mümkün olduğunca annelerinden uzak bir yerde tutarlar. Doğuma hazır hale gelen ve çiftleşmesi gereken ineğe *boğarsak* denir. İneğin hamile kalmasına ise *öğür almak* denir. Cinsinin güzel, verimli olduğu düşünülen birkaç tosun, yeni nesiller alabilmek için özel olarak beslenir ve bu tosunlara *damızlık* denir.<sup>164</sup>

Doğum yapmış olan ineğin, koyunun ve keçinin sütüne *avuz* (ağız) denir. İnek doğum yaptığında verdiği süt yavrusu için son derece besleyicidir. Yaklaşık 3 gün boyunca inek sütü avuz olarak gelir. Ancak bu sütün tümünü ineğin danasının emmesi durumunda dananın ishal olma tehlikesi bulunmaktadır. Bundan dolayı ineğin iki memesini dana emerken iki memesi de sağılır. Ancak koyun ve keçinin avuzunun tümünün yavruları tarafından emilmesinin yavrular için bir sakıncası yoktur. Bu

---

<sup>162</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 12

<sup>163</sup> Orhan Çeltikçi, “Türk Dünyası Kültüründe Doğum Üzerine Ortak Uygulamalar”, *Journal of Azerbaijani Studies*, 2010, s. 519

<sup>164</sup>(Bkz.: Ek 1)- K. K. 14

nedenle koyun ve keçinin avuzunun hepsi yavrulara bırakılır. Avuz sütü sıradan süte oranla daha koyu kıvamlıdır. Avuz kaynayana kadar aralıksız karıştırılarak pişirilmek durumundadır. Kaynatılan avuz, içine fırıncı kırıları ile yenilebildiği gibi doğrudan içilebilmektedir de. İlçede taze süt ise genellikle sıcak tüketilir ve içine fırıncı ve şeker konularak da yenilebilir.<sup>165</sup>

Avuz kaynatılıp içilebilmesinin yanında, ilçede “*torhatma*” adı verilen ve içine yumurta kırılarak fırınlanıp pişirilen kek kıvamında bir yiyecek olarak da tüketilebilmektedir. Avuz yılda yalnızca birkaç gün elde edilebilen bir ürün olması ve oldukça besleyici olması nedeniyle yörede kıymetli bir gıda olarak kabul edilir.<sup>166</sup>

Danalar ilk doğduklarında günde iki kez emzirilir. Zaman ilerledikçe bir kez emzirilmeye başlanır. Yaklaşık 2 ya da 3 ay sonra dana süttten kesilir. İnekler genelde günde iki kez sağılır. İlçede çoğunlukla simental, montofon ve alaca cinsi hayvan beslenir. Bunun yanında *piç mal* denen yerli cinsler ve *kırma* denen farklı cinslerin birleşimiyle oluşmuş cinsler de beslenir.<sup>167</sup>

Annesi ölen bir dana, varsa başka doğum yapmış bir ineğin sütünün içirilmesi denenir. İnek yavrunun süt içmesine engel olmazsa yavrunun yeni annesi, emziren inek olur. Ayrıca ineklere özel isimlerin verildiği görülmektedir. Sarıkız, Alaca, Hanım, Suna en çok verilen isimlerdir.<sup>168</sup>

### 2.2.2. Koyun

Geniş arazisi ve zengin yayaları bulunan Akıncılar koyun besiciliği için de elverişli bir konumdadır. Yeni doğmuş kuzuya *körpe kuzu*, bir yaşındaki dişi kuzuya *şişek*, bir yaşını doldurmuş erkek koyuna “*toklu*”, erkek koyuna “*koç*” denir. İlçede beslenen koyunların neredeyse tamamı Kangal Akkaraman cinsi yağ miktarı fazla olan koyunlardır.<sup>169</sup>

---

<sup>165</sup>(Bkz.: Ek 1)- K. K. 23

<sup>166</sup>(Bkz.: Ek 1)- K. K. 23

<sup>167</sup>(Bkz.: Ek 1)- K. K. 14

<sup>168</sup> Bkz.: Ek 1)- K. K. 31

<sup>169</sup>(Bkz.: Ek 1)- K. K. 12

Türk kültüründe koç ve koyun simgesi büyük bir öneme sahiptir ve Türk Dünyasının her yerinde karşılaşılır. Bilhassa süsleme sanatında koça ait pek çok simge vardır. İskitler ve Hunlar'da da sanatsal simge olarak kullanıldığı bilinen koç günümüzde de Türk kültür hayatında etkisini sürdürmektedir.<sup>170</sup>

İlçede kahverengi renkteki koyuna Türkiye'nin pek çok yerinde olduğu gibi *mor koyun* denir. Ancak yörede mor koyun cinsi fazla bulunmaz. Koyunlara çan takılması olmazsa olmaz bir uygulamadır. İlçede çana *kelek* de denir. Koyun yetiştiriciliği yapanlara göre çan takılmasının nedeni, son derece sessiz canlılar olan koyunların gerek çobanların gerekse de başkalarının sürünün konumunu ve hareket yönünü algılayabilmesi içindir. Ayrıca da yabani hayvanları korkutabileceği inancı da koyunlara çan takılmasının başka bir açıklaması olmuştur.<sup>171</sup> Çanın yanında sürüdeki tüm hayvanlara olmasa da belli sayıdaki koyuna, özellikle mavi renkli boncuklar takılır. Mavinin yanında az miktarda sarı ve kırmızı renkli boncuklar da bulunur. Çanlar genelde bu boncukların takılı olduğu ipe bağlanır. Bu boncuklar tek sıra olabildiği gibi iki ya da üç sıra, kemer şeklinde de olabilmektedir. Bu boncukların takılma amacı hayvanları nazardan korumaktır. Bunun yanında boncuklar koyunlara ayrı bir güzellik de katmaktadır. Koyun sürüsünün başında mutlaka en az bir kangal köpeği bulunur.<sup>172</sup>

İlçede koyunlar genellikle ağustos ayında yaylada kırılır. Kırılan yünler piyasada fazla para etmese de satılması öncelikli olarak hedeflenir. Satılamaması durumunda davar sahibi ailenin ya da yakın çevresinin kullanması sağlanır. Sürüde daha canlı ve seçkin olan koyunlara isim verildiği görülmektedir. Çoğunlukla dişi koyunlara isim verilmektedir. Ancak bu durum son derece sınırlıdır. Özellikle koyunları sağan kadınlar isim vermektedir.<sup>173</sup>

Koyun yetiştiricileri için en önemli anlardan biri koç katımıdır. Yılda yalnızca bir kez yapılan ve bereketin önemli simgelerinden olan koç katımı ilçede ekim-kasım aylarında yapılır. Koçlar, koç katımına değin sürüyle birlikte otlatılmaz. Her sürüde az

---

<sup>170</sup> Rasim Bağırılı, "Akkoyunlu ve Karakoyunlu Hanedanlıklar Dönemi At ve Koç (Koyun) Figürlü Mezar Taşlarının Çağdaş Seramik Sanatı Açısından İncelenmesi", *Akdeniz Sanat Dergisi*, C. 7, S. 13, 2014, s. 52

<sup>171</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 12

<sup>172</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 12

<sup>173</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 32

sayıda koç vardır. Dolayısıyla bu koçların ayrı otlatılması ya da beslenmesi zorluk oluşturmaz. Koç katım ayı olan kasım ayına koç ayı da denir. Koç katımının eskiden, koçların boyanıp süslenmesiyle oldukça renkli törenlerle yapıldığı belirtilirken günümüzde bu konudaki uygulamaların çoğunun bırakıldığı ifade edilmiştir.<sup>174</sup>

İlçede koyun yetiştiriciliği hemen her dönemde elverişli otlak alanlarda koyunların otlatılması ile yapılmaktadır. Mayıs ayı ile birlikte yaylaya çıkan davar sahipleri eylül ayına değin yaylada kalırlar. Bunun dışında ağustos-eylül ayından sonra ovaya getirilen davarlar ovada ekimi yapılan ürünlerin büyük bir kısmının hasat edilmiş olması sayesinde ürünlere zarar verme korkusu olmadan otlatılabilmektedir. Yayla mevsiminin bitiminden hemen sonra koyunlar özellikle Akıncılar Ovası'nın kuzeyinde kalan ve *kıraç mevkileri* olarak adlandırılan susuz arazilerde tahıl ve nohut hasadı yapıldıktan sonra otlatılır. Ovada, kar yağışı başlayana değin bu faaliyet sürdürülür. Kar yağışı ile davarlar güneydeki dağ eteklerindeki yükseltilerde kısa sürelerle otlatılmaya devam edilir.<sup>175</sup>

Gerek büyükbaş gerekse küçükbaş hayvanların yemlerinin konulduğu yere “*kürün*” denir. Davalarınki çoğunlukla ağaçtan yapılmış küçük yemlikler iken büyükbaş hayvanlarınki betondan hazırlanmış büyük yemliklerdir.<sup>176</sup>

Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlara belli aralıklarla tuz verilir. Bunun nedeni tuzun hayvanlar için bir gereksinim olmasıdır. Tuz hayvanların hastalıklara karşı korunmasına yardımcı olduğu gibi gelişimlerine de yardımcı olur. Yaylalarda küçük kayaların üzerine tuz dökülerek davarların tüketmesi sağlanır. Bunun dışında ağıllarda da kürünlere tuz konulabilir. Ayrıca endüstriyel şekilde üretilmiş tuzlar da vardır ki bunları hayvanların yalayarak tüketmesi sağlanmaktadır.<sup>177</sup>

Koyunların kime ait olduğunun belli edilmesi için yörede koyunların kulaklarına sahibinin belirlediği şekilde kesikler atılır. Buna “*en*” denir. Günümüz itibarıyla ilçede hayvanların sıcak damga ile dağlanması şeklinde bir damgalama söz

---

<sup>174</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 12

<sup>175</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 12

<sup>176</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 12

<sup>177</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 12

konusu değildir. Enler tüm sürü için benzer şekilde uygulanır. Kulağın delinmesi ya da kulağın yan tarafının belli şekilde kesilmesi en çok görülen “en vurulma” uygulamasıdır. Enler genellikle tek bir kulağa vurulur. Hangi kulağa vurulacağını sürü sahibi belirler.<sup>178</sup>

*“Goyunlar garişmasın diye gulahlarında ya da suratlarında şekillerle iz bırakulurdu. Herkes kendü goyununu tanırdı beylece.”*<sup>179</sup>

İlçede, Suriye Irak, Azerbaycan ve İran ile Karapapak ve Kuman<sup>180</sup>, Türklerinde de görülen kurt ağzı kapama duasının yapıldığı belirtilmiş ve çoğunlukla kaybolan hayvanların vahşi hayvanlarca yenmemesi için özellikle duasının kabul olacağı düşünülen yaşlı kadınlara okutulduğu ifade edilmiştir. Bunun için belirli bir duanın olmadığı ve duasının kabul olacağına inanılan yaşlı bir kadının bildiği dualardan okuyup sürüye kurt ve diğer yabani hayvanların saldırmamasını temenni etmesinin istendiği belirtilmiştir. Ancak kurt ağzı bağlama duasının genelde belli kişilere yaptırıldığı da ifade edilmiştir. Bunu yaparken duayı okuyan kadının önünde ağzı kapanabilen bir bıçağın bulundurulduğu ve duanın sonunda bıçağın ağzı kapatılarak duanın bitirildiği ifade edilmiştir. Bıçak ağzı açılmadığı sürece vahşi hayvanların sahipsiz kalan hayvana saldırmayacağına inanılır. Kaybolan hayvanın bulunması durumunda ağzı kapalı olan bıçağın ağzının açıldığı yoksa ağzı bağlanan yabani hayvanların açlıktan öleceğine inanıldığı ifade edilmiştir.<sup>181</sup>

Yeni doğan kuzular günde iki kez emzirilir. Bu yaklaşık 3 ay sürer. Koyunlar genelde mart ayında kuzular ve yaylaya çıkıldığında da bu emzirme işlemi devam eder. Koyunlar ile kuzuları ayrı yerlerde tutulur. Yalnızca emzirilecekleri vakit anneleri ile buluşturulurlar. Her kuzu emzirme vaktinde kendi annesini bulur. Koyunlar genellikle tek kuzu yavrulamakla birlikte iki yavru da doğurabilmektedirler. Kuzular yaylada çevirme diye adlandırılan etrafı ağaç kazıklarla çevrili yerde tutulurlar. Koyunlar ise yaylım zamanında gerek yaylada gerekse ovada etrafı çevrili bir yerde tutulmazlar. Koyunlar genelde “yatak” olarak ifade edilen ve sürünün çobanınca belirlenmiş olan

---

<sup>178</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 2

<sup>179</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 2

<sup>180</sup> Yaşar Kalafat, “Türk Halklarında Kurt Ağzı Bağlama İnancı”, *Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi Sayı: C. 1, S. 20, 2006, s. 276-277*

<sup>181</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

genelde ağaç altındaki bir alanda yatırılır. Yatakta yatırılan koyunlara, karanlıkta olası bir yabani hayvan saldırısının erkenden fark edilebilmesi için çoban ayağını bir iple sürüdeki keçinin ya da genç bir koyunun ayağına bağlar. Karanlıkta sürü bir tehlike karşısında ayaklandığında çoban da anında haberdar olmuş olur. Yörede bu bağa “*bağcak*” denir. Davar ovada, ağıl denilen çoğunlukla taşla örülmüş yerde tutulur. Davar yazın öğlen sıcaklığında otlatılmaz. Sabahın çok erken saatlerinde otlatılmaya çıkarılır ve öğlen sıcaklığı bastırdığında gölgede yatırılır. Akşam serini çıkınca davar sürüsü tekrardan yaylıma çıkarılır.<sup>182</sup>

### 2.2.3. Keçi

İlçede keçi yetiştiricilerinin sayısı birkaç hane ile sınırlıdır. Koyun sürülerinin içerisinde birkaç tane keçi görmek olağandır. Sürüye baş olduğu ve tehlikeler karşısında koyunlara göre daha atik ve hassas olduğu için her koyun sürüsünde en az bir keçi bulundurulmaya özen gösterilir. Önceleri ilçede fırın kebabı için keçi besiciliği önemli bir yer tutarken günümüzde sadece bir aile bu amaç için keçi beslemektedir. İlçede keçinin yaşına ve cinsiyetine göre *oğlak*, *çebiç*, *teke*, *buruk teke* gibi ifadeler vardır. Yörede keçinin yavrusuna “*oğlak*” bir yaşındaki keçiye “*çebiç*” ya da “*gıdık*”, erkek büyük keçiye “*teke*” üreme yeteneği yok edilmiş erkek keçiye “*buruk teke*” denmektedir.<sup>183</sup>

İlçede beslenen keçiler yalnızca et için beslenir. İlçede ziyaretlerde kurban kesme geleneği oldukça yaygındır. Bu inanç gereğince kurban edilen hayvanların başında ise keçi gelmektedir.<sup>184</sup>

### 2.2.4. Manda

Sulak alanları seven, seyrek tüyleri nedeniyle sıcaklığa karşı fazla dayanıklılığı olmayan mandalar yaz aylarında sulak alanlarda suya girerek serinlerler. Bu nedenle manda yetiştiriciliği için sulak bölgelerin varlığı önemlidir. Önceleri ilçede, mandalar kışın belli aralıklarla su ısıtılarak yıkanır. Ayrıca mandalar özellikle katran ile zeytinyağı ya da başka bir sıvı yağ karıştırılarak yıkandıktan sonra bez ile yağlanırdı.

---

<sup>182</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>183</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>184</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 12

Mandaların bakımının yapılmaması durumunda bitlenebilirler. Dolayısıyla manda oldukça narin bir hayvandır. Ancak bunun yanında manda son derece sinirli ve zapt edilmesi güç bir hayvandır. Kendisini besleyen insanlara zarar verme ihtimali yüksektir.<sup>185</sup>

Akıncılar’da mandaya *camış ya da gedek* denir. Dişi mandaya *kancık*, yavrusuna ise *balak* denir. Mandanın gerek eti gerekse de sütü oldukça kaliteli ve lezzetlidir. Akıncılar’da manda beslenmesinin öncelikli nedeni sütünün kalitesidir. Ancak bakımının zorluğu ve çevresi için tehlikeli olabilecek olması nedeniyle manda bakan hane sayısı son derece azalmıştır. Mandalara maya, suna, hanım gibi isimlerin verildiği ifade edilmiştir.<sup>186</sup>

### 2.2.5. Yaylacılık Kültürü

Akıncılar ilçe merkezinin 1 km. güneyindeki Söğütlüdere mevkiinde barınaklar ve keçi ağlarının izlerine rastlanmıştır. İlçe halkının anlatısına göre bu izler çok eski zamanlarda bölgeye gelip hayvancılık ile geçimlerini sağlayan Türkmen boylarına aittir.<sup>187</sup>

Atlı bozkır kültürüne sahip olan Türkler için mevsime göre yaylak ve kışlaklarda yaşamak ve yer değiştirmek son derece önemliydi. Göktürk Yazıtları’nda yayla ile ilgili “yayladım, yaylayur, yaylayurum, yaylayurmen” gibi ifadelerin bulunduğu görülmektedir.<sup>188</sup> Divan-ı Lügat-ü Türk’de yaylaya ilişkin olarak “yaylak, yaylamak, yaylatmak” kavramları ile tezek, çökelek, kurut, yoğurt sözcükleri bulunmaktadır.<sup>189</sup>

Göçebe yaşamı, antropolojinin önemli çalışma konularından biridir. Göçebelik bilimsel yazında tam göçebelik ve yarı göçebelik diye ikiye ayrılmaktadır. Tam göçebe hayat tarzında insanlar yaşamları boyunca sürekli göç halindedir ve göç edenlerin, göç

---

<sup>185</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 15

<sup>186</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 15

<sup>187</sup> <http://www.akincilar.gov.tr/ilcemizin-tarihcesi>

<sup>188</sup> Mehmet Zaman ve diğerleri, “Anadolu’da Yaylacılık Kültürü”, 10. Uluslararası Türk Dünyası Sosyal Bilimler Kongresi, TDAV Yay., 2012, s. 28

<sup>189</sup> Kaşgarlı Mahmut, Divanü Lügati’t-Türk, Çev. Mustafa S. Kaçalin, Kabalcı Yay., İstanbul, 2005, s. 458,615, 678,

yerleri arasındaki mesafe çoğunlukla çok fazladır.<sup>190</sup> Yarı göçebelik kavramı altında ise çeşitli göçebelik türleri bulunmaktadır. Akıncılar'da yapılan yaylacılık ise yarı yaylacılık tanımı kapsamında değerlendirilebilir.<sup>191</sup>

Yayla, çevresine göre daha yüksekte kalması nedeniyle yaz mevsiminde hayvancılık için daha elverişli olanaklar sunan alanı ifade eder. Yaylacılık ise bu olanaklardan yararlanmak adına hayvancılıkla uğraşan kimselerin yaylaların sunduğu imkânları kullanmak için yer değiştirmelerini ifade eder.

Yaylacılık kültürünün Anadolu'ya gelişinin de Türklerin Anadolu'yu yurt edinmeleri ile başladığı anlaşılmıştır.<sup>192</sup> Dolayısıyla yaylacılık kültürü Türklerin, Anadolu coğrafyasına bir armağanı olmuştur. Günümüzde bilimsel hayvancılık yöntemlerince son derece verimli görülen yaylacılık faaliyeti doğanın korunması ve beslenmesi için de oldukça faydalıdır.<sup>193</sup>

Kızıladağ'ın kuzey yamaçları Akıncılar'ın geniş ve verimli yaylak alanlarını oluşturur. Bu alanlar su kaynakları açısından zengindir ve hayvancılık için oldukça elverişlidir. İlçenin önemli yaylaları arasında Gökalan, Solhun, Hışhış, Beşoluk, Örtülü ve Killik yaylaları bulunmaktadır.<sup>194</sup>

Bugün ilçe merkezinden yaylaya çıkan yaklaşık 20 aile vardır. Yakın zamana değin yalnızca ilçe merkezinden 60'a yakın ailenin yaylaya çıktığı belirtilmiştir. Yaylaya çıkanların kaldıkları yere *çatma* ya da *dam* denir. Bunun yanında eskiden çadır kuranların da olduğu bildirilmiştir. Büyükbaş hayvanların ve kuzuların konulduğu yere *çevirme* denir. Yaylaya nisan-mayıs aylarında çıkılır, ağustos-eylül aylarına değin kalınır. Genellikle koyun besleyenler daha uzun süre yaylada kalırlar.

---

<sup>190</sup> Anatoly M. Khazanov, Göçebe ve Dış Dünya, Çev.Ömer Suveren, Doğu Kütüphanesi, İstanbul, 2015, s. 98

<sup>191</sup> Muhtar Kutlu "Yarı Göçebe Şavak Aşiretinde Geleneksel Hayvancılık", *II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, C.4, Ankara, G.Ü. B.Y.Y.O. Basımevi, 1982, s. 301

<sup>192</sup> Mehmet Zaman, "Doğu Karadeniz Kıyı Dağları'nda Tarihsel Gelişim Sürecinde Yaylacılık Faaliyetleri", *Atatürk Üniversitesi Fen- Edebiyat Fakültesi, Sosyal Bilimler Dergisi*, C. 8, S. 41, s. 254

<sup>193</sup> Ayrıntılı bilgi için bkz. Mahmut DAŞCI, Binali ÇOMAKLI, "Yaylacılık ve Tarımsal Açından Önemi", *Atatürk Üniversitesi. Ziraat Fakültesi Dergisi*, C. 37, S. 2, 2006, s. 275-280

<sup>194</sup> [www.sivas.gov.tr/akincilar](http://www.sivas.gov.tr/akincilar) (erişim tarihi:23.04.2024)

Hava şartlarının mevsim normallerinden farklı olması durumunda yayladan erken de dönülebilir.<sup>195</sup>

Yaylada her mahallenin ve köyün sınırları bellidir. Uzun bir geçmişten bu yana değin kullanılan alanların hangi mahalle ya da köye ait olduğu bilinmektedir. Yaylaya çıkan ailelerin fertlerinin bir kısmı, ovadaki işlerin de tamamlanabilmesi için yaylaya çıkmazlar. Yakın zaman öncesine kadar yaylaya çıkanlar ekmeği yaylada yaparlarken günümüzde artık ulaşım araçlarının yaygınlaşması nedeniyle birçok ihtiyaçlarını şehirden temin etmektedirler. Az da olsa yaylada yapılan ekmeğin sadece ya da fırında yapılmaktadır. Özellikle fırında *pağaç* denilen, içine süt ve yoğurt konularak hazırlanan somun tarzı ekmeğin yapılırken sadece *fetir* denilen düz ekmeğin yapılır.<sup>196</sup>

Yaylada üretimi yapılan en önemli ürün peynir ve yağdır. Burada hazırlanan peynir ve yağlar başta evin ihtiyacı olmak üzere yakın çevrenin talebini karşılamaktadır. İlçede üretimi yapılan ancak ticari amaçtan çok ev halkının ihtiyacına dönük olan ürünlerden biri “*keş*”tir. Yoğurdun çökelek ve tuzla karıştırılarak torbalanması ve suyunun çekilmesi sonrasında da elle yuvarlak şekiller verilip güneş altında kurutulmasıyla hazırlanan keş özellikle kış aylarında çorba ve yemek yapımında suda çözülerek kullanılır. Çoğunlukla soğuk çorba yapımında kullanılır. En çok kullanıldığı yemek ilçede *gelecoş* olarak adlandırılan yemektir.<sup>197</sup>

Üretimi yapılan bir başka ürün ise “*peskütan*”dır. Peskütan, çiğ süt denilen bekletilmiş süt ile yoğurdun karıştırılıp yayıkta (tuluk) yayılmasıyla ortaya çıkan yağın alınması sonucunda elde kalan karışıma un ve yumurta eklenerek sürekli karıştırılması, pişirilmesi, en sonunda tuz eklenmesi ile elde edilir. Elde edilen peskutan kovalara konarak dinlendirilir ve kovaların üstünde biriken sular süzülür ve olgunlaşan peskutan bidonlara konur. Peskutan ilçede *sokarıç* denen tereyağı ve soğan ile hazırlanan yemek sosuyla sıcak çorba yapımında kullanılır.<sup>198</sup>

---

<sup>195</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 12

<sup>196</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>197</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>198</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

*“Peskütanı da teknelerde ılık-sıcak suynan ezerdik. Sulu olurdu. Peskütanın içine de un, su, yoğurt, çiğ, tuz gonydi. Peskütandan normal ayranlı çorba yapıliy. Sohariçli soğanını doğrarsın, hamurunu gorsun, sarmısağını gatarsın. Meşahgatli amma eyi oliy.”*<sup>199</sup>

Önceleri yayla yolunu aşmak zor bir iş olduğundan yaylacılar yaylaya çıkış saatini önceden görüşüp hep birlikte elbirliği yapıp yaylaya çıkarlardı. Bu iş birliğine “pernek” denirdi. Birlikte çıkanlar sığır ve davarı ayırarak iş bölümü de yapabilirlerdi. Önceleri yaylaya hayvanlar yürüyerek götürülürdü. Günümüzde de hayvanları yürüyerek götürenler olmakla birlikte çoğunlukla araçlarla taşınmaktadırlar. Hayvanlar yürüyerek götürülecekse, yaylaya gitmek için sabah erkenden yola çıkılır ve öğleden sonra varılır. Daha uzaktaki yaylalara ise akşam vakti varılırdı.<sup>200</sup>

Pernek ifadesi yalnızca yaylaya çıkarken yapılan iş birliğini ifade etmez. Yaylada 3 ya da 4 kişinin bir araya gelerek sağılan sütleri birleştirmelerinin de mümkün olduğu, böylelikle hem yağ ve peynir yapmak için gerek duyulan süt miktarına erişmek için süt biriktirmek durumunda kalınmadığı hem de yağ ve peynir yapımı ile her gün uğraşmak yerine 3 ya da 4 gün arayla meşgul olunabildiği belirtilerek bu iş birliğine de pernek dendiği ifade edilmiştir.<sup>201</sup>

Yaylada önceleri mantar çok bulunmuş ve günlük tüketimde önemli bir yer tutarmış; ancak günümüzde mantar bulmak oldukça zorlaşmıştır. Ayrıca bölgenin simgelerinden olan madımak da yaylada toplanıp tüketilen gıdalar arasındadır. Yaylada önceden olduğu gibi günümüzde de elektrik bulunmaz ancak günümüzde jeneratör kullanan haneler vardır. Önceleri yaylada gaz lambası kullanılırdı. Günümüzde ise piknik tüpüne takılan bir alet ve bu aletin ucuna takılan naylondan yapılmış bez bir fitilden oluşan, bölgede “löküs” denilen lüks kullanılmaktadır.<sup>202</sup>

Yaylada koyunlar sabah 4-5 gibi, sığırlar ise 5-6 gibi otlatmaya çıkarılır. Sığırlar ve davarlar günde iki kez sağılır. Davarlar sabah otlamaya çıkarılıp belli bir süre otlatıldıktan sonra yatak denilen yere getirilir. Kadınlar bu yatak denen yerde

---

<sup>199</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>200</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>201</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>202</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

koyunları sağarlar. Benzer biçimde akşamları da davarların sağımı aynı yerde yapılır. İnekler ise otlatmaya çıkarılmadan önce sağılır. Gün içinde ikinci sağımları ise otlatmadan dnldkten sonra hayvanlar çevirmeye alınmadan önce yapılır.<sup>203</sup>

*“Mayıs sonunda haziranın başında davarı yaylıya gtriydk. 150-200 davar varıdı. Zabah bir girdim ahura bütün işleri yapıydim, pislikleri kriydk, malları yemliydk. oban varıdı yaylada ona da sıfraz hazırlıyduk. O yemeğini yerken biz de garuşurduh davarın içine. İşlerimizi yaparduh. Ağzımızı yüzümüzü bağlarduh. Davarı yatağında sağıp geliydk Sütü kaynatıyduh. Gazanlarınan. nce gazanları suyunan alhalyduk ki süt dibine sarmasın diye. Sütü zabahtan sağıyduh. İş yaparken, perişan işi sevmem. Sütleri gaynatıp soğutup yoğurt alıyduh. İstanbula ocuhlara gnderydk, Sıfrazı koyuyduh yetmiydi bile. Eyle okluhtuh ama eyle de lezzetliydi. Satılıydı da. İstiyeu oliydi. Peynir de yaparduh, Oda satılıydı. Yetmiydi. Yemeğimizi yerdk çobana da bi daha yemek hazırlarduh ki kuşluh vakti öğleden sonra o da yemeğini yerdi. Biz bir daha ahura girerdk. Süt sağmıya ama bu sefer sabah ki gibi olmazdı az süt verrd. Yaptumuz peynirleri daşa basarduk. Amma yine de üstünü rterdk garga gelip didiklemesin diye.”<sup>204</sup>*

Yaylada insanların karşılaştıkları çeşitli sağlık sorunları da olmaktadır. Bunlardan en sık görüleni göze, boğaza ve kulağa kurt atmasıdır. Kurt atmasının, özellikle davaları sağmak için sürünün içine girildiğinde yaşandığı ifade edilmiştir. Kurt atması denilen olay sineklerin insan yüzüne çarpıp göze, kulağa ve burna larvalarını bırakması ve sonrasında kurtların oluşması durumudur. Bunun önüne geçmek için kadınların sürünün arasına girmeden önce kulaklarını, burunlarını ve mümkün olduğuunca da gözlerini örtecek bir bezi başlarına sardıkları ifade edilmiştir.<sup>205</sup>

*“Yaylada gulağa gurt attı mı gulah ağrısından duramiyanların gaynattuğu ebe gmeci varıdı. Gulağına basıydi onu sıcağıyla bckler, kurtlar tkiliydi. Göze de yaparlardı. Gurt burundan genize de geiy. Sigara ierdk tklsn diye ıhmiydi. Davarların iindiyken, toprağın iindiyken çok gurt atardı. Buğaza gurt getimi çok tehlikeli oliydi.”<sup>206</sup>*

Kurdun burna atması durumunda yoğun bir burun akıntısına neden olduğu belirtilmiştir. Yaylada başvurulan tedavi yöntemlerinden birisi ısıtılmış bir bezin içine

---

<sup>203</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>204</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>205</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 36

<sup>206</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

Çökelek konarak göze ve kulağı yaklaşık 10-15 dakika tutulmasıdır. Ayrıca ebeğümeci otu ile sütün kaynatılarak göz ve kulağı tutulmasının da faydalı olduğı, göze kurt attığında tespit edilebilen kurt larvalarının temiz bir bezle çıkartıldığı ifade edilmiştir. Boğaza atılmış olması durumunda ise sigara içerek boğazdan kaybolmasına çalışılırdı. Bu uygulamaların genellikle işe yaradığı, işe yaramaması durumunda şehre inilip doktora başvurulduğu ifade edilmiştir.<sup>207</sup>

Önceleri yaylada bulunulduğu dönemde hamile olan kadınların doğumu yaylada yapılırdı. Günümüzde ise doğumu yakın hamile kadınların yaylaya çıkmadıkları belirtilmiştir. Önceleri yaylada mutlaka doğumdan anlayan bir yaylacı kadın bulunurdu. Yaylada doğumlara yardımcı olan kişilerin başında şu an hayatta olmayan Binnaz Karaca gelirdi. Bunun yanında yaylada düğün ve nişan yapılmazdı. Düğün ve nişan genellikle yayla zamanından sonra, sonbaharda yapılırdı. Bu nedenle yaylacılık döneminde düğün olmazdı.<sup>208</sup>

Günümüzde kalmasa da yaylalarda önceden çok güzel eğlenceler de yapılırdı. Yalnızca kadınların katıldığı, ateşin etrafında toplanılan bir oyunda, erkek kıyafeti giyen kadın, çeşitli oyunlarla insanları güldürürdü. Bu oyun için genelde boyu uzun olan bir kadın seçilirdi. Bıyık takılarak ve bozuk bir Türkçe konuşarak çeşitli oyunlar oynanırdı. Bunun için özel elbiseler bulunurdu ve Selvi Başaran adında bir kadınca saklanırdı.<sup>209</sup>

Yayla, kış mevsimine gıda hazırlamak için bir fırsat olduğu kadar kışlık odun hazırlamak için de bir fırsat olarak görülürdü. Günümüzde olmasa da önceleri yaylaya çıkan insanlar kışlık odunlarını da bir yandan hazırlarlardı. Kaldı ki kışlık odunu, yalnızca yaylaya çıkanlar değil, ilçe halkının büyük bir kısmı da Kızıldağ'ın ormanlarından hazırlayıp ilçeye getirirlerdi. Çok önceleri eşek ve katılarla yapılan bu taşıma işi daha sonra traktörlerle yapılmış, sıkı orman denetimleri sonrasında günümüzde bitme noktasına gelmiştir.<sup>210</sup>

---

<sup>207</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>208</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>209</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>210</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 11

Çobanların azık çantasına yemekler konur ve çobanların beslenmesi sağlanırdı. Azıkların yanında çobanlar koyun sağıp sütü ateşte pişirip içerlerdi. Buna yörede “köremez” denirdi. Çobanlar geceleri keçi kılından yapılmış *keçe* denilen dikişsiz, kolsuz giysinin içinde yatarlardı.<sup>211</sup>

#### 2.2.6. Hayvan Hastalıkları

Eski dönemlerde hayvanlarda görülen hastalıkların başında ilçede “*keçe*” olarak adlandırılan akciğer hastalığı gelmekteydi. Bugün bu hastalık önemli ölçüde ortadan kalkmış olmakla birlikte ilçede “*dabak*” olarak adlandırılan şap hastalığı görülmeye devam etmektedir. Şap hastalığı büyük ve küçükbaş hayvanlarda görülebilen ve hayvanların ağızında ya da ayaklarında yara şeklinde ortaya çıkan, hızla yayılabilen bir hastalıktır. Hastalık, hayvanların direnmesini ve yem tüketmesini önemli ölçüde engellediği için büyük ölçüde verim kaybına neden olur. Ayrıca her ne kadar ilçe halkı tam olarak hastalığın tarifini yapamasa da *brusella* hastalığının da varlığı devam etmektedir. İlçe halkı özellikle *brusella* hastalığına karşı süt ve süt ürünlerinin büyük bir titizlikle hazırlanmasına, sütün çok iyi kaynatılması yoluyla azami dikkati göstermektedir. Ancak iyi kaynatılmamış süt ile bulaşabilen *brusella* hayvanların doğumu sırasında da insanlara geçebilmektedir ki yetiştiricilerin bu konuda gerekli dikkati gösterdiği söylenemez. Bunlara ek olarak bir de kıl kurdu hastalığı vardır. Hayvanların beslenmesine önemli ölçüde engel olarak sağlıklı gelişmelerini engeller.<sup>212</sup>

Hayvanların iyileşmesi konusunda ilçe halkının kendi imkânları ölçüsünde yaptığı çeşitli uygulamalar bulunmaktadır. Bunların arasında dut pekmezinin su ile karıştırılarak hayvanlara içirilmesi, benzer biçimde hayvanlara ayran içirilmesi, hayvanın kulağının kesilerek kanının akıtılması, karnı şişen hayvanın karnının delinmesi ya da boğazına hortum salarak şişkinliğin giderilmesi gibi uygulamalar bulunmaktadır. Ayrıca hayvanların kene başta olmak üzere çeşitli böceklerle karşı korunması için vücutlarına bir bez yardımıyla katran sürülmesi uygulaması da yapılmaktadır. Şap hastalığının hayvanların ayaklarında görülmesi durumunda

---

<sup>211</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>212</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 15

ayaklara kireç sürüldüğü, ağızda görülmesi durumunda ağzın tuzlu su ile yıkandığı ifade edilmiştir. Bunun yanında ağzında şap hastalığı görülen hayvanların ağzının, zeytinyağı ile yıkandığı ya da hayvanların ırmağa götürülerek suya sokulduğu da belirtilmiştir. Vücudunda iltihap görülen hayvanın iltihaplı yerine lokum sarıldığı da ifade edilmiştir. Ayrıca iltihap oluşan yerin bir iğne ya da ucu sivriltilmiş bir ağaç çubukla patlatıldığı da belirtilmiştir.<sup>213</sup>

Burnu kanayan hayvanın burnuna içine tütün konmuş bir bez ile baskı uygulanır. Kırık ve çıkık durumunda kırılan ya da çıkan yere katran sürülerek tahta sarılır. Uyuz olan hayvanın uyuz yerlerine katran ve zeytinyağı sürülür. Zehirlenen hayvana dut pekmezi ve ayran verilir.<sup>214</sup>

Koyunların kuyruklarının kurtlanması durumunda DDT denilen çok zehirli böcek öldürücü ilacın kullanıldığı, koyunlar kırılırken vücutlarının kesilmesi durumunda ya da buna benzer çeşitli yaralarda naftalin kullanıldığı da ifade edilmiştir.<sup>215</sup>

İlçe halkı arasında deneyimli olanlar diğer kimselere hayvanların aşılması, doğumlarının yaptırılması, acil bir hastalığın olması durumunda müdahalenin yapılması konusunda yardımcı olur. Doğumu yaklaşan hayvanlar geceleri mutlaka kontrol edilir.<sup>216</sup> Ayrıca, atın rahatsızlanması durumunda mezarlığın etrafında yedi kez dolandırılmasının faydalı olduğuna ilişkin bir halk inancının bulunduğu ifade edilmiştir.

*“At sanculandığı zaman, üstüne binip mezarlığın etrafında yedi sefer dolanıp arhiya bahmadan gedince atın sancusu geçermiş.”*<sup>217</sup>

---

<sup>213</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 18

<sup>214</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 18

<sup>215</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 2

<sup>216</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 18

<sup>217</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 2

### 2.2.7. Hayvanlarda Nazara Karşı Yapılanlar

Hayvanlara nazar değdiğine inanılan durumlarda yapılan çeşitli uygulamalar vardır. Nazar değdiği düşünülen hayvana okunmuş tuz yalattırılır. Tuz sürü ve sığır hayvanlarının çok sevdiği bir yiyecektir. Nazar değdiği düşünülen ya da doğum yapacak olan hayvana dualar okunur. Bunun yanında hayvanlara, nazar boncuğu takılması da sık görülen bir uygulamadır. Ayrıca günümüzde pek görülme de önceden özellikle büyükbaş hayvanlara muskaya benzer yazılar hazırlanıp sarılarak hayvanların boyunlarına asıldığı belirtilmiştir. İlçede önceleri sebebi bilinmeksizin hastalanan tüm hayvanların hastalık sebeplerinden birinin de nazar değmesi olabileceği düşünülürdü. Bu nedenle okunmuş tuz verme ve hayvanı okuma uygulaması hasta olan hayvanların çoğuna uygulanırdı. Nazar duasını hanede nazar duası okumasını bilen kimse varsa o okurdu. Yoksa da ilçede duasının etkili olduğu düşünülen özellikle yaşlı kadınlara okutulurdu.<sup>218</sup>

Bozkır Türk kültürünün en önemli özelliklerinden birisi hiç tartışmasız hayvan yetiştiriciliğidir. Akıncılar pek çok hayvan türünün yetiştirilebilmesi için son derece elverişli bir coğrafyaya sahiptir. Bunun yanında günümüzde ilçedeki hayvan varlığı gün geçtikçe azalsa da hayvan yetiştiriciliği konusunda ilçe halkının büyük bir bilgi birikimi ve tecrübesi bulunmaktadır. İlçenin 16. yüzyılda da önemli bir hayvancılık ve bal üretim merkezi olduğu tahrir defterlerinden anlaşılmaktadır.<sup>219</sup> İlçede beslenen çoban köpeği ve koyun cinsinin Türkeli kökenli olduğu bilinmektedir. İlçede hayvancılık ile ilgili kullanılan sözcüklerin önemli bir kısmının bozkır Türk kültüründen geldiği ve bu sözcüklerin Divan-ı Lügat-ü Türk' de görüldüğü, süt ürünlerinin yapım tekniklerinin eski Türk gelenekleri ile büyük ölçüde uyumlu olduğu görülmüştür. Bunların yanında ilçe halkının kültür temelini, bozkır Türk kültürüyle ortak olduğunu gösteren önemli diğer bulgular, ilçedeki yaylacılık deneyiminin göstermiş olduğu zenginlik ve hayvancılığa ilişkin olarak yapılan kurt ağzı bağlama, muska hazırlama, nazara karşı okuma gibi doğadaki kötü ruhlardan uzak kalabilmek için yapılan uygulamaların *doğa güçlerine inancın* izlerini taşımasıdır. Bu kapsamda ilçe halkından geçim kaynağı hayvancılık olan kimselerin, mevsim şartlarına göre

---

<sup>218</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>219</sup> Bilgili, a. g. t., s. 137-147

ilçedeki verimli yaylakları asırlar öncesinden gelen bir tecrübeyle kullanıyor olması ve bölgede doğa şartları karşısında nasıl hareket edileceğini ustalık ve saygıyla sergilemesi ilçedeki hayvancılık faaliyetleri konusundaki geleneğin köklerinde bozkır Türk kültürünün bulunduğunu açıkça göstermektedir. Akıncılar yaylalarının 16. yüzyılda da yoğun biçimde kullanıldığı ve bunun karşılığında *yaylak resmi* alındığı bilinmektedir.<sup>220</sup>

### 2.3. Üretim

Tarımsal üretim konusunda oldukça iyi bir durumda olan ilçe hayvancılık konusunda son derece zayıflamış durumdadır. Buna bağlı olarak da et, süt ve süt ürünleri üretimi seviyesi düşmüştür. Süt ürünleri olarak bölgede *keş*, *peskutan*, yoğurt, peynir çökelek, yağ üretilir. Kıl ve yün üretimi çok az da olsa vardır. Önceleri dokumacılık faaliyeti sürdürülürken şu an sadece bir kişi tarafından yürütülür durumdadır. Deri üretimine yönelik özel bir faaliyet söz konusu değildir. Yörede muhacirlerin etkisiyle sebze üretimi önemli ölçüde gelişmiştir.<sup>221</sup>

Tütün ekimi sınırlandırılmadan önce Akıncılar'da kaliteli tütün üretilmekteydi. Tütün üretiminin serbest olduğu dönemde komşu ilçelere tütün satışının yapıldığı bildirilmiştir.

*“Bizim burda sinemacı Erduğan varıdı onun garısı tütün eker idi. Gittim bir gün yanına ırgat ariydi. Dedim ki ölürsen ölüğe gelmiyecem daha ne ekiyin o tütünü... Bir o eker idi başka da olmazdı.”*<sup>222</sup>

Ayrıca pamuk ve keten de bir zamanlar üretimi yapılan ürünler arasında olmasına rağmen tarım ürünlerinin ekiminde devlet planlaması ile üretim uygulaması sonucunda bu ürünlerin bugün üretimi yapılmamaktadır. Bugün en önemli tarımsal üretim kalemleri şeker pancarı, buğday, arpa ve nohuttur. Mısır da son zamanlarda artan bir hızla üretimi yapılan ürünler arasındadır. İlçede oldukça sınırlı da olsa üzüm şarabı da üretilmekte olup ticari bir boyut taşımamaktadır.<sup>223</sup>

---

<sup>220</sup> Bilgili, a. g. t., s. 192

<sup>221</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 5

<sup>222</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>223</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 16

*“Biz içmek için şarap yaparız, ticaretini yapmayız. Dedelerimiz yapardı organik olsun diye şarapları, rakı da yapılırdı. Üzümü ekşitip yapıyoruz, İçine su değmemesi lazım. Yoksa sirke oluyor. Keyiften yaparız.”<sup>224</sup>*

Bölgede yetiştirilen sebze ve meyve bölgedeki ilçelerde satışa sunulmaktadır. İlçeyi tarımsal kültür anlamında bir merkez konumuna getiren en önemli husus sebze ve meyve üretiminde kaliteli ve doğal üretimin sürdürülmesidir. İlçede önemli ölçüde üretimi yapılan bir diğer ürün ise kavundur. Kendine has bir tadı bulunan Akıncılar kavunu bölgede meşhurdur ve her yıl ağustos ayının son haftasında Kavun Festivali düzenlenir.<sup>225</sup> (Bkz.: Ek 3- Foto 7)

### **2.3.1. Süt ve Süt Ürünleri Üretimi**

Oldukça çeşitli süt ürünleri elde edilen ilçede ürünlerde manda, keçi, koyun ve inek sütü kullanılır. Bunların arasında üretimi en fazla yapılanı tulum(küp) peyniridir. Önceleri deri tuluma ve toprak küplere basılarak yapılan peynir günümüzde çoğunlukla plastik bidonlara basılmaktadır. Hayvan sayısındaki azalmaya koşut olarak ilçede peynir üretimi büyük ölçüde azalmıştır.<sup>226</sup>

#### **Tulum (Küp) Peyniri**

Peynir yapımı, kuşluk vakti denilen sabah erken saatte ve akşam karanlık çökmeden günde iki kez sağılan hayvanların sütlerinin süzülüp kaynatılması ile başlar. Süt kaynatıldıktan sonra yaklaşık 4 saat bekletilir. Bekletilen süte maya konur ve tekrar kaynatılır. Kaynatma sonrasında sütün yüzünde mayanın da yardımıyla birikmeye başlayan peynir bez torbalara konur ve içinde kalan suyun süzülmesi beklenir. Yaklaşık bir saat kadar suyunun süzülmesi beklenen peynir daha sonra tuzlanır ve yeniden torbalanıp temiz bir zeminde, üstüne ağır ve yassı bir taş konarak suyunun iyice süzülmesi sağlanır. Peynir taşın altında 3-4 saat bekletilir. İyice suyunu süzmüş olan peynir plastik bidonlara basılır. Ağızları iyice kapatılan bidonlar ters çevrili vaziyette toprağa gömülür. Yaklaşık 2-3 ay bu şekilde bekletilen peynir tüketime hazır hale gelir. Yakın zaman öncesine değin küplere basılan peynir çok daha önceleri deriye

---

<sup>224</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 16

<sup>225</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 16

<sup>226</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

de basılabilmekteydi. Ancak deriye basma uygulamasının çok eski tarihlerde bırakıldığı ifade edilmiştir.<sup>227</sup>

Günlük sağılan sütün, peynir yapımı için yeterli miktarda olmaması durumunda bir sonraki günün sütü ile birleştirmek amacıyla sağılan süt serin ve kuru bir yerde bekletilir. Ancak en fazla iki günlük süt biriktirilip peynir yapılır. Bu süre iki günü geçmez. Peynir yapımına yetecek kadar sütün olmaması durumunda komşudan süt alınması da söz konusu olabilir. Bu uygulamaya “*hab*” denir. Bu dayanışma sonucunda süt ziyan olmaz.<sup>228</sup>

### **Çökelek**

Sıcak havalarda en fazla üç güne kadar kışın ise bir haftaya kadar, büyük alüminyum ya da çelik kazanda toplanan sütlerden çökelek yapılır. Bu şekilde biriktirilen süte “*çiğ*” denir. Sütün toplandığı kazana da “*çiğ kazanı*” denir. Bu sütler ilçede “*tuluk*” denilen yayıkta yayılır ve sütün yağı alınır. Elde kalan *katık* kaynatılır. 20-30 dakika kadar kaynatıldıktan sonra yüzeye çıkan pıhtılar toplanır. Pıhtılar torbaya konarak süzülür, ağır ve yassı bir taşın altına konarak bütün suyunu süzmesi beklenir. Suyun iyice çekildiği anlaşıldıktan sonra çökelek tuzlanır ve tüketime hazır hale getirilir.<sup>229</sup>

### **Süt Kestirmesi**

Süt kestirmesi, kaynayan süte maya eklenmeden önce çökelek eklenmesi ile yapılır. Ölçüsü her 10 kilo süte yaklaşık bir kilo çökelek konacak şekilde ayarlanır. Süt biraz soğuduktan sonra süte maya konur. Sonra soğuyunca tekrar kaynatılır ve süzme, tuzlama ve taşlama işleminden sonra peynir bidona basılır. Bu şekilde yapılan peynirin tadı diğerinden daha yumuşak olur ve daha fazla süt tadı alınır.<sup>230</sup>

---

<sup>227</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>228</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>229</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>230</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

## Teleme

Peynir yapım aşaması bittikten sonra peynir bidona ya da küpe basılmadan önce peynirin içine çökelek karıştırılır ve sonra bidona basılır. Küp peynirinden tek farkı bidona basılmadan önce içine çökelek karıştırılmasıdır.<sup>231</sup>

## Lor

Lor, görüntü olarak çökeleğe benzemekle birlikte çökelekten farkı, yağı alınmamış süttten yapılmasıdır. 3-4 gün “çiğ” olarak bekletilen süt pişirilir. Süt çürüme noktasına gelince ocaktan indirilir. Sütün yüzeyinde kalan pıhtılar toplanır, torbalanarak suyu süzülür ve taşlanır. Suyu süzülen lor tuzlanır ve tüketime hazır hale gelir.<sup>232</sup>

## Taze Peynir

Küp peynirinin, hazırlandıktan sonra bidonlara basılmadan tuz eklenerek doğrudan tüketilen haline taze peynir denir.<sup>233</sup>

## Tereyağı

Mevsime göre bir haftaya kadar çiğ halinde biriktirilerek bekletilmiş süt *tulukta* (yayık) yayılır. Yağ elde edildikten sonra suda yıkanır ve ahşaptan üretilen adına “külek” denen saklama kabına doldurulur. Önceleri ahşaptan yapılan tuluklar kullanılırken günümüzde elektrikli tuluklar kullanılmaktadır. Önceleri ilçede tereyağı yoğurttan da elde edilebilmekteydi. Ancak günümüzde bu yöntemle tereyağı yapan neredeyse hiç kimsenin kalmadığı, yoğurt tereyağının yapımının daha zor, ama daha lezzetli olduğu ifade edilmiştir.<sup>234</sup>

## Yoğurt

Kaynatılıp soğumaya bırakılmış olan süt, ılık hale gelince, içine *damızlık* denen az miktarda yoğurt konur. Mayalanan süt, sıcaklığını hemen kaybetmemesi için sofr

---

<sup>231</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 24

<sup>232</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 24

<sup>233</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 24

<sup>234</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 24

bezine sarılı halde olgunlaşmaya bırakılır. Yaklaşık 12 saat bekledikten sonra yoğurt hazır hale gelir. Yoğurdun ekşi ya da tatlı olmasının, yoğurda konan damızlığın ekşi ya da tatlı olmasına bağlı olduğu düşünülür.<sup>235</sup>

### 2.3.2. Kıl, Yün, Deri Mamulleri ve Dokumacılık

Yetiştirilen hayvan sayısındaki azalma nedeniyle özellikle yün üretimi sınırlı ölçüde yapılır hale gelmiştir. Benzer nedenle şu anda kıl, yün ve deri mamulüne ilişkin ilçede devam eden bir faaliyetin olmadığı ancak eskiden kıl ve yünden ürünlerin yapıldığı belirtilmiştir. Yün ürünlerinin ve dokumacılığın yakın geçmişe değin önemli bir hacmi olduğu, ancak günümüzde bu faaliyetlerin son derece azaldığı özellikle belirtilmiştir. İlçede önceleri heybe, kilim (Bkz.: Ek 3- Foto 15), hurç (küçük çuval), harel (büyük çuval), çul, kıl çadır ve benzeri ürünlerin dokumasının yapıldığı bilinmektedir.<sup>236</sup>

*“Dokuma işi yapardık. Dokuma için iplikler Sakarya'dan geliyordu. İsteyen olunca dokur satardık. Kilim dokuma kolay değildi. Muhacir tezgâhı deniy o tezgâhta dokurduk.”*<sup>237</sup>

Eskiden ilçede elde edilen derinin yine ilçede işlenmesi ile hazırlanan çarık ve yemeni üretiminin önemli bir zanaat faaliyeti ve önemli bir ticaret kolu olduğu ifade edilmiştir. *Gön* denilen hayvan derisinin ilçede işlendiği kadar Şebinkarahisar'dan da temin edilebildiği ifade edilmiştir. İlçede önceleri çarıkçılık işi ile uğraştıklarından lakabı *çarıkçılar* olan bir aile de bulunmaktadır. Ayrıca önceleri koyun postundan çok kullanışlı namazlıklar yapıldığı ifade edilmiştir.<sup>238</sup>

Bir zamanlar ilçede keçi kılı *tiftik* haline getirilerek, ilçede *papak* olarak adlandırılan kalpaklar yapılırdı. Tiftik, keçi yününün dişli tarakta taranması sonrasında eğirilir, *kirman* ya da *iğ* denen ahşaptan yapılma alet yardımıyla ipe dönüştürülürdü. Bu ipe dönüştürme işlemine ilçede “*eğirmek*” denir. Günümüzde tiftik papak kullanımı son derece az olsa da yaşlı kadınlar bunun üretimini yapabilecek kimselerin olduğunu ve tiftikten atkı ve çorap da yapıldığını ifade etmiştir. Ayrıca önceleri

---

<sup>235</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>236</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 21

<sup>237</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 21

<sup>238</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 13

yünlerin kök boyası ile ya da dükkânlardan alınan boyalar ile boyandığı belirtilmiştir.<sup>239</sup>

Koyun yünü ise yünün yıkanıp temizlenmesi sonrasında yine *kirman* denen alet vasıtasıyla ipe dönüştürülürdü. Yünün işlenmemiş haline *yapoğ* (yapağı) denir. Yapağı sözcüğü Dede Korkut hikâyelerinde de geçmektedir.<sup>240</sup> Yünden çorap, kazak gibi kıyafetler üretildiği gibi döşek, yorgan, yastık gibi ev eşyaları da üretilmektedir. Yaptığımız görüşmelerin sonucunda Akıncılar'daki hanelerin büyük bir kısmında, yatak eşyalarının büyük çoğunluğunun yünden yapıldığı anlaşılmıştır.<sup>241</sup>

İlçede kendir ekiminin, yasaklandığı 1970'li yılların sonuna değin, iplik ve kumaş üretiminde oldukça önemli bir yer tuttuğu belirtilmiştir. Kendirin bir başka adı endüstriyel kenevirdir. Kendir bitkisi kesildikten sonra kurumaya bırakılır, daha sonra ırmakta ya da küründe ıslatılarak esnemesi beklenirdi. Esneyip kuruduktan sonra kendir liflere ayrılarak ihtiyaca göre kendir kumaş ve urgan, sicim, halat gibi ürünler üretilirdi. İlçede pamuk ekildiği zamanlarda pamuğun özellikle yorgan ve döşeklerde kullanıldığı belirtilmiştir.<sup>242</sup> Bunların yanından ilçe kadınlarının el işi örme konusunda oldukça maharetli olduğu, günümüzde şiş ve tığlar ile günlük kıyafetler, oya işleri, çeyiz süsleri, paspas, banyo lifi gibi pek çok örgü işini yapmayı sürdürmekte oldukları gözlemlenmiştir.

*“Önceden pambuh ekerdik, kendür ekerdik. Pambuh atma yaparduk. Pambuğu çiğneyince eğirürdük. Hava garı var bizim komşu. Halı, bez, kilim dohiydi. Kendürde kilim dohurdu. Geçinin gılı varıdı, ordan kilim örüliydi, Sağlam olurudu. Yağmur yağardı, yağmuru bile geçirmezdi geçi gılı.”*<sup>243</sup>

### 2.3.3. Dut, Pekmez ve Pestil Üretimi

İlçe iklimi ve toprağı dut ağacının yetişmesinde son derece elverişli olup ilçede en çok yetişen bitki duttur. Dut, Akıncılar topraklarına o kadar iyi uyum

---

<sup>239</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 21

<sup>240</sup> Muharrem Ergin, *Dede Korkut Kitabı*, (Yayına hazırlayan: Murat Emre Şahin, Hasan Kadıköylü), Hisar Kültür Gönüllüleri, 2003, s.8, 106, 107

<sup>241</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 21

<sup>242</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 21

<sup>243</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

göstermektedir ki ilçede pek çok arazide *hayrat dutları* diye anılan dutluk alanlar bulunur. Bu dutlardan isteyen herkes istifade edebilir. Bu durumun bir nedeni de ilçe halkının dut bitkisine karşı gösterdiği özel ilgidir. Dut ve dut ürünlerinin oldukça faydalı olduğuna olan inancın yanında dut ürünlerinin kış ayları için iyi bir besin ve enerji kaynağı olması ilçe halkının dut bitkisine ilgisini artırmaktadır. Bunun yanında dut ağacının ülkede şekerin bol olmadığı zamanlarda iyi bir şeker kaynağı olması ve geçmişten günümüze önemli bir ticaret malzemesi olması da dutun önemini büyük ölçüde artırmıştır.<sup>244</sup> Türkeli’nde de üzümünden pekmez yapıldığı ve bunun “*bekmes*” olarak adlandırıldığı bilinmektedir.<sup>245</sup>

### **Pekmez**

Mayıs ayının sonunda yetiştirilip yaklaşık 1-2 ay boyunca meyve veren dut ağacının altına naylon ya da bez *çullar* serilerek dutlar dökülür. Sonra dut büyük bakır ya da alüminyum kazanlarda yaklaşık iki saat kaynatılır. Kaynatılarak elde edilen dut suyuna *şıra* denir. Ayrıca kaynatılan dutlar, özünü tümüyle bırakmadığından elde kalan dutlar da bez ya da naylon torbalara konarak taşlanıp süzülür. Elde edilen şıralar birleştirilir ve tekrardan aynı kazana konarak yaklaşık 2 saat kaynatılır. Sonra tepsilere bölünüp güneşin altında kıvam alması beklenir. Yaklaşık 4-5 gün güneş altında bekletilir. Sonra cam ya da plastik kavanozlara konur ve tüketime sunulur. Pekmez yapılan dutun posasına ilçede *cübre* denir.<sup>246</sup>

### **Pestil**

Dut kaynatılıp suyu alınır, sonra elde edilen suya yumurta, un, ceviz, ilçede “*çedene*” denilen keten tohumu veya fıstık ve tercihen nişasta konur. Sonra tekrar kaynatılır. İyice kıvam alana kadar kaynar. Sonra alınan öz temiz bezlerin üzerine ince bir tabaka halinde sıvanır. Bezler güneşin altında önce düz bir alana serilir ve 1 gün

---

<sup>244</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 8

<sup>245</sup> Ayla Ünver Alçay ve diğerleri, “Orta Asya’dan Anadolu’ya Kurutulmuş Gıdalar”, *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, S.37, 2015, s. 85

<sup>246</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 30

beklenir. Daha sonra bezler iplere asılır. 3-4 gün bu şekilde iyice kuruması beklenir. Sonra pestil bezden ayrılır. Katlanıp poşetlenir.<sup>247</sup>

### **Dut Kuruşu (Çemiç)**

Taze dökülmüş dutlar bezlerin üzerine düz bir zeminde kurutulmaya bırakılır. Yaklaşık bir haftada kurumuş olur. Sonra poşetlenir ve özellikle kış aylarında tüketilmek için saklanır. Dut kuruşu kuruyemiş olarak tüketildiği gibi ilçede *dövme* denilen ve dövülmüş cevizle dövülmüş dut kuruşunun karıştırılarak hazırlandığı şekliyle de tüketilir.<sup>248</sup>

Zorlu iklim şartlarının Türklere kazandırdığı özelliklerden birisi doğanın güçlükleri karşısında her an hazır ve güçlü durabilmektir. Asırların getirdiği bu tecrübeyi Türkler gittikleri her yerde göstermiştir. Nitekim Akıncılar halkının dut meyvesinden, uzun süre saklanabilen, besleyici ve koruyucu özelliği olan çeşitli ürünler elde edebilmesi bu tecrübenin bir sonucu olarak yorumlanabilir. Dut bitkisinin Türkeli bölgesinde de yetiştiği ve Türklerin en eski çalgılarından biri olan, bugün de ellerinden düşürmedikleri kopuzun ve bağlamanın yapımı için en uygun ağacın dut ağacı olduğu bilinmektedir. İlçe halkının dut ağacına karşı özel bir ilgisinin olduğu görülmüştür. Çok önceleri bahçelerinde dut ağacı bulunmayan yaşlı kimseler, genç iken hep bahçelerinde bir dut ağacının olmasını istediklerini, imkânları olduğunda da bahçelerine dut ağacı diktiklerini ifade etmişlerdir. Bunun dışında ilçede pek çok meyve yetişebilmesine karşın *hayrat dutları* adıyla, hayır amacıyla herkesin kullanımını için dikilip yetiştirilmiş olan dut ağaçlarının varlığı gerçek anlamda ilgi çekicidir.<sup>249</sup>

### **2.4. Ticaret**

Akıncılar halkının gelirini temin ettiği ürünleri sattığı en önemli yerler çevre ilçelerde kurulan pazarlardır. Akıncılar'da ticarete konu ürünler arasında ilk sırada sebze ve meyve gelmektedir. Tarla bitkileri arasında kavunun ayrı bir önemi vardır. Bunun dışında hububat, bakliyat, şeker pancarı ve mısır da oldukça önemli bir yer tutar. Özellikle şeker pancarının son derece yüksek bir rekolte ile üretilmesi bu bitkiye

---

<sup>247</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 30

<sup>248</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>249</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 32

ilgiyi artırmaktadır. Mısır ise son zamanlarda daha da fazla ekilen bir üründür. Yem bitkileri ise kısa zaman öncesine değin oldukça çok ekilen ürünlerden iken artık ekimi büyük ölçüde azalmıştır.<sup>250</sup>

Süt ürünlerini ticari amaçla üreten kişi sayısı bugün oldukça azalmış ve gerek Akıncılar'da gerekse çevre ilçe pazarlarında ilçede üretilen süt ve süt ürünlerini bulabilmek oldukça zorlaşmıştır. Bu durum karşısında ilçe insanları artık süt ürünlerini marketlerden alır hale gelmiştir.<sup>251</sup>

Yakın zamana kadar, özellikle Kurban Bayramı öncesinde İstanbul'a kurbanlık hayvan satışı için giden 60'tan fazla yetiştirici bulunurken bugün bu sayının yaklaşık olarak 15'e düştüğü ifade edilmiştir.<sup>252</sup>

İlçede yetiştirilen tarım ürünlerinin, yakın çevrede, özellikle Refahiye, Alucra, Çamoluk, Şebinkarahisar ve İmranlı ilçelerinde satışı yapılmaktadır. Yaz aylarında bölgenin sebze ve meyve gereksiniminin önemli bir kısmını Akıncılar ilçesi karşılamaktadır. Ayrıca her çarşamba günü ilçede kurulan pazarda ilçe halkı ürettiği ürünleri satabilme imkânı bulabilmektedir.<sup>253</sup>

Çalışma yapmış olduğumuz dönemde Akıncılar Belediyesi'nin girişimiyle yöresel ürünler hazırlama ve paketlenme fabrikası açılmıştır. Bu fabrikanın, açılışının ilk yılında önemli düzeyde üretim yaptığı tespit edilmiştir. Üretilen ürünler arasında reçel, salça, unlu mamuller ve dut ürünleri başta olmak üzere çok sayıda ürün satışı yapılmıştır.<sup>254</sup>

Bölgenin su kaynakları açısından zengin olması sayesinde bölgede suyu seven pek çok ağaç türü yetişmekte olup bunlardan kavak ve söğüdün ticari satışa konu olarak ilçe halkına gelir sağladığı görülmüştür.<sup>255</sup>

---

<sup>250</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 18

<sup>251</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 18

<sup>252</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 15

<sup>253</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 19

<sup>254</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 10

<sup>255</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 19

Türklerin tarih boyunca dünya siyasetine yön verme başarılarının altında hiç kuşkusuz beylik gururunun bir sonucu olarak insanlık için önemli faaliyetlerin söz konusu olduğu coğrafyaları egemenliğinde tutabilme istek ve başarısı bulunmaktadır. Tarih boyunca Dünya için hayati kabul edilen ticaret yollarını denetiminde tutmuş olan Türkler için ticaret ve ticaret güvenliği oldukça önemlidir. Akıncılar'ın bulunduğu bölge itibarıyla doğudan batıya, kuzeyden güneye geçişlerde bir merkez olması ve çevresine oranla önemli bir üretim merkezi haline gelmesi, ticari faaliyetleri Akıncılar halkı için değerli bir duruma getirmiştir. 16. yüzyılda da Akıncılar'ın önemli bir ticaret merkezi olduğu ve bölgede yalnızca Şebinkarahisar'da ve Akıncılar'da pazar bulunduğu Osmanlı tahrir defterlerinden anlaşılmaktadır.<sup>256</sup>

#### 2.4.1. Ölçü Birimleri

Akıncılar'da hacim ölçüsü olarak kullanılan *gödük* adında ölçü aleti bulunmaktadır. Gödük Şebinkarahisar kültür havzasının tümünde kullanılan bir ölçü birimidir. Bunun dışında bölgede alan ölçümü için kullanılan *dönüm* tabiri bulunmaktadır ki bu tabirin Türkiye genelinde kullanıldığı bilinmektedir. Bir dönüm matematiksel olarak bir dekara denk gelmektedir. Bunun yanında başka bir ölçü tabiri de *tenekedir*. Ancak tenekenin standart bir ölçüsü yoktur.

#### Gödük

*Gödük* bir ölçü birimi olduğu kadar aynı zamanda ölçü aletinin de adıdır. Tam dolu bir gödük kabı yarım gödük ölçü, iki tam dolu gödük kabı ise bir gödük ölçüyü ifade etmektedir. Bunun yanında bölgede gödüğe bağlı olarak *kile*, *çinik* ve *mucur* tabirleri bulunmaktadır. Bir kile 16 gödüğe denk gelmektedir. Bir mucur bir gödüğün dörtte birine, bir çinik ise gödüğün sekizde birine, denk gelmektedir. Bir dönümlük alana bir gödük (2 yarım) buğday ekilir. Ancak bu ölçü arpa ekimi aynı hesaplama yapılmaz. Aynı hacimdeki arpa ve buğdayın ağırlıkları birbirinden farklıdır. Arpa ekerken bir gödük buğdayın denk geldiği 18 kilogram ağırlığına göre arpa ekimi yapılır. Arpa buğdaya göre daha hafiftir. Gödük bir hacim ölçüsüdür. Tarla ekerken ağırlık ölçüsü dikkate alınır. Bir gödük buğday bir gödük arpadan daha ağırdır.

---

<sup>256</sup> Bilgili, a. g. t., s. 179

Dolaysısıyla bir gödük arpanın üzerine bir miktar daha arpa ilave etmek gerekir. Bu fazlalık ise yaklaşık bir çinik ekleyerek sağlanabilir.<sup>257</sup>

### **Teneke**

Ortalama 18 litrelik sıvı yağ tenekeleri de özellikle hububat ölçümünde kullanılmaktadır. Ancak bu ölçümün kesin bir standardı bulunmamaktadır.

### **Dönüm**

Matematiksel olarak 1000 metrekareye denk gelen alan 1 dönüm olarak adlandırılır. Ayrıca 1 dönüme 1 gödük buğday ekilebildiğinden dönüm, gödük olarak da ifade edilebilmektedir.

## **2.5. Avcılık- Balıkçılık**

Zengin ormanlara sahip olan Kızıldağ'ın avcılık için oldukça önemli bir alan olması sayesinde ilçede önceleri avcılık faaliyetleri önemli düzeyde yapılırken günümüzde avcılık faaliyeti ile ilgilenen kişi sayısı oldukça azalmış durumdadır. İlçede önceleri domuz, tavşan ve yaban ördeği avlanırdı. Ayrıca Kızıldağ'ın membaini oluşturan pek çok çay ve derenin balık avı için de önemli kaynak olduğu ifade edilmiştir.<sup>258</sup>

Yapımı 1980'den 1990 yılına değin süren Kılıçkaya Baraj Gölü de balıkçılık faaliyeti için son derece elverişlidir. Buna karşın geçim kaynağı olacak ölçüde balıkçılığın yapılmadığı anlaşılmıştır. Kılıçkaya baraj gölünde sazan, akbalık (tatlı su kefali), yayın balığı, bıyıklı balık ve tatlı su sardalyası yetiştigi bildirilmiştir.<sup>259</sup>

## **2.6. Mesken**

Türkler, eski dönemlerden beridir ev kurmaya büyük önem vermiş bir millettir. Dünyadaki en mükemmel çadır tipleri arasında, Türkeli'nde kullanılmış ve halen

---

<sup>257</sup> Dursun Ayan, "İki Tahıl Ölçüsü Üzerine Sosyomatematik Notlar: Şebinkarahisar Kilesi ve Gödük", *Osmanlı Bilimi Araştırmaları*, C. 6, S. 1, 2004, s. 75-82

<sup>258</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 3

<sup>259</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 14

kullanılmakta olan keçe çadırlar bulunmaktadır.<sup>260</sup> Türkler için ev, aile ile özdeşdir. Nitekim iki kişinin hayatını birleştirmesi evlenmek ve yuva kurmak gibi evi işaret eden kavramlarla ifade edilir. Dolayısıyla Türklerin yaşadığı meskenlerin, dönemi, yeri ve koşulları önem arz etmeksizin belli özellikleri vardır. Her şeyden önce ev, ailenin neslinin devamına işarettir. Ocağın tütmesi, yanması ailenin sağlık ve esenliğini ifade eder.

Türklerin yaşadığı bölgelere komşu coğrafyalarda yaşayan insanlar, çok da uzak olmayan bir zaman öncesine kadar besledikleri hayvanlar ile aynı yerde yaşarlarken, Türklerin kendileri için bağımsız ve temiz alanlar oluşturdukları tarihin en eski dönemlerinden beridir kaynaklara geçmiştir.<sup>261</sup> Bu kapsamda Türkler için ev, bireyin ve ailenin özgünlüğünü, temizliğini ve mahremiyetini ifade eder.

Türklerde evin kutsal olduğunu gösteren pek çok kural vardır ki bunlardan biri evlerde ev ile dış dünyayı ayıran eşiğin sahip olduğu simgesel önemdir. Eşik aile ile dış dünya arasında geçiş noktası olduğu için eşikte oturulmaz, eşiğin önü pis bırakılmaz. Türkler için ev, neslin devamını sağlayan yeni nesillerin gözlerini açtığı, erkeklığe atılan adım olan sünnetin yapıldığı, gelinlik kızların içinden çıktığı ve evlenip aile sahibi olanların yuva olarak gördüğü ve ölen aile bireylerinin son yolculuğuna uğurlandığı yerdir.<sup>262</sup>

Güneyinde hızla yükselen dağların bulunması nedeniyle ilçenin hâkim yönü kuzeye bakmaktadır. Bu nedenle Akıncılar'da evlerin yönü de kuzeye bakar. Ayrıca Akıncılar Ovası ve Kılıçkaya Baraj Gölü'nün etkileyici manzarası da evlerin yönünün kuzeye bakmasında ayrıca bir etken olmuştur. (Bkz.: Ek 3- Foto 10)

---

<sup>260</sup> İsmail Özçelik, "Türk Kültüründe Ev-Bark Kavramlarına Dair Bazı Tespitler", Ed. İlhan Şahin, Fahri Solak ve diğerleri. *Altay Toplulukları: Mesken ve Mesken Kültürü*, TDBB Yay. İstanbul, 2019, s. 42

<sup>261</sup> Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, 7. Cilt, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara 1984, s. 7.

<sup>262</sup> Ayrıntılı bilgi için bkz. Fatmagül Küçük Tursun, *Türk Kültüründe Kapı ve Eşik*, Balıkesir Üniversitesi, 2022(Yayınlanmamış Doktora Tezi).

Coğrafi olarak İç Anadolu ile Karadeniz bölgelerinin kesişim hattında yer alan Akıncılar’ da meskenlerin, ağır kış şartlarına karşı dayanıklı olmalarının yanında kurak yaz sıcaklarına karşı da koruma sağlayan bir yapıya sahip olduğu gözlemlenmektedir.

Günümüzde ilçedeki ahırların bir kısmı şehir merkezinin dışına taşınmış olmakla birlikte halen ilçe merkezinde ahırlarda besicilik yapılmaya devam edilmektedir. Bu durum eskiden ahırların evlere çok yakın olmasından kaynaklanmaktadır. Akıncılar’ın yerleşim yapısının son derece geniş olması ve müstakil yapıların çoğunlukta olması da bu tür yapılaşmayı şekillendirmektedir.

Akıncılar’da evler odun ve kömür ile ısıtılmaktadır. Kaloriferli ev sayısı artmış olmasına karşın halkın büyük bir kısmı soba ile ısınmaktadır. İlçeye doğalgaz altyapısı gelmiş olmakla birlikte henüz yaygınlaşmamıştır. Banyolarda genellikle kazan ya da elektrikli/tüplü şofben bulunur. Yazları güneş ısıtıcısından elde edilen sıcak su kullanılır. Hemen hemen her evde güneş ısıtıcısı vardır.

Akıncılar’da günümüze değin ayakta kalmış olan en eski yapı *pembe köşk* adındaki 1939 yılından kalma büyük yapıdır (Bkz.: Ek 3- Foto 1). Akıncılar’da eski evler genelde büyük bir salon ve mutfak ile 2 odadan oluşur. Bu odalardan biri ebeveynlerin yatak odası diğeri ise, kışın içinde oturulan ve ebeveynler dışında kalan ev halkının yattığı odadır. Eski evlerden, büyük ölçekli yapılarda mutlaka misafir odası bulunduğu ancak mütevazı yapıdaki evlerde misafir odasının olmadığı ifade edilmiştir. Mütevazı evlerde misafirlerin genellikle evin salon kısmına serilen yataкта uyuduğu belirtilmiştir. Yeni evlerde ise, evde yeterli oda bulunduğu sürece misafir için ayrı bir odanın hazırda bekletildiği görülmüştür.<sup>263</sup>

*“Misafir gelince de misafir odası vardı. Hazır olan oda orası hep misafir için.”*<sup>264</sup>

Eski evlerde *çağlık* denilen ve çoğunlukla oturma odasında bulunan günümüzdeki oturma gruplarının yerine kullanılmış olan ve “*makat*” adı verilen ağaçtan yapılmış sedirin bir köşesine konumlandırılan banyo alanı bulunmaktadır.

---

<sup>263</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

<sup>264</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

Eski evlerde tuvalet dışarıda bulunurdu. Çoğunlukla ahıra yakın bir noktaya inşa edilirdi.

*“Eski evlerde mahatların başında çağlıh varıdı. Misafir odasında da olurudu. Çağlıkta bütüin aile yıhanurdu, Ertesi gün olurudu çamaşurlar yıhanurdu. Misafir odasına da hayat denirdü. Evlerde ambarlarda vardı şimdi söküldü hep. Evlerin içinde daş ocak, fırın varıdı. Terek varıdı, Yüklük varıdı.”*<sup>265</sup>

Çok önceleri suyun temini mahallelerdeki çeşmeler yoluyla, aydınlatma ise gaz lambaları ile sağlanırdı. Eski zamanlarda gaz yağı bulabilmek zordu. Yakın zamana kadar elektrikler kesildiğinde halen kullanılabilen *löküs* adı verilen tüplü aydınlatma aracı kullanılırdı.<sup>266</sup>

Eski evlerin giriş kapısı çoğunlukla geniş bir salona açılır. Bu salona bölgede “hayat” denir. Bu alan genelde dikdörtgen bir yapıdadır. Salonda önceden ambar da bulunurdu. Ambarlar genelde salon kapısının karşısında tavana kadar yükselen ve bir duvardan ötekine uzanan büyük, kibar ve süslü yapılardı. Önceden insanların en önemli kaygıları yaz ayında elde ettikleri yöredeki adı ile “zahrının” (tahılın) kendilerine yetecek miktarda olması ve bir sonraki yılın tohumluğunu temin edebilmeleriydi. Tahıl bu kadar önemli olduğu için evlerdeki ambarlar da evin en değerli eklentisiydi. Bunun dışında oturmak için divan ya da makat denilen ahşaptan yapılma üzeri minderler ve bezlerle örtülü kanepeler tarzı, karşılıklı oturma eşyaları bulunurdu.<sup>267</sup>

Eski Akıncılar evlerinin bir başka önemli bölümü ise ocağın ve kilerin de içinde bulunduğu ve evin diğer alanlarına oranla çok daha büyük bir alana sahip olan mutfaktır. Bu alana ilçede *ocakbaşı* ya da *aşlık* denir. Bu alanın kendine has bir planı vardır ve eski evlerin neredeyse tamamında görülür. Bu alan yiyecek maddelerin saklanıp korunduğu, ocağın yandığı, yemeğin yendiği alandır. Mutfak alanında buzdolabı gibi kullanılan kiler adında penceresiz ve çoğunlukla karanlık bir bölme de bulunur.<sup>268</sup>

---

<sup>265</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>266</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>267</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>268</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

Türk kültüründe son derece büyük bir öneme sahip olan ocak da mutfakta bulunur. Akıncılar’da deyim halini alan ve sıklıkla bir kimsenin başka bir kimseye kızmasına karşın kötü bir söz söylemek istemediği bir durumda kullanılan sözlerden biri olan “*ocağın yana*” ifadesi Türklerde ocağın kutsallığı ve simgeselliği nedeniyle ocağın sönmemesine gösterilen özen ile ilgilidir. Burada tabak ve diğer mutfak eşyalarının dizilmesi için yapılmış bölgede adına *terek* denilen raflar mutfağın en az bir duvarında oldukça geniş bir alan kaplar.<sup>269</sup>

Eski evlerin toprak ve ağaçtan yapıldığı görülmektedir. Bunun yanında evlerin temellerinde ve katlarının duvarlarında taş kullanıldığı da anlaşılmaktadır. Kızıldağ ormanlarının ağaç bakımından zengin olması ve sellerin Kızıldağ’ın eteklerinde oluşturduğu dere yataklarından taş temininin mümkün olabilmesi nedeniyle bu malzemelerin ev yapımında kullanılması doğaldır. Evler taş ya da ahşap duvarlı, çatısı balçıkla sıvanmış, düz bacalı yapılardır. Ancak daha büyük ve sağlam yapıların çatılarının saclı ve eğimli olduğu görülmektedir. Balçık, samanla toprağın karıştırılıp çamur halinde sıva olarak kullanılmasıdır. Bu bacalar ayrıca eskiden kadınların oturup sohbet ettiği yerlerdi.<sup>270</sup>

Akıncılar’da tümüyle taştan yapılmış bir eve rastlanılmamıştır. Evlerde taş kısmi olarak kullanılmış daha çok temel ve temel duvarlarının yapımında kullanılmıştır. Ancak eski ahır, ağıl ve samanlıkların tümüyle taştan yapıldığı görülmüştür. Taştan yapılan bu yerlerde taş duvarların arasına enlemesine belli aralıklarla ağaç konduğu görülmektedir. Bu ağaçlara *hatıl* dendiği ve taş duvarın düzgün ve esnek bir yapıda kalmasını sağlamak için kullanıldığı ifade edilmiştir.<sup>271</sup>

Akıncılar’da eski evlerin önemli bir kısmı toprak yapıdadır ve büyük kısmında kerpiç, balçık ve ahşap bileşenlerin ikisi birlikte kullanılmıştır. Bunun yanında tarla ve bahçelerde inşa edilen küçük baraka tarzı dam denilen yapılarda yalnızca kerpiç tuğla görülebilmektedir. Toprak yapılı evlerin duvarları ahşap iskeletin içine saman karışımı balçık doldurularak yapılmıştır. Duvarların iç ve dış yüzeyleri de yine

---

<sup>269</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>270</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 6

<sup>271</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 6

balçıkla sıvanmıştır. Eski evlerin iç ve dış duvarlarının kireç ile badana yapıldığı ifade edilmiştir.<sup>272</sup>

İlçede tarlalarda *dam* adı verilen, küçük boyutlarda, yalnızca tarlaya gidildiğine kullanılan ve çoğunlukla basit tarla aletlerinin saklandığı alanlar da bulunmaktadır. Bu tür yapılara dam dendiği kadar “*alaçuh*” da denir.<sup>273</sup> Bu yapılarda taş neredeyse hiç kullanılmaz. Oldukça hafif ve küçük yapılardır.

Eski evlerin çatıları saman ve toprağın karıştırılarak harç haline getirilmesi sonrasında “*mertek*” adı verilen ve evin çatısını oluşturmak için evin üstüne dizilen ağaçların bu harç ile kaplanmasıyla yapılır.<sup>274</sup> Çoğunlukla evin içinden tavana bakıldığında mertekler evin içinden gözüktür ve eve farklı bir hava katarlar.

Yağmur ve kar suyunun eve sızmaması için *loğ* denilen taştan yapılmış ve her iki tarafına demir bir çubuğun geçeceği ölçüde oyuk açılmış ve demir çubukla çekilen silindir alet ile baca, özellikle yağmur yağdığı anda, düzenlenir ve bacadaki toprak sıkıştırılır. Bu işleme “*loğlamak*” denir. Kışları yağın kar, bacalardan küçük ağızlı “*tapan*” adlı aletle ve ağaç küreklerle *kürünür*. Günümüzde Akıncılar’da kar yağışı önemli ölçüde azalmış olsa da yakın zaman öncesine kadar yıllık kar yağış miktarının son derece fazla olması nedeniyle ilçede evlerin çatılarında kiremit kullanımı yok denecek kadar azdır. Günümüzde evlerin çatılarında daha çok sac kullanılmaktadır.<sup>275</sup>

Eski evlerde pencereler küçüktür. Pencerelerin önünde metal çubuktan yapılmış parmaklıklar vardır. Yeni evlerde ise artık pencereler daha büyüktür. Eski evler genelde dikdörtgen bir plan üzerine kuruludur ve ailenin zenginliğine göre büyüklüğü değişir. Evler çoğunlukla tek katlı olmakla birlikte iki katlı evlere de rastlanır. İki katlı evlerde küçük bir balkon da görülür; ancak eski evlerde cumba yapısı bulunmaz ve evlerin kapıları sade ahşaptan yapılmıştır.

---

<sup>272</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 20

<sup>273</sup> Alaçuh kelimesinin kökenine ilişkin ayrıntılı bilgi için bkz., Ferhat Karabulut, Elanur Kazanlar, “Türk Dilinin Eski Bir Kelimesi Alaçuk: Yapısal-Kökenbilimsel Bir Analiz” *Journal of Turkish Language and Literature* C:4, S:2, 2018.

<sup>274</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 1

<sup>275</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 20

Bugün ayakta kalmış olan az sayıdaki eski tarz yapıların en önemli özelliklerinden biri çok yakınlarında ahır ve samanlığın bulunuyor olmasıdır. Eğimli bir coğrafya üzerine kurulmuş olan Akıncılar'da evler, birbirleri arasında yükseklik farkı bulunan ve bölgede kullanılan ifadesiyle “*maşara*” denilen basamaklı arazilere yapılmıştır. (Bkz.: Ek 3- Foto 22) Yüksekte kalan kısma ev yapılırken, alçakta kalan arsaya ise ahır ve samanlık yapılmıştır. Böylelikle ahır ve samanlık eve bitişik olmamakla birlikte ahır ve samanlığın “*baca*” denilen düz çatısının ev için bir veranda işlevi görmesi ve evin önünün düz bir alana kavuşması sağlanmıştır. Bu bacaya bölgede, “*harman*” da denilmektedir. Akıncılar'daki eski evlerin çoğunlukla bir avluya sahip olmadığı, evlerin birbirine yakın yapıldığı görülmektedir. Bunun nedeni eğimli bir araziye kurulan ilçede ev ve ahırların basamaklı arazilerden yararlanılarak yapılmasıdır.<sup>276</sup>

Baca üzerinde, bölgede gelişmiş tarım aletlerinin kullanımının söz konusu olmadığı zamanlarda tarlalardan çoğunlukla öküzlerin çektiği arabalarla getirilen hububat destelerinin harmanlanarak tohumlarının gövdesinden ayrılma işlemi yapılırdı. Bu işlem çoğunlukla eşek, at ya da katıra bağlanan ve üzerinde keskin taşların gömülü olduğu ağır ve düz bir tahta malzeme olan “*düven*” vasıtasıyla sağlanırdı ve bu işleme “*düven sürmek*” denirdi.<sup>277</sup>

Meskenin fiziksel yapısını, coğrafi şartlara karşı koyma zorunluluğunun yanında evin inşa edildiği kültürün sahip olduğu değerler ve toplumsal yaşantı da önemli ölçüde belirlemektedir. Bu kapsamda Akıncılar'da yakın zaman öncesine değin meskenin, ataerkil ve geniş ailelerin yaşadığı alanları ifade ettiği anlaşılmaktadır. Günümüzde geniş aile yaşantısı hemen hemen hiç kalmamıştır. Ayakta kalan eski yapıların özellikleri ile günümüz yapıları kıyaslandığında, kısa süre içerisinde nasıl bir mekânsal dönüşümün yaşandığı açıkça anlaşılmaktadır.

Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşu için verilen savaşın ve ardından tanıklık edilen ve olumsuz etkisi azımsanmayacak ölçüde hissedilen 2. Dünya Savaşı'nın ülkemizde yaşattığı yokluk nedeniyle Türkiye'nin her yerinde görüldüğü gibi

---

<sup>276</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 3

<sup>277</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 8

Akıncılar'da da insanların yaşantılarında bu dönemden önemli izlerin kaldığı ve yaşamın pek çok alanına bu durumun etki ettiği gözlemlenmiştir. Bu doğrultuda bugün ilçede ayakta kalmış bütün eski yapılarda büyük bir sadelik göze çarpmaktadır. Bu durum yalnızca savaşın yaşattığı kıtlığa bağlanamayacak olmakla birlikte Akıncılar'da yaşayan insanların, yaşları itibarıyla tanıklık etmiş olmasalar da halen babalarının ve dedelerinin derinden hissetmiş olduğu yokluğun psikolojik etkisinde oldukları görülmektedir. Özellikle çocukluk ve gençlik dönemlerini 2. Dünya Savaşı sırasında ve hemen sonrasında geçirmiş olan insanların sohbetlerinde sürekli o zamanlara atıflar yaparak sahip olunan imkânların değerini bilmek konusunda öğütlerde bulundukları görülmüştür. Dolayısıyla bu durum insanların yaşantılarına ve mekânlarına yansımıştır. Akıncılar'da ayakta kalmış eski yapıların tümünde bu durum saptanmıştır. Ancak yeni meskenlerde durumun gün geçtikçe değiştiği görülmektedir. İmkânlar ve şartlar geliştikçe meskenlerin görünümünün zenginleştiği, evlerde kullanılan araç ve gereçlerin çeşitlendiği tespit edilmektedir.

Yaylaya çıkan aileler yaylada önceleri neredeyse tümü taştan yapılmış çok küçük meskenlerde yaşalardı. Günümüzde her ne kadar eski yapılar kullanılıyor olsa da artık yaylada da beton yapılar görülür olmuştur. Akıncılarda yaylada kalma süreci yaklaşık 4-5 aydır. Mayıs ayında çıkılan yayladan ağustos-eylül aylarında inilir. Hayvanların tutulduğu ve ağıl denilen yer ise çok yüksek olmayan taş duvarlarla ya da ağaçtan yapılmış çitlerle çevrilmiş alanlardır. Bu alanlar mümkün olduğunca kalın, sağlam çadırlarla çevrilmeye özen gösterilmektedir. Yaylalarda meskenlerin oluşturulduğu alanların çok yakınında mutlaka su kaynağı ve hayvanların sulanabilmesi için *su kürünleri* bulunur.<sup>278</sup>

Mesken, barınma ihtiyacını karşılayan alan olmanın yanında temel ve basit üretim faaliyetlerinin de sürdürüldüğü alanlardır. Evlerde yaşlı kadınlar yem, gübre, şeker ve benzeri ürünlerin çuvallarını çok iyi değerlendirir ve bunlardan çul denen örtüler hazırlarlar. Bu bezler birer çadır gibi kullanılır. Kadınların önceleri eski bezleri de çok iyi değerlendirdiği anlaşılmaktadır. Eski bezleri eşit büyüklükte kare parçalar şeklinde kesip tümünü birbirine dikerek yeni bir bez oluşturdukları bilinmektedir.

---

<sup>278</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 15

Böylelikle hazırlanan yeni bezlerin parçaları renk ve desen açısından birbirinden farklı olduğu için görüntü açısından da yeni bir ürün ortaya çıkarılmış olurdu.<sup>279</sup>

Akıncılar'da kullanılmış plastik kaplar da kadınlar tarafından çok iyi değerlendirilir. Plastik kaplar, saksı olarak, bahçede meyve ve sebze toplamak veya su taşımak için kova olarak kullanılır. İlçede büyük kovaya “*sitil*” denir. Meskenlerin her köşesinde bu türden pek çok eşya görülebilir.<sup>280</sup>

Bunun dışında Akıncılar'da mesken, duttan elde edilen pekmezin ve pestilin yapıldığı yerdir. İlçede pek çok hanede dutlar büyük kazanlarda kaynatılıp pekmez ya da pestil yapılır. Bölgede “*çemiş*” olarak adlandırılan dut kurusu da meskende kurutulur.<sup>281</sup>

Mesken önceleri çoğunlukla el süpürgesi ile temizlenirdi. Bahçede ise yörede “*sahoğul*” ya da çalı süpürgesi denen süpürgeler kullanılırdı. *Sahoğul* ya da çalı süpürgesi yılgın ağacının uygun dallarının demet şeklinde bir araya getirilip sağlam ip ya da tel ile sıkıca bağlanması ile hazırlanır. Oldukça dayanıklıdır ve özellikle evin önünün süpürülmesi için kullanılır. Bunun dışında ilçede yabani süpürge tohumu ekilerek elde edilen süpürge bitkisinden süpürgeler yapılmaktadır. Çalı süpürgesi kadar sağlam olmasa da oldukça dayanıklıdır ve çoğunlukla bahçenin süpürülmesinde kullanılır. Evlerin süpürülmesi için kullanılan süpürge ise yabani olmayan süpürge tohumlarından elde edilen daha yumuşak ve ince olan bitkiden yapılan süpürgelerdir. Önceleri bu süpürge yapımı ilçede sağlanırken günümüzde üreten ve hazırlayan kimse bulunmamaktadır. İlçeye dışarıdan getirilen bu süpürgeler satın alınarak kullanılmaktadır.<sup>282</sup>

Akıncılar'da evin düzeni ve temizliği kadınlar tarafından sağlanmaktadır. Evin idaresinin yanında kadınlar tarlada, bahçede ve ahırda da çok çalışırlar. Her ne kadar üretim faaliyetlerini kadın erkek birlikte sürdürse de bazı işlerin yalnızca kadın işi olarak görülmesi nedeniyle erkekler bu tür işlere karışmaz. Bunların başında, tarla

---

<sup>279</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 29

<sup>280</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 32

<sup>281</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 32

<sup>282</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 32

apası, inek sağımı, süt ürünleri yapımı, pekmez ve pestil yapımı gibi işler gelmektedir. Erkeklerin bu işlerle uğraştığı neredeyse hiç görülmez. Ancak artık tarım makinelerinin sayısının ve çeşidinin artması, kadınların yapığı işlerin azalmasını sağlamıştır.<sup>283</sup>

Evlerde dikkat çeken önemli özelliklerden biri evlerin önüne hayvan kurukafası (Bkz.: Ek 3- Foto 6) ve büyük ve belirgin biçimdeki diken alıllarının asılmasıdır. şüphesiz bunlar çok eskilerden gelen ve eski Türk gelenekleri ile bağlantılı olan uygulamalardır. Bunun yanında Akıncılar'da eşiğe oturmaının kötü olduğuna inanılır. Geceleri evde tırnak kesmenin ve sakız çiğnemenin de günah olduğu düşünülür. Evin önünde karga sürekli terse birinin öleceğine inanılır.<sup>284</sup>

Eskilerde evlerin özellikle kış aylarında akşamları toplanma yeri olduğu belirtilmiştir. Bu meclislerde büyüklerin çok güzel ve etkileyici hikâyeler anlattıkları, hikyelerin günlerce sürdüğü anlatılmaktadır. Günümüz evlerinin sahip olduğu imknlara sahip olunmadığı dönemlerde erken yatılıp erken kalkılırdı. Herkeste ve her evde saat bulunmadığından sabah erkenden işe gitmeye niyetlenip de erkenden uyuyan ve kısa bir süre sonra sabah olduğunu düşünerek çok erken saatte kalkıp tarlaya gidenlerin ya da yola düşünlerin çok olduğu söylenmiştir.<sup>285</sup>

Akıncılar'da evlerin yalın yapıda olması bozkır kültüründeki çadırın yalınlığını ve merkez oluşunu çağrıştırmaktadır. Akıncılar'da mesken, aile yaşamının her yönüyle merkezine konmuş durumdadır. Dven sürerek harmanın evin önünde yapılması, ev ve bir sonraki yıl için tohumluk olarak saklanan tahılın evlerin içindeki ambarlarda saklanması bu duruma örnektir. Akıncılar'da evin eşiğinin de ayrı bir anlamının olduğu anlaşılmıştır. Yaptığımız gözlemler sonucunda ilçe halkı, eşiği kirli ile temiz, iyi ile kötünün, düşman ile dostun, aile ile dış dünyanın, birbirinden ayrıldığı yer olarak görmektedir. Bu kapsamda evin eşiğinden içeri kötülüğün ve uğursuzluğn girmemesine dikkat edilir. İlçede evin temiz tutulmasına, gece vakti iş yapılmamasına ya da gece vakti evden dışarıya bir şey atılıp dökülmemesine büyük dikkat gösterildiği

---

<sup>283</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 10

<sup>284</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 33

<sup>285</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 19

ifade edilmiştir. Aksi durumda *bir şeye rast gelineceğinden* korkulduğu belirtilmiştir.<sup>286</sup> Bu durum bozkır Türk kültüründe var olduğuna inanılan kötü ruhlu doğa güçleri inanışını düşündürmektedir.

## 2.7. Beslenme

İlçenin, çok sayıda ürün yetiştirilebilmesine imkân sağlayan iklimi ve toprağı sonucunda oldukça çeşitli beslenme kültürünün geliştiği göze çarpmaktadır. İnsanların ortalama olarak günde üç öğün yemek yediği söylenebilir. Yöreye Rumeli'den gelen Türklerin tarım kültürüne yaptıkları katkı dışında yemek kültürüne de katkı sağladıkları anlaşılmaktadır. Özellikle yemeklerde ve kış için yapılan hazırlarda Rumeli'den gelen göçmenlerin etkisinin olduğu söylenebilir. Yine ilçede tatlı yapımında da göçmenlerin önemli katkılarının olduğu belirtilmiştir.<sup>287</sup>

Yakın zaman öncesine değin insanlar, kendi ürettikleri et ve süt ürünlerini tükettiklerini, ancak günümüzde bu durumun değiştiğini ve market ürünlerinin beslenme öğünlerinin bir parçası haline geldiğini belirtmişlerdir.<sup>288</sup>

İlçede yaşayan insanların önemli bir kısmının, kışın karlı ve yağışlı havalardan dolayı sürekli tarlada iş görüyor olmasından dolayı yaz aylarında insanların beslenme düzeni önemli ölçüde değişir. Tarlaya erkenden gidildiğinden kahvaltı çok erken vakitte ve hızlıca yapılır. Kahvaltı yapılmadan tarlaya gidildiği ve kahvaltının tarlada yapıldığı da olur. Kahvaltıda yumurta, yoğurt, taze soğan, helva, peynir, pekmez gibi ürünler tüketilir. Öğlen yemekleri ağır olmaz. Tarlada bazen karpuz, üzümle idare edildiği de olmaktadır. Akşam yemeklerinde durum farklıdır. Gün boyu çalışan insanlar akşam öğününde daha fazla yemek yerler. Yaşlı insanların beslenme alışkanlıklarının oldukça farklı olduğu ve eskiden gelen alışkanlıklardan bir kısmının devam ettiği anlaşılmaktadır. Özellikle kahvaltının çok önceleri çorba içmekten ibaret bir öğün olduğu belirtilmiştir.<sup>289</sup>

---

<sup>286</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 21, 25, 26, 32, 33

<sup>287</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 7

<sup>288</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 17

<sup>289</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 17

Bunlara ilave olarak ilçede oğlak kebabı denilen keçinin bütün olarak fırında kızartılmasıyla yapılan geleneksel bir kebab da bulunmaktadır. Ancak insanların alım gücüne bağlı olarak oğlak kebabının tüketiminin oldukça azaldığı anlaşılmaktadır.<sup>290</sup>

### 2.7.1. Ekmek

Akıncılar'da kadınların fırınlarda yaptığı ekmekler yöreye özgüdür. Günümüzde ekmek çoğunlukla hazır alınıp tüketilse de özellikle kış aylarında kadınlar yöresel ekmek yapmaya özen gösterirler. Yaz aylarında tarım ve hayvancılık ile uğraşan aileler zamanlarının çoğunu bu tür faaliyetlere ayırdığından ekmek yapmaya fazla zaman bulamayabilmektedirler. Ayrıca Akıncılar'da kadınlar ekmeği el birliği ile yaparlar. Dolayısıyla yaz aylarında ekmek yapmaya yardımcı olacak birilerini bulmak zor olabilmektedir.

İlçede ekmek çeşidi oldukça fazladır. Düz ekmek, *fırınkuru*, çökelekli, peksimet, muhacir (*macir*) somunu, yufka, *fetir*, *kömbe*, *pağaç*, *kete*, *mısır giliği* başta olmak üzere çok sayıda ekmek çeşidi vardır.

Akıncılar'da tandır tarzı fırınlar pek fazla bulunmaz. Tandırda ekmek yapımı son derece sınırlıdır. Daha çok düz taş fırınlar kullanılmaktadır. Belli kimselerin bahçelerinde kurulu bulunan fırınlarda kadınlar önceden ekmek yapacağı günü ve saati fırın sahibi ile konuşarak belirleyip ekmeklerini pişirmektedir. Akıncılar'da tespit edebildiğimize göre ortak kullanımı mümkün olan 8 adet taş fırın bulunmaktadır. Fırın sayısı az olduğu için kış aylarında ekmek yapımı, fırın sahibinin belirlediği güne ve saate göre yapılır ve buna ilçede *keşik* denir. Bu fırınları kullananlar odunlarını kendisi temin eder. İlçede insanlar ekmek pişirmek için ayrı odun hazırlarlar. Çoğunlukla kalorisi yüksek ağaçlardan uzun boyda seçilen bu odunlar özellikle kış aylarında kullanılmak üzere istiflenir.<sup>291</sup>

Yöresel ekmek, ekşimiş hamur yumağının düz ve ince bir şekilde bazlanıp fırına verilmesi ile yapılır. Bu ekmeğin fırına verilmeden önce yüzünün yağlanmasıyla yapılan ekmeğe ise *çörek* ya da *peksimet* denmektedir. Ayrıca “*çükelikli*” diye tabir

---

<sup>290</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 9

<sup>291</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

edilen bir pide yapılır. Bunun yanında Akıncılar ve çevresinde yapılan ve yöreye özgü olan *fırinkuru* (*firinguru*) denilen çember şeklinde kurutulmuş ekmek de çok tüketilir. Fırinkuruyu, her zaman ekmek yapmaya fırsat bulamayan kadınlar, 2 yıl kadar uzun bir süre dayandığı, ıslatılıp yumuşatıldıktan sonra her zaman tüketilebildiği için yılın belli zamanlarında, özellikle bahar ayında yaparlar. Fırinkuru daha çok evde ekmek bulunmadığı zamanlarda ya da tarlaya gidildiğinde tüketilir.<sup>292</sup>

### **Düz Ekmek**

Düz ekmek un, su, tuz ve mayanın yoğrulup 2 saat ekşimeye bırakılması ile hazırlanan hamurun yumak yapıp 2 saat daha *dastar* denilen bezlerin üzerinde bekletilmesiyle yapılır. Yumaklar düz ve ince biçimde bazlanıp fırına sürülür. Çökelekli ise, genellikle düz ekmek yapıldığı sırada aynı hamurdan uzun etrafı açık biçimde pide haline getirilen hamura çökelek konarak yapılır. Düz ekmek çoğunlukla buzdolabında ya da buzlukta saklanır. İhtiyaç oldukça dolaptan çıkarılır ve kendiliğinden yumuşayınca ya da sobada, külde, ocakta, tavada ısıtılıp tüketilir.<sup>293</sup>

### **Çörek**

Çörek ya da başka bir adıyla peksimet de yine aynı hamurdan yapılmakla birlikte ekmeği fırına vermeden önce bazlanan hamurun üzerine sıvı yağ, tereyağı ya da margarin sürülerek hazırlanır.<sup>294</sup>

### **Fırinkuru**

Fırinkuru (Bkz.: Ek 3- Foto 2) da ekşimiş hamurdan yapılır. Halka haline getirilen hamur fırında pişirilir. Piştikten sonra ekmekler soğutulur ve fırın *parduç* denilen bir sıriğin ucuna bağlanmış ıslatılmış çaput ile temizlendikten sonra fırinkurular tekrar fırın soğumadan ılık haldeyken tekrar fırına konur ve kuruması beklenir ve fırının ağzı kapatılır. Fırinkurunun ne kadar koyu renkli olmasının istenmesine bağlı olarak 1 ile 2 gün arasında fırında bekletilir. Fırinkurular fırından

---

<sup>292</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

<sup>293</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 30

<sup>294</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

ıkarıldıktan sonra halka şeklindeki ekmek çoğunlukla kırıılarak mümkünse bez, değilse naylon çuvallara konur.<sup>295</sup>

Fırinkuru, evde ekmeğin kalmadığı ya da yetmediği ve hemen ekmek temin edilmesinin mümkün olmadığı zamanlarda tüketilir. Ayrıca tarlaya ve bahçeye sürekli ekmek götürülmek istenmemesi durumunda da bir kereliğine belli bir miktar götürülerek yaz mevsimi boyunca buralarda tüketilmektedir. Tarla ya da bahçesinde dam denen küçük barakası olanlar fırinkuruyu burada muhafaza ederler ve tarlaya sürekli ekmek götürmekten kurtulurlar. Az miktar su ile ıslanan fırinkuru ekmek yerine sevilerek tüketilir. Akıncılar'da tüketilen düz ekmek her ne kadar oda sıcaklığında iken tketilebilse de günümüzde herkesin alıştığı şekliyle dolaplarda muhafaza edildiği için her tüketimden önce sobanın gözünde ya da ateşte ısıtılması gerekir. Fırinkuru ise ekmek ısıtma ya da ekmeğin kendiliğinden yumuamasını bekleme mecburiyetini de ortadan kaldırır.<sup>296</sup>

Fırinkuru bölgede çok sevildiği için artık ekmek fırınlarında ve dkknlarda satılır hale gelmiştir. Bu hazır ürünleri, fırinkuru yapamayan ya da yapma imkânı olmayan kişiler ve gurbette yaşayanlar tercih etmektedir. Poetlenip satılan bu ürünler yaklaşık olarak 1 kg ağırlığındadır. Fırinkurunun neme maruz kalmamasına dikkat edilir. Nemli ortamda kalınca fırinkurunun tadı bozulur ve tazeliği biter. Dolayısıyla ağzı kapalı bir biçimde saklanır.

### **Fetir**

Fetir, yapımı daha kolay ve hızlı olan ve çoğunlukla taze tüketilen bir ekmektir. Ekimi hamurdan yapılır. Daha yumuşak ve küçük olur. Sacın üzerinde pişirilir ve ekmeğin iki yüzü çevrilerek pişirilir.<sup>297</sup>

### **Muhacir Somunu**

Muhacir somunu adı verilen ekmek düz fırında yapılır. Hamurun içine isteğe bağlı olarak haşlanmış nohut ya da patates konulabilir. Balkan güçleri sonrasında

---

<sup>295</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 30

<sup>296</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 30

<sup>297</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

ilçede yapılmaya başlandığı anlaşılan ekmek de oldukça sık yapıp tüketilmektedir. Büyük ve kabarık somun ekmektir. Ekşimiş hamurdan yapılır. Taze kalma süresi fazladır. Yüzü kırmızı renktedir. Muhacir somunu tek tek pişirilmez. Yumaklar, içindeki közü alınmış kızgın fırına konur ve 45-50 dakika pişirilir.<sup>298</sup>

### **Kömbe**

Kömbe, tepside yapılan ekmektir. Sobanın fırınında ya da taş fırında yapılır. Daha yumuşak ve kabarık bir ekmek türüdür. İçine un, su, tuz, mayanın yanında süt, yoğurt ve isteğe bağlı olarak yağ da konur.<sup>299</sup>

### **Kete**

Kete sade yapıldığı gibi cevizli, çökelekli, peynirli ve ıspanaklı da yapılabilmektedir. Taş fırında pişirilebildiği gibi sac fırında da pişirilebilmektedir. Ekşimemiş mayasız hamur ve yağ ile yapılır. Oklava ile ince yufka haline getirilen hamur katlanıp yağlanarak pişirilir. Ayrıca bir de tepside yapılan cevizli tepsi ketesi vardır. Tepsi ketesi, yufkalar tek tek açılıp aralarına ceviz konarak, dört beş kat halinde yapılır. Her yufkanın arasına yağ sürülür. İsteğe bağlı olarak peynirli de yapılabilir. Bir bakıma cevizli börektir. İlçede tepsi ketesine *kömbe* de denmektedir.<sup>300</sup>

### **Pağaç**

Pağaç hamuruna, ekşimeden süt, yoğurt, yumurta sıvı yağ ya da tereyağı ve isteğe bağlı olarak kabartma tozu konur ve fırında pişirilir. Pağaç benzer şekilde tepsilere konarak sobada da pişirilebilir. Daha küçük ve az kabarmış ekmektir.<sup>301</sup>

İlçede tandırda ekmek yapımı çok tercih edilmez. Tespit edebildiğimize göre ilçede tek bir tandır fırın vardır ve bu fırında tandır yufkası yapılmaktadır.

İlçede bir de özellikle eski zamanlarda yapılan değirmen kömbesinin olduğu belirtilmiştir. Değirmen kömbesinin, sadece un ve su ile yapıldığı, içine maya ve tuz konulmadığı, ateşin üzerindeki bir sac üzerine yerleştirilen hamurun üstünün bir başka

---

<sup>298</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 27

<sup>299</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 29

<sup>300</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 25

<sup>301</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

sac ile kapatılması ve sacın üstünün köz ile kaplanmasıyla yapıldığı belirtilmiştir. Oldukça lezzetli olduğu ve değirmende un öğütülürken ekmeğe ihtiyaç duyulduğunda maya ve tuzun değirmende bulunmaması nedeniyle bu şekilde yapıldığı belirtilmiştir.<sup>302</sup>

Bir de güveç ekmeği vardır ki içinde ateş yakılarak ısıtılan güvecin içindeki köz boşaltılıp içine hamur konarak üstünün kapatılıp etrafının ateşle sarılmasıyla yapıldığı belirtilmiştir.<sup>303</sup>

Bir başka ekmek türü olan mısır gılığı denilen ekmek ise fırında pişirilir. Sıcak suda ağaç kaşıkla mısır unu yoğurulur. Bekletmeden yumak yapılarak tepsiye konur ve fırında pişirilir.<sup>304</sup>

İlçede dikkat çeken bir un elde etme yönteminin de yakın zamana kadar uygulandığı belirtilmiştir. Adına *ecik* denilen bu un, buğdayın yıkanıp ıslak olarak çuvala konması ve sonrasında buğdayların ilçedeki deyimiyile *cillemesi* (filizlenmesi) sonrasında kurutulup öğütülmesi ile elde edilen kara undur.<sup>305</sup>

İlçede geleneksel olarak un karakılçık, topbaş gibi buğdaylardan elde edilirken günümüzde sertifikalı tohumlardan elde edilen buğdayların unu kullanılmaktadır. Ayrıca yaşlı insanlar ülkenin zor dönemlerden geçtiği zamanlarda arpadan da un yapılp kullanıldığını belirtmişlerdir.<sup>306</sup>

### 2.7.2. Yemekler<sup>307</sup>

İlçede yapılan yemekler arasında çok sayıda çorbanın bulunduğu, un, bulgur ve ekmeğin yemek kültüründe önemli bir yer tuttuğu, ağır yemeklerin pek fazla bulunmadığı, bayatlamış ekmeklerin çok farklı şekillerde değerlendirilebildiği görülmektedir. Gölova Baraj Gölü'nün suları Akıncılar Ovası'nı sulamaya başlamadan önce, her ne kadar Kızıldağ'dan gelen önemli miktarda su olsa da,

---

<sup>302</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

<sup>303</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

<sup>304</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

<sup>305</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

<sup>306</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

<sup>307</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24, 26, 27, 28

Akıncılar Ovası'nın tümüne yetecek ölçüde su bulunmaması nedeniyle ilçede buğday ve buğday ürünlerinin değeri büyük ölçüde artmıştır. Yine Akıncılar yemeklerinin olmazsa olmazı tereyağıdır. Yakın zamana değin önemli bir hayvan üretim merkezi olan Akıncılar'da, süt ve süt ürünlerinin sofralarda önemli bir yerinin olduğu görülmüştür. Bunun yanında çocuklar için özel olarak hazırlanmış yiyeceğe *dadacuh* dendiği anlaşılmıştır.

Akıncılar'da yemekler de yöre coğrafyasının sunmuş olduğu zenginliklerini yansıtır. Ayrıca Balkan göçmenlerinin katkıları da göze çarpar. İlçede dikkat çeken çorbalar şunlardır: *Gatıhlı (ayranlı) çorba, herle çorbası, mercimekli herle çorbası, soğan göbeği (erkek soğanın taze dallarından) çorbası, ceviz çorbası, düğü, fiti, haşıl çorbaları (sütlü ya da sulu), hamurlu çorba, kelemli çorba, mercimekli kesme hamur çorbası, yarma çorbası, peskutan çorbası, yayla çorbası, sütlü cücül haşılı çorbası, kabak çekirdeği çorbası, erikli çorba.*

İlçede yapılan çeşitli yemekler şunlardır: *Madımak, isirin, keşkek, yağlısu, ekmek makarnası, tirit, yağlaç, patatesli bulgur pilavı, sarımsaklı sulu kısır köfte, soğan mıhlası, kapuska mıhlası, kelem mıhlası, kelem kapuskası, papah(papara), evelik sarması, pişi, kıyı bükmeli, mercimek badı, kol böreği, kelem salatası ve gelecoş.* Bu yemeklerin yanında atlı göçebe Türk kültürünün bir etkisi olarak *mumbar, kelle paça, işkembe ve ciğer* de sıklıkla yapılan yemekler arasındadır.

İlçede yapılan çeşitli tatlılar ise şunlardır: *Sütlaç, aşure, hasuda, göllü gavut, lokma.* Baklava ve lokma tatlısı başta olmak üzere etli pek çok yemeğin yapımının Balkan göçmenleri vasıtasıyla ilçeye geldiği belirtilmektedir.

Akıncılar'da yemek kültüründe dikkati çeken ilk husus *soharıçtır*. *Soharıç* ince doğranmış soğanın tereyağında pembeleşinceye kadar kızartılmasıdır. Yağlı yemeklerin tümünde soharıç kullanılır. Soharıca, yapılacak yemeğe göre salça ve maydanoz da konabilir.

Akıncılar'da lahanaya *kelem* denir. Kelem bitkisinden pek çok yemek yapıldığı anlaşılmaktadır. Bunun dışında şeker pancarının dallarından yapılan *pezük turşusu* da önemlidir. İlçede yapılan çorbaların içinde tahılların ağırlıkta olduğu görülmektedir.

Bulgurun daha küçük hali olan *fıtlı*, salçalı soharıçla yapılan bir çorbadır. Bulgurun daha büyüğü olan yarmadan, suda pişmiş kemik ya da et ile çorba yapılır. İlçede haşlanmadan dövülen buğdaya *haşıl* denir. *Düğü* bulgurun ince haline, *fıtlı* ise kalın haline denir.

Keşkek, suda bekletilen yarmanın haşlanmış tavuk ve yağ ile birlikte pişirilmesi ile yapılır.

*Herle* çorbası tereyağında kavrulan un mercimekle karıştırılarak pişirilir. Ayrıca herlenin bir de topaklı herle denilen türü vardır ki bunun yapımı zordur.

Kelemlı çorba, pişirilen mercimeğin üzerine küçük doğranmış lahana, soğan, salça, reyhan bulgur ilave edilerek yapılır.

Ekmek makarnası, yağ dökülmüş tavaya konan gevretilmiş ekmeklerin aralarına çökelek serpiştirilip üzerine yağlı su dökülerek yapılır.

Göllü kavut, kavrulan un tereyağı ve sıcak su ile ıslanıp göl şekline getirilen kavrulmuş unun ortasına tereyağı ile şerbet dökülerek yapılır.

Hasuda, kavrulan unun üzerine ılık şekerli su konup üstüne kızgın tereyağı dökülerek yapılır.

Gelecoş, sarımsak katılmış peskutan ya da yoğurdun içine parçalanmış bayat ekmek konup üzerine eritilmiş tereyağı ve nane eklenerek yapılır.

Erikli çorba, kaynatılmış *çiğitli* (çekirdekli) ekşi kayısı kurusunun kevgirde ezilip çiğitlerinden ayrılarak, önceden ıslatılan nohut, fasulye ve yarma ile birlikte az miktarda şeker ilavesiyle pişirilmesiyle yapılır.

Gatıhlı çorba, su eklenerek çırpılmış yoğurta önceden ıslatılmış nohut, yarma, fasulye ve tuz eklenip pişirilmesiyle yapılır ve soğuk olarak tüketilir. İçine isteğe bağlı olarak *çörtük otu* (tarhanaotu) ve nane eklenir.

Soğan göbeği, soharıç hazırlandıktan sonra içine doğranmış soğan göbeği eklenip su, tuz ve bulgur ilave edilerek pişirilir.

Papara, soharıç üzerine yumurta ve su eklenerek pişirilip tavaya doğranmış gevrek ekmeklerin üzerine dökülerek yapılır.

Yağlısu, üzerine su eklenmiş soharıcın içine yumurta kırılıp pişirilerek hazırlanan karışıma parçalara ayrılmış gevrek ekmekler dökülerek yapılır.

Kabak çekirdeği çorbası, dövülüp kalburdan geçirilerek elenen kabak çekirdekleri suda kaynatılan bulgurun üzerine eklenerek pişirilir.

Kelem salatası, Akıncılar iklimi ve toprağına büyük bir uyum gösteren lahananın büyük bir yaprağının kırılıp üzerinde tarlada yetişen domates, biber ve soğanın doğranmasıyla yapılır. Çoğunlukla çiftçilerin tarlada iş gördükleri sırada yaptıkları salatadır.

### 2.7.3. Kış Hazırlığı

Dünya mutfağında gıda saklama konusunda Türk mutfağının ayrı bir yeri bulunmaktadır. Kuşkusuz Türk mutfağının bu özelliğı, temelinde bozkır kültürünün bulunması sayesinde oluşmuştur. Bozkırda, gerek zorlu ve uzun kış mevsimi boyunca yetecek gıdanın temin edilmesi gerekse atlı bir yaşam sürülmesi nedeniyle gıdaların uzun süreli saklanabilmesi bir zorunluluktur.

İlçede kış için çeşitli hazırlıklar yapılmaktadır. Bunların başında salça, menemen, yufka, hamur mantısı, kus kus, erişte, kadayıf, pekmez, pestil, tarhana, madımak kurusu, domates, biber, patlıcan, bamya kurusu, turşu; ilçede *kak* denilen, dilimlenerek kurutulmuş elma ve armut kurusu; *basmaca* denilen kurutulmuş erik, fasulye konservesi; vişne, kabak, patlıcan, bamya, fasulye (*musakka*), biber, domates kurusu; *keş* ve *peskutan*; bulgur, yarma ve haşıl; reçel, et kavurması, üzüm yaprağı ve sirke gelmektedir.<sup>308</sup>

İlçede önceleri çok sık tüketilen ve sürekli hazırlanan ürünlerden birisinin kuru et olduğu bilinmektedir. Yörede *çelik* olarak da adlandırılan kurutulmuş etin artık hazırlanmadığı belirtilmiştir. Çelik denilen kurutulmuş et, önce fırında kurutulması sonrasında tuz ile kaplanıp asılarak iyice kurutularak hazırlanmaktadır. Benzer

---

<sup>308</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

biçimde ilçede önceleri sucuk ve pastırmanın da yapıldığı, ancak günümüzde artık üretilmediği söylenmiştir.<sup>309</sup> Bunların yanında günümüzde de yapımı devam eden kış hazırlıklarından biri kavurmadır. Kavurma çoğunlukla Kurban Bayramı'nda hazırlansa da ailelerin maddi durumuna göre kış öncesinde herhangi bir zamanda da hazırlanmaktadır. Kavurma günümüzde Türkeli'nde de kış için yapılan yiyecekler arasındadır.<sup>310</sup>

Kurutulmuş etin eski bir Türk yiyeceği olduğu bilinmektedir. Türkeli'nde kuru ete “yazok et” “kak et” gibi isimler verilmiştir. 11. yüzyılda Türklerin üzüm ile elma, armut, şeftali, kayısı, erik, ayva, dut, ığde, fıstık ve ceviz gibi meyveleri yemeklerden sonra taze veya kuruyemiş olarak tükettikleri ve bunlara “kak” dendiği de bilinmektedir.<sup>311</sup>

### **Meyve Kaki**

İlçede meyvelerin dilinerek güneşte kurutulması ile hazırlanır. Kurutulmuş meyveler özellikle dört mevsim boyunca, ilçede *soğukluk* olarak tabir edilen hoşaf yapılarak tüketilir.<sup>312</sup>

### **Pezük Turşusu**

İlçede en çok hazırlanan turşuların başında şeker pancarının dallarında hazırlanan pezük turşusu gelir. İlçede turşu genellikle limonla yapılır.<sup>313</sup>

### **Keş ve Peskutan**

Çoğunlukla yaylaya çıkıldığında yapılsa da yaylaya çıkmayanlarca da yapılan süt ürünleridir. Keş ve peskutanın yapımı yaylacılık kültürü başlığı altında anlatılmıştır.

---

<sup>309</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>310</sup> Ayla Ünver Alçay ve diğerleri, a.g.m., s. 86-87

<sup>311</sup> Ayla Ünver Alçay ve diğerleri, a.g.m., s.85

<sup>312</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>313</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

#### 2.7.4. İkram

Geleneksel Türk toplum yaşamının önemli simgelerinden biri olan konukseverliğin göstergelerinden biri misafire ikramda bulunmaktır. İlçede de misafir ağırlamaya son derece özen gösterilir ve misafir baş üstünde tutulur.

Günümüzde halen evlerde özenle korunan misafir odaları vardır. Misafirler için ayrı yorgan ve döşek takımları bulunur. Misafire hürmete büyük özen gösterilir. Özel misafire kahve ikramı önemlidir. Yaz aylarında misafirlere meyve, özellikle de bolca kavun ikram edilir. Yörede yetişen ürünlerden oluşan bir paket ya da kutu hazırlanarak gelen misafirlere verilir. Misafirin eli boş gönderilmez. Bölgede yetişen ve hazırlanan ürünlerden ikram edilmeye özen gösterilir.<sup>314</sup>

Misafir için özellikle cevizli kete, pişi, lokma, hazırlanır. Bunun dışında imkânlar ölçüsünde et yemeği hazırlanmasına dikkat edilir. Bayramlarda ikram edilen yemeklerin başında üzüm sarması gelir. Bayramlarda çok çeşitli tatlılar yapılabilmekle birlikte en çok ev yapımı baklava ikram edilir. Ayrıca bayramlarda hamur mantısı ile yapılmış ayranlı çorba ya da ayran ikram edilir.<sup>315</sup>

Bozkır Türk kültürünün, hayvancılıktan ibaret bir kültür olmadığı Türk Dünyasında her alanda sergilenmekte olan zengin kültürel öğeler ile kanıtlanmaktadır. Türk kültürünün dünyaca bilinen ve takdir edilen en önemli zenginliklerinden biri Türk mutfağıdır. Türk mutfağında en dikkat çeken özelliklerden biri temeli bozkır kültüründen gelen gıda hazırlama ve saklama konusundaki yöntemlerdir.

Zor koşullar ve sınırlı imkânlar karşısında son derece besleyici gıdalar üretip saklayabilmiş olan Türkler, mutfak kültürleriyle de haklı bir övgüyle anlatılmaktadırlar. Akıncılar'da özellikle kış hazırları için yapılan hazırlıkların ve bu konuda uygulanan yöntemlerin bozkır kültüründen beslendiği görülmüştür. Bunun yanında ilçede, insanların *nimetleri israf etmemeye* büyük özen gösterdiği ifade edilmiştir.<sup>316</sup> Nitekim kabak çekirdeği, erik, soğan göbeği, ceviz gibi yemek haline getirildiğine pek fazla tanık olunmayan pek çok farklı meyve ve sebzeden ilçeye özgü

---

<sup>314</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 16

<sup>315</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 33

<sup>316</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

çok sayıda yemeğin yapıldığı anlaşılmaktadır. Bu anlayış bizlere doğaya ve doğanın sunduğu nimetlere karşı büyük bir saygının olduğunu göstermiştir. Bunun yanında ilçede çok farklı türde ekmek üretildiği, fırıncunun uzun dayanma süresi ve kolay saklanabilme özelliği ile son derece yaratıcı bir ürün olduğu anlaşılmaktadır. Böylelikle Akıncılar'da yaşayanların doğa koşullarına karşı son derece hazırlıklı olabilme özellikleri ile eski bozkır Türk kültürünü insanın akıllara getirdiği özellikle belirtilmelidir.

## 2.8. Giyim Kuşam

Günümüzde kadınlar başlarına bölgede *çit* denilen yazma bağlar. Bluz dedikleri uzun kollu elbisenin üzerine yelek ya da hırka, alta ise etek giyerler. İlçede çarşaf kullanımı son derece sınırlıdır. Yaşlı kadınların tümünde giyim benzerdir ve genç kadınların giyiminden daha farklıdır. Yaşlı kadınlar *atki* denen büyük ve kalın örtüyü başlarına alıp dışarı çıkarlar. Kadınların *çiti* bağlama şekli genelde aynı olup çitin bir tarafının, yüzün karşı tarafında çit ile yanak arasında sıkıştırılıp, çitin diğer ucunun da diğer yanakla çit arasına sıkıştırılması ile bağlanır. İlçede yakın zamana kadar çitler için oyalar örüldüğü ve oyasız çit kullanılmadığı ifade edilmiş ve her kadının çit oyası örmeye büyük bir özen gösterdiği, çok sayıda oya örneğini ustalıklı öğrendikleri, birbirlerinden farklı örnekleri alarak oya çeşitlerini artırmayı önemsedikleri ifade edilmiştir.<sup>317</sup>

Yaşlı erkekler sıklıkla kumaş pantolon, gömlek ve ceket giyerler. Ceketin altında hırka ve yelek kullanımı da yaygındır. Yaşlıların arasında 8 köşe kasket takanların sayısı çoktur. Bunun yanında takke takan yaşlılar da vardır.

İlçede giysilere verilen farklı isimler vardır. Bol ve rahat içlik ya da iç çamaşırı için kullanılan *tıman*, gömlek için kullanılan *entari*, üste giyilen beyaz iç çamaşırı için kullanılan *köynek*, gömleğin üstüne giyilen uzun kollu ince kazak için kullanılan *fanila*, bel ağrısını gidermek ya da azaltmak için gömleğin altına bağlanan *kuşak*, alta giyilen iç çamaşırları için kullanılan *don*, kışın soğuktan korunmak için kullanılan kalın, içi yünlü kışlık ceket için kullanılan *gocuk*, yün ya da tiftikten yapılmış olan

---

<sup>317</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 29

kışlık başlık için kullanılan *papah*, yün kumaştan yapılmış paçaları dar ve düğmeli üst kısmı ise oldukça bol ve rahat olan ancak günümüzde giyilmeyen pantolon için *şal pantolon* tabirleri kullanılmaktadır. Erkeklerin önceden pantolonun bel kısmının üstüne kuşak bağladıkları, bunun yerine kemer kullandıkları, maddi gücü yetersiz olanların ise ip bağladıkları ifade edilmiştir.<sup>318</sup> Ayrıca kadınların kullandıkları çeşitli giysiler için de farklı tabirler bulunur. Omuzdan diz altına değin uzanan uzun elbise için kullanılan *fistan*, eteğin ya da fistanın üstüne ön tarafa bağlanan ve üzerinde isteğe göre cepleri de bulunan giysi için kullanılan *önlük*, etek yerine birleştirilerek giyilen renkli basmadan üç farklı önlük için kullanılan *üçetek*, kadınları dışarı çıktıklarında başlarına aldıkları kalın yün ya da suni kumaştan yapılmış büyükçe örtü için kullanılan *atki* (*atgu*), daha özel ve desenli kumaştan hazırlanan önlük için kullanılan *peştamal* tabirleri bulunmaktadır.<sup>319</sup>

İlçede kadınların çok önceden bellerine kuşak bağladıkları ve bu kuşağı özellikle yanlarında sürekli bulundurdıkları eşyaları taşımak için kullandıkları belirtilmiştir. Kına gecelerinde gelinlerin giydiği elbisenin adının *bindallı* olduğu ve eskiden giyilen ayakkabılara *yemeni* dendiği belirtilmiştir.<sup>320</sup>

## 2.9. Doğa ile Olan Bağlar

Sosyal bilim felsefesinde önemli bir tartışma konusu olan doğa-kültür karşılığı günümüzde antropoloji için büyük ölçüde değerini yitirmiş bir konudur. Söz konusu tartışma bir topluluğun tarihsel süreç içerisinde kendine has bir kültür oluşturabileceği düşüncesi karşısında toplulukların hepsinin doğanın şartlarına tabi olduğu, dolayısıyla her bir topluluğun benzer kültürel süreçlerden geçeceği iddia edilir. Bu anlayışın temelinde, kendi kültürlerini insanlığın ulaşmış olduğu en ileri kültür seviyesinde gören toplulukların kendileri dışındaki toplulukların kendi seviyelerinin gerisinde olduğunu kanıtlama çabası vardır ki günümüzde kültür biliminde bu anlayışın yeri bulunmamaktadır. Ancak kabul etmek gerekir ki kültürü yaratan topluluğun sahip olduğu imkânlar, içinde yaşadığı coğrafyanın koşulları ile sınırlıdır. Dolayısıyla kültür

---

<sup>318</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 9, 10, 13, 17

<sup>319</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 21, 28, 29,33

<sup>320</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

araştırmalarında, kültürü şekillendiren çok sayıdaki öğenin arasında, mutlak bir belirleyici öğe olarak görülmemesi gerekmele birlikte, doğanın payının da araştırılması uygun olacaktır. Göreceli, ancak bütüncül bakış, toplumların kendine özgü bir kültüre ve bir kültür tarihine sahip olduğunu kabul eder.

Yüksek dağların eteğinde kurulmuş olan ve çok sayıda derenin içinden geçtiği Akıncılar'da sel tehlikesi son derece yüksektir. Günümüzde orman örtüsünün eskiye göre daha da sıklaştığı ve sel tehlikesinin biraz daha azaldığı ilçede yağış, hububat başta olmak üzere tarımsal üretim için son derece önemlidir ve ilçe halkı tarafından özellikle ürün ekimi yapıldıktan sonra yağış dikkatle takip edilir.

İlkbahar mevsiminin başlangıcında meyve ağaçlarının iek amaya başladığı ya da açtığı zamanlarda havanın "0" derecenin altına düşmesi meyve çiçeklerine büyük zarar vermekte, o yıl pek çok türden meyvenin ürün vermesine engel olabilmektedir. Bu durum Akıncılar'daki insanlar için büyük bir tedirginlik sebebidir.<sup>321</sup>

Gölova sulama barajının suları Akıncılar Ovası'nı sulamaya başlamadan önce, şenbağlar ayı ile sulama yapıldığı dönemlerde tarımsal verimliliğin daha az olması, sulama gereksiniminin gereği gibi karşılanamaması ve sulama konusunda büyük tartışmaların yaşanması, yetiştirmek için büyük emek verilen ürünlerin değerini çok fazla artırmıştır. Bu nedenle sulanabilir tarlaların belirli bir kısmında *dam* denilen küçük sığınaklar bulunur ki insanların önceleri buralarda ürettikleri ürünlerin, özelikle sebze ve meyvenin, alınmaması için nöbet tuttukları ifade edilmiştir.<sup>322</sup> Dolayısıyla yakın geçmişte Akıncılar'daki doğaya bakış ile şimdiki arasında bir karşılaştırma yapmanın da yaşayan ve yaşatılan kültürün anlaşılabilmesi açısından önemli olduğu görülmektedir. Günümüzde üretimin kolaylaşması, pek çok üretim aracına kolaylıkla ulaşılabilmesi, ortaya çıkan ürüne ve bu ürünün oluşması için gerekli olan üretim kaynaklarına bakışı oldukça değiştirmiştir. Artık insanlar ürünü, elde edilmesi için aylarca emek harcayıp büyük bir kaygıyla yetişmesini bekledikleri bir meta olarak görmemektedir. Önceleri yıllık ihtiyaçlarını karşılamak ve bir yıl sonra ekilecek

---

<sup>321</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 12

<sup>322</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 19

ürünün tohumunu temin etmek öncelikli beklenti iken bugün tarımsal ürün elde etmek, çok daha kolay ulaşılabilir bir üretim faaliyetinin sonucu olarak görülmektedir. Elbette ki bu tespitimiz Akıncılar'da çiftçilerin üretim faaliyetlerinin tümüyle zahmetsiz ve sıkıntısız hale geldiği anlamına gelmemektedir. Günümüzde de tarımsal üretim, emeğin son derece fazla kullanıldığı bir alandır.

Sulama konusunda sıkıntıların olduğu dönemde doğanın, Akıncılar'daki insan için çok daha iyi tanınan, daha fazla etkileşim içinde olunan ve üzerine daha çok düşünülen bir konumda olduğu ifade edilebilir. Suyun yetersiz olduğu dönemlerde, sulama sistemi, *keşik* denilen nöbetleşe sistem ile yapıldığından bu sistem, insanların ürünlerini sulamak için belirlenen su taksim saatinde tarlalarında olmalarını gerektirmiştir. Kişi başına düşen sulama süresi sınırlı olduğundan, bu dönemleri yaşamış olan insanların yoğun anılarının olduğu görülmüştür.<sup>323</sup>

Akıncılar'da eski dönemlerde yaşanan sıkıntıların bir sonucu olarak hatıra kalmış çok anlamlı bir söz bulunmaktadır: “*Yılan yılan iken, toprağı yalayarak yermiş.*”<sup>324</sup> Bu söz eski dönemlerde insanların, sahip olunan ürünlerin ihtiyatla kullanılması gerektiğini ifade etmektedir.

Akıncılar'da doğaya büyük bir saygı vardır. Ağaçların çiçekli, meyveli ve hatta yaş kesilmesi son derece sakıncalı görülür ve toprağın cömertliğine derin bir saygı duyulur. Günümüzde Bahattin Şeyh türbesini (Bkz.: Ek 3- Foto 3) sınırları içerisinde bulunduran Doğantepe Köyü'nün ormanlarından ağaç kesmenin günah ve uğursuz olduğuna inanılır.<sup>325</sup> Akıncılar'da bazı şeylerin yaşamında dilediği gibi olmadığını düşünüp üzülen ve hayata sitem eden insanların feleğe kızıldıkları görülmüştür. “*Ah felek ben senden böyle mi istedim,*” “*Ah felek ah!*” gibi sözlerle feleğe karşı olan kızgınlıklarını dile getirenler olmuştur.<sup>326</sup> Bu yaklaşımın, doğanın kanunlarının işlediğine ve bu kanunların kişinin yaşamını etkilediğine ilişkin bir inançtan kaynaklandığı ve buradaki *doğa kanunlarının* eski Türk inancındaki doğa güçlerine

---

<sup>323</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 6, 8, 10, 19

<sup>324</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>325</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>326</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 19

olan inanç ile ilişkili olduğu düşünülebilir. Nitekim eski Türklerde insanın kaderinin, Gök Tanrı ve yer-su “kut”larınca takdir edilen “kut”a göre belirlendiği inancı vardı.

### 2.9.1. Mevsimler

Mümbit Akıncılar coğrafyasında tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin mevsim durumuna ve koşullarına büyük ölçüde bağlı olması nedeniyle mevsimlerin durumu ve özellikleri halk tarafından yakından takip edilmektedir.

Türklerin, kültür temellerinde atlı-göçebe bozkır kültürünün var olmasının yanında bugün de Türk Dünyasında sürdürülen ekonomik faaliyetlerin önemli bir parçasını tarım ve hayvancılığın oluşturması sonucunda, Türkler için mevsim hareketlerinin yakından takibi zorunlu hale gelmiştir.

Bahar mevsiminde kışın bitmekte olduğunu gösteren cemreler ilçede dikkatle takip edilir. Cemrenin havaya, suya ve toprağa düşmesine göre tarımsal faaliyetlere yön verilir. İlçedeki inanca göre ilk cemre 20 Şubat’ta havaya düşer. 27 Şubat’ta suya, 6 Mart’ta ise toprağa düşer. Kıvılcım<sup>327</sup> kor parçası, çakıl taşı<sup>328</sup> anlamlarına gelen cemre inancının kaynağına ilişkin çeşitli görüşler vardır. Bir anlatıya göre soğuk geçen günlerde hayvan ve insanların bir arada yaşadığı yerlerde üç farklı ateşin yakıldığı ve bu üç ateşin söndürüldüğü tarihlerin cemre inancına kaynaklık edebileceği ifade edilmiştir. Ancak cemre inancının kaynağına ilişkin tatmin edici bir açıklamanın bulunmadığı anlaşılmaktadır.<sup>329</sup>

Yazın başlangıcı olarak kabul edilen 6 Mayıs’a denk gelen Hıdırellez günü ilçe halkı için büyük anlam ifade eder. Hıdırellez ilçede, yazın tam anlamıyla geldiği ve tarımsal faaliyetleri olumsuz etkileyen soğuk havaların artık görülmeyeceği anlamına gelir. Bugün içinde insanlar çalışmayı uğursuz ve hatta günah sayarlar. Hıdırellez günü iş yapmanın ahırda bulunan gebe (*kuzlaçı*) hayvanların yavrularının sakat doğmasına neden olacağına ve o yıl içinde işlerin ters gideceğine inanılır. Önceleri Eğrilce’nin bir

---

<sup>327</sup> Ahmet Vefik Paşa, *Lehce-i Osmânî*, haz. Prof. Dr. Recep Toparlı, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2000, s. 576.

<sup>328</sup> M. Özgü Aras, “Cemre”, TDV İslâm Ansiklopedisi, (<https://islamansiklopedisi.org.tr/cemre>) (30.05.2024).

<sup>329</sup> Ayrıntılı bilgi için bkz: “Zehra Hamarat, Cemre Düşmesiyle İlgili İnanç ve Uygulamalar”, *Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, C. 2, S. 3, 2012, s. 165-200

bayram olarak görüldüğü, o gün için yapılan hazırlıkların çok özel olduğu, o gün yapılması ve yapılmaması gereken işler konusunda çok hassas olunduğu ve bu konudaki inanışlara çok bağlı olunduğu ifade edilmiştir. Ayrıca bugün, etkisi eskisi kadar olmasa da ilçede en çok özenilen ve önemsenen günlerin başında halen Eğrilce gelmektedir.<sup>330</sup>

Sonbahar mevsiminde ayvaların ya da alıçların çok olması kışın sert geçeceğine işaret sayılır. Yaz mevsimi Akıncılar'da insanların yoğun bir çalışmanın içinde oldukları dönemdir. Arpa hasadı ile başlayan buğday, nohut, fasulye, şeker pancarı ve mısır ile devam eden harman dönemi uzun ve yorucu olduğu kadar son derece yaşamsal bir dönemdir ki harman döneminde hava koşullarının kötü gitmesi büyük zararlara yol açabilmektedir. Bunun yanında yaz mevsimi ilçe halkı için sebze ve meyvenin de yetiştiği ve toplandığı dönemdir.

İlçede mevsimlere verilen isimler tüm Türkiye'de olduğu gibi ilkbahar, yaz, sonbahar (güz), kış şeklinde isimlendirilir. İlçede “geçen yılı” ifade etmek için *bıldır* tabiri kullanılır. Ayrıca ilçede bir olayın zamansal sırasını ifade ederken kullanılan *ileri* sözcüğü düşünülenin aksine geçmişte olanı, daha önce olanı ifade etmek için kullanılır.

### 2.9.2. Yıldızlar

Yıldızların, başta yaylada hayvancılık faaliyeti yapan insanlar olmak üzere çiftçiler için çeşitli anlamları vardır. Ancak ilçede yaylaya çıkmayan insanların yıldızlar konusundaki bilgisinin sınırlı olduğu görülmüştür.

Eski Türk inancında göğün kutsal kabul edilmesi nedeniyle Türk kültüründe yıldızların simgesel anlamı büyüktür. Adına demir kazık da denilen kutup yıldızı eski Türklerde göğün direği olarak kabul edilirdi. Bu inanca göre kutup yıldızı hareket etmeden gökte durur ve bütün yıldızlar onun etrafında dönerdi.<sup>331</sup>

İlçede yıldızlar birer kılavuz olarak kullanılır. Özellikle yön ve saat tayin etmede sıklıkla yıldızlara başvurulur. İlçede ismi belirtilen yıldızlar Ülker yıldızı,

---

<sup>330</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 11

<sup>331</sup> Bahattin Ögel, *Türk Mitolojisi II*, Türk Tarih Kurumu Yay., Ankara, 1995, s. 170

Kutup yıldızı ve Seher yıldızıdır. Ülker yıldızı sabaha doğru çıktığından sabah vaktinin yaklaştığını gösterir. Kutup yıldızı da sabaha karşı çıkar ve özellikle yön bulmak için kullanılır. Seher yıldızı ise sabah yıldızı olarak da adlandırılır ve sabah doğmadan hemen önce görünür ve kaybolur. Bu da özellikle saati tayin için kullanılır.<sup>332</sup>

Arapçada Süreyya, Farsçada Pervin olarak ifade edilen<sup>333</sup> Ülker takım yıldızı kış mevsimi ile görünmeye başlar. Ülker yıldızı, 21 Mart'ta gökyüzünde en yüksek noktada durur. Sonrasında Ülker yıldızının görünürlüğü azalır ve yaz ile birlikte görünmez olur. Ancak ilçede Hıdırellez gününde ya da bir gün sonrasında tarladaki mahsulün özellikle sebzelerin, bir kısmının hafif üşmesi ile oluşan zarara “*ülker vuruğu*” denir. Bu zarar ürünün ekili olduğu tarlanın yalnızca bir kısmında görülür ve her zaman bitkilerin kurumasına neden olmaz. Ülker vuruğundan bitkilerin korunması için Hıdırellez gününün (6 Mayıs) akşamı tarlada saman ya da tezек yakıldığı ifade edilmiştir.<sup>334</sup> Bu olayın ilçe halkında şaşkınlığa ve korkuya neden olduğu gözlemlenmiş, bunun basit bir doğa olayı olarak görülmeyip seçilmiş bazı kişilerin başına gelen olumsuz bir olay olarak yorumlandığı anlaşılmıştır. Ancak bu durumun gerçek nedeninin, 6 Mayıs itibarıyla kuzey yarım küreye güneş ışınlarının geliş açılarının değişmesi ve yaz mevsiminin başlaması ile yaşanan hızlı hava değişiminin sonucunda tarımsal ürünlerde zarara neden olması olasıdır.

### 2.9.3. Aylar

İlçede ayın konumuna göre aya çeşitli isimlerin verildiği görülmüştür. Ayın tam parlak olduğu haline dolunay dendiği gibi ayın 14'ü de denilmektedir ki “*ayın on dördü gibi güzel*” şeklinde bir söz de bulunmaktadır. Ay, dolunay halindeyken ayrıca “*ay çiğil çiğil*” denerek de ayın konumu tarif edilmiş olur.<sup>335</sup>

İlçede aylara verilen genel isimlere karşılık gelen özel isimler de bulunur. Genelde çok yaşlı insanların bildiği ve artık yeni neslin kullanmadığı ifadeler olması nedeniyle ilçede bu ay ifadelerine *kocakarı* takvimi denir. İlçede, ocak ayına

---

<sup>332</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 3

<sup>333</sup> Mustafa İsmet Uzun, “Süreyyâ”, TDV İslâm Ansiklopedisi, (<https://islamansiklopedisi.org.tr/sureyya>) (30.05.2024).

<sup>334</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>335</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 2

“zemheri” ayı, şubat ayına “gücük” ayı, nisan ayına “aprul” ayı, haziran ayına “kiraz” ayı, temmuz ayına “orak” ayı, kasım ayına “koç” ayı, aralık ayına “karakış” ayı denir. Diğer aylar ise Türkiye genelinde bilinen isimleriyle anılır.<sup>336</sup>

İlçede “Kork aprulun beşinden öküzü ayırır eşinden” şeklinde bir atasözü vardır ki 5 aprul tarihi 18 Nisan’a denk gelir. Havaaların ısınmaya başladığı Nisan ayında aniden havanın soğuduğu gün olan 18 Nisan tarihinin olumsuz etkilerine karşı insanları uyarmak için miras bırakılmış bir sözdür. Bunun dışında ilçede Mart’ın 9’u denilen ve 22 Mart’a denk gelen tarihin de yine soğuk geçeceği kabul edilir. Nitekim “Mart kapıdan baktırır kazma kürek yaktırır” atasözü de bu tarihin denk geldiği mart ayı konusunda uyarıda bulunmak için söylenmektedir. Mart 9’u denilen tarihe ilçede ayrıca *kocakarı fırtınası* da denir ki bu dönem genellikle fırtınalı ve soğuk geçer.<sup>337</sup>

#### 2.9.4. Hava Durumu

İlçede bulutların geliş yönüne göre hava tahmininde bulunulur. Rüzgâr yaz aylarında güney tarafından eserse rüzgârın sebzeleri kurutacağına inanılır. Kuzeyden ya da batıdan kara bulutların gelmeye başlaması şiddetli yağışın başlayacağına yorulur.<sup>338</sup>

“Eskiden yağmurun geleceğini dumandan anlarduh. Ocak dımanı yükselip tekrar alçalıp dağulursa yağmur gelecek derdük. Gece yıldızlar çoh parlak olursa elektrik gibi, yağmur geliydi.”<sup>339</sup>

İlçede gece ve gündüz sıcaklıkları arasındaki fark fazla olduğunda, sabah saatlerinde özellikle ilkbahar ve sonbaharda sabah erken saatlerde ovada biriken sis bulutları suya dönüşür ve yere *çişe* olarak düşer. Sonbaharda ise artık havaaların iyice soğuması ile sabahın erken saatlerinde görülen *çişe*, *kıroğ* (*kırağı*) olarak buzlanma şeklinde görülür.<sup>340</sup>

---

<sup>336</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 8

<sup>337</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>338</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>339</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>340</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

### 2.9.5. Zaman Hesabı

Zamanının kabaca hesabı için ilçede kullanılan çeşitli ifadeler tespit edilmiştir. Bunlar, gökyüzünün ağarmasından önceki zamanı ifade etmek için kullanılan *seher vakti*, güneş doğmadan hemen önceki anı ifade etmek için kullanılan *tan vakti*, güneşin doğduğu, güneş ışınlarının ufukta görüldüğü anı ifade etmek için kullanılan *şafak vakti*, güneşin doğuşundan başlayıp sonraki yaklaşık 4 saati ifade etmek için kullanılan *kuşluk vakti*, sabah güneş çıktıktan gün ağardıktan sonraki anı ifade etmek için kullanılan *güneş çaldı*, güneşin kaybolmaya başladığı ilk anı *ilkindi(ikindi)* vaktini ifade etmek için kullanılan *güneş aştı*, güneş kaybolduktan sonraki anı ifade etmek için kullanılan *ıgırık çöktü* ya da *karanlık çöktü*, ifadelerdir.<sup>341</sup>

*Akıncılar'da İktisadi Yaşam* başlığı altında aktardığımız bilgiler, birinci bölümde *Bozkır Türk Kültürü* başlığı altında paylaşılan bilgiler ile karşılaştırıldığında ilçedeki iktisadi yaşam kültürünün eski Türk kültürünün özülle pek çok ortaklık içerdiği anlaşılmaktadır. Eski Türk kültürünün oluşumunda bozkır koşullarının oldukça büyük bir etkiye sahip olduğu bir gerçektir. Türkler, geçim faaliyetlerini, yaşam biçimlerini, giyim kuşamlarını, dünyaya, insanlığa ve kendilerine bakışlarını, toplumsal hukuk kurallarını ve inanç dünyalarını Bozkır'ın doğasına göre oluşturmuşlardır. Nitekim geniş Türkeli bozkırlarının geneline yayılmış olan Türkler, temel geçim kaynağı olan hayvancılık faaliyetleri için bozkırdaki iklim ve coğrafya şartlarını çok yakından gözlemlemiş ve bu doğrultuda çözümler bulmuştur. Bu durum Türkler'de akılcı düşüncüyü hâkim kılmış ve Türkler'in gerek çevresel ve toplumsal olguları gerekse manevi duyguları akıl ekseninde yorumlayarak bu doğrultuda kültürel değerler yaratmalarına olanak sağlamıştır. Bunun sonucu olarak doğa güçleri Türk insanının zihin dünyasında ayrı bir anlam ifade etmiş, doğa güçlerine saygı, anlayış ve doğadaki güçlerin ruhları olduğu inancı gelişmiştir.

Eski Türklerin yaşamlarında ayrı bir yeri ve önemi olan faaliyetleri, doğanın dikkat çeken değişim zamanlarında icra ettikleri açıktır. Yaylak ve kışlaklar arasındaki göç hareketleri, devletin kurultayını toplama vakitleri, savaş zamanları, ibadetlerin yapılma vakitleri gibi pek çok önemli konuda ölçüt doğanın hareketlerine göre

---

<sup>341</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

belirlenmiştir. Ayrıca bu durum Türklerin gıda üretim yöntemlerini ve beslenme biçimlerini de önemli ölçüde biçimlendirmiş ve eski Türk kültüründeki pek çok ögeye etki etmiştir. Bu kapsamda Akıncılar'da sürdürülen gıda hazırlama usulleri ve kış hazırlıklarının eski Türk gelenekleri ile büyük ölçüde benzerlik taşıdığı görülmüştür.

İlçede hayvancılık faaliyetleri eskisine oranla azalmış olsa da ilçe halkının hayvancılık konusunda büyük bir bilgi birikimine sahip olduğu, yaylacılık kültürünün ilçede çok eski zamanlardan beri sürdüğü anlaşılmıştır. Nitekim Anadolu'daki yaylacılık faaliyetlerinin Türkler ile başladığı bilinmektedir. Bunun yanında hayvancılık faaliyetleri kadar olmasa da tarımsal faaliyetlerin de çok eski zamanlardan beri Türklerce sürdürüldüğü ve bazı ürünlerin üretiminde Türkeli coğrafyasının önemli bir üretim merkezi olduğu bilinmektedir. Bu konuda da ilçedeki tarımsal üretim tecrübesinin temelinde bozkırdan gelen mirasın olduğunu söylemek mümkündür.

İlçe halkı, yaşadığı kültürün temellerinin bozkır kültürüne dayanıyor olmasının bir sonucu olarak doğa olaylarını yakından takip etmeye ve bu olayları önemsemeye devam etmektedir. İlçe halkı Eğrilce denilen Hıdırellez günündeki hareket ve tavırlarına göre o yılki yaşantılarının şekilleneceğine inanmaktadır. Bu özel günde yanlış ve sakıncalı olduğuna inanılan işlerin ve hareketlerin yapılması durumunda insanların uğursuzluğa uğrayacağını düşünülmesi, doğanın önemli bir değişim dönemi olan bugün de doğaya büyük bir saygı duyulup bugünün bir bayram olarak görülmesi bu mirasın bir sonucudur.

İlçe halkı açıkça belirtmemiş olsa bile eski Türk kültürünün derin izlerinin sonucu olarak, Eğrilce gününe gösterilmesi gereken özenin gösterilmemesi durumunda geleceğine inanılan uğursuzluk ya da kötülüğün kim tarafından getirileceği sorusuna verilebilecek tek bir yanıt vardır; o da doğa güçleridir. Bu anlayış, doğa güçlerine saygı gösterilerek doğa güçlerinin insanların yaşantısını olumsuz biçimde etkilememesini temin etme ve doğada iyi ve kötü ruhların varlığı inancıyla doğrudan bağlantılıdır. Bu durumun herhangi bir İslam geleneği ile bağlantılı olmadığı açıktır. Ayrıca ilçede, doğadaki gizil güçlerin etkisi ile gerçekleştiğine inanılan ve *ülker vuruğu* diye tabir edilen olayın da temelini doğrudan eski Türk kültüründeki yer-su kültürüne dayandığı anlaşılmaktadır. Yer-su inancında doğa güçlerinin ruhları olduğu

düşünölmektedir. Böylece ilçedeki bu inanışının köklerinin doğrudan eski Türk költürüne bağlandığı açıktır.



## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### AKINCILARDA SOSYAL YAŞAM

Sahada yaptığımız mülakat ve gözlemlerde ilçedeki yaşlıların büyük bir kısmı eskiye duydukları özlemi dile getirmiştir. Televizyonun gelişinden önce, akşamları evlerde toplanılarak hikâyeler anlatıldığı, ancak günümüzde evlere misafirlğe gitme durumunun son derece azalmış olduğu dile getirilmiştir. Bununla birlikte emek yoğun faaliyetlerin sürdürüldüğü ilçede halkın birbiri ile olan dayanışmasının ve toplumsal ilişkilerin halen sıkı olduğu gözlemlenmiştir.

İlçede erkeklerin yaşamında kiraathanelerin ayrı bir yeri vardır. Erkekler kış aylarında mutlaka kiraathaneye giderler. Yaz aylarında ise haftanın en az birkaç gününde kiraathaneye uğrarlar. Kiraathane işlerin konuşulup istişare edildiği, fikir alışverişinin yapıldığı, dayanışmayı gerektiren işler için yardım istendiği, ticaret ile uğraşanların faaliyetlerini sürdürmek için irtibat kurduğu yerdir. Akıncılar'da gençler ile belli yaşın üzerindeki kiltikler kiraathaneler farklıdır.<sup>342</sup>

Kadınların lokantada görülmesi pek nadirdir. Kadınlar çarşının içinden geçmezler. Mümkünse arka sokakları kullanırlar. Ancak kadınlar çarşamba günü kurulan pazardan alışverişlerini yaparlar. Ev ihtiyaçlarının temini görevinde kadın erkek ayrımı yoktur. Yaz aylarında oldukça kalabalık olan çarşamba pazarında kadın satıcı bulmak zordur.

İlçede sebze toplama, pancar çapalama, pancar sökme ve hububat hasadı gibi pek çok işte iş birliği yapılır. Bu, ilçe halkı için son derece önemlidir. Bu durum ilçeye Adıyaman ve Şanlıurfa'dan yaz aylarından başlayıp kış mevsiminin başlangıcına değin ilçede mevsimlik işçi olarak çalışmaya gelenlerin ilçe halkı arasındaki iş birliği ihtiyacını azaltmış olmasına karşın son 5 yıldır ilçeye dışarıdan gelen mevsimlik işçi sayısının oldukça azalmış olması nedeniyle halk arasındaki iş birliği ihtiyacı önemli ölçüde devam etmektedir. Bu iş birliği imece usulüyle yapılabildiği gibi günlük yevmiye karşılığında da yardımın sağlanması mümkün olabilmektedir. İlçede tarım

---

<sup>342</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 20

araç-gereçlerin ve tarımsal üretim tekniklerinin artması sonucunda insan gücüne olan bağımlılık azalsa da emeğe olan bağımlılık fazladır.<sup>343</sup>

İlçede akıllı tohum denilen şeker pancarı tohumu, çapalama zorunluluğunu ortadan kaldırmış ve biçerdöver sayısının artmış olması da hububat harmanında iş gücüne olan ihtiyacı ortadan kaldırmıştır. Ancak sebze üretimi başta olmak üzere pek çok alanda iş birliği ihtiyacı devam etmektedir.<sup>344</sup>

### 3.1. Aile Yapısı

Geniş aile yapısının yerini gün geçtikçe çekirdek aileye bıraktığı günümüzde, ilçede geniş aile yapısının örnekleri görülmeye devam etmektedir. Sınırlı üretim alanı karşısında nüfusun çok olması kadar aile bağlarında aile reisinin etkisi ve ağırlığı nedeniyle en az bir erkek çocuğun babasının yanında kalması önceden sıklıkla görülen bir durum iken günümüzde bu tür geniş aile yapısına çok az hanede rastlanmıştır.

Eğer ki baba hayatta ise babaya büyük hürmet gösterilir. Babanın kararları fazla sorgulanamaz. Tarlaya ekilecek ürüne baba karar verir. Alım satım işlerinde baba söz sahibidir. Bu durum karşısında baba ile oğulları arasında büyük bir kuşak çatışması da söz konusu olmuştur ki göçlerin önemli sebeplerinden biri de budur. Artık geniş aile sayısının azaldığı ve çekirdek yapıda yaşayan aile sayısının arttığı görülmüştür. Ancak bu çekirdek aile yapısının kendine özgü bir yönü bulunmaktadır. Aileler çekirdek bir yapıda yaşamlarını sürdürseler de ayrıldıkları geniş ailenin yakınında bir yerde bulunmayı tercih ederler. Bu kuşkusuz dayanışma duygusu ve iş birliği gerektiren çalışmalarda birbirlerine destek olma düşüncesiyle şekillenmiştir.<sup>345</sup>

Çocukların bakımı ve eğitilmesi görevi çoğunlukla kadındadır. Akıncılar'da kadının sorumluluğu son derece ağırdır. Özellikle çoğunlukla geniş aile yapısının var olduğu zamanlarda kadınların gerek hareket alanının kısıtlılığının gerekse de üzerindeki yükün ağırlığının son derece fazla olduğu belirtilmiştir. Akıncılar'ın ekonomik üretim kaynaklarının çeşitlilik göstermesi halkın birden çok işle aynı anda uğraşmasını gerektirmiştir. Yakın zamana kadar hayvancılıkla uğraşmayan hane sayısının son

---

<sup>343</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 2

<sup>344</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 6

<sup>345</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 19

derece az olduğu anlaşılmıştır. Dolayısıyla bir yandan yörede çiftçiliğe verilen adıyla “reçberlik” bir yandan hayvancılık insanların özellikle ilkbaharın başlangıcından sonbaharın sonuna değin büyük bir çaba harcaması gerektiğini göstermiştir. Bu durumda kadınların ev ve yemek işleri dışında geçim için gerekli işlerin hemen hepsinde de çalışması beklenmektedir. Bu nedenle kendisiyle görüştüğümüz kadınların hepsi Akıncılar’da kadın olarak yaşamanın özellikle geçmiş zamanda ne kadar zor olduğunu her fırsatta ifade etmişlerdir. Kadınların eşlerinden ve büyüklerinden saygı gördükleri ifade edilirken aile üyelerine karşı duygularını diledikleri gibi gösteremedikleri, çocuklarını büyüklerinin yanında sevedemedikleri, birbirlerine karşı sevgi sözcüklerini söylemelerinin yadırgandığı, artık yılların getirdiği yorgunluk ve kırgınlık ile olgunca ifade edilmiştir.<sup>346</sup> Çocukların büyüklerin yanında seviyemiyor olması kuşkusuz eski Türk kültüründeki atalara saygı geleneğinin bir parçasıdır.

Her ne kadar anne-baba ile çocukları arasındaki sıcak bağların kurulmasına izin verilme de çocuk yetiştirmeye büyük önem verilir. Çocuğun karakteri ve becerileri ailenin itibarını belirleyen en önemli gösterge olarak kabul edilir. Eski Türkler’de de durumun değişmediğini Dede Korkut kitabındaki şu sözlerden anlamaktayız:

*“El oğlunu beslemekle oğul olmaz, büyüyünce bırakır gider, gördüm demez. Kül tepecik olmaz, güveyi oğul olmaz. Kara eşek başına gem vursan katır olmaz, hizmetçiye elbise giydirdsen hanım olmaz. Lapa lapa karlar yağsa yaza kalmaz, yapağılı yeşil çimen güze kalmaz. Eski pamuk bez olmaz, eski düşman dost olmaz. Kara koç ata kıymayınca yol alınmaz, kara çelik öz kılıcı çalmayınca hasım dönmez, er malına kıymayınca adı çıkmaz. Kız anadan görmeyince öğüt almaz, oğul babadan görmeyince sofra çekmez. Oğul babanın yerine yetişenidir, iki gözünün biridir. Devletli oğul olsa ocağının korudur. Oğul da neylesin baba ölüp mal kalmasa. Baba malından ne fayda başta devlet olmasa. Devletsiz şerrinden Allah saklasın hanım sizi!”<sup>347</sup>*

---

<sup>346</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 21, 24, 28, 29, 32, 33

<sup>347</sup> Muharrem Ergin(2003), a.g.e., , s.8-9

Yaşlı insanların eşlerine adları ile hitap etmedikleri kadının kocasına “herif” ya da “adam” dediği erkeğin ise eşine “avrat” ya da “hanım” dediği görülmüştür. İlçede önceleri amcaya “emi” halaya ve teyzeye “eme” annenin babasına “annebaba” denirdi. Günümüzde kadınlar çok sevdiği yakın kadın arkadaşlarına “bacılık” diye hitap ederler.<sup>348</sup>

Türk milli karakterini biçimlendiren ve bozkır Türk kültürünü dünyada bugünkü seviyesine çıkaran en önemli etken eski Türklerdeki ailenin yapısıdır. İnsanlık tarihinin çok uzun bir döneminde kölelik ya da buna benzer çeşitli dayatmalar egemen olmuşken, Türkler’de en eski zamanlarından beri böyle bir uygulamanın olmadığı bilinmektedir. Türk toplumunda bireyin özgür yaşadığı ve dünyayı sorguladığı, servet biriktirmeyi insan yaşamı için en önemli hedef olarak görmediği, Türklerin kendi dışındaki her bir kimsenin varlığına ve hakkına saygı duyduğu ve ailenin dışarıdan evlilik yoluyla kurulmasının önemsendiği bilinmektedir. Akıncılar’da da evlenmemin yeni bir yuva kurmak olduğu düşünülür ve kurulan yuvada yetiştirilecek olan çocukların Türk ahlak değerlerine uygun olarak yetiştirilmesine büyük özen gösterilir. Bir ailenin en son duymak isteyeceği şeylerin başında yetiştirdiği çocuğun kınanacak işler yapması gelmektedir.

### **3.2. Doğum**

Doğum her toplumda insan yaşamı için en önemli evrelerden biri olarak kabul edilir. Bir insanın canlı bir çocuğu dünyaya getirmesi büyük bir heyecandır ve hayranlık uyandıran bir olay olarak kabul edilir.

#### **3.2.1. Doğum Öncesi**

İlçede çocuğu olmayan çiftlerin günümüzde hekimlere başvurduğu, ancak önceleri kısırlığın çoğunlukla kadından kaynaklandığına inanıldığı ifade edilmiştir. Bu nedenle de çocuğu olmayan ailede kadın oldukça zor durumda kalırdı. Bu, evliliğin bitirilmesi ya da eşin üzerine kuma getirmesi için bir sebep olarak görülürdü.<sup>349</sup>

---

<sup>348</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 2, 3, 8

<sup>349</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 21

İlçede kısırlığın halk eliyle tedavisi için çeşitli yolların denendiği ifade edilmiştir. Bunun için kasık bölgesinin, sıcak su torbası kullanılarak ya da sıcak suya oturmak suretiyle sıcak tutulmaya çalışıldığı ifade edilmiş ve ilçede bulunan Bahattin Şeyh türbesine gidildiği, orada dua edildiği, kurban kesildiği ve adak adandığı belirtilmiştir. Ayrıca hocalara muskalar yazdırıldığı ve çocuğu olmayan kadının tatlı gıdalar ve kuruyemiş tükettiği, dut ve keçiyoynuzu pekmezi yediği ifade edilmiştir. Çocuk sahibi olamama nedeni olarak kadının rahminin döndüğü düşünülen durumlarda da çevre köylerde rahim döndürme işinden anlayan kadınların yanına gidildiği ve kasıklara baskı uygulayarak rahmin döndürüldüğü de belirtilmiştir.<sup>350</sup>

Hamilelikte aşeren kadınların aşerdiği gıdayı yiyememesi durumunda doğacak çocukta lekeye neden olacağına inanılır. Aşerilen gıdanın bulunabilmesi mümkün değilse başka bir gıdayı aşerilen gıda yerine tüketmek yoluna gidilebilmektedir. Azerbaycan'da aşermek, *yerikleme* olarak ifade edilir.<sup>351</sup> Hamile kadının güzel şeylere bakmasının çocuğun güzelliğine etki edeceğine inanılır. Örnek olarak hamile bir kadının kıllı bir yabani hayvan görmesi durumunda doğacak çocuğun çok kıllı olacağı ifade edilmiştir.<sup>352</sup> Kazakistan Türkleri'nde hamile kadının, bebeği karnında ilk kımıldadığında ilk kimi görürse bebeğin ona benzeyeceğine inanılır.<sup>353</sup>

Doğum öncesinde gebe kadından beslenmesine ve yaptığı işlere dikkat etmesi istenir. Ancak yöre insanının geçimini topraktan kazanması, geçmişte gebe kadınların da çalışmasını da zorunlu kılmıştır. Görüşme yaptığımız pek çok kadın doğum yapacağı güne çok yakın bir zamana değin çalıştığını ifade etmiştir.<sup>354</sup> Hatta doğumu tarlada ya da yaylada yaptığını belirtenler de olmuştur.<sup>355</sup> Bu durumun günümüzde önemli ölçüde değiştiği ve gebe kadınların daha dikkatli olduğu ifade edilmiştir.<sup>356</sup>

Gebe kadınlara elma, armut, süt yoğurt gibi besleyici gıdalar yedirilmeye çalışılır. Geline, çocuğun erkek olması isteniyorsa ayva, kız olması isteniyorsa tatlı

---

<sup>350</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 25

<sup>351</sup> Orhan Çeltikçi, a.g.m., s. 514

<sup>352</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 29

<sup>353</sup> Orhan Çeltikçi, a. g. m. s. 514

<sup>354</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24, 26, 27, 28, 29, 30, 32

<sup>355</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>356</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22, 24

yedirilir. Doğum yapacak kadının karnı sivri gözükyorsa çocuğun erkek olacağı düşünülür. İlçede gebe kadınlara “yükli” yeni doğum yapmış kadınlara ise “emzikli” denilmektedir.<sup>357</sup>

Aşeren hamile kadınlara da istediklerinin verilmesine özen gösterilir. Ayrıca gebe kadınların güzel şeylere bakıp, güzel şeyler görmelerinin doğacak çocuğun güzel olmasını sağlayacağına inanılır.<sup>358</sup> İlçede hamile kadınları türbe ziyaretine gidemeyeceği, giderlerse de doğum yaptıktan sonra tekrar ziyarete gitmeleri gereğine inanıldığı belirtilmiştir.<sup>359</sup>

Aile bebek doğmadan önce battaniye, lif, patik gibi çok sayıda eşyayı hazır eder. Bunların bir kısmı elde örülür. Ayrıca bebeğin doğumundan önce ve sonra bu tür eşyalar komşular ve akrabalar tarafından hediye edilir.<sup>360</sup>

### 3.2.2. Doğum Sırası

Yaklaşık son 40 yıldır doğumların çok büyük bir kısmı artık hastanede gerçekleşmekle birlikte eskiden doğum evlerde gerçekleşirdi. Evlerde yapılan doğumlarda hemen her mahallede ebelikten anlayan kadınlar bulunurdu.<sup>361</sup>

Doğum sırasında aileden kişiler dua eder. Zor geçen bir doğum olması durumunda ise Kur'an okumasını bilenler Kur'an okur. Önceleri evlerde doğum yapıldığı zamanlarda doğum yapana su verilmezdi. Bunun yanında doğumu çok yakın olan kadına ekşi gıdalar ve elma, kavun gibi meyveler yedirilmezdi.<sup>362</sup>

### 3.2.3. Doğum Sonrası

Bebek doğduktan yaklaşık bir hafta sonra düşen göbek bağı mümkünse camiye, okula, başarılı bir kimsenin evinin bahçesine, boş bir tarlaya ya da ahırda bir yere gömülürdü. Ayrıca uğurlu olduğu, bebeğe iyilik getireceği düşünülen, bebeği kazalardan koruyacağına, bebeğin gelecekteki yaşamına iyi yönde etki edeceğine

---

<sup>357</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>358</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>359</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>360</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>361</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 27

<sup>362</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 27

inanılan kutsal yerlere de gömüldüğü belirtilmiştir. Doğumdan sonra anne ve bebek 40 gün boyunca yalnız bırakılmamaya çalışılır. Yeni doğum yapmış anneyi ve bebeği *alkarısı* denilen kötü ruhun boğacağına inanılır. *Alkarısına* aynı zamanda *albastı* da denir. Bebeğin 40'ı çıkmadan annenin ve bebeğin evden dışarı çıkmamasına dikkat edilir. 40'ı çıktıktan sonra komşular ve akrabalar anneyi görmeye gelirler ve hediye getirirler. Ancak yakın akrabaların aileyi ziyaret için 40 günü beklemediği ve daha öncesinde de göz aydınlığına gittikleri ifade edilmiştir.<sup>363</sup>

*“Bebeklerin göbek bağlarını, oğlansa ahura gömerdük. Büyüyünce ahur işlerini yapsın diyeydi. Kızını de gapıya gömerlerdi eve bağlı olsun diyeydi.”*<sup>364</sup>

Alkarısının eski taş duvarlı evlerde taşların arasında yaşadığına inanılmaktadır. Özellikle ahırlarda atların yelelerini ördüğü söylenen alkarısının çocuğu ya da anneyi boğmaya çalıştığına inanılır ve bu şekilde daha önce ölenlerin olduğu belirtilmiştir. Alkarısından dolayı öldüğü düşünülen bebek için ayrıca *“tutkidan”* öldü de denilirdi. Günümüzde alkarısının artık çocuk ve anneyi boğmadığı belirtilmiştir. Ancak önceleri alkarısından dolayı öldüğüne inanılan bir çocuğun ardından doğan çocuk için ya da alkarısının musallat olduğu düşünülen bebek ya da kadınlara *alocağı* denen evlerden bez, iplik, ev eşyası ya da kül getirilerek o kişilerin yanına konduğu belirtilmiştir. Alocası, içinde alkarısı yakalanan eve denmektedir. İnanışa göre alkarısını bazı durumlarda insanlar görüp koluna iğne batırarak etkisiz ya da zararsız hale getirebilmektedir. Bu şekilde alkarısının yakalandığı düşünülen evler alocası olarak adlandırılır ve bu evlerden alınan eşyalar doğum yapmış kadınların ve bebeklerinin yanına konarak alkarısından korunulacağı düşünülür. Alocasının bulunduğu söylenen yerlere örnek olarak Erzincan'ın Refahiye ilçesine bağlı Altköy Köyü ile Koyulhisar ilçesinde bir köy verilmiştir.<sup>365</sup>

*“Al karısı gelince anne de görür çocukta görür bana bastı, çocuğa bastı mosmor oldu çocuk. 3 gün sürer gitmez. Ben gördüm böyle oluyodu. Akraba kılığında geldi. Bana geldiğinde kapıdan seslendi dedi ki; “Tiyze tiyze. Çık gelin alacaklar geliyo dedi. İyi görünürdü ama çocuk çırçır çığırırdı. 3 gün kendimize gelededik. Al*

---

<sup>363</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 29

<sup>364</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>365</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

*evi varıdı. Ordan kül getirirlerdi ki öyle geçerdi.*”<sup>366</sup>

Çocuk, doğduğundan itibaren yaklaşık 6 ay boyunca kundağa sarılırmış. Önceleri kundağın içine *höllük* denen killi toprak konurmuş ki bu toprak bebek bezinin sağladığı işlevi yerine getirir. “Islaklık giderici” “nem alıcı” anlamlarına gelen *höllük* “öl” kökünden gelmektedir.<sup>367</sup> *Höllük* bebeğin altına ısıtılarak konur. Her zaman yedekte teneke içerisinde *höllük* vardır. *Höllük* tenekeyle sobanın üstünde ısıtılır. Bebeğin altı değiştikçe toprağın kirlenen kısmı atılır ve geri kalan kısmı kullanılmaya devam eder. *Höllük* Akıncılar’da belli bölgelerden çıkarılırdı. Herhangi bir toprağın *höllük* olarak kullanılması söz konusu değildir. Bebek çıplak, ilçedeki ifadesiyle *cıbil* şekilde *höllüklü* kundağa sarılır. Kundağa sarmak ilçede *kundağa belemek* olarak ifade edilir. Bu durum bebek oturmaya başladığı zamana kadar sürerdi.<sup>368</sup>

Yeni doğan çocuğun ilk kez emzirilmesi konusunda herhangi bir kuralın olmadığı anlaşılmaktadır. Bebek doğduktan hemen sonra emzirilebileceği söylenmiştir. Bebeklere yaklaşık 6 ay kadar su verilmediği, anne sütünün yeterli olduğu belirtilmiştir.<sup>369</sup>

Bebeğin, doğumu gerçekleştikten hemen sonra yıkandığı, benzer biçimde annenin de doğumdan sonra yıkandığı bildirilmiştir. Türkiye’nin pek çok yerinde olduğu gibi Akıncılar’da da bebeğin tuzlanması söz konusu olduğu anlaşılmıştır. Bebeğin ağzının ve ayaklarının kokmaması için kalın tuz ile bebeğin ayaklarının, ağzının, boğaz ve koltuk altının tuzlandığı, bebeğin bir iki saat boyunca bu şekilde bekletildiği ve sonrasında bebeğin yıkandığı söylenmiştir.<sup>370</sup> Tuzun Türk kültüründe önemi oldukça büyüktür. Tuz kelimesi Türk kültüründe tatlı, güzel anlamlarında da kullanılmaktadır.<sup>371</sup> Bununla bağlantılı olarak ilçede, bir kimsenin konuşmasına dikkat etmeyerek hoş olmayan şeylerden söz etmesi durumunda kendisine *tuzsuz* dendiği ve

---

<sup>366</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 27

<sup>367</sup> Yusuf Ziya Sünbüllü, “*Höllük Kavramı ve Uygulaması Üzerine Bazı Tespit ve Değerlendirmeler*”, *Turkish Studies*, C.6, S.1, 2011, s. 1802

<sup>368</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>369</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>370</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 33

<sup>371</sup> Osman Esin, “Anlam Değişimleri ve Kullanım Alanları Yönünden Türk Kültüründe Tuz”, *İdil Sanat ve Dil Dergisi*, C.6, S.31, 2017, s.1005

bu kişinin “vessiz tuzsuz konuşma” ya da “tuzsuz tuzsuz konuşma” denilerek uyarıldığı görülmüştür.<sup>372</sup>

*“Çocukların ağzına duz konurdu yara olmasın diye. Yıhanurken de kilinen yıhanurdu. Kili de toprağın içinden çıkarurdu. Kil yağ gibi dururdu. Ordan anlarduh kil olduğunu. Yolların gıylarında olurdu genelde. Ordan çapayı vurup alurdu. Höllük için de gırmızı toprah götürülürdü. Ondan höllük yapulurdu.”<sup>373</sup>*

Bebeğin başına, önceleri 10-15 gün boyunca başının düzgün şekil alması için, çit bağlandığı da ifade edilmiştir.<sup>374</sup> Benzer biçimde Kırgız Türkleri de yeni doğan bebeğin kafa şeklinin düzgün olması için elleriyle bebeğin kafasını şekillendirir.<sup>375</sup>

Bebeğin annesinin, bebeğin anne sütüne ihtiyaç duyduğu bir zamanda vefat etmesi durumunda süt anne bulunmaya çalışıldığı; bulunamaması durumunda inek sütünün yanında bebeğe iyice sıvı hale getirilmiş *herle* denen çorba verildiği belirtilmiştir.<sup>376</sup>

Bebeklerin, önceden ahşaptan yapılmış beşiklerde sallandığı gibi evlerin tavanlarına kancalar takılarak kurulan salıncaklarda sallandığı da belirtilmiştir.<sup>377</sup> Bebeğe isim verme konusunda dede ya da babaannenin fikri alınır. Ancak dede ve babaannenin bazen isim konusunda komşularının fikrini aldığı durumlar da vardır. Bazen kardeş ve diğer yakın akrabalarından da isim koyması istenebilir. Çocukların sayısının çok olması ve çocuk sayısının yeterli olduğunun düşünülmesi durumunda son doğan çocuğa, erkek olursa *Soner*, kız olursa *Yeter* adları konulabilmektedir. Sürekli kız çocuk olması durumunda son doğan kız çocuğuna *Döndü*, *Yeter*, *Kader*, gibi isimler verilirken sürekli erkek çocuğun doğması durumunda ise son doğan çocuğa *Dursun*, *Durmuş* gibi isimlerin verildiği belirtilmiştir. Çocuğun doğumunun dini günlere denk gelmesi durumunda ise gününe göre, Arife, Bayram, Kadir, Mevlit, Berat, Ramazan, Şaban, Recep, İftar gibi adlar da konulmaktadır. Bu durum ilçe halkının önceleri aile planlaması kavramına uzak olmasının ve tümüyle kadercı bir

---

<sup>372</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 32

<sup>373</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 33

<sup>374</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 23

<sup>375</sup> Çeltikçi, a. g. m., s. 516

<sup>376</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>377</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

anlayışa sahip olmasının bir sonucudur. Uzun aradan sonra doğan çocuğa ise *güzlek* denir. *Güzlek* Akıncılar'da yaz ayında tarladan hasadı erken yapılan bir ürünün yerine ekilip kışa kadar yetiştirebilecek olan ürüne verilen isimdir.<sup>378</sup>

İlçede günümüzde kız ve erkek çocuk arasında ayrım yapılmamaktadır. Ancak önceleri erkek çocuk sahibi olmanın övünç kaynağı olarak görüldüğü, sürekli kız çocuğu olan kadınların zor durumda kaldığı ifade edilmiştir. Nitekim bu durumun Türklerin arasında eskiden de önemsendiği Dede Korkut hikâyelerinden anlaşılmaktadır.

Dede Korkut kitabı Boğaç Han destanında:

*“Gene ziyafet tertip edip attan aygır, deveden erkek deve, koyundan koç kestirmişti. Bir yere ak otağ, bir yere kızıl otağ, bir yere kara otağ kurdurmuştu. Kiminki oğlu kızı yok, kara otağa kondurun, kara keçe altına döşeyin, kara koyun yahnisinden önüne getirin, yerse yesin, yemezse kalsın gitsin demişti. Oğlu olanı ak otağa, kızı olanı kızıl otağa kondurun, oğlu kızı olmayana Allah Teala beddua etmiştir, biz de beddua ederiz, belli bilsin demiş idi.”*<sup>379</sup>

Bebegin ismi belirlendikten sonra ezan okumasını bilen varsa aileden biri, yoksa eve davet edilen bir hoca, çocuğun kulağına ezan okur ve çocuğun kulağına adını üç kez söyler.<sup>380</sup>

Kadınlar çocuklarını sütten keserken memelerinin ucuna çamur, kolonya ya da salça sürdüklerini belirtmişlerdir. Ayrıca çocuğu bırakıp 1-2 gün çocuğun yanından uzaklaşarak da çocuğun sütten kesilmesinin de denendiği bildirilmiştir. Ancak böyle yapılması durumunda, çocuğun annesini belli bir aradan sonra görerek sevinçten yüreğinin çatlayabileceği düşünüldüğünden, bunun denenmesi tavsiye edilmez. Rivayete göre farklı zamanlarda bu şekilde çocuklarını sütten kesmeye çalışan iki

---

<sup>378</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 25

<sup>379</sup> Muharrem Ergin(2003), a.g.e., s. 11

<sup>380</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 13

kadının, çocukları 2 günlük aradan sonra kendilerini görünce yüreklerinin yarılıp öldüğü söylenmiştir.<sup>381</sup>

Çocuğun ilk dişinin çıktığı görüldüğünde *hedik* kaynatılır. Hedik buğdayın kaynatılmış halidir. Dileyen içine şeker, kuru üzüm ve ceviz de koyabilir. Hedik komşulara dağıtılır ki çocuğun tüm dişleri kolay çıksın. Hedik dağıtılan komşular ise çocuk için para ve hediye verir. Hedik haşlanmış mısır gibi tüketilir. İsteğe bağlı üzerine şeker de dökülebilir. Çocuğun dişinin çıktığını ilk gören kişi de ayrıca hediye alır.<sup>382</sup> Azerbaycan Türkleri de çocuğun ilk dişi çıktığında buğday, ceviz ve soğanı pişirerek 7 eve dağıtırlar.<sup>383</sup>

#### 3.2.4. Kırklama

40 sayısı Türkler için ayrı bir anlam ifade eder. Oğuz Kağan Destanında Oğuz Kağan'ın kırk günde yürüdüğünden bahsedilirken, Manas Destanında kırk yiğitten kırk savaşçıdan, kırk gelinden, kırk güzelden, kırk kulaçtan bahsedilmektedir. Dede Korkut masallarında da kırk yiğit, kırk namert, kırk otağ, kırk gün kırk gece gibi ifadeler kullanılır.<sup>384</sup> Bunun yanında Türkçe'de 40 ile ilgili *kırklara karışmak* şeklinde kullanılan deyim, görünmez olmak, ortadan tümüyle kaybolmak anlamına gelir<sup>385</sup> ki deyimde kullanılan 40 ifadesi Türklerdeki kırk çıkarma adetindeki kırk ifadesinin anlaşılmasına katkı sağlamaktadır. Nitekim kırk çıkarma ile bebeği ve anneyi tehdit edebilecek olan kötü ruhların, kırkinci günde kırk taş kullanılarak yapılan temizlenme ile uzaklaştığı kabul edilir ve kırkinci günden sonra anne ve bebek dışarı çıkabilir. Türkçedeki “40 yılda bir” deymi ile “Bir kahvenin 40 yıl hatırı vardır” ifadesi de 40 sayısının Türklerde bir şeyin ortadan kaybolmaya başladığı veya görünmez olduğu süreyi ifade eden özel bir sayı olduğuna işaret etmektedir.

Doğum yapan kadın 40 gün evden dışarı çıkmaz. Çocuğun doğumunun kırkinci günü kadın kırk tane taş toplar ve kevgire koyar. Taş dolu kevgirin üstünden, çocuğun

---

<sup>381</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 25

<sup>382</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 27

<sup>383</sup> Çeltikçi a. g. m. s. 514

<sup>384</sup> Mehmet Yardımcı, “Geleneksel Kültürümüzde ve Aşıkların Dilinde Sayılar” *Milli Folklor Dergisi*, 2009, s. 646

<sup>385</sup> Annemarie Schimmel, *Sayıların Gizemi*, Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2000, s.269

üstüne su dökülerek yıkanır. Bu şekilde doğum yapan annenin de yıkandığı belirtilmiştir.<sup>386</sup> Benzer bir uygulama İran'ın güneydoğusunda yaşayan Kaşkay Türkleri'nde “*çille suyu tökmek*” olarak adlandırılmaktadır.<sup>387</sup>

Çocuğun kırkı çıkana kadar mümkün olduğunca kimsenin görmemesi istenir. Ancak yakın akrabalarından görmek isteyenlere bebek gösterilebilir. Bebeğe, yakın akrabalar başta olmak üzere maddi durumu müsait olanlar altın alır. Bunun dışında bebeğe kıyafet, kundak, battaniye, nazarlık, bebek kız ise küpe gibi eşyalar da hediye olarak alınır. Ayrıca tepsiyle kömbe yapılır, ekmek götürülür ve elbise dikmek için kumaş da alınır.<sup>388</sup>

Çocuğun kırkı çıktıktan sonra annesinin bebeğiyle birlikte yakın akrabalara ziyarete gittiği ve akrabaların çocuğa bahşış verdikleri belirtilmiştir.<sup>389</sup>

*“Kırkı çıkarken kevgürden aşağıya banyo yaptırılırdı. Kaynanam hem bana hem çocuğa dökerdi, sonra başka eve ziyarete giderdik. Bahşış verirdi gelirdik.”*<sup>390</sup>

İlçede, doğumları birbirinin kırkı çıkmadan gerçekleşen çocukların *kırklarının karıştığı* söylenir. Bu olumsuz bir etkiye işaret etmek için değil, çocukların yaşıt olduğunu ifade etmek için kullanılır.<sup>391</sup> Ancak kırklama inancıyla ilgili olarak bir de kırk basığı denilen bir inancın olduğu görülmüştür. Kırkları karışan çocuğun evinden birinin, diğer çocuğun bulunduğu eve gitmesi, gidilen evdeki çocuğun hastalanmasına, iflah olmamasına ve *basık kalmasına* sebep olacağına inanılır. Bunun farkında olmadan gerçekleşmesi durumunda da geçerli olacağına inanılır, ancak kötülük yapmak amacıyla kasıtlı olarak da yapılabildiği ifade edilmiştir. Görüştüğümüz kişilerden birisi, kendisi doğduğunda kırklarının karıştığını bir kişinin evinden birisinin, evlerine gelip bacalarına höllük döktüğünü ve bundan dolayı bebekliğinde ağır bir hastalık geçirerek her tarafının şiştiğini, ölümden zor kurtulduğunu ifade etmiştir. Kırk basığı inancının yanında bir de ölü basığı inancı vardır ki kırkı çıkmamış

---

<sup>386</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.26

<sup>387</sup> Mehmet Karaaslan, “Kaşkay Türklerinde Doğum Çevresinde Gelişen İnanç ve Pratikler”, *Turkish Studies* C.6, S.3, 2011, s. 1444

<sup>388</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.26

<sup>389</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.28

<sup>390</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.27

<sup>391</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.28

olan bebeğin bulunduğu eve ölümünün üzerinden 40 gün geçmemiş olan bir kişinin evinden birisi gelirse bebeğin iflah olmayacağı, sürekli hastalanacağı, ölünün ardından bıraktığı olumsuz hislerin çocukta görüleceği düşünülür. Kırkı çıkmamış olan bir çocuğun bulunduğu evden bir kimse bir cenaze defnetmeye giderse dönüşte doğrudan eve giremez. Önce ahıra ya da samanlığa girer ve daha sonra elini ve yüzünü yıkadıktan sonra eve girebilir.<sup>392</sup>

### 3.2.5. Çocukluk Çağı

Erkek çocuklar 1,5 ile 4 yıl kadar, kız çocuklar ise 2 yıl kadar emzirilir. Emzirirken memesi yara olan kadınların memelerinin ucuna süt kaymağı ya da yoğurt *çaldıkları* (sürdükleri) ifade edilmiştir. Yaklaşık altıncı aydan sonra bebeğe sulu gıdalar da vermeye başlanır. Özellikle et suyu bulunan gıdalar verilir. Eskiden çocuklara mama olarak undan yapılan ve içine az miktar şeker konularak hazırlanan *herle* verilirdi. Ayrıca emziğin olmadığı zamanlarda tülbindin ucuna şeker ya da lokum sarıp çocuğun ağızına verirlerdi. Önceleri kadınların sütü artsın diye soğan yedikleri ve ilçedeki adıyla *soğukluk* denilen çorba ve hoşaf içtikleri ve soğukluğun erik, dut, ayva vişne gibi her çeşit meyveden yapılabildiği ifade edilmiştir.<sup>393</sup>

Çocuk, nazar değmesin diye güzel sıfatlarla övülmeden, hatta *çirkin* denilerek sevilir. İlçede çocuklara nazar değmesin diye muska takılabilmektedir. Ancak bu konuda yaygın bir uygulama olmadığı görülmektedir. Eskiden küçük çocuklara 2-3 yaşına gelinceye değin *fistan* denen tek parça elbise giydirilirdi.<sup>394</sup>

Çocuğun büyütülmesinde hayatta iseler dede ve babaanne oldukça söz sahibidir. Anne ve babanın çocuklarını büyüklerinin yanında sevmeleri çok ayıp karşılanır. Bu anlayışın halen geçerli olduğu görülmektedir. Çocuğun çevresiyle uyumlu, ahlaklı ve dürüst bir insan olmasına aile büyük özen gösterir. Yazları Kur'an kursuna gidip dini eğitim almasına önem verilir. İlginç olarak Akıncılar'da çok

---

<sup>392</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.23

<sup>393</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.27

<sup>394</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.22

yaramaz çocukların önceleri ayağından evin direğine ya da evin kapısına bağlandığı belirtilmiştir.<sup>395</sup>

### 3.2.6. Çocuklarla İlgili İnançlar

Çocuğun hasta ya da huysuz olması durumunda çeşitli uygulamaların yapıldığı ifade edilmiştir. Bunlardan biri ilçede bir noktadan başlanıp aynı noktaya gelinceye kadar çember şeklinde belirli bir alanda hasta olan çocuğun dolandırılmasıdır ki bu mesafe oldukça uzundur. Böylelikle çocuğun iyileşeceğine inanılır. Bunun dışında ilçede *manastır* diye adlandırılan ve eskiden bir manastırın olduğu düşünülen yerde *huykesen* diye bilinen yere sürekli ağlayan çocuğun götürülüp yuvarlandığı belirtilmiştir. Bu alanın önemsenmesinin, bölgenin manastır olarak adlandırılması ile bağlantısı bulunmamaktadır. Halen daha bu bölgeye gidildiği söylenmektedir. Huykesen denen yerde “mübarek bir zatın” mezarının olduğunu söyleyenler kadar herhangi bir mezarlığın olduğunu düşünmeksizin kerametın yerin kendisinde olduğunu söyleyenler de olmuştur. Burada ayrıca çocuk yuvarlandıktan sonra horoz kurban edilebildiği de anlatılmıştır. Benzer biçimde ilçede *delikli taş* denilen ve uzun bir tünelin girişı olduğu düşünülen yere de rahatsızlanan, “*huysuzlanan*” çocukların götürüldüğü ifade edilmiştir. Ayrıca hasta olan ya da nazar değdiği düşünülen çocukların sabah erken bir saatte *çimdirilmesi* (yıkanması) de söz konusu olurdu.<sup>396</sup>

*“Eskiden manastır vardı orda ziyaret var derlerdi oraya giderdik. Adak keserdik, horoz keserdik, pilav yapardık. Yatır vardı, çocuk yuvarlardık orda iyi olurlardı.”*<sup>397</sup>

İlçede duasının güçlü olduğuna inanılan yaşlı kadınlara ya da erkek hocalara gidilip hasta olan çocuklar için dua istenirdi. Mübarek kabul edilen yerlere *huykesen* dendiği gibi bu tür duasının etkili olduğu kişilere de *huykesen* denmektedir.<sup>398</sup>

İlk saç kesiminden sonra bebeğin saç ağırlığınca, bebeğin ailesinin ihtiyaç sahiplerine altın ya da para verdiği ve çocuklarının saçlarının genelde bir yaşına gelince kesildiği ifade edilmiştir. Bu uygulamanın günümüzde de tümüyle devam

---

<sup>395</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.25

<sup>396</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.19

<sup>397</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.27

<sup>398</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.33

ettiği görülmüştür. Bebeklerin saçlarının ilk kesimden sonra da saçların gür çıkacağı inancıyla sık sık sıfır numara kestirildiği de belirtilmiştir.<sup>399</sup>

Boş beşiğin sallanmasının uğursuzluk sayıldığı ve bebeğin başına kötü bir hal getireceğine inanıldığı ve bebeğin bu nedenle ölebileceğinin düşünüldüğü ifade edilmiştir.<sup>400</sup>

Sarılık geçiren çocuğun üstüne sarı çit örtüldüğü ve iki-üç gün kadar emzirilmediği, yalnızca mama verildiği böylelikle de sarılığın geçtiği, kızamık olan çocuklara ise tatlı yedirilmesinin faydalı olacağına inanıldığı belirtilmiştir.<sup>401</sup>

Albastığına inanılan çocuklar için Refahiye ilçesinde bir köyde bulunan *alocağı* denen yerden kül getirildiği ve al basan çocuğun koynuna bir bez içerisine sarılarak konduğu da belirtilmiştir.<sup>402</sup>

*“Çocuklar hasta olduklarında kurşun döktürülürdü. Bir de çocuklar hasta olunca köyü dolaştırırdık. Kırk basığı da şöyle olur: Mesela sizin evde de bebek var bizde de bebek var bize gelerseniz o çocukların kırkı karışmış olur. Aynı yerde olmaz. Bazıları da bilerek gelirdi çocuğa ağırlık yapar onun için olmaz. Benim kırkım çıkmadan gelmişler kötü niyetle höllük toprağı atmışlar bahçeye. Şişmiş her yerim. Patlak patlak olmuş her yerim. Okumuşlar geçmiş.”*<sup>403</sup>

İlçedeki doğum inaniş ve uygulamalarında dikkat çeken husus kötü ruhlardan korunma çabası olmuştur. İlçede, göbek bağının, uğurlu olacağına inanılan, iyilik getireceği düşünülen yerlere, hatta kutsal sayılan yerlere gömülmeye çalışılması, taş ve su ile kırk çıkarılarak bebeğin ve annenin kötülüklerden arındırılmasının yanında kötü ruhlardan da korunacaklarına inanılması, alkarası denilen ve kötü ruh olduğuna inanılan varlığa karşı mücadele etmek zorunda hissedilmesi, yeni doğan bebeğin ve ölenlerin kırklarının karışmasının uğursuzluk ve hastalık getireceğine inanılması gibi pek çok inaniş ve uygulama kaynağını eski Türk kültüründen almaktadır. Bu uygulama ve inançların eski Türk kültüründeki, doğada bulunduğu inanılan ruh ve güçlerle

---

<sup>399</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.29

<sup>400</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.29

<sup>401</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.22

<sup>402</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.27

<sup>403</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.27

ilgili olduğu, bunun da doğrudan doğa güçlerine inanış ve kutsal kabul edilen yer-su kültü ile bağlantılı olduğu anlaşılmıştır.

### 3.2.7. Çocuk Oyunları

İlçede önceleri çocukların sobeleme, köşe kapmaca, seydigaz, saklambaç, seksek, aşık, çelik çomak, kör ebe, fol, cavlı (filtreli) araba, uzun eşek, mil (bilye, misket), ip atlama başta olmak üzere çeşitli oyunlar oynadıkları ifade edilmiştir.<sup>404</sup> Aşık oyunu küçükbaş hayvanların arka bacaklarında bulunan dört yüzlü kemikle misket oyununa benzer biçimde oynanır. Fol (topaç) oyunu ise ağaçtan yapılmış topacın küçük basit bir kırbaç yardımıyla sert ve düz bir zeminde dönderilmesi ile oynanır.<sup>405</sup>

Çelik çomak da çelik denen kısa değneğin, çomak denen uzun değnek ile kazılan bir çukurun içinden ya da iki küçük taşın üstünden fırlatılarak atılmasıyla oynanır. Cavlı araba ise traktörlerin yağ filtrelerinin kullanılması ile yapılır. Sağlam ince bir değneğin iki ucuna cavlar geçirilir ve cavların her iki tarafına da küçük çiviler çakılarak cavların sabit durması sağlanır. Cavların takılı olduğu değneğin ortasına da daha uzun bir değnek çivi ile tutturulur. Böylelikle uzun değnek ile cavlı araba sürülür. Seydigaz ise saklambaç oyununun daha geniş alanda kalabalık biçimde oynanan türüdür.<sup>406</sup>

### 3.3. Sünnet

Sünnet Müslüman Türk toplumları için son derece önemli bir simgesel anlam ifade eder. Tarihi Antik Mısır'a, M.Ö. 5000'lere değin götürülebilen sünnet günümüzde Müslüman Türk kültüründe önemli bir geçiş ritüelini ifade etmektedir.<sup>407</sup> Toplumumuzda sünnet olunması pek çok konuda eşiğin aşılması anlamına gelmektedir. Bu eşik Akıncılar'da, çocuğun erkek olması, bir erkeğin askerlik, evlilik

---

<sup>404</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 20

<sup>405</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 11

<sup>406</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 20

<sup>407</sup> Ahmet Özdiñç, Hakan Ertin, "Sünnetin Kısa Tarihi ve Kültürümüzde Sünnet", *Sünnet Cerrahisi*, (Ed. M. Fatih Şimşekoğlu, Bülent Öztay), Betim Kitaplığı, İstanbul, 2021, s.17

gibi toplumda kabul görmesi için gerekli görülen en temel aşamalardan birinin geride kalması olarak kabul edilir.

İlçede çocuklar önceleri genelde 5 ile 10 yaş arasında sünnet ettirilirken günümüzde çok daha erken yaşlarda sünnet ettirildikleri görülmektedir. Sünnetleri önceden *sıhhiye* denilen tecrübeli birkaç sağlıkçı yaparmış; ancak günümüzde sünnet doktorlar tarafından yapılmaktadır. Özbekistan Türkleri'nde bir babanın oğluna karşı üç konuda borcunun olduğuna inanılmış. Bunlar oğlunu sünnet ettirmek, meslek sahibi yapmak ve evlendirmekmiş.<sup>408</sup>

Sünnet, ailede büyük varsa büyüğün verdiği kararla ya da büyüğün verdiği onay ile kararlaştırılır. Sünnetin zamanı, yeri ve düğünlü olup olmayacağı belirlenir. Sünnet ilçede sağlık açısından bir zorunluluk yoksa yazın yaptırılır. Maddi duruma göre sünnet düğünlü ve mevlitli de yaptırılabilir.<sup>409</sup>

*“Sünnet yapılan çocuklara boydan olan elbise geyduriyelerdi. Yemek verülürdü. Düğün olurdu, bahşişini verürlerdi. Herkeş düğün yapamıydi. Mevlüt yapan da oliydi. Herkeş gendine göre yapıydi.”*<sup>410</sup>

Günümüzde sünnet işleminden sonra araçlarla konvoy yapma adeti de başlamıştır. Sünnet konvoylu yapılırsa konvoydan sonra evin önünde ufak çaplı bir eğlence de yapılır. Konvoy çocuk sünnetin öncesinde ya da sonrasında da yapılabilir. Sünnet olan çocuğun bir kirvesi bulunur. Kirve, çocuk sünnet olurken sünnet olan çocuğu tutan kişiye denir. Kirve genelde sünnet olanın babasının en yakın gördüğü kimseden seçilir. Sünnet olan çocuğa para, altın takılır ya da çeşitli hediyeler verilir. Sünnet olan çocuğun sünnet edilen derisi atılır. Özel bir önem verilmez. Sünnet düğününde yemek verilir; ancak maddi imkâna göre daha az ikramlarda da bulunulabilir. Önceleri çok ağlayan çocuğun sünnet olunca düzeleceğine inanıldığından çok ağlayan küçük erkek çocukların sünnet ettirilmesi yaygın bir uygulamadır. Sünnet olan çocuk 3 ile 5 gün arasında yatar. Sonrasında eski

---

<sup>408</sup> Çeltikçi, a. g. m. s. 518

<sup>409</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 2

<sup>410</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 2

yaşamına geri döner. Çocuğa özel elbise giydirilebileceği gibi sıradan, ancak temiz ve özenli elbiseler de giydirildiği olur.<sup>411</sup>

*“Önceden sünnnetler kirvelerle yapulurdu. Dohtor falan yoğudu. Köyden bu işi yapan adamı getirürlerdi. Çocuh eyi olandan sonra mevlüt okutulurdu.”*<sup>412</sup>

### 3.4. Askere Gitme

Ordu millet olan Türkler için askerliğin en büyük iftihar kaynaklarından biri olduğu “*Her Türk asker doğar*” sözünün her Türk’ün zihninde bir hakikat olarak bulunduğu bilinmektedir. Ayrıca benzer biçimde Türkler için “*Yiğit çadırda doğar, çayırda ölür*” sözü de bu anlayışın başka bir göstergesidir. Eski Türkler için ölüm nedeninin yaşlılık olması bir ayıp kabul edilirdi. Bu kapsamda bir Türk için askere gitmek her şeyini geride bırakarak ordusu ve devleti için kendisini adaması ve bunu bir düğün olarak görmesi son derece doğaldır. İlçede askere gidecek gencin eline kına yakılır. Bu önceleri olduğu gibi günümüzde de önemli bir gelenek olarak yaşamaktadır. Kına sağ el, serçe parmağına yakılır. Askere gidecek genç için evde Kur’an okutulur.<sup>413</sup>

Askere gidecek genç için genellikle askere gideceği günün ertesinde eğlence yapılır. Özellikle aynı dönemde birden fazla gencin askere gidecek olması durumunda eğlenceler çok gösterişli yapılmaktadır. Eğlence akşam başlar ve gece yarısına değin devam eder. Davul zurna ekibi tutularak yapılan eğlencede yöreye özgü horonlar oynanır. Eğlencenin bitiminde araçlarla konvoy yapılır.<sup>414</sup>

Askere gidecek olan genç yakın akraba ve komşularını ziyaret ederek vedalaşıp el öper. Vedalaşılan gence imkânlar ölçüsünde harçlık verilir. Genç askerlik için yola çıkmadan önce uygun biçimde saç tıraşı olur ve askerde ihtiyaç duyacağı eşyaları önceden temin ederek valizini hazırlar. Askerlik bitip genç evine dönünce komşular

---

<sup>411</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 22

<sup>412</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 30

<sup>413</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 28

<sup>414</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 28

ve akrabalar tatlı ve börek yaparak göz aydına gelirler. Asker evi de gelenlere kına ve çerez verir.<sup>415</sup>

Tarihte kendisinin varlığını ordusunun varlığına bağlı görmüş olan Türkler için askerliğin önemi günümüzde de büyüktür. İlçede askere gitmek erkekliğin kazanılmasında, bir erkeğin toplumda itibar görebilmesinde, bağımsız bir birey olmanın adımlarından biri olan evliliğin tesis edilmesinde halen olmazsa olmaz bir şart olarak kabul edilmekte ve aileler askere uğurladıkları evlatları ile gurur duymaktadırlar. Evlatlarından askerliği meslek olarak seçmiş olan ailelerin ayrı bir gurur yaşadığı, vatana hizmet eden bir asker yetiştirdikleri için pek çok kez göğüslerinin kabardığı görülmüştür. Ayrıca ilçede askerliğini yapmamış olan erkeğe kız verilmesinin mümkün olmadığı da ifade edilmiştir.<sup>416</sup>

### 3.5. Evlilik

Aile ve ırz kavramına verdiği önemle bilinen Türkler için evlenip aile kurmak insan ömründeki en önemli dönemlerden biridir. Türklerde aile kurmak yerine “*yuva kurmak*” deyimini vardır ki evliliğin bir ömür boyu bozulmamak üzere kurulması gerektiğini ifade eder. Bu nedenle Türk Dünyasının her yerinde görüleceği üzere Akıncılar’da da ciddiyetle konuşulan konuların başında evlilik gelmektedir. Bunun dışında evlilik önemli bir geçiş aşamasıdır. Evlilik ile kişinin toplumdaki yeri değişir. Yuva sahibi kişi konumuna gelir ve toplumun kendisinden beklediği sorumluluklar artar.

Türklerin bulunduğu her coğrafyada kendilerini diğer milletlerden ayıran en önemli özelliklerinden birinin iffetlerine olan düşkünlükleri olduğu tarihi kaynaklardan açıkça anlaşılmaktadır. Türkler’de İslamiyet öncesinde de cahiliye Arapları ve Hristiyanlık sonrası Avrupa milletleriyle kıyas kabul etmeyecek ölçüde sağlam bir iffet ve namus anlayışları bulunmaktaydı.<sup>417</sup>

---

<sup>415</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 28

<sup>416</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 17

<sup>417</sup> Kadri Süreyya Özdener, “İslam Öncesi Türklerde Kadının İctimai Yeri”, *Sosyoloji Konferansları Dergisi*, S.22, 1988, s.231

Türklerde evliliğin genel özelliklerinden biri dışarıdan evlenmedir. Her ne kadar günümüzde Türkiye’de akraba evliliğine tanıklık edilse de bu genel yapı içerisinde büyük bir oran olarak durmamaktadır. TÜİK’in açıkladığı verilere göre 2023 yılında Türkiye’de yapılan evliliklerin yalnızca %3.2’si akraba evliliği olmuştur.<sup>418</sup> İlçede akraba evliliği çok fazla olmasa da tanıdık yerden kız almaya özen gösterildiği anlaşılmaktadır. Bu doğrultuda ilçede “*Yayıl yayıl da yayılımından ayrılma*” ve “*Elin iyisinden bizim kötü iyidir*” sözleri tanıdık ve yakın yerden kız almanın önemsendiğini açıkça göstermektedir. Bunun yanında “*akraba akrep*” diye de bir tabir kullanılmaktadır ki akraba ile evliliğin doğru olamayacağını ifade eder.<sup>419</sup>

İlçede iki eşli bir evliliğe denk gelinmediği gibi yapılan görüşmelerde önceden de iki eşli evliliğin son derece az olduğu ifade edilmiştir. Günümüzde ilçede çekirdek aile yapısı hâkim olsa da önceleri geniş aile yapısının yaygın olduğu anlaşılmıştır.

Türkler için evliliğin önemi düğün törenlerinin zenginliği ile kolaylıkla anlaşılır. Düğün, evlendirilen çiftlerin birbirlerine eş olduklarını göstermek ve toplumda aile olarak bilinmeleri için herkese yapılan duyuru niteliğindedir.

Günümüzde, ilçede kendi tanıştıkları insanlar ile evlenenlerin sayısı artsa da eski usullerle evlenenlerin sayısı da oldukça önemli seviyededir. Askerliğini yapmış olan bir gencin evlilik çağına geldiği kabul edilir. Askerlik bir erkeğin ailesinin çocuklarına kız isteyebilmesi için en önemli koşullardan biridir. İlçede evlilik için yaş, erkeklerde askerlik görevinin yapılması beklendiğinden 20-21 yaşından önce olmaz. Kızların da 18 yaşını doldurması mutlaka beklenir. İlçede kızların rızasına çok önem gösterilir. Ancak eskiden durumun çok farklı olduğu herkesçe anlatılmıştır. İlçede belli bir yaşa kadar evlenememiş kızlara “*galuh*” (kalık) ya da *evde kalmış* denir. Bu konuda yaş sınır yoktur. Göreceli olarak değerlendirilir; ancak günümüzde 35 yaşına değin evlenmemiş kimseler için kullanılabildiği görülmüştür. İlçede içgüveysi olarak bir evliliğin yapılmadığı ve çok önceleri de nadiren görüldüğü ifade edilmiştir.<sup>420</sup>

---

<sup>418</sup> <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Evlenme-ve-Bosanma-Istatistikleri-2023-53707>

<sup>419</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 29

<sup>420</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

*“Genç yaşta everiylerdi gençleri hep. Çalışmaya adam lazımdı. Hem de gettiğin her evde iş varıdı. 17 yaşında düğün oldum, 18’imde kızım oldu. Eskiden çocuk bahmasını bilen mi varıdı. Çocuğun çocuğu oldu işte. Büyüklerden ödümüz gopardı. Saygı, sevgi vardı. 7 sene gelinlik ettim.”*<sup>421</sup>

Ailesini geçindirebilecek ölçüde gelire sahip olan genç için uygun bir gelin adayı aranmaya başlanır. Evlenecek gencin bir işe sahip olması çok önemsenir. Aksi durumda ne gencin ailesi ne de gence kefil olabilecek kimseler kız istemek için gereken güveni kendilerinde bulamaz. Bu süreçte yakın akrabalara ve komşulara haber edilir. Evlenecek gencin annesi ve yakınları düğün, mevlit, festival gibi kalabalık ortamlara ve davetlere katılmaya özellikle özen göstererek münasip bir kısmet ararlar.<sup>422</sup>

İlçede evliliğin bir kısmet olduğuna inanılır. Bu kapsamda belli bir yaşa değin evlenememiş olan özellikle kızların kısmetinin açılması için çeşitli yollara başvurulur. Bunlardan ilki bir hocaya gidip kısmetinin açılması için dua istenmesidir. Bunun dışında muska da yazdırılır. Ayrıca kurban kesmek ve adak adamak da bu yollar arasında bulunur.<sup>423</sup> İlginç olarak kısmetinin kapalı olduğu düşünülen kızların fırın küreğine ya da fırını temizlemek için kullanılan *parducun* üzerine bindirdikleri de ifade edilmiştir.<sup>424</sup>

*“Eskiden gısmeti gapalı olanları ekmek küreğine bindiriyolardı. Evde galmışları hocaya götürürlerdi. Ben 15 yaşında gelin oldum.18 yaşını geçince de evde kalmış oliydi kızlar.”*<sup>425</sup>

Uygun görülen gelin adayının evine sıradan bir misafir gibi gidilir. Mümkün olursa gelin adayı evinde görülür. Evinin temizliği, ailesi ile olan ilişkileri anlaşılmaya çalışılır. Eğer gelin adayı uygun görülür ise çevreden soruşturulur. Kızı ve aileyi yakından tanıyan kimselerden bilgi alınmaya çalışılır. Eski Türkler’de alınacak kızda aranan özellikler son derece önemsenir ve yuvasına sahip çıkacak bir kimse olması istenirdi. Bu durum Dede Korkut kitabında şöyle anlatılmaktadır: *“Karılar dört*

---

<sup>421</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.22

<sup>422</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.26

<sup>423</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.26

<sup>424</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.22

<sup>425</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K.22

*türlüdür. Birisi solduran soptur. Birisi dolduran toptur. Birisi evin dayağıdır. Birisi ne kadar dersen bayağıdır.*”<sup>426</sup>

Çocuk yetiştirmede en büyük payın annede olduğu düşünülür. İyi yetiştirilmemiş bir çocuk görüldüğünde “*anası ne ki danası o olsun*” denir. Dolayısıyla ilçede aile önemsendiği için kadın da son derece önemsenir. Her aile mutlu ve sorumluluk sahibi bir çift olmayı arzular. Bu durum benzer biçimde Dede Korkut kitabında şu sözlerle görülebilmektedir:<sup>427</sup>

*Beri gel başımın bahtı evimin tahtı  
Evden çıkıp yürüyünce servi boylum  
Topuğunda sarmaşınca kara saçlım  
Kurulu yaya benzer çatma kaşlım  
Çift badem sığmayan dar ağızlım  
Kavunum yemişim düvleğim  
Görüyor musun neler oldu*

Gelin adayı belirlenip erkek tarafının niyeti ciddileştikten sonra damat adayının annesi ve yakınları kızın evine önceden haber ederek giderler. Bu ziyarette niyetlerini belirtirler. Kız evinin uygun bulması durumunda, durum aile babasına söylenir. Babanın onayı olursa durum kıza sorulur. Kız tarafının taliplilere karşı tavrı olumsuz olmazsa dünür gelecekleri iyice araştırmaya başlar. Erkek tarafının yaşadığı yerdeki komşularına ailenin nasıl olduğu sorulur. Bu ziyarete aynı zamanda *dünür gitmek* de denir. Kızın onay vermesi halinde oğlan ve kız genellikle kız evinde görüşürler. Bu görüşmede evliliğe karar verirlerse durum aile büyüklerine bildirilir ve kız istenir. Aileler, gençlerin evliliği konusunda rıza gösterdikten sonra dünür olurlar.<sup>428</sup>

Çok önceleri kız ve oğlanın evlenmesine aileler karar verirmiş. Çoğunlukla kızların rızası aranmadığı, kız ve oğlanın birbirini görmesinin söz konusu olmadığı, birbirlerini ancak düğün günü gördükleri ifade edilmiştir. Nişan ve düğün gibi olaylar

---

<sup>426</sup> Muharrem Ergin, Dede Korkut Kitabı, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 1971, s. 5-6

<sup>427</sup> Ergin(2003), a.g.e. s.12

<sup>428</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

önceleri ilçede *kizir* olarak adlandırılan kimselerce, her mahallenin meydanına gidip bağırarak yapılırken günümüzde hazırlanan davetiyeler kullanılmaktadır.<sup>429</sup>

Türkiye’de evliliğe hazırlık konusunda ailelerin kızları için giriştikleri en önemli hazırlıklardan birisi çeyizdir. Çeyiz Türk tarihinin en eski zamanlarından günümüze değin gelmiş bir Türk geleneğidir. İslamiyet öncesinde *kalın, sepi, sep, yumuş, koşantı ve yüfüş* gibi tabirlerle ifade edilen çeyiz Arapça’da, yolcunun, gelinin ve sefere çıkacak ordunun ihtiyaç duyacağı eşya, gıda maddesi, silah ve benzeri malzemeler anlamına gelir.<sup>430</sup> Akıncılar’da çeyiz geleneği halen yaşamaktadır. Ancak artık çeyizin içeriği değişmiştir. Önceleri çeyizde sandık, dikiş makinesi, karyola, yatak, yastık gibi daha çok yatak odası ağırlıklı eşyalar bulunurken günümüzde mutfak eşyalarının daha ağırlıklı olduğu ve eskiden çeyizde bulunan pek çok eşyanın artık bulunmadığı anlaşılmaktadır. Yakın zamana değin çeyizde tığ işi örgülerin mutlaka bulunduğu, çoğu gelinlik çağdaki kızın ve annesinin tığ işi öğrendiği ve kendi çeyizlerini hazırladığı, tığ işini bilmeyenlerin ise çoğunlukla ücret karşılığında komşularından sipariş ile temin ettiği ifade edilmiştir. Günümüzde Akıncılar’da çeyizde bulunan eşyaların başlıcaları şunlardır: Birkaç parça halı, el işi lif, çorap ve çeşitli kıyafetler, mutfak eşyaları, az sayıda tığ işi işlemler ve benzeridir.<sup>431</sup> Çeyiz geleneği günümüzde Kırgızlar arasında da yaşamaktadır ki Kırgızlar “*çeyizli gelin güzel gelin, çeyizsiz gelin utanmaz gelin*” derler.<sup>432</sup>

### 3.5.1. Kız İsteme ve Söz Kesme

Kız istemeye karar verildikten sonra kız evinin müsait olup olmadığı sorulur. Kız evinin uygun göreceği bir gün ve saatte kız istemeye gidilir. Önceleri kız istemeye damat adayı gitmezdi. Ancak günümüzde kız istemeye damat da katılmaktadır. Kız “Allah’ın emri peygamberin kavliyle” istenir. Genellikle kahve ikram edilir. Kız

---

<sup>429</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>430</sup> Emine Nas, “Türk Çeyiz Kültürü Çevresinde Sözsüz İletişim Dili Olarak Gelişen Milli Söz Hazinesi”, *Turkish Studies*, C.13, S.18, 2018, s.995

<sup>431</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>432</sup> Mayramgül Dıykanbayeva, “Kırgız Türklerinde Evlilik ve Buna Bağlı İnanışlar”, *Atatürk Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, Erzurum, 2013, s. 137

isteme merasiminde söz kesilebileceği gibi söz kesme için başka bir günde kararlaştırılabilir.<sup>433</sup>

*“Kız isteme için önceden haber gönderilirdi, buyurun derlerse 2 kadın önden gönderilirdi. Sonra kabul ederlerse 2 erkek de gönderilirdi istenirdi kız. Eğer kız verilir gibi olacaksa çıtır çerez götürülürdü. Nişan için baklava, üst baş kıza, evde ki halka hediyeler alınırdı. Bizim evlerde olurdu düğünler, yerlilerin ki mahallede ahırda merekte olurdu, oynarlardı hoparlardı.”*<sup>434</sup>

Söz kesmeye gidildiğinde şerbet içilir ve yüzükler takılır. Şerbet ılık suya şeker karıştırılarak yapılır. Şerbet için kullanılan malzemeler erkek tarafınca alınır. Ayrıca içine kırmızı renklendirici katılmış; ancak günümüzde şerbet içme adeti önemli ölçüde ortadan kalkmıştır. Önceleri söz kesmeye de damat katılmazdı. Günümüzde söz kesme töreninde gelin ve damada yüzükler takılırken önceleri yüzük takma merasimi de olmazdı.<sup>435</sup>

Düğünde takılacak olan takılar da kız isteme ya da söz kesme töreninde konuşulur. Nişan ve düğün günü de kız isteme ya da söz kesmede konuşulabileceği gibi bu tarihler başka bir günde de konuşulabilir. Ayrıca başlık parası uygulamasının olduğu zamanlarda, başlık parası da söz kesme gününde konuşulurdu. Yaklaşık 40 yıldır ilçede başlık parası uygulamasının olmadığı ifade edilmiştir. Başlık parasının miktarı erkek tarafının zenginliğine göre değişirdi. Yeri geldiğinde arpa, buğday, fiğ gibi tohumlar istenirken yeri geldiğinde davar, para, altın ve hatta arazi dahi istenebilmekteymiş. Günümüzde başlık parası olmasa da süt hakkı ya da analık hakkı olarak ifade edilen bir uygulama vardır ki annenin kızını yetiştirmesindeki hakkına karşılık belli bir miktar para verilebilmektedir. Ancak bu uygulamanın da artık nadiren olduğu ifade edilmiştir.<sup>436</sup>

*“Kız istemelere anne baba giderdi. Oğlan gitmezdi. Fakirlik vardı takı altın inci istenmezdi. Herkes ne yaparsa oydu.”*<sup>437</sup>

---

<sup>433</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 19

<sup>434</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 27

<sup>435</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 19

<sup>436</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

<sup>437</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 5

Söz keserken düğünde takılacak altın miktarı da konuşulur. Günümüzde de önemini koruyan bir adettir ki şu anda genellikle 4 bilezik, 1 gremse<sup>438</sup> ve bir de uzun zincir istenmesi olağan karşılanmaktadır; ancak erkek tarafının maddi durumuna göre bu istek azalıp artmaktadır. Kız tarafının durumuna göre kızları için neler takabileceği de konuşulmaktadır. Eski zamanlarda kız tarafı kızları için davar ya da büyükbaş hayvan da verebilmekteymiş.<sup>439</sup>

Önceleri kız tarafı kızları için hazırladıkları çeyize neleri koyacağını da belirtirmiş. Günümüzde böyle bir uygulama yoktur. Ayrıca günümüzde kural olarak bulaşık makinesi hariç beyaz eşyayı erkek tarafının alması, yatak odası ve bulaşık makinesini ise kız tarafının alması beklenir. Yaptığımız gözlemlere göre ailelerden beklenen destek konusunda katı olunmadığı anlaşılrsa da bazı durumlarda çok anlayışsız davranan kişilerin olduğu ve tarafları çok zor duruma soktukları anlaşılmaktadır.<sup>440</sup>

Söz kesildikten sonra *eksik görme* denilen nişan ve düğün için gerekli olabilecek şeylerin alınması için alışverişe çıkılır. Söz kesilirken eksik görme günü de kararlaştırılabileceği gibi kız tarafının talebi üzerine daha sonra da konuşulabilir. Eksik görme gününde yüzükler alınır. Gelin için küpe ve saat de alınır. Önceleri yüzük, küpe ve saat alınması gelenekmiş ancak günümüzde şart görülmez. Eksik görmede kızın yakın akrabaları için elbiseler alınır. Nişan ve düğünde giyilecek elbiseler de alınır.<sup>441</sup>

*“Eksik görme, nişan gününden önce yapıldı. Söz kesmiye gidildiğinde gelin tarafının isteklerine göre anlaşılır. Eksik görmiye eyle çihilurdu. Bohça da yapulurken ailede herkese bacısı gardaşı anası babası görümü kim varısa hediye, bohça havlusu, lif, başörtüsü gonurdu.”*<sup>442</sup>

---

<sup>438</sup> Gremse çeyrek altının 10, tam altının 2 katı ağırlığında tek parça altındır. İlçede önceleri özellikle alınması istenen bir altın olduğu yaşlı kişilerle yaptığımız görüşmelerden anlaşılmaktadır. Yaşlı kişiler halen daha özellikle torunları için düğünde gremse takmak istediklerini ve bunun için ya hazırda gremse sakladıkların ya da bir gremse alacak kadar para ayırdıklarını belirtmişlerdir.

<sup>439</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 3

<sup>440</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 29

<sup>441</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 25

<sup>442</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

### 3.5.2. Nişan

Nişan kız tarafının evinde yapılır. Eskiden nişanda damat bulunmazken günümüzde damat da nişana katılır. Çok önceleri nişan bahar aylarında düğün ise sonbahar ya da kış aylarında yapılır ve bu nedenle kapalı mekânlar tercih edilirmiş. Evi, nişan yapacak kadar geniş olanlar evinde, olmayanlar ise ağıl, samanlık (*merék*) ya da hava müsaitse evin bacasında yaparlarmış. Ancak günümüzde nişan ve düğünler çoğunlukla bahar ve yaz aylarında yapılmaktadır ve bunun için düğün salonu ya da evlerin bahçeleri tercih edilmektedir.<sup>443</sup>

*“Ahurda, merekte düğünlerde çaldım hep. Salon yoğudu.”<sup>444</sup>*

*“Çingene macirleri de vardı. Çalgıcıydı, Gırnataçıydılar. Bayanların olduğu düğünlerde oynatılırdı. Erkeklerde merelerde kemençe çalarlardı. Birbirimizin düğünlerine giderdik.”<sup>445</sup>*

Nişan her ne kadar kız tarafınca yapılıyor olsa da kız tarafı erkek tarafından nişanda gerekli olabilecek şeyleri talep eder. Erkek tarafı bunları temin eder. Bunların arasında un, şeker, yağ, bisküvi, şeker, pasta ve benzeri şeyler bulunur. Ayrıca kız tarafının annesi, babası, kardeşleri ve büyük ataları gibi yakın akrabaları için kıyafetler alınır. Bu adete “saçı göndermek” denir. Saçı nişandan bir iki gün önce kız evine gönderilir.<sup>446</sup>

Önceleri nişan gündüz yapılırmış ve gelen misafirlere yemek verilirmiş. Ancak günümüzde nişanda yemek verme adeti tümüyle kalkmıştır. Nişanda önceleri def, saz, kemençe, tulum çalınırmış. Günümüzde ise davul-zurna, saz-darbuka ve nadiren olsa da org çalınır. Bunların yanında bilgisayar ve hoparlör kullanılarak da müzik çalınabilmektedir.<sup>447</sup>

---

<sup>443</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 17

<sup>444</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 7

<sup>445</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 5

<sup>446</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>447</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 32

### 3.5.3. Düğün Öncesi Hazırlıklar

Yakın zamana değin Akıncılar'da düğünden bir hafta önce gelinin evine erkek evi tarafından gelinin çeyizi için hazırlanmış eşyalar götürülürdü. Bu uygulamaya ilçede *seysana* denir. Motorlu araçların olmadığı zamanlarda bu eşyalar eşek ya da atlarla götürülürdü. Sonraları traktör ve arabalar kullanılmaya başlamış. Seysanayı damat, kardeşi ve yakın akrabaları ile götürür, anne babası gitmezdi.<sup>448</sup>

Önceleri düğünden bir hafta önce gelin çeyizi sergilenmeye başlanırdı. Çeyizi görmeye gidenler başta çeyizlik eşyalar olmak üzere çeşitli hediyeler götürürdü. Çeyiz düğünden bir gün öncesinde toplanarak sandıklara konur ve çeyizi toplayan kişinin dul olmamasına dikkat edilirdi. Çeyiz önceleri düğün günü gelin almaya gidildiğinde ya da bir gün öncesinde alınırdı; ancak günümüzde çoğunlukla düğünden önceki günlerde çeyiz alınmaktadır.<sup>449</sup>

Akıncılar'da düğünler önceleri 3 gün sürerdi. Düğün yemeğinin yapılmaya başlandığı gün de düğünden sayıldığından düğünlerin aslında 4 gün sürdüğü de söylenmiştir. Yemekler yapıldıktan sonraki gün düğün yemeğinin verildiği, yemekten sonraki gün gelin almaya gidildiği ve sonraki günde ise duvak düğünü yapıldığı ifade edilmiştir. Görüşme yaptığımız kişiler eskiden düğünlerin başladığı gün konusunda farklı açıklamalar yapmışlardır. Kimisi düğünün salı günü başlayıp perşembe günü bittiğini ifade ederken kimisi cuma günü başlayıp pazar günü bittiğini söylemiştir. Ancak, gelin almanın cuma gününe denk getirilmediği özellikle vurgulanmıştır. İlçede perşembe ve cuma günleri mübarek günler olarak görülür. Bu nedenle düğünün başlangıcını ya da bitişini bu günlerden birine denk getirilmeye çalışılması anlaşılır bir durumdur. Ancak tespitlerimize göre eskiden düğünler çoğunlukla cuma günü başlanmış. Cuma günü düğün yemeğinin yapımı ile başlayan düğünün, cumartesi günü düğün yemeğinin verilmesi ve pazar günü gelin alma ve düğün töreni ile devam ettiği ve pazartesi günü *duvak düğünü* ile sona erdiği ifade edilmiştir. Ayrıca durumu iyi olanların 3 günden daha fazla düğün yaptığı da belirtilmiştir.<sup>450</sup>

---

<sup>448</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

<sup>449</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

<sup>450</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 17

*“Cumartesi yemek yeyiyle. Ertesi gün içiyle, gelin aliyle. Sonraki gün duvah düğünü yapılyı sıralama eyliyi. Duvah düğünü kadınlar arasında gelinin geldiği evde yapılyıdi.”*<sup>451</sup>

*“Düğünler 3 gün olurdu salıdan başlardı, Perşembe biterdi. Kıştan kışa yapılyırdı. Davul zurna, kadın erkek ayrı ayrı olurdu. Son gün duvah düğünde de yemek verilyırdı.”*<sup>452</sup>

Düğün başlamadan bir gün önce düğün yemeği hazırlıklarına başlanır. Düğün yemeğinin olmazsa olmazı tas kebabı (et yahnisi) ve yaprak sarmasıdır. Bunların yanında keşkek, pilav, çorba, lokma ve *gatık* (ayran) da verilir. Önceleri üzüm ya da erik soğukluğu, *kelem* (lahana) *mıhlası* ve *sütlü* (sütlaç) de verilebilirdi. Yakın zamana değin düğün yemekleri genellikle ilçede düğün yemeği yapma konusunda ustalaşmış kişilerce düğün sahibinin evinde yapılırken günümüzde daha çok lokantalarda yaptırılır olmuştur. Ayrıca düğün yemekleri yakın zaman öncesine dek düğün sahibinin hanesinde verilmekte iken günümüzde lokantalarda verilmesi tercih edilmektedir. 2020 yılında başlayan pandemik salgın sürecinde zorunlu olarak düğün yemeği verilememiş olsa da salgının etkileri ortadan kalktıktan sonra düğün yemeği uygulamasına devam edilmektedir. Düğün yemeğinin hanede verilecek olması durumunda bir büyük baş hayvan kesilebilmektedir.<sup>453</sup>

Günümüzde düğün bir günde tamamlanır. Düğün yemeği düğünden bir gün önce hazırlanır. Sonraki gün düğün yemeği verilir. Gelin alma ve düğün töreni de aynı gün içerisinde yapılır ve artık duvak düğünü yapılmamaktadır.<sup>454</sup>

#### **3.5.4. Kına Gecesi**

Kına gecesi geleneği Türkiye’nin hemen her yerinde düğün öncesinde uygulanan ve simgesel anlamı oldukça fazla olan bir uygulamadır. Kına gecesi ile kız evi kızı için bir uğurlama töreni düzenler. Başka zamanlarda evden ayrılık sebebiyle ağlamanın yadırganacak olmasına karşın, bu gecede hem gelinin hem de annesinin ağlayıp üzüntülerini dile getirmesine imkân sağlanır. Birbirlerine karşılıklı olarak

---

<sup>451</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>452</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 5

<sup>453</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>454</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

bağlılıklarını ve üzüntülerini dile getirirler. Kına yakmak Türk geleneğinde adanmayı ifade eder. Nitekim Türkiye'nin hemen her yerinde askere, geline ve kurbana kına yakıldığı bilinmektedir.

Ülkemizde kına gecelerinin, kınadan sonraki en önemli simgesi kına türküleridir. Kına gecelerinde Türkiye'nin her yerinde gelenek haline gelerek söylenen kına türküsü “*Yüksek yüksek tepelere ev kurmasınlar*”dır. Bu türkü her ne kadar Tekirdağ Malkara yöresine ait anonim bir türkü ise de günümüzde bütün Türk halkının özlemine ortak olarak dile getirdiği bir türkü haline gelmiştir. Ayrıca Doğu Anadolu bölgemize ait olan anonim “*Kınayı getir aney*” türküsü de artık tüm Türkiye’de kına gecelerinde söylenen bir türkü haline gelmiştir. Ancak Akıncılar’da bu türküler dışında kına gecesinde öncelikli olarak söylenen türkülerin başında ilçeye özgü olan kına türküsü gelmektedir.<sup>455</sup>

*Elinin kınasını al eylemişler  
Gözünün sürmesini bal eylemişler  
Gız anam gız bacım kınan kutlu olsun  
Gittiğin yerde dilin tatlı olsun*

\*\*\*\*\*

*Gız anam gız bacım sil gözünün yaşını,  
Şimdi büktürürler garip başını  
Gız anam gız bacım kınan kutlu olsun  
Gittiğin yerde dilin tatlı olsun*

\*\*\*\*\*

*Bak ellerim boğum boğum kınalı  
Kınacılar gelmiş gönlü havalı  
Ben de sordum bunlar nereli*

Günümüzde düğün yemeğinin piştiği günün akşamında kız evinde kına gecesi yapılır. Gelinin başı kırmızı bir örtüyle kapatılır. Kızın kaynanası kızın parmağına yüzük ya da bileğine bilezik takar. Kına gecesine hem erkek tarafından kadınlar hem

---

<sup>455</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

de kız tarafından kadınlar gelir. Damat dahil erkekler kına gecesine katılmazlar; ancak son zamanlarda bu gelenek değişmiş ve damat da kına gecesine katılır hale gelmiştir. Kına gecesine gelinin arkadaşları ve komşuları katılır. Eskiden olduğu gibi günümüzde de ilçede kına gecesi için yapılan masraflar erkek tarafınca karşılanır.<sup>456</sup>

Kına gecesi başlamadan önce kına hazır hale getirilir. Kınayı gelinin yengesi, ablası ya da sağdııcı gelinin avuçlarına sürer. Gelin çoğunlukla elini hemen açmaz. Kınayı sürmek isteyen kişi gelinin kaynanasına bakarak gelin elini açmadığını söyler. Bunun üzerine kaynana geline bir altın takar.<sup>457</sup>

### **Kına gezmesi**

İlçede önceleri kına gecesi uygulaması oldukça farklı bir biçimde yapıldı. *Kına gezmesi* adı verilen uygulama ile ilk kına gecesinden sonra gelin olacak kişinin arkadaşlarının evinde bir hafta süre ile her gün bir başka arkadaşında misafir olmasına kına gezmesi denir. Kına gezmesinde gelin ya da ev sahibi dilerse davul zurna, kemeçe, def gibi aletler de çalınır, geline yemekler ikram edilirdi. Araştırma yaptığımız ilçede bugün artık yaşatılmayan, ancak oldukça büyük bir zenginlik olduğu kolaylıkla görülen kına gezmesi insanların arkadaşlık duygusunun ve konukseverliğinin mükemmel bir örneği durumundadır.<sup>458</sup>

*“1 hafta boyunca gelin gınalarda gezerdi. Düğünler merekte olurdu, merekte oynarlardı. Yöreye göre değişür. Bizde deve oyunu yohtu da bazı köylerde yapulurdu. Düğün yemeklerine gelürken hediyeler getirülürdü. Şimdiki gibi para altun yoğudu. Pattes geliydi, soğan geliydi. Bahşüş veriliydi, fahırlık çoğudu. Para giymetliydi arpa, buğday veriliydi.”*<sup>459</sup>

### **3.5.5. Düğünün Başlaması**

Eskiden düğün yemeği perşembe ya da cuma günü yapılarak düğün başlardı. Yemeğin yapıldığı gün, kız tarafı damada bohça gönderirdi. Bohçayı varsa gelinin erkek kardeşleri başta olmak üzere kız tarafının yakın akrabaları verir, ancak gelinin anne babası bohça vermeye gitmezdi. Bohçada damadın giyeceği iç çamaşırı başta

---

<sup>456</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

<sup>457</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

<sup>458</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>459</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

olmak üzere ayakkabı, tarak, ayna, cüzden seccade, tespih bulunurdu. Aynı zamanda erkek tarafı da kız tarafına bohça hazırlardı.<sup>460</sup>

*“Düğünler güzün ya da baharın yapılydı. Cuma ’dan başlardı düğünler. 3 gün sürerdi. Hazırlık günü, yemek yenmesi, gelinin gelmesi. Sonraki günde duvah düğünü yapılırdı kadınlar arasında. Yemekleri çoh yaparlardı düğünlerde. Lohması, sütlacı, kadayıfı, keşkeği, pilavı, kızartma yahnısı eksük olmazdı. Canımız da istiydi. Bir de tilki veriliydi, tilkinin içine yemeğinen içki gorlardı, çerez gorlardı. Gelin tarafının gençleri alıp kaçıydı tilkiyi.”<sup>461</sup>*

*“cuma günleri anons yapılydı. Çağururlardı. Cumartesi yemek verülürdü. Pazar günü gelin gelürdü. Ertesi gün duvah düğünü yapılydı. Yemek çeşitlerinden ayran çorbası, keşkek, kızartma yahnısı, kuru fasülye, sarma, lokma, kadayıf, hoşaf varıdı. Macir düğünlerinde tepsi tepsi bahlava yapılırdı. Gelin köylerdiyse eğer gittin mi yemek verürlerdi. Şimdi yoh. Bazıları şerbet veriydi. Şerbeti almak için bahşüş verürlerdi. Bardahları çalarlardı eğlence olsun diye.”<sup>462</sup>*

İkinci gün düğün yemeği öğleden önce verilmeye başlanır ve öğleden sonraya kadar devam ederdi. Düğün yemeğine gelenler zarf içerisinde ya da elden hediyelerini düğün sahibine verirmiş. Düğün yemeğine gelenlere kolonya ve sigara ikramında bulunulur ve gelenlerin ağırılanmasına büyük özen gösterilirdi.<sup>463</sup>

*“Davul zurna çalıp çoh horan oynaniydi. Yemeğini yiyen hediyesini bırahan giderdi. Dabancalar atulurdu. “Bizim düğünlerde davul zurna, kemençe, cümbüş vardı.”<sup>464</sup>*

Günümüzde de tarafların birbirine bohçalar hazırlamasına ve düğün yemeği verilmesine devam edilmektedir. Ancak düğünün günü konusunda artık bir seçicilik bulunmamaktadır.<sup>465</sup>

### 3.5.6. Gelin Alma

Düğün yemeği verildikten sonra gelin almak üzere yola çıkılır. Önceleri gelin almaya düğün yemeği verildikten sonraki gün çıkılırdı. Gelin ile gelinin çeyizi aynı

---

<sup>460</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

<sup>461</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>462</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 7

<sup>463</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 2

<sup>464</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>465</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

vakitte alınır. Önceleri atlar ile gelin almaya gidildiğinden atlar süslenirdi. “Gelin ata binmiş ya kısmet demiş” sözü de o günlerden hatıra kalmıştır. Gelin almaya erkek tarafının bütün akraba, arkadaş ve komşuları katılır. Uzun zaman önce damat gelin almaya gitmezken günümüzde damat gelin almaya katılır. Akıncılar’da gelin almaya gitmeye “yenge binmek” denir.<sup>466</sup>

Akıncılar’da dikkat çeken geleneklerden biri “tilki” denilen gelenektir ki gelin almaya giden damat ya da akrabası kız tarafına iki haşlanmış tavuk ve en az 1 litre rakı ve isteğe bağlı olarak da lokma tatlısı götürür. Buna *tilki* denir. Gelinin başına ay-yıldızlı kırmızı duvak örtülür. Gelinin beline varsa erkek kardeşi, ya da babası kırmızı kuşak bağlar.<sup>467</sup>

*“Gelin başı da şindikiler gibi nerdee? Gelinin başına kartondan bişey korlardı bağlarlardı üstüne de kırmızı duvak örterlerdi. Atınan gelürdü gelin.”*<sup>468</sup>

*“Gelinlere gelinlik giydirmezlerdi. Gelinlik yohtu. Alı bir elbise geydürülürdü. Başına sivri bir şey yaparlardı kartondan, Başına geçirürlerdi. Duvağı her yerini gapalı olacah şekilde üstüne örterlerdi.”*<sup>469</sup>

Gelin evden çıkmadan önce gelin yakınlarından biri sandığın üzerine oturur ve kalkmaz. Damadın kaynatası sandığa oturan kişiye hediye verir. Gelin erkek kardeşi ya da babasının koluna girerek dışarı çıkar. Gelin yola çıkarılmadan önce kapıda dua okunur. At ile gelin alınmaya gidildiği zamanlarda atın yularını erkek tarafından biri tutar ve damat kız almaya gitmezdi. Gelin evden alındıktan sonra “*Aldık gidiyoruz kızınızı, baba görsün yüzünüzü*” denirdi. Günümüzde kız tarafı evden çıkarılan gelini taşıyan arabanın önünü keser ve bahşiş ister. Damat bir miktar bahşiş verir.<sup>470</sup>

*“Eskiden kızı almaya da atınan gediylardı. Gelini alırken de bahşüş verülürdü. Ben yayan gettiğümü de bülürüm. Bağdışığa (köy) kadar.”*<sup>471</sup>

Gelin eve gelince damat gelinin başından aşağı elma, şeker ve para atar. Gelinin eline Kur’an verilir. Yiğit bir gelin olması için önüne balta konur. Benzer biçimde

---

<sup>466</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>467</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>468</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 30

<sup>469</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 21

<sup>470</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 6

<sup>471</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 7

korkusuz bir gelin olsun diye de gelinin önüne köz konur. Gelin eve girince hayatı boyunca tatlı bir yuvası olması için geline şerbet verilir. Ayrıca gelinin kucağına bebek verilir ki çocukları olsun. Gelin eve geldikten sonra düğün yemeğini hazırlayan kadın elinde kepçe ile gelir ve kepçeyi geline uzatır. Gelin kadına az miktar para verir.<sup>472</sup>

Gelin eve geldikten sonra düğün başlar. Düğünde davul zurna çalınır. Önceleri kemeçe ve tulum da çalınır, geline ve damada hediyeler verilirdi. Durumu iyi olanlar altın hediye ederlermiş. Günümüzde düğün salonlarında yapılan düğünlerde takı merasiminin oldukça uzun sürdüğü ve yakın zaman öncesine kadar takı töreninde kimin ne kadar para ya da takı taktığının bağırılarak herkese duyurulduğu, ancak sonrasında bu uygulamanın rahatsızlık uyandırması nedeniyle bırakıldığı ifade edilmiştir. Gelinin kolunda erkek tarafının aldığı bilezikler takılı olur. Yaklaşık 3-4 saat süren düğünün ardından damat ve gelin evlerine çekilir.<sup>473</sup>

*“Gerdek zamanı gelince de damadı odasına sırtına vura vura götürüyorlardı. Öldürecek gibi yumruklarıydı.”*<sup>474</sup>

Damat geline yüz görümlüğü takar. Evde damat ve gelin için hazırlanmış bir sofrada bulunur. Sofrada tatlının olmasına dikkat edilir. Önceleri gerdek gecesinden sonraki ilk sabah çarşaf, bir sepete konur ve ziyarete gelen kimseler sepete hediye bırakırmış. Ancak bu uygulama günümüzde bulunmamaktadır. Önceleri çarşafta kan görülmemesi gelinin baba evine yollanması için bir sebep olarak görülmekteymiş.<sup>475</sup>

Düğünün üçüncü günü “duvak düğünü” yapılır. Duvak düğününde de misafirler gelin ve damada hediyelerini verir. Düğünden bir hafta sonra ise akrabalar ziyaret edilir ve el öpülür.<sup>476</sup>

*“Duvak düğününde heybeler doldurulup götürülürdü. Dağıtılacak yemeklerin alışverişini erkek tarafı yapardı. Gız tarafı yemekleri yapar dağıtırdı.”*<sup>477</sup>

---

<sup>472</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

<sup>473</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>474</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>475</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

<sup>476</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

<sup>477</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

### Gelinlik Etmek

Gelinlik etmek olarak ifade edilen durum önceleri eve yeni gelen gelinin kaynanasına ve kayınpederine karşı derin bir saygı ile hizmet etmesini ifade etmek için kullanılırdı. Bu durum bazen yıllarca sürerdi. Yeni gelin, büyüklerinin yanında oturamaz kapının arkasında beklerdi. Büyüklerinin çoraplarını çıkarmak, abdest sularını dökmek, gibi görevleri yapar ve büyükleri ile sofraya oturamazdı. Eşi ve çocukları ile büyüklerinin yanında sesli konuşamaz ve büyükler yatmadan yatamazdı. Sürekli başı ve ağzı çit ile örtülü vaziyete dururdu. Gelinlik edenlerden bir kısmı bu durumdan dolayı büyük eziyet çektiğini ifade ederken bir kısmı ise büyüklerinin anlayış ve merhameti sayesinde zorlanmadan gelinlik ettiğini ifade etmiştir.<sup>478</sup>

*“Gelin alınınca yeni ev açılmazdı. Gaynanasının evine gelürdü. Gelinler usul, ağır konuşurdu. Gelinlik edilecek. Çocukları anasının babasının yanında sevmezdi. Gedip başka odada severdi. Şimdi eyle bir şey yoh.”*<sup>479</sup>

*“Gaynanam gaynatam ocak başında oturiydi. Ben ayakta bekliydim. Otur derlerse otururdum. Gelinlik çok çoh yaptım. Ben ahşamdan suyunu leğeni hazırlardım, gelinler zabah namazı için de galkıp abdes sularını tökerdi.”*<sup>480</sup>

*“Eskiden büyükler baş köşede oturur, gelinler direnirdü ayahta. Gönüşmazlardı. İşaret ederek anlaşırlardı. Evler galabalıhtı. Bugün ki gibi seyrek değüldü. 3 guşak bir arada yaşıydi. Artık gelinler durmah istemiy kaynana kaynata yanında.”*<sup>481</sup>

### 3.5.7. Evlilik Usulleri

İlçede eskiden evlilikler bugün de önemli ölçüde geçerli olan görücü usulü ile yapılmaktaymış. Tanışarak evlenme ise günümüzde yaygınlaşmıştır. 2011 yılında Türkiye genelinde yapılan araştırmada görücü usulüyle evlenmelerine karşın kendi kararıyla evlendiğini belirtenlerin oranı %42,4 olurken kendi seçimleriyle, ancak ailelerinin de rızasıyla evlendiğinin belirtenlerin oranı %41 olmuştur.<sup>482</sup> İlçede kaçırarak evlenmenin pek yaygın olmadığı ve kaçırarak evlenmenin en önemli

<sup>478</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>479</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 7

<sup>480</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>481</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 21

<sup>482</sup> Fatma Umut Beşpınar, “Türkiye’de Evlilik,” *Türkiye Aile Yapısı Araştırması Tespitler, Öneriler*, Ed. Mustafa Turgut, Semiha Feyzioğlu, Çizge Yay., İstanbul, s. 125.

sebebinin parasızlık olduğu ifade edilmiştir. Bir başka neden olarak kızın verilmeyeceğinin düşünülmesi ya da istendiğı halde verilmemesidir.<sup>483</sup>

Çok önceleri ilçede gençlerin kiminle evlenileceğı konusunda ailelerin verdiği kararın sorgulanmasının pek mümkün olmadığı, daha sonraları da görücü usulü evliliğın devam ettiğı ancak birbirini isteyen gençlerin ailelerini bu durumu söyleyebildikleri günümüzde ise ailelerin kararlarının daha çok tavsiye niteliğinde olduğı ifade edilmiştir.<sup>484</sup>

*“Eskiden düğün yapulurken gençler gedip kızları gözliydi. Beğendükleri kızları gidip analarına deyiylendi. Verme niyetleri varısa düğür düşüp aliylardı gızı. Ben görmeden aldım. Bazı oğlanlar derdi benim istediğümü alın. Almazlarsa oğlanlardan kaçıp geden olurdu. Anayla baba ne derse o olurdu. Babanın bedduasını almamah için evlenmek zorunda galiylardı.”*<sup>485</sup>

Önceleri Balkan göçmenleri ile “yerlilerin” arasında evlilik söz konusu olmazmış. Bu durumda birbirini seven iki gencin kaçmaktan başka çareleri kalmazmış. Nitekim ilçede 4-5 farklı kişinin bu şekilde evlendiğı anlatılmıştır. Kız kaçırma genelde geceleri olurmuş ve damadın yakın bir akrabasının evine gidilirmiş. İlçede kaçarak yapılan evliliklerin ardından genellikle ailelerin anlaştığı ve daha sonradan düğün yaptığı ifade edilmiştir.<sup>486</sup>

*“Evvelden gocaya kaçan varıdı. Düğür giderlerdi vermezlerdi. Birbirlerini sevdükleri için oğlan gızı kaçuriydi. Gız da gediidi.”*<sup>487</sup>

Literatürde *levirat* olarak adlandırılan kocası ölen kadının kocasının erkek kardeşi ile evlenmesini ifade eden evlilik, ilçede kabul gören, zoraki kabul edilmeyen bir evlilik türü olduğı anlaşılmıştır. İlçede birkaç örnek dışında örneğı bulunmasa da ilçe halkı arasında başvurulabilecek bir evlilik türü olarak görölmektedir.<sup>488</sup>

---

<sup>483</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 4

<sup>484</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 44

<sup>485</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 7

<sup>486</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 29

<sup>487</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>488</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

Eşi ölen erkeğin eşinin kız kardeşi ile evlenmesini ifade eden *sororat* türü evliliğin ise ilçede tek bir örneğinden başka bir uygulamasının bulunmadığı ifade edilen, halkın olağan bir evlilik türü olarak görmediği ve geçmişte örnekleri görülmeyen bir tür olduğu belirtilmiştir.<sup>489</sup>

Berdel olarak ifade edilen ve kız alınan eve kız verme olarak tarif edilebilecek evlilik türünün ise önceleri ilçede yaygın olduğu, ancak son zamanlarda neredeyse hiç uygulamasının olmadığı ifade edilmiştir.<sup>490</sup>

Kızın bohçasını yanına alarak evlenmek istediği erkeğin evine gitmesi ve o eve gelin olmak istediğini, geri dönmeyeceğini ifade etmesiyle evliliğin tesis edildiği uygulama olan *otura kalmak* uygulamasının tek bir örneğinin görüldüğü onun ışığında hiç karşılaşılmadığı ifade edilmiştir. Ayrıca önceleri çiftlerin anlaşamaması durumunda gelinin babasının evine bırakıldığı, böyle bir durum ile kimsenin karşılaşmak istemeyeceği belirtilmiştir.<sup>491</sup>

Eskiden boşanma olayının neredeyse hiç olmadığı ve boşanmanın hoş karşılanmadığı, ancak daha sonralardan evli çiftlerin boşanmak istenmesi durumunda çevrede büyük bir baskının olmadığı, olağan karşılandığı, evli çiftlere yuvalarının yıkılmaması için sürekli telkinde bulunduğu ifade edilmiştir. Ayrıca nişanlılık döneminde nişanın bozulabileceği, bunun da *nişan atmak* olarak tarif edildiği belirtilmiştir.<sup>492</sup>

*“Boşanma yasaktı, namus davası olıydı. Eski adetlerimiz eyiydi. Çocuğu olmiyan olursa kadınında rızası olursa kuma getüriydi adam.”*<sup>493</sup>

Binlerce yıllık bozkır Türk kültürünü var eden pek çok değer bugün geniş coğrafyalarda yaşamaya devam etmektedir. Aile olmak için atılan ilk adımın kutlu olması için Türklerin evliliğin her adımında titiz davrandıkları bilinmektedir. Akıncılar’da yuva kurmanın ne kadar ciddi bir konu olduğu yaşayan geleneklerden kolaylıkla anlaşılabilmektedir. Gelinin beline kırmızı kuşak bağlanıp kınalanarak yeni

---

<sup>489</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>490</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 21

<sup>491</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>492</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 7

<sup>493</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 7

evine uğurlanması gelinin artık yeni evine ait olduğunu ve kendisini yetiştiren ailenin üzerine düşeni alnının akıyla yaptığını ifade eder. İlçedeki evlilik geleneklerine göre evlenecek kızın sanki bir daha anne babasının evine geri gelmeyecekmiş gibi gelin uğurlandığı ifade edilmiştir.<sup>494</sup>

### 3.6. Ölüm

Toplumsal bir varlık olarak insan için “ölüm” en kesin gerçeklerden biri olmasına karşın sevilen kişilerin ölümü insanlarda derin acıların yaşanmasına neden olur. Ölümün, insanın bedeninin artık bu dünyada olmayacak olması gerçeği karşısında toplumların, ölümden sonrasına ilişkin inanç ve düşüncelerine göre ölenin ardından yapılması gerektiğine inandıkları çeşitli ritüeller sergilemeleri son derece doğaldır. Ölenin ardından yapılacak işlemlerde öncelik ölenin ruhunun daha huzurlu kalabilmesini temin etmektir. Ölenin yakınları, yaptıkları çeşitli işlemler sonrasında hem görevlerini yapmış olma düşüncesiyle daha sorumlu yaşamak ve hem de yaşadıkları derin acıyı teselli etmek isterler.

Ölüm, insanın sonrasına tanıklık edemediği son geçiş dönemidir. Ölen kişiye ölümünden sonra neler olacağı sorusuna ölen kişinin yakınlarının inancına göre yanıt verilir. Ölen kişinin ardından yapılan işler, söylenen sözler, ortaya konan davranışlar ölen kişinin mensubu olduğu topluluğun inancına ilişkin oldukça önemli bilgiler vermesinin yanında toplumun kültürel geçmişinin en eski zamanlarına yönelik de pek çok bilgi verir.

İlçede, dünyanın gelip geçici olduğuna ilişkin inanç sürekli ifade edilmiştir. Bu anlayış Göktürk Yazıtları’nda Bilge Kağan’ın kardeşinin ölümü üzerine söylediği şu sözler ile bire bir koşuttur: *Kendim düşünceye daldım. Zamanı Tanrı yaşar. İnsan oğlu hep ölmek için türemiş.*<sup>495</sup>

#### 3.6.1. Ölüm Öncesi

Ölüm insanlar için acı bir gerçek olduğundan ölüme yaklaşan kişinin çevresindekiler bedendeki değişiklikleri yorumlamaya başlarlar. İnsan bedeninin ölüm

---

<sup>494</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 25

<sup>495</sup> Muharrem Ergin, *Orhun Abideleri*, Boğaziçi Yay., İstanbul, 2009, s. 27

aşamasına geldiğinde gösterdiği belirtiler ortak olduğundan bunlar bir toplumda kolayca tecrübe edilebilir. Akıncılar'da da görüştüğümüz kişiler, daha önceleri ölümü yakın olan kimselerde gözlemledikleri pek çok değişikliği ifade etmişlerdir.<sup>496</sup>

İlçedeki inanışa göre bir kimsenin evinin önünde baykuş, guguk kuşu ya da karganın uzun süre ötmesi o evden birinin ya da o evdekilerin yakınlarından birinin öleceğini düşündürür<sup>497</sup>

Bir kimsenin vücudunda su toplanmaya başladığında birkaç güne öleceği söylenir. Bir hastanın sürekli ahiretten söz etmesi, ölmüş yakınlarını anması, rüyalarında öldüğünü gördüğünü belirtmesi ölüme işaret olarak görülür. Hasta kişinin yüzünün rengi sararmış ya da kararmışsa ve bir süreden beri düzelmiyorsa, yüzündeki deri iyice buruşmuşsa yakın zamanda öleceği düşünülür. Hasta yatağındaki bir kimse artık çevresiyle irtibat kuramıyor, dili dönüyor, ağzı açık nefes alıyor ve ayakları buz gibi soğumuşsa ölüm vaktinin çok yaklaştığı, “*canın çekildiği*” düşünülür. Ayrıca hasta yatağındaki kişinin gözlerine beyaz perde indiği, gözlerinin grileştiği, ölmüş yakınlarını sayıkladığı, zihninin bulanıklaştığı, salavat ve kelime-i şahadet getirilmeye başlandığı durumlarda kişinin ölmek üzere olduğuna inanılır. Ölmek üzere olan kişiye istediği bir şeyin olup olmadığı sorulur.<sup>498</sup>

Artık ölmek üzere olduğu görülen kimsenin ağzına ıslatılmış pamuk ya da bezle su sürülür. Ölmek üzere olan bir kimseye su verilmesine büyük önem verilir ki ölen kişinin son isteğinin su olduğu düşünülür. Bunun yanında varsa ailede, Kur'an okumasını bilen kimseler, yoksa çağrılan bir hoca ölüm döşeğindeki kişi için Kur'an okur. Ayrıca yakınları, ölen kişinin son nefesini vermesinin kolay olması, can çekişmemesi için bildikleri duaları okur.<sup>499</sup>

---

<sup>496</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 14

<sup>497</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 29

<sup>498</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 21

<sup>499</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 32

### 3.6.2. Ölümünden Hemen Sonra Yapılan İşlemler

Ölüm gerçekleştikten sonra ölenin giysileri ve varsa takma dişleri çıkarılır. Yataktan kaldırılarak serin bir yerdeki düz bir zemine yatırılır. Ayakları ve çenesi bir bez ya da çit ile bağlanır. Ölünün üstüne bir çarşaf ya da battaniye örtülerek üzerine bıçak ya da demir konur. Evde Kur'an ve dua okunmaya devam edilir.<sup>500</sup>

Ölüm gece gerçekleşmişse ölünün morga kaldırılması için sabah saatleri beklenir. Günümüzde ölü morga kaldırılmadan önce doktorun kontrolü beklenir. Ölen kişi önceleri, evin bahçesinde uygun bir alanda ipler üzerine perde ya da bez çekilerek oluşturulan alanda büyük kazanlarda su kaynatılarak yıkanır, kefenlenir ve ölü evden camiye ya da mezarlığa düz bir tahtaya konarak omuzlar üzerinde götürülürdü. Ölüm olayı gerçekleştikten sonra cami hocasına sala verilir ve ölenin yakınlarına haber verilir. Ölünün evde yıkandığı zamanlarda ölünün yıkandığı yerde mum yakılırdı. Bu, evde yasın olduğunu gösterdiği kadar kötülükleri de uzaklaştırmak için yapıldı.<sup>501</sup>

*“Ölüler evlerin kapılarında yıkanırdı sonra yıkandığı yere mum konurdu. Evinde yatağında yatırıp bekletirler üstüne de bıçak konurdu.”*<sup>502</sup>

### 3.6.3. Ölünün Gömülmeye Hazırlanışı ve Gömülmesi

Ölen kişi kadınsa ölüyü komşulardan bir kadın ile birlikte ölenin yakını olan başta kızı, gelini, kardeşi olmak üzere kadınlar yıkar. Erkek ise cami hocası ile birlikte ölenin başta oğlu, kardeşi olmak üzere yakınları yıkar. Ölü genelde 2 kişi ile yıkanır. Ancak ölüye son suyu dökmek isteyenler de yıkamanın sonunda ölüye su dökkebilmektedir. Ölen kişi yıkanırken, erkekse göbekten dize değin kadın ise göğüsten dize değin üstü örtülerek yıkanır. Ölüyü yıkamaya girenler abdest alırlar. Yıkamaya baştan başlanır ve ayaklara doğru gidilir. Yıkama sırasında dua okunur. Ölen kadınsa saçlarının örgüleri açılır. Gerekli temizlik ölünün karnına bastırılarak yapılır ve herhangi bir kanama ve akıntının olabileceği yerler tıkanır, gusül abdesti aldırılır ve kurulanır. Ölüyü yıkayan kabul ederse yıkayana bir miktar para verilir.<sup>503</sup>

---

<sup>500</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 14

<sup>501</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

<sup>502</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 27

<sup>503</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

Ölünün kefenlenmesi kadın ya da erkek olmasına bağlı olarak değişmektedir. Erkeğin kefeni Kamis, izar ve lifafe olmak üzere üç parçadan oluşur. Kamis boyundan ayaklara değin uzanan parçadır. İzar ise eteklik ya da don vazifesi gören parçadır. Lifafe ise en son baştan ayağa değin ölüyü saran son parçadır. Kadınlarınkinde ise bu üç parçaya ek olarak yüzü ve göğüs kısmını kapatacak birer parça daha bulunur. Tekbir getirerek ölünün sağ tarafından kefenleme işlemine başlanır. Önceleri ölen kadınların eline kına da yakılmış ancak günümüzde bunun pek yapılmadığı belirtilmiştir. Çocukların ise yalnızca izar ve lifafe ile sarılmaları yeterli görülür. Kefenleme işlemi bittikten sonra ölünün baş, bel ve ayakları kefenden bir parça ile bağlanır.<sup>504</sup>

Ölen kişi için tez vakitte mezar yeri kazdırılır. Önceleri mezar yerleri elle kazılırken günümüzde bu işlemi belediye yapmaktadır. Kadınların mezar yeri erkeklere göre daha derin olur ve genelde erkeklerde bel hizasına kadar, kadınlarda ise göğüs hizasına kadar eşilir. Mezarlığın içinde, ölünün başının denk geleceği yerde ölünün başının konması için bir miktar yükselti bırakılır.<sup>505</sup>

Ölünün bekletilmesinin iyi olmayacağı düşünüldüğünden ölen kişi mümkün olduğunca hızlı bir biçimde gömülmeye çalışılır. Ancak ilçenin çok fazla göç vermiş olması nedeniyle genelde ilçede ölen kişilerin gurbette yakınları bulunduğundan ölen kişinin yakınlarının cenazeyi defin için gelmeleri beklenmektedir. Dolayısıyla cenaze 2 güne kadar bekletilebilmektedir. Cenazeler genelde öğlen namazı sonrasında gömülür.<sup>506</sup>

Kefenlenip tabuta konan cenaze camide kılınan cenaze namazı sonrasında araçla mezarlığa götürülür. Doğu-batı yönünde kazılmış olan mezarlığın içine ölünün yakınlarından biri girer ve cenaze mezarlığa indirilir. Yüzü kıbleye bakacak şekilde, sağ yanının üzerine toprağa konan ölünün baş kısmını tutan bağ çözülür ve kefenin yüz kısmı bir miktar açılır. Daha sonra ölünün üzerine, ölenin yakınları tarafından mezar boyunu geçmeyecek ölçüde hazırlanmış olan düz tahtalar cenazenin üstüne eğimli bir biçimde kapatılır. Sonra toprak atılmaya başlanır. Toprak belli bir seviyeye

---

<sup>504</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>505</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 10

<sup>506</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 18

ulaştığında mezarlığın baş kısmına ölünün ad, soyad ve ölüm tarihi kalemle yazılmış olan ayrı bir tahta dikilir. Mezarlığa bir kadın gömülmüşse bu tahtanın başına bir çit bağlanır. Toprak atmakta ölenin yakınları ve sevenleri yarışır derecesinde yardımlaşır ve çok kısa süre içinde mezarlığın üstü toprakla kapatılır. Toprak atılırken bir yandan da hoca dua okur. Mezarlığın üstündeki toprak sırt şeklinde yığılır ve üzeri kürekle vurularak sağlamlaştırılır. Yabani hayvanların mezarlığa zarar vereceği düşünülürse mezarlığın üzerine çam dalları başta olmak üzere ağaç dalları kesilip konur.<sup>507</sup>

Mezar tümüyle toprakla kapandıktan sonra mezar toprağının üstüne su dökülür. Gömme işlemi bittikten sonra imam mezarın başında kalır ve dua okur. Gömme işleminden sonra cenaze sahipleri mezarlığın uygun bir köşesinde taziye için gelenlerin taziyelerini ayakta bekleyerek sırayla kabul eder. Ölenin yakınları dilerse mezarlık çıkışında yemek de verebilir.<sup>508</sup>

Eski Türkler’de de ölü gömme uygulamasının olduğu bilinmektedir. Her ne kadar gömme adetinin yanında ölüyü yakma ve mumyalama adetlerinin olduğu tarihi kaynaklara geçse de Türkler’de ölü gömme geleneğinin İskitler ve Asya Hunları döneminden bu yana yazılı kaynaklarda geçtiği bilinmektedir.<sup>509</sup>

#### 3.6.4. Iskat Devir

Önceleri, ölenin günahlarının affedileceği ve yapamadığı ibadetlerin borcunun karşılanacağı düşüncesiyle ölenin yakınları maddi durumlarına göre para dağıtırlardı. Para, gömme işleminden sonra mezarlıkta dağıtılır ve çoğunlukla cenazeye katılanlara rast gele verilirdi; ancak durumu iyi olanlar çoğunlukla para almazlardı. Parayı alanlar çoğunlukla camiye kibrit ya da yakacak alırlarmış ki ölen kişi mezarında aydınlıklar içinde uyusun. Ayrıca parayı alanlar dilerse parayı doğrudan camiye de bağışlayabilirlerdi.<sup>510</sup>

---

<sup>507</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>508</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 13

<sup>509</sup> Ayrıntılı bilgi için bkz. İbrahim Onay, “İslamiyet’ten Önce Türklerde Ölüm Anlayışı ve Defin Yöntemleri”, *Gümüşhane Üniversitesi, Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 2013, C.4, S. 7,

<sup>510</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

### 3.6.5. Ölüm Sonrası

İlçede ölünün ardından en az üç gün yas tutulur. Yas süresince evde televizyon, radyo açılmaz. Bu süre boyunca taziye için gelenler ağırlanır. Üç gün evde yemek pişirilmez. Bu süre boyunca yemeği komşular getirir. Günümüzde Uygur Türkleri'nde de yas evinde üç gün boyunca yemek pişmez.<sup>511</sup> Ölenin yakınları üç gün boyunca çalışmaz ve okumasını bilenler Kur'an okur. Ayrıca ölenin yakınları 7 gün boyunca Kur'an okutur. Türk kültüründe 3 sayısının ayrı bir önemi vardır. 11. yüzyılda yazılan Kutadgu Bilig adlı eserde vezir şahın yanına 3 kez gider ve şahın yanında 3 danışman bulunur. Ayrıca Türkiye'de misafirlik 3 gün sürer.<sup>512</sup> Bunun dışında Kutadgu Bilig'de sıklıkla insanlar, işler, şeyler, nedenler 3 türe ayrılarak açıklamalar yapılır.<sup>513</sup>

Ölen kişi genç bir kimseyse ardından ev halkı ve sevenleri çok hisli ağıtlar yakar. Bu ağıtlar arasında “*Evimin direği, gözümün nuru aslanım, civanım, taze fidandı, aslan gibiydi, bizleri nasıl böyle bırakıp gidersin, sensiz nasıl yaşanır, senin yerine ben öleydim, ceylanım, göz bebeğim, muradına eremedim gitti kuzum, senin yerin kara toprak mı olacaktı*” gibi sözlerin geçtiği ağıtlar yakılır. Ölenin yokluğunun çok derin bir acıya neden olması durumunda kadınlar saçlarını yolup yüzünü tırnakları ile farkında olmadan çizebilmektedirler.<sup>514</sup>

Taziye gelenler, “*Başınız sağ olsun, Allah rahmet eylesin, nur içinde yatsın, Allah yattığı yerden utandırmasın, mekânı cennet olsun, takdiri ilahi, hepimizin sonu aynı, ondan geldik ona gideceğiz, sınav dünyası, hepimizin gideceği saat bellidir*” gibi sözler ile ölenin yakınlarını teselli ederek taziyelerini iletirler. Ölenin yakınları “Sağ olun, dostlar sağ olsun ya da sizler sağ olun,” derler. Ölen kişiden rahmetli olarak bahsedilir.<sup>515</sup>

Ölen kişi için ailenin durumuna göre uygun görülen bir zamanda yemek verilir. Verilen yemeğin ölenin ruhuna değeceğine inanılır. Yemeği yiyen kişiler “*Allah kabul*

---

<sup>511</sup> Alim Öger, Alimcan İnayet, “Uygur Türklerinde Ölüm İle İlgili İnanış ve Adetler”, *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, C.1, S.2, 2013, s. 55

<sup>512</sup> Annemarie Schimmel, a.g.e., s.89

<sup>513</sup> Ayrıntılı bilgi için bkz., Yusuf Has Hacib, *Kutadgu Bilig*, Sadeleştiren: Ayşegül Çakan, Türkiye İş Bankası Yay., İstanbul, 2015.

<sup>514</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>515</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

*etsin, rahmetlinin canına değsin*” derler. Buna mevlit yemeği denir. Bu yemekte hocalara mevlit ve Kur’an okutulur. Bu yemek ölümün bir hafta sonrasında verilebileceği gibi, 40’ında, 52’sinde ya da ölüm yıldönümünde de verilebilmektedir. Bu ailenin maddi gücüne bağlıdır. Mevlit yemeği (Bkz.: Ek 3- Foto 11) ailenin evinde verilebildiği gibi lokantada da verilebilmektedir. Ayrıca öğrenci yurtları ya da askeriye de bağış yapılarak mevlit okutulabilmektedir.<sup>516</sup>

### 3.6.6. Ölünün Belli Günleri ve Ölümle İlgili İnançlar

Ölenin ardından ilk 7 gün Kur’an okutulur. Ölenin cesedindeki etin 6 ayda kemikten ayrılacağına inanılır. Ölenin elbiseleri yıkanıp fakirlere verilir ya da yakılır. Maddi durumu iyi olmayan aileler kendileri de kullanabilir.<sup>517</sup>

Ölen kişinin ölümünden sonra cenazesinin sıcak kalması ya da cenazenin yüzünün güler vaziyette görülmesi ölenin ardından bir kişinin daha öleceğine işaret kabul edilir. Ölenin gözünün açık kalması dünyalık işlerinde gözünün kaldığına ya da ölmeden önce görmek istediği birilerinin olduğuna yorulur. Ölenin mezara konulduğu andan itibaren kabir sorgusuna başlandığı kabul edilir. Kabirde kişiye dininin, peygamberinin sorulacağına, ayrıca ömrünü, gençliğini ve servetini nasıl harcadığının sorulacağına inanılır.<sup>518</sup>

İlçede ölen kişilerin yakınlarının rüyasına girip bir şeyler istemesi yattığı yerde rahat etmediği şeklinde yorumlanır. Ölenlerin ruhlarının ferah ve huzurlu olmasının, geride bıraktıklarının ölenin ruhuna değmesi için hayırda bulunup bulunmadıklarına bağlı olduğu düşünülür. Bunun için ilçede hayırına bir iş yapan kişi *ölmüşlerinizin canına değsin* ya da kendisine iyilik yapılan bir kişi *ölmüşlerinin canına değsin, ölmüşlerinin önünde bulunsun* der. İlçede ölülerin ruhuna en fazla iyilik getirecek olan davranışın yemek vermek olduğuna inanılır.<sup>519</sup>

---

<sup>516</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>517</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 21

<sup>518</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

<sup>519</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

### 3.6.7. Mezarlık Ziyaretleri ve Mezarlıklar Hakkında Bilgi

Mezarların başına çam türü ağaçların fidanları dikilmeye özen gösterilir. Mezarlar çoğunlukla mermer taşlarla özel olarak yaptırılmaya çalışılır. Bu ölenin geride kalan çocukları için önemli bir görev olarak görülür. Buna ilçede “*mezar kaldırmak*” denir. Gerek kaldırılmış olan mezarların gerekse de toprak mezarların üstüne zambak, gül lale başta olmak üzere çeşitli çiçekler dikilir ya da tohumları ekilir ve mezar başlarına çam fidanı dikilmeye özen gösterilir.<sup>520</sup>

Mezarlıklarda en az bir tane çeşme bulunur ve bunlar çoğunlukla hayır çeşmeleridir. Arife günü mezarlık ziyaretine büyük önem verilir. Bunun yanında arife günü gidemeyeler bayram sabahı mezarlık ziyaretini aksatmamaya dikkat ederler. Mezarlık ziyaretlerinde mezarın başında dua ya da Kur'an okunur ve mezarlığın çevresi kabaca temizlenmeye çalışılır ve mezarlığın üstüne su dökülür. Ayrıca yaz mevsiminde mezardaki fidan ve çiçekler sulanır.<sup>521</sup>

İlçede eşler mümkün olursa yan yana mezarlıklara gömülmek isterler. Bunun için yeni gömülmüş kişinin yanına mezar kazılır ya da mezar yeri için yer ayrılır. Aynı aileden daha sonradan ilk ölecek olan kişi bu yere gömülür.<sup>522</sup>

İlçede mezar taşları genelde sadedir. Ancak sıklıkla ay yıldız ve lale motiflerinin kullanıldığı göze çarpar ve taşlarda ad, soyad, doğum ve ölüm tarihleri yer alır. Bazen ölenin hangi eşraftan olduğu belirtilir. İlçedeki çok eski tarihlerden kalma mezarların taşlarla çevrili olduğu bir kısmında ise özel mezar taşı ve yazıların olduğu görülmüştür.

İlçe mezarlıklarında karşılaşılan farklı mezar taşlarından bir kısmı aşağıdaki gibidir:

*Bu fani dünyada gülmedim*

*Ebedi hayatta güldür beni*

*Ey güzel Allahım*

---

<sup>520</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 4

<sup>521</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 4

<sup>522</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 10

*Şeh torunu*

\*\*\*\*\*

*Ölüm güzel olmasaydı*

*Peygamberimiz ölür müydü*

\*\*\*\*\*

*Canım anam*

*Anne başa taç imiş*

*Her derde ilaç imiş*

*Her evlat pir olsa*

*Yine anaya muhtaç imiş*

\*\*\*\*\*

*At ölür meydan kalır*

*Yiğit ölür şan kalır*

*Ruhun şat olsun*

*Yiğit adam*

\*\*\*\*\*

*Eşsizsin bir tanesin*

*Hepimizin gülüsün*

*Yalnız burada değil*

*Kalplerde gömülüsün*

\*\*\*\*\*

*Hayata kanamadım*

*Gençliğe doyamadım*

*Zalim derdi yenip*

*Eceli sağamadım (savamadım)*

Ölüm, İslamiyet'ten önce de ahiret inancı olan Türkler için derin anlamlar içermektedir. Akıncılar'da yaşayan kültür içinde gerek bu inançların eskiliği gerekse de bozkırdan gelen çeşitli inançların etkileri kolaylıkla gözlemlenebilmektedir. İlçede ölenin ardından ruhunun rahat olması, ahirette zor durumda kalmaması ve acı çekmemesi için yapılan çeşitli uygulamalar bulunmaktadır. Bu anlayış, temelini Türklerdeki baba hukukuna duyulan saygıdan aldığı anlaşılan atalar kültü ile yakından

ilişkilidir. Bozkır kültüründe ölen kişilerin ruhları içi yemek verilirdi. Bu durum hiç değişmeden varlığını Akıncılar'da sürdürmektedir. Yakını ölen kişiler cenaze gününde dahi ölen kişinin ruhu için yemek vermeye büyük çaba harcar. Bu geleneğin yakını ölen kişinin ailesi için zor olduğu gerekçesiyle değişmesi gerektiği söylene de ilçe halkının imkânları ölçüsünde bu geleneği yaşattığı ve defin işlemlerinden sonraki günlerde de benzer biçimde ölenin ruhu için uygulamalarda bulunduğu görülmektedir. İlçede Bozkır Türk kültürü temelli olan inançlar arasında en güçlü biçimde yaşatılan geleneğin atalar kültü ile ilgili olan inançlar olduğu görülmüştür. İlçede ölenin ruhu için üzerine düşeni yapmayan kişiler kendilerini büyük bir vicdani rahatsızlık içinde hissederler. Ölen kişilerin rüyada görülmesi vakit geçirmeksizin ölenin ruhunun rahatlatılması için bir şeyler yapmak gerekliliğine işaret kabul edilir.

### **3.7. Dini Uygulamalar**

#### **3.7.1. Ramazan Ayı ve Bayramı**

Ramazan'ın ilçe halkı arasında büyük bir anlamı ve değeri vardır. Ramazan ayının yaşattığı manevi duyguları mümkün olduğunca çevreleri ile paylaşmaya çaba gösterirler. Ramazan ayında misafir ağırlamak son derece önemlidir ve her Ramazan en az bir iki aile misafir olarak ağırlanmaya çalışılır. İlçede yoğun çalışma dönemine denk gelen Ramazan aylarında bile yüksek sıcaklıklar altında oruç tutulmaya dikkat edilir. İftar yapıldıktan sonra teravih namazına katılmaya da aynı dikkati gösterilir. Ramazan ayı ibadet ayı olarak görülür ve Kur'an okumaya daha fazla önem verilir. Sadaka, zekât ve fitre verilerek komşulara yardımcı olunmaya çalışılır. Ramazan gelmeden önce evlerde temizlik yapılır. İftar sofrasının mümkün olduğunca zengin olması istenir. İftar vaktinde bütün aile huzur içinde ezanın okunmasını bekler. İlçede iftar vaktinde top atılarak vaktin geldiği ayrıca bildirilir. İftar vaktinde ilçe halkı mevlit de okutabilmektedir. Öğrenci yurdunda ya da lokanta da verilen mevlide katılmak önemsenir.<sup>523</sup>

Bayramdan bir-iki gün önce evlerde büyük bir temizlik yapılır. Bayram hazırlıklarına başlanır ve baklava, merdane tatlısı, kadayıf gibi çeşitli tatlılar yanında

---

<sup>523</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 21

mutlaka üzüm yaprağından sarma yapılır. Bunların yanında yoğurtlu sade mantı da hazırlanabilir. Bayram günü taze olması için ayran da hazırlanır. Bayramlaşmaya gelenlere bu yiyecekler ikram edilir.<sup>524</sup>

Arife günü mezarlık ziyareti yapılır. Bayram sabahı erkekler bayram namazına gider. Arife günü mezarlıklara gidemeyenler bayram namazından sonra giderler. Sonrasında bayram sabahı yapılacak olan ilk kahvaltıya namazdan sonra mutlaka misafir götürmeye dikkat edilir. Özellikle yakın komşu, akrabalar ve ilçe dışından gelmiş olanlar kahvaltıya götürülür. Bayramın ilk günü akrabalar ve komşularla bayramlaşmaya gidilir. Özellikle evinde yaşlı kimseler bulunan komşular mutlaka ziyaret edilerek bayramlaşılır.<sup>525</sup>

### **3.7.2. Kurban Bayramı ve Hacca Uğurlama**

Ramazanda hissedilen heyecan benzer biçimde Kurban Bayramı'nda da hissedilir. Maddi gücü olanlar kurban kesmeye çok önem verirler. İlçede genellikle büyük baş hayvan kurban olarak kesilmeye çalışılır. Nadiren küçük baş hayvan kurban edilir. İlçe halkı ne yazık ki düve kesimi konusunda hassasiyet taşımaz. Hayvancılık faaliyetleri için hayati önemde olan düve varlığı önemsenmez. Genellikle her yıl düve kesimi devlet tarafından yasaklansa da ilçe halkı düve kesmeye devam eder.<sup>526</sup>

Kurbanlık hayvan pazarlığı genelde Kurban Bayramı'ndan yaklaşık bir ay öncesinden başlar. Büyük baş hayvanlar çoğunlukla hisseli kesilir. Kurbanlık hayvanlar ilçe merkezinden, köylerden ve komşu ilçelerden temin edilebilmektedir. Kurban hisseli kesilecekse kimin bahçesinde kesileceği bayramdan önce kararlaştırılır.<sup>527</sup>

Bayram sabahı namaza gitmek çok önemlidir. Bayram namazından sonra, ilk olarak evlerde kahvaltı yapılır. Ramazan Bayramı'nda olduğu gibi Kurban Bayramı'nda da namazdan sonra kahvaltıya misafir götürülmeye özen gösterilir. Kurbanı kesmek için acele edilmez. Kahvaltı yapıldıktan sonra kurban hissedarları

---

<sup>524</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 21

<sup>525</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 2

<sup>526</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 17

<sup>527</sup> (Bkz.; Ek 1)- K. K. 9

önceden kararlaştırılan yerde gerekli hazırlıkları yapmış vaziyette buluşurlar. Kurbanın başını, hissedarlardan birisi biliyorsa hissedarlardan biri, bilmiyorsa da önceden ayarlanmış olan bir kasap keser. Kurbanın derisinin yüzölüp, gövdesinin parçalanmasını hissedarlar el birliği ile yaparlar. En son etler küçük parçalara ayrılıp tartılarak hissedar sayısına göre ayrı ayrı yığılırlar. Sonra bir çocuğa, kağıtlara hissedar isimleri yazdırılarak kağıtlar kapatılır. Çocuğun et yığınları üzerine kağıtları karıştırarak koyması istenir. Daha sonra herkes kendi payına düşen eti alarak getirdiği kaplara koyar. Kurban kesildikten sonra ciğer kavurması yapılır. Ancak son zamanlarda ciğer yerine et kavurması ya da et ızgarası da yapılmaktadır. Yemek yendikten sonra herkes helalleşerek ayrılır.<sup>528</sup>

Kurban Bayramı'nın ilk günü son derece yoğun geçer. Kurban etleri daha küçük parçalara ayrılarak üçe ayrılır ve ilk günden etin üçte ikisi paylaşılacak istenir. Etler küçük temiz poşetlere konur ve uygun görülen hanelere dağıtılır. Kurban kesme ve et dağıtma işlemi erken bitmişse komşu ve akraba ziyaretine gidilmeye başlanır. Çoğunlukla ilk günün akşamı bu ziyaretler bitirilir.<sup>529</sup>

İmkânı olan Müslümanlar için farz olan hac ibadeti Kurban Bayramı'nda yapıldığından hacca gitmeye hak kazananlar, komşuları ve akrabaları tarafından uğurlanırlar. Hacca gidenler, ziyaretlerine gelenlerden helallik alır. Misafirlerde hacca gideceklerden kendileri için dua etmesini isterler. Çok uzun zaman önce hacca, insanlar yürüyerek giderlermiş. Hatta bu ilçede övünç kaynağı olarak görülür ve *“Benim dedem yürüyerek hacca gitmiş,”* denir. Daha sonra ise hacca araba ve otobüsler ile gidilmeye başlanmış. Bu şekilde gidildiğinde hacca gidenlerin yanına azık konurmuş.<sup>530</sup>

Hacılar bayram bittikten sonra hacdan dönerler. Yanlarında mutlaka zemmam suyu ve hurma getirirler. Ayrıca misafirlerine zemmam ve hurma ikram ederler. Hacılar gelenlere yüzük, tespih, saat, misvak gibi çeşitli hediyeler de verir.<sup>531</sup>

---

<sup>528</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 10

<sup>529</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 9

<sup>530</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 20

<sup>531</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 9

### 3.7.3. Mevlit

İlçede mevlit okutma geleneği son derece yaygın ve güçlüdür. Ölenin ardından, düğün ve sünnetlerde, asker uğurlamasında, bebeğin doğumunda mevlit okutulur. Mevlit okutmak aslında Kur'an okutmak anlamına gelir. Mevlit, şair Süleyman Çelebi'nin, Hz. Muhammed'in doğumunu ve yaşamını anlatan şiirdir. Bazı durumlarda hocalar gerçekten mevlit de okurlar. Mevlit okutulurken yemek vermek önemli bir gelenektir.<sup>532</sup>

Mevlit okutma çoğunlukla yemekli olur. Hem Kur'an ve mevlit okumanın sevabı hem de dağıtılan yemeğin sevabı ayrı ayı ayrı alınmak istenir. İlçede özellikle ölenin ardından mevlit yemeği verilir. Her ne kadar düğünlerde verilen yemeğe düğün yemeği dense de bu yemeklerde de Kur'an ve mevlit okunur. Mevlit ve düğün yemeği önceleri evlerde hazırlanıp verilirken günümüzde lokantalarda verilmektedir. Mevlit yemeklerinin olmazsa olmazı keşkek, pilav, ayran, lokma tatlısı, et yahnisi ve sarmadır.<sup>533</sup>

Kurban ibadetinin uygulanma zorunluluğu İslamiyet'te, mezheplere göre değişse de kesin farz olan bir ibadet değildir. Ancak Türk dünyasının pek çok yerinde olduğu gibi Akıncılar'da da kurban ibadeti en önemli ibadetlerden biri olarak görülür. İlçede kurban ibadetinin ölenlerin ruhları ile çok yakından ilgisi vardır. İlçe halkı yalnızca Kurban Bayramı'nda değil, ilçede ve yakın bölgede bulunan ziyaretlerde kurban kesmeye büyük özen gösterir. Ziyaret yerinde kurban kesme gayreti hem ziyarette yattığına inanılan kişinin ruhunun ve yattığı yerin kutlu olduğuna inanılması hem de kurban kesenlerin ölülerinin ruhlarının önünde bulunacak bir ibadet yaptıklarına inanılması ve kurban ibadetinin kendilerini kötülüklerden koruyacağı inancı bozkır Türk kültürüyle olan koşutluğu ortaya çıkarmaktadır. Kurban ibadetinde olduğu gibi oruç ibadeti de ölülerin ruhlarının önemsendiği ibadetlerden biridir. İlçede Ramazan ayında insanların evlere davet edilip iftar yemeği verilmesi önemsenir. Bu da hem oruç ibadetinin hem de ataların ruhuna karşı yapılması gereken ödevlerin yapılması olarak görülür. Benzer biçimde mevlit de genellikle ölmüşlerin ruhu için ve

---

<sup>532</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 13

<sup>533</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

kötülüklerden korunulacağı düşüncesiyle yapılır. Doğadaki kötü ruhların zarar vermesinin önüne geçilmek istenir.

### 3.8. Halk İnanışları

İslamiyet öncesi dönemlerde, tedavi olmak ve kötü ruhlardan korunmak amacıyla çeşitli uygulamaların Türklerce yapıldığı ve bu uygulamaların önemli bir kısmının günümüzde de yaşatıldığı bilinmektedir. Nitekim Akıncılar'da bu tür uygulama ve inanışlara sıklıkla rastlanılmıştır.

#### 3.8.1. Genel İnançlar

İlçede her evin ve her tarlanın bir yılanı olduğuna inanılır. Bu yılanın evi ve tarlayı koruduğu düşünülür. Ayrıca ilçedeki adıyla *tosbağa* olan kaplumbağa ile ilgili olarak şöyle bir hikâye anlatılır: “İki değirmenci kardeş birlikte çalışırlarken biri diğerine haksızlık yapmış ve daha fazla un almış. Bunu fark eden diğer kardeş elindeki gödüğü ters çevirip kardeşinin başına geçirmiş ve o anda adam bir kaplumbağaya dönüşmüştür.” Bundan dolayı kaplumbağanın haksızlık yapan insanı temsil ettiği söylenir. İlçede örümcek ve güvercinlere karşı saygı vardır. Bunun nedeni, bu hayvanların Hz. Muhammed'in saklanması yardımcı olmuş olmalarıdır.<sup>534</sup>

Perşembe akşamı ve cuma günleri mübarek kabul edilir. Perşembe akşamı edilen duanın kabul olacağına inanılır. Küçük çocuklar çok yaramaz olurlarsa tencere karasıyla çocuğun yüzü karalanır ya da çocuğun yüzüne sarımsak sürülür. İlçede elde çıkan sigillerin bazı yaşlı kadınlarca okunarak geçirilebildiği de ifade edilmiştir.<sup>535</sup>

İlçede evin eşiğine oturulması uğursuzluk sayılır. Akşam sakız çiğnenmesi ölü eti çiğnemek olarak tarif edilir. Akşamları karanlıkta tırnak kesilmesi günah kabul edilir. Yine akşam vakti yere sıcak su ve bulaşık suyu dökülmez. Geceleri toprağa sıcak su, yemek suyu ve benzeri şeyleri dökmenin günah olduğuna, uğursuzluk getireceğine ve bir şeylerle karşılaşılmasına neden olunacağına, döken insanın

---

<sup>534</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 32

<sup>535</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

çarpılabileceğine inanılmaktadır. Akşamın şerrindense sabahın hayrı istenir. Akşam vakti şer vakit olarak adlandırılır. Benzer biçimde akşam vakti aynaya bakılmasının iyi olmayacağı düşünülür.<sup>536</sup>

Elbiseyi kişinin üzerinde iken dikmek uğursuzluk sayılır ve kişinin kısmetini kapatacağına inanılır. Çay bardağında çay çöpünün görülmesi ve evdeki çocuğun ellerini yere koyarak durması, eve misafir geleceği şeklinde yorumlanır. Ayrıca arabanın önünden tilki geçmesinin de uğursuzluk olduğu da ifade edilmiştir.

*“Benim oğlan dedi ki hastayım, önünü tilki kesmiş tilkinin yolu kesmesi de eyi değil.”*<sup>537</sup>

### **Kurşun Dökme**

İlçede yapılan uygulamalardan biri de kurşun dökmedir. Kendisine nazar değdiği ya da üzerinde bir uğursuzluk oluğu düşünülen kişiyi kurşun dökmeye götürürler. Önceleri çok sık yapılan bu işlem günümüzde pek fazla yapılmamaktadır. Bu işi kadınların yaptığı ve bu kadınların çoğunun öldüğü ifade edilmiştir. Kurşun dökülecek kişinin üzerine bir örtü ya da çarşaf gerilir. Kaynatılmış olan kurşun, içinde su dolu vaziyette örtünün üstünde tutulan kabın içine dökülür. Kurşun kaba döküldükten sonra kabın içindeki su, işlemi yapan kişi tarafından örtünün altındaki kişinin yüzüne parmak uçlarıyla az miktarda serpilir. Ayrıca işlemi yapan soğumuş kurşunun şekline bakarak nazarın ya da sorunun kimden ve nasıl olduğunu yorumlamaya çalışır.<sup>538</sup>

*“Hasta olanları ohurduk. Gurşun dökülürdü. Gurşunu erütürler. Soğuk suyun içine eritilmiş gurşun atulurdu. Amma kişinin başından aşşa yapulırdı. Kurşun suyun içinde nasıl şekil alursa ona göre yorumlanırdı.”*<sup>539</sup>

Kurşun dökme uygulamasının Şamanlıkla bağlantılı bir gelenek olduğu ifade edilebilir.<sup>540</sup> Kurşun dökmede, kurşun, su ve ateş en önemli araçlardır. Eski Türk

---

<sup>536</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 33

<sup>537</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>538</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>539</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>540</sup> Ayrıntılı bilgi için bkz.: İrfan Polat, “Kurşun Dökme Geleneği ve Ateş Kültü İle İlişkisi”, *Akademik Matbuat*, C.4, S.1, 2020.

kültüründe ateş, su ve ocak kültü oldukça önemlidir. Dolayısıyla kurşun dökme geleneğinin köklerinin eski Türk inanışlarıyla bağlantılı olduğu düşünülebilir.

### Hıdırellez (Eğrilce)

Havaların artık iyice yumuşadığı, pek çok bitkinin ekiminin yapılması için beklendiği tarih olan Hıdırellez ilçe halkı için oldukça önemli bir gündür. 5 Mayıs gecesinden başlayıp 6 Mayıs’ da gün boyunca sürdüğüne inanılan Hıdırellez gününde insanlar çalışmazlar. Çalışılırsa büyük uğursuzluk getireceğine, kuzlaçı malların danasının düşeceğine inanılır. Hıdırellez’den önceki gün evler temizlenir. Hıdırellez günü insanlar yeşil kırlarda pikniğe çıkarlar. İlçede *manastır* olarak adlandırılan alanda bulunan bahçelerin piknik yapmak için tercih edilen yerlerin başında geldiği ifade edilmiştir. Bu eğlencelerde soğan kabuğuyla pişirilmiş kırmızı yumurtalar olmazsa olmazdır. Hıdırellez bolluğun ve bereketin bayramı olarak kabul edilmektedir.<sup>541</sup>

*“Eğirlçede fasülye ekilürdü. Macirler daha çoh yaparlardı. Fasülyeler 14 çift 1 tek ekilirdi. Dua edülürdü ekilürken, denür ki; ne nasibim varsa hepsiyle çıhsın. Hıdırellez gününde temizlik yapılmaz. Hatta fasülyeler de 1 gece akhşamdan ekilip niyet edilirdü. Ne niyet edilürse bir gülün altına onun resmi çizülürmüş, ne istenirse olurmuş Hıdırellez’de. Ağaçlara ip bağlıylarmış. Bağdışıkta da varmış artık yapmıylar. Manastır tarafı da eğlence yeri idi.”*<sup>542</sup>

*“Eğrilçe böğünkü bayramlar gibiydi. Sarma yaparduh, mantı yaparduh. Ağaç kaşuklarımız varıdı. Bugünkü bayramlarımız gibi hazurlanurduh. Yımırta haşlanurdu, soğan kabuğu atarlardı haşlarken. Yımirtalar gıpgırmızı olurdu. Bayramda sütlüler yaparduh, poğaça yaparduh, sarma sararduk. Eğrilceye bayrama hazırlanurduh. Eğrilce daha yok. Giderdük aşşalara, oğlanlar türküler söylerlerdi.”*<sup>543</sup>

*“Eğrilçede dua edilirdi, Hızır zamanı denk gelirse dua kabul olurmuş. Gençler toplanıp ortaya küp koyuyorlardı, Herkes kendinden bir mâni yazıp içine kordu. Sonra karıştırıp herkes bir mâni çekerdi kendine. Kırmızı yumurta ve nohutlu ekmek yapıliyordu.”*<sup>544</sup>

---

<sup>541</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>542</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>543</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>544</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 21

## Alkarısı ve Alocağı

Türklerdeki doğa güçlerine olan inanç kapsamında, doğada iyi güçlerin yanında kötü güçlerin de olduğuna inanılırdı. Kara iye olarak adlandırılabilen olan bu kötü güçler günümüzde karabasan, alkarısı ve kem göz anlayışı ile devam etmektedir. Ayrıca İslamiyet'in etkisi ile bu kötü ruhların cin olarak adlandırıldığı da ifade edilebilir.<sup>545</sup>

Fiziksel ve psikolojik olarak zorlu bir süreç olan doğum, kadınlarda özellikle doğum sonrasında önemli etkiler yaratabilmektedir. Günümüzde albasması ya da alkarısı olarak bilinen rahatsızlığın tıbbi adı lohusa hummasıdır. Lohusa humması özellikle doğum sırasında, doğumun hemen sonrasında ve bebek emzirme sırasında gerekli hijyenin sağlanamadığı durumlarda ortaya çıkan bir hastalıktır ve günümüzde tedavisi mümkündür. Halk inancına göre ise alkarısı doğum yapmış anneyi ya da bebeğini öldürmek isteyen kötü bir ruhtur.

Bu inancıya göre alkarısı yalnız kalan anne ya da bebeği boğarak öldürmek için fırsat kollar. Alkarısının erkeklerden korktuğuna ve yalnızca yeni doğum yapmış anne ve bebeğine musallat olduğuna inanılır. Bu nedenle yeni doğum yapan anne ve bebeği yalnız bırakılmaz. Araştırma yaptığımız bölgede alkarısının cin olduğuna ilişkin bir bilgi paylaşılmamış ve daha çok kötü bir ruh olduğuna inanıldığı ifade edilmiştir. Alkarısının anne ve bebeğine kötülük yapma eylemi dışında ahırlarda atların saç ve kuyruklarını ördüğüne de inanılmaktadır. Görüşme yaptığımız kişiler önceleri sabah vakti ahıra girdiklerinde bazı zamanlar atlarının saç ve kuyruklarının örülü olduğunu gördüklerini ifade etmişlerdi.<sup>546</sup>

Alkarsından anne ve bebeği korumak için yataklarına iğne, kuru ekmek, bıçak, süpürge, Kur'an konulur ve bulundukları odanın gece gündüz aydınlık tutulmasına dikkat edilir. Alkarısından korunmak için başvuru yollarından bir başkası ise alocağı denilen evlerden küçük bir eşya almaktır. Alkarısını bazı durumlarda insanların gördüğüne ve görüldüğü anda iğne batırıldığında alkarısının zabt edilebildiğine ilişkin bir inanç bulunmaktadır. Bu şekilde alkarısını kontrol altına almış olan kişilerin evleri

---

<sup>545</sup> Meral Ozan, a.g.m., s. 41, 45

<sup>546</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

alacağı olarak adlandırılır. Alkarısı kontrol altına alındığında ona iş yaptırılmış. Özellikle ekmek pişirtilir ve temizlik yaptırılmış. Alkarasının iş gördüğü evin çok bereketli ve temiz olacağına inanılır.<sup>547</sup>

*“Bebek doğduğunda beklerdik başında. Gelinleri yalnız bırakmazduh. Gelini de eyle, Hamile olanı da. Yanında birini bırahurduh. Al garısı boğar öldürür diye. Başına Kuran koyarduh. Alkarısı odaların ışığını sevmezmiş. Al basması olmasın diye uyurken sokak direğinin ışığının odaya vurması lazımmiş. Al karısı atların saçlarını da örermiş. 10-15 örük yaparlarmış. Hayvanlar al gelince hissederlermiş. Acılı ölümlerde de al gelürmüş. Tavuklar bağırışıp kaçarlarmış o zaman.”<sup>548</sup>*

*“Yeni doğan bebeğin yanına kuran korlar, iğne korlar. Eskiden al vardı al basardı garıları. Bizim gonşu garı al basması oldu. Gittük yatıy. Al evine götürdüler düzeldi. Atımız vardı, Sabah galhtuh bahtuh ki atın saçları örülmüş. Al varımış yanı.”<sup>549</sup>*

Alkarası inanişinin Türk Dünyası’nın pek çok yerinde de bulunmakta olup bu inanişin kökenlerinin eski Türk kültüründeki ruhlar kültüne dayandığı kolaylıkla ifade edilebilir. Türk kültüründe koruyucu ruh olarak kabul edilen Umay’ın karşısında alkarısının olduğu söylenebilir.

### **Yer Karışlama ve Kuşak Ölçme**

İlçede bazı yaşlı kadınların siğilleri okuyarak geçirebildiği söylenmiştir. Ayrıca ilçede söylendiği şekliyle belinde *et kesildiğinden* belinde ağrısı olan kimse *yer karışlama* denen ve yalnızca bazı yaşlı insanların dua ile yeri karışlayarak hasta için sağlık medet umduğu bir uygulamanın da olduğu belirtilmiştir. Buna ilave olarak geceleri, uykusunda sürekli korkup sıçrayarak uyanan kişiler için de yine yalnızca bazı yaşlı insanlarca yapılan *kuşak ölçme* uygulamasının olduğu ve hasta olan kişinin kendisine ait olan kuşak gibi bele bağlanabilecek herhangi bir eşyasının yaşlı kadınca okunup ölçülmesi sonrasında beline bağlamasıyla uykusundan sıçrayıp uyanma sorunundan kurtulacağına inanıldığı ifade edilmiştir. Gerek yer karışlama gerekse

---

<sup>547</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>548</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 25

<sup>549</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

kuşak ölçmenin akşam ezanından hemen önce yapıldığı ve bunun üç gün boyunca tekrarlandığı ifade edilmiştir.<sup>550</sup>

*“Babamlar kuşak ölçerdi, yer karışlardı. Beli ağrıyanlar için. Bel çekme evvelden de vardı, Şimdi de var.”*<sup>551</sup>

### 3.8.2. Ay ve Güneş Tutulması

Ay tutulması durumunda önceleri ibadet edilirmiş. Kur'an okumak ve namaz kılmak bu ibadetlerin başında gelirmiş. Ancak günümüzde bu olayın nasıl gerçekleştiği bilindiği ve doğal bir olay olduğu görüldüğünden ilçede çok yaşlı insanlar dışında ay tutulması durumunda ibadet eden kimsenin olmadığı ifade edilmiştir.<sup>552</sup>

### 3.8.3. Yağmur Duası

İlçede bahar ve yaz aylarında belli zamanlarda yağmurun yağması tarımsal üretim için bir zorunluluktur. Dolayısıyla mevsimin kurak geçmesi çiftçileri ciddi anlamda tedirgin eder ve yağmurun yağması için duaya çıkılır. Bu uygulama günümüzde halen yaşamaktadır. Halk toplanarak hoca ile ilçede *Haspınarın dere* olarak adlandırılan mevkie gider ve burada yağmur duası okunur. Kurban kesilerek pilav yapılır.<sup>553</sup>

### 3.8.4. Nazar

İlçede nazarın ya da gözün yalnızca insana değil, hayvanlara, bitkilere ve sahip olunan cansız varlıklara da değeceğine inanılır. Bir şeyin çok övülmesinin nazara neden olacağına inanılır. Küçük çocuklar sevilirken “Çirkin,” denerek sevilir. Birisi bir kimseyi ya da bir şeyi övmeye başladığında ona “Maşallah de!” denir. İlçede ahırların ve bahçelerin kapısına “Maşallah” “Maşallah de” “Nazar etme ne olur, çalış senin de olur” gibi yazılar yazılmakta ya da asılmaktadır. Ayrıca nazara karşı olarak evlerde, ahırlarda ve insanların üzerinde nazarlık asıldığını görmek mümkündür.

---

<sup>550</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>551</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>552</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 16

<sup>553</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

Abdülkadir İnan, eski Türklerin koruyucu özelliği olduğuna inanılan taşları kendilerinin ve atların boyunlarına asarak kendilerini kötülüklerden korumaya çalıştıklarını ifade etmiştir.<sup>554</sup>

İlçede Eskitürk geleneklerinin devamı olarak çeşitli nazar adetlerinin yaşamaya devam ettiği görülmüştür. Bunlardan ilki evlerin, bahçelerin ve tarlaların görünen bir yerine hayvan kurukafası asılmasıdır. Bu geleneğin tüm ilçede olduğu ve büyük ölçüde uygulanmasına özen gösterildiği anlaşılmıştır. Bu uygulama ile nazardan ve kötülüklerden korunulacağına inanılır. Kişinin ya da sahip olduğu arazinin başına istenmeyen bir durum gelmesi halinde hemen eve ya da zarar gören yere kurukafa asılması gerektiği salık verilir. Korunmak istenilen arazi büyükse boğa başı iskeleti, değilse genelde küçük baş hayvan başı iskeleti asılır. Bu iskeletlerin yalnızca nazardan değil kötülükten de koruyacağına inanılır.<sup>555</sup>

Bir başka benzer uygulama ise büyük, kalın, gösterişli bir dikenin dallarının özellikle evin girişine ya da evin bahçesinin uygun yerine konularak nazardan korunmaya çalışılmasıdır. Bu uygulamanın da nazarı ve kötülükleri evden uzak tutacağına inanılır. Çakırdikeni denilen dikenlerin de ayrıca bu amaçla evlerde ve bahçelerde asılı vaziyette bulundurulduğu anlaşılmaktadır.<sup>556</sup>

Bunların dışında ilçede nefesinin kuvvetli olduğuna inanılan yaşlı kadınlara okunulur. Ancak nazarı değdiği düşünülen kadına okunmanın daha etkili olacağına inanılır. Birisine nazar değdiğine inanıldığında “*Gözü olanın göz çıksın,*” denir. Nazar duası okunurken duayı okuyan yaşlı kadın duaları okudukça okuduğu kişinin yüzüne üfler. Eğer kişide nazar varsa okuyan kadın sürekli geçirmeye başlar. Ne kadar çok nazar varsa geçirmesi o kadar çok artar. Geçirmesine engel olamaz. Midesi yerinden çıkacakmış gibi olur. Bu durumda okuyan kadın hemen bir lokma ekmek ister ya da onun istemesine kalmadan etrafındakiler bir lokma yiyecek verirler.<sup>557</sup>

---

<sup>554</sup> Abdülkadir İnan, “Nazarlıklar”, *Türk Folklor Araştırmaları*, C. 8, S. 169, Ağustos 1963, s. 3138

<sup>555</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 2

<sup>556</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 2

<sup>557</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

Nazardan korunmak için boyuna cevşen ya da yazdırılan muska da takılmaktadır. Muskaya benzer uygulamaların İslamiyet öncesi Türkler’de de olduğu, Uygur Türkleri’nin doğdukları topraklardan başka bir yerde yaşamaları gerektiğinde, “Göbeğimin kanının aktığı yerin toprağı” düşüncesiyle, doğdukları yerden bir miktar toprak alarak beze sarıp boyunlarına astıkları ve muskaya *tumar* dedikleri bilinmektedir.<sup>558</sup>

*“Muskacılık yapan da varıdı. Faydasını gören de oldu, görmiyen de.”*<sup>559</sup>

*“Hasta olan kişiler hep kendilerini okutmaya gelirlerdi babama. Maneviyatlarına dayanarak iyi hissederlerdi yani. Ben inanmazdım. Bazı duaları muskaya yazarlardı.”*<sup>560</sup>

### 3.8.5. Kutsal Mekânlar-Ziyaret Yerleri

İlçede Doğanstepe Köyü’nde bulunan Bahattin Şeyh Türbesi’nde Horasan erenlerinden oldukça mübarek bir evliyanın yattığına inanılır. Bu türbe yalnızca ilçe halkı için değil bölgedeki yerleşim yerleri için de oldukça mübarek kabul edilir. Havaların ısınmasıyla birlikte bu türbeye her gün yoğun biçimde ziyaretçi gider. Türbe yalnızca dua etmek açısından değil, kurban kesmek için de oldukça önemli bir merkez kabul edilir. İnsanlar burada kurban keserek pilav pişirir ve türbeyi ziyarete gelenlere ikram ederler. Artan pilavlar ilçeye geri döndükten sonra komşulara da dağıtılır. Ayrıca bu türbeye gitmek oldukça önemsendiği için türbeye gitmeye karar veren aile çevresine de haber verir ve müsait olanlar ziyarete gitmeye çalışırlar. Türbenin yakınındaki ağaçlara ipler bağlanarak, dua edip dilekte bulunulur.<sup>561</sup>

*“Babam hasta oldu mesela. Bağdışığa götürdüler. Orada düzeldi.”*<sup>562</sup>

Genel olarak bu türbeye cuma günü gidilmesinin uygun olmayacağına inanılır. Ancak türbeye ilçe dışından da çok sayıda ziyaretçi geldiğinden haftanın her günü çok kalabalıktır. Bu nedenle kurban kesmek için ziyarete gidenler sabah çok erkenden

---

<sup>558</sup> Adem Öger, “Uygurlarda Muskacılık Geleneği ve Çağatayca Yazılmış Bir Muska Kitabı”, *Gazi Türkiyat*, 2017, s. 58-59

<sup>559</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>560</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 21

<sup>561</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>562</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

giderek hem kurbanlarını kolaylıkla kesmek hem de pilavların piştiği ocaklık alanında yer bulabilmek isterler.

Bahattin Şeyh türbesinin yakınında bulunan minarelli suyun içilmesinin ve bununla yıkanılmasının şifa getireceğine inanılır. Bu nedenle alanda bir de yıkanmak için küçük bir banyo bulunur. Benzer biçimde türbeye yakın bir alanda *çilehane* adı verilen Bahattin Şeyh'in 40 yıl boyunca çilehane olarak kullandığı düşünülen mağarada *yoğurt kayası* (Bkz.: Ek 3- Foto 4) denilen yerden çıkan yoğurt benzeri sıvının da şifalı olduğuna inanıldığı için tüketilir. Ziyaret bölgesinde yaşayan hayvanların öldürülmesinin, ağaçların kesilmesinin günah olduğuna ve bunları yapanların başına musibet geleceğine inanılır.<sup>563</sup>

İlçede Bahattin Şeyh türbesi dışında Yusufşeyh Köyü'nde bulunan Yusuf Şeyh türbesi de önemli uğrak yeri olmakla birlikte bu türbeye Bahattin Şeyh türbesine gösterildiği ölçüde ilgi gösterilmediği anlaşılmaktadır. Gölova ilçesinde Karayakup köyünde bulunan Şeyh Kara Yakup türbesi de ayrıca önemli bir ziyaret yeridir. Türbede yattığına inanılan kişilerin kardeş olduğuna ve zamanında Tokat'ta yaşayan şeyhlerinin müridi iken şeyhlerinin, bu kardeşlerden ellerine bir taş alıp atmalı ve taşın düştüğü yere zaviyelerini kurmalarını istemesi sonucunda bu kardeşlerin bölgeye geldiğine inanılır.<sup>564</sup>

İlçede zengin bir halk inanışı kültürünün olduğu ilk andan itibaren dikkat çekmektedir. Bu inanışların özünde Türklerin doğa güçlerine karşı olan saygıları kapsamında yer-su kültürünün, doğadaki güçlere inanç kültürünün ve atalara saygı kültürünün izleri görülmektedir. Kurşun dökme eyleminin üç önemli bileşeni olan kurşun (maden), ateş ve su bozkır kültüründe büyük önemi olan öğelerdir. Eğrilce denen Hıdırellez gününde ise doğaya öyle bir içtenlikle saygı duyulur ki o gün doğanın güzelliklerinin görülüp anlaşılması istenir. O gün çalışmanın büyük kötülöklere neden olacağı inancı çok kuvvetlidir. Gerçekten de ilçe halkının büyük bir bağlılıkla inandığı halk inanışlarının başında Eğrilce bayramı gelmektedir ki bu da eski Türk inancındaki doğa güçlerine inanışın bir parçası olarak yaşamaya devam etmektedir. İlçede yüksek

---

<sup>563</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

<sup>564</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 26

rakımlı ormanlık bir arazide bulunan Bahattin Şeyh türbesi insana doğrudan bozkır kültüründe *ıduq yer* olarak tabir edilen yerleri anımsatmaktadır. Bu ziyaret, *mübarek* olduğu düşünülen ve çoğunlukla adıyla değil de *mübarek* olarak ifade edilen kişi dolayısıyla önemsendiği kadar ziyaretin çevresinin de dokunulmaz ve şifa dağıtan bir yapıda olması nedeniyle de önemsenir. Eski Türk inancında yer-suların tedavi edici olduğu inanışının bir yansımasını burada görmek mümkündür. Ziyaret çevresinde çıkan suyun (Bkz.: Ek 3- Foto 5) şifalı olduğuna inanılır. Bu da atalar kültü yanında yer-su kültü ile doğrudan doğruya ilişkilidir.

Eski Türklerin inancında kam adında din adamlarının bulunduğu bilinmektedir. Kamların nasıl görevler üstlendiği tam olarak bilinmese de kamların ayrı bir din adamı sınıfı oluşturmadığı düşünülmektedir. Ancak eski Türk inançlarının merkezinde olduğu tahmin edilebilir. Günümüzde Türk Dünyası'nda, duasının ve nefesinin güçlü, elinin kuvvetli olduğu düşünülen ve çeşitli sağaltım faaliyetlerinde kendilerine müracaat edilen kişilerin bozkır kültüründeki kamları temsil ettiği düşünülebilir. Bozkır kültüründe doğadaki kötü ruhların insanlara kötülük yapmak istediğine yönelik olan inanışın bugün de bir biçimde yaşamın pek çok alanında Akıncılar'da yaşatıldığı görülmekte ve tabiata, mübarek sayılan yerlere, atalara derin bir saygı duyulmakta ve toplumda özellikle yüreğinin temizliği ile bilinen kişilerin duasına ve tedavisine başvurulabilmektedir. Günümüzde yer-sular ile ilgili olan *iyileştiricilik* inancı şamanlık ile bağlantılı olmayıp doğrudan doğa güçlerine saygının bir sonucu olarak kötü ruhlardan arınılması ya da iyi ruhların yardımcı olacağı inancı temelinde yaşamaya devam etmektedir.

### 3.9. Sağlık ve Sağaltım Uygulamaları

İlçede en çok kullanılan halk sağlığı yöntemlerinden biri yakın zamana değin sülük vurmaktır. Günümüzde doğada sülük bulabilmek oldukça zorlaşmıştır. Sülüğün vücuttaki pis kanı temizlediğine, vücuttaki şişkinliği aldığına inanılır. Sülük vücutta genellikle bacağa ya da kola konur.<sup>565</sup>

---

<sup>565</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

Bir kaza sonucu vücudundaki kaslarda ezilme olan kişi için çok önceleri bir oğlak kesilerek ezilen yerin oğlak postuna sarılması yoluna gidilirdi. Ancak günümüzde uygulaması kalmamıştır. Ayrıca ezilen yerlere tuz, zeytin ve soğan dövülerek sarılırdı.<sup>566</sup>

*“Garnı ağrıyan çocukların garnına elma suyu ya da tuzsuz tereyağı gorlardı. Bir yerin ezildi mi yumurta ahı sürülüp, bir parça sopayla bağlanıydu. Alçı görevi görüydu.”<sup>567</sup>*

*“Karin ağrısına soda verirlerdi, şerbet verirlerdi. Acık karbonat, acık şeker konurdu şerbete. İçirirlerdi.”<sup>568</sup>*

Kırık ve çıkık durumunda ise ilçede adına *sınıhçı* denilen ve tümüyle tecrübeye göre tedavi uygulayan insanlara başvurulurdu. Bu insanlar çıkık durumunda, çıkan kemiği yerine yerleştirirlerdi. Kırık durumunda ise kırık yere yumurta sürerek hazırladıkları hamuru kırığın üzerine sararlardı.<sup>569</sup>

İlçede ardıç ve çam ağaçlarının çizilen gövdelerinden akan reçinenin damıtılarak elde edilmiş sakız kıvamındaki ürüne kara sakız denir. Kara sakız daha çok başka şehirlerden temin edilir ve ilçede üretimi yoktur. Kara sakızın vücutta ağrı, romatizma ve fitik olan yere konduğunda ağrıyı kestiği ve tedavi ettiği belirtilmiştir. Ayrıca vücuda diken battığında kullanıldığında hem acısını aldığı hem de dikenin çıkmasına yardım ettiği ifade edilmiştir. Günümüzde artık kullanılmayan bir uygulama haline gelmiştir.<sup>570</sup>

*“Sulu yara oldu muydu, gabağın kurusunu yakarlardı. Sulu yaraya külünü koyarlardı. Şimdi mehlem sürüysin o zaman onu yakıp tökiydük. Önceden beyle mehlem mi vardı, ilaç mı vardı. Kırığa, incüğe soğan gorlardı. Diş ağrısına buz gorlardı. Kulak ağrısına sıcak ekmek gorlardı.”<sup>571</sup>*

Baş ağrıyan kadınlar başlarını çit yardımıyla iyice sıkarak bağlarlar. Baş ağrısı durumunda patates dilimlenerek bir çit ile başa sarılır. Yüksek ateş durumunda ise

---

<sup>566</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>567</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 24

<sup>568</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 27

<sup>569</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>570</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 33

<sup>571</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

sirkeli bez ile vücut soğutulmaya çalışılır. İlçede özellikle yaşlı insanlar ağrı ve ateş durumlarında gripin denen ilacı kullanırlar ve tavsiye ederler.<sup>572</sup>

*“Çocuklar ataşlandığında pattesleri alnına dizerlerdi, çocuğun ataşını alırdı. Boğazı ağrıyanlara da petek bal yutturulurdu. Petekli bal boğazı temizler atardı. Gırh olduğunda sapla kemik yan yana getirülür, hamur yuğurur, ince ince tahtalarla bağlar alçı yapar sararduh. Isıtma hastalığında, sütleğen otunun sütü üçürülürdü. Çoh acıydı. İçince ısıtmayı geçüriydi.”<sup>573</sup>*

Parmakta *dolama* denilen rahatsızlık görüldüğünde bir tane soğan ateşte pişirilip parmağa sarılır. Diş ağrısı durumunda pamuğa alkol dökülüp dişin üzerine konur. Ayrıca ağrıyan dişe zeytin ve karanfil de konmaktadır. Karın ağrısı olması durumunda ince tuğla ısıtılıp konabilir. Ayrıca sıcak su torbası da kullanılır. Bel ve sırttaki yorgunluğun geçeceği düşünülerek bel ve sırt küçük çocuklara çiğnettirilir. Vücutta ağrıyan yere zeytinyağı sürülebilmektedir.<sup>574</sup>

Elde çıkan siğilleri sütleğen denilen otun sütünün geçirdiği düşünülür. Göz kızarıklığı ve it dirseği rahatsızlığında siyah çay buharı göze tutulur ya da siyah çay pamukla tampon yapılır. İshal olana kahve tozunun ve kolanın, kabız olana ise erik hoşafının iyi geleceğine inanılır.<sup>575</sup>

*“Mesut dayının anası varıdı. Siğili ohudu mu geçiydi. Onun duası ayrı, ohiylardı. Bekir hoca da ohuydi., Dussuz yağ verdim ona oda benim siğili okudu geçti getti.”<sup>576</sup>*

İlçede bir de *kafa kakma* diye bir uygulama vardır. Kafası kaşınan ya da kafasının rahatlamasını isteyen yaşlı erkekler eşlerinden kafalarını kakmalarını ister. Kafa kakma iki elin baş parmakları ile kafanın biraz sertçe ovulması ya da kafa derisinin sıkıştırılması ile yapılır. Kafa kakmanın kafayı rahatlattığı düşünülür. Günümüzde bunu yalnızca yaşlı insanların bildiği ifade edilmiştir.<sup>577</sup>

---

<sup>572</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 6

<sup>573</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 33

<sup>574</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 28

<sup>575</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>576</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 22

<sup>577</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 32

*Akıncılar'da Sosyal Yaşam* başlığı altında buraya kadar paylaşılan bilgiler, birinci bölümde *Bozkır Türk Kültürü* başlığı altında paylaşılan bilgiler ile karşılaştırıldığında ilçedeki kültürün, eski Türk kültüründen derin izler taşıdığı anlaşılmaktadır. Akıncılar'da doğa ve atalar konusunda büyük bir duyarlılık söz konusudur. İlçe halkının aile hayatında, büyüğe ve ölmüş atalara karşı büyük bir saygı duyulur. Ailenin tek eşli ekzogami ve ataerkil yapıda olması asırlar öncesine uzanan Türk aile yapısının korunduğunu göstermektedir. Aradan geçen uzun zamana karşın Türk aile yapısının esasları ilçede korunmuş büyüklere saygı, evin ve ailenin kutsallığı anlayışı değişmeden günümüze getirilmiştir. İlçe halkı yetiştirdiği çocuklarını vatanına bağlı, büyüklerine karşı saygılı, töreye bağlı kimseler olmasına büyük dikkat eder toplumun gözünde *hayırlı evlat* yetiştirmeye büyük çaba gösterir.

İlçede eski Türk kültürünün izlerinin şu 3 alanda güçlü ve derin biçimde yaşamaya devam ettiği gözlemlenmiştir. Bunlardan ilki doğum ile ilgili olan uygulama ve inanışlar, diğeri ölümlerin ardından yapılan uygulamalar ve bir diğeri de kutsal kabul edilen yer-su alanlarında kurban ve ibadet uygulamaları olmuştur.

İlçede doğum inançlarında doğa güçlerine olan inanışın derin etkileri kolaylıkla görülmektedir. İlçedeki *alkarısı*, *alocağı*, *kırk çıkarma*, *kırk basığı*, *huy kesen* gibi çok çeşitli inancaları temelinde doğadaki kötü ruhlardan korunma anlayışı yatmaktadır. Bu tür inanışların Türk Dünyası'nda da yaşadığı bilinmektedir.

İnsan yaşamında önemli bir geçiş dönemi olmakla birlikte eski Türk kültüründe törenin ve devletin devamını sağlayan bir kurum olarak görülen evliliğe ilişkin uygulamalarda da bozkır kültürünün izleri gözlemlenebilmektedir. İlçede ev ve evlilik temizliğin, yeni nesillerin, doğumun ve sürekliliğin simgesi olarak görülür ve toplumsal değerlerin öğretildiği yer olarak kabul görür.

Eski Türk kültüründe büyüklere duyulan saygı ile bağlantılı olan atalar kültürünün gerekliliklerinin ilçede asırlar öncesi haliyle yaşadığı görülmüştür. Ölen kişinin yakınları ölen kişiye karşı büyük bir sorumluluk hisseder ve ölenin ruhunu huzurlu olması için çok çeşitli uygulamaları çok uzun zaman devam ettirirler. Ölen kişinin ardından kötü konuşmak her zaman kınanır ve ölenin ruhunun kendilerinden beklenti içinde olduğuna inanılır.

İlçede eski Türkler’de olduğu gibi günümüzde de kutsal kabul edilen yer-  
suların olduğu anlaşılmıştır. Özellikle Bahattin Şeyh türbesinin bulunduğu alanın  
kutsal kabul edilmesi, bu alanda bulunmanın ve başta kurban olmak üzere ibadet  
etmenin ayrı bir anlamının bulunması, suyun şifa verdiğine inanılarak suda  
yıkılması ve içmek için su taşınması bu alanın kutsal kabul edildiğini açıkça  
göstermektedir. Ayrıca burada bulunan ağaçlar başta olmak üzere canlıların özel  
olduğuna inanılması, bu alanda avlanmanın ve ağaç kesmenin insanın başına kötülük  
getireceğine inanılması, bundan dolayı bu alandan hiçbir şeyin eve götürülmemesi  
gerektiği inancı oldukça güçlü olduğu kadar halkın çok geniş bir kesimince de kabul  
görmüş durumdadır.

Özetle belirtmek gerekirse, Akıncılar’da gerek iktisadi gerekse de sosyal  
yaşamın hemen her alanında eski Türk kültürüne ilişkin derin izlerin varlığı göze  
çarpmaktadır. Türk töresi bugün Türk coğrafyalarına komşu halklara oranla son derece  
nizami ve titiz bir biçimde ayrıksı yapısını sürdürmekte ve dikkat çekmektedir.  
Türklerin töreye verdikleri önem ile eski Türk kültürünün özündeki değerlerin  
yaşayacağı, Türk milletinin tarih sahnesinde gösterdiği binlerce yıllık tecrübeye  
dayanılarak ifade edilebilir. Eski Türk kültürünün üç önemli esası olan *gök Tanrı*  
*inanıcı, doğa güçlerine saygı ve atalar kültü* inançlarından özellikle doğa güçlerine  
saygı ve atalar kültü anlayışının Akıncılar’da yaşamaya devam ettiği anlaşılmıştır.

### 3.10. Akıncılarda Dil ve Sözlü Kültür

#### 3.10.1. Akıncılar Yöresel Ağzı Üzerine

Türkiye’deki yöresel ağızların sınıflandırılmasında belli bir ölçüt olmamakla  
birlikte Akıncılar yöresi ağzı Batı grubu ağızları içinde, “Havza, Lâdik, Amasya,  
Tokat, Sivas (Şarkışla ve Gemerek hariç), Mesudiye, Şebinkarahisar, Alucra, Malatya,  
Hekimhan, Arapkir” ağızlarını kapsayan 6. alt dalına dahildir.<sup>578</sup>

---

<sup>578</sup> Leyla Karahan, *Anadolu Ağızlarının Sınıflandırılması*, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu-  
Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1996, s. 2, 167

Akıncılar ağzının Sivas ili içerisindeki yeri ise 7 gruba ayrılabilen Sivas bölgesi ağızları içerisinde, Gölova, Akıncılar, Suşehri, Koyulhisar ve Zara ile Doğanşar'ın kuzeyini kapsayan 1. Ağız yöresine dahildir.<sup>579</sup>

İlçede araştırma yaptığımız süre boyunca tespit ettiğimiz deyim, kalıp sözler ve atasözleri şunlardır:<sup>580</sup>

Anası olmayanın babası olmaz.

Kork korkmazdan, utan utanmazdan.

Anası ne ki danası o olsun.

Salahana itten kurt eniği doğmaz.

Cami ne kadar büyük olsa da imam bildiğini okur.

Delikli boncuk yerde kalmaz.

Yılan yılan iken toprağı yalayarak yermiş.

El atına bine köy ortasında iner.

Büyüklerin ağzını güdükler kapatır olmuş.

Ölenin yanına yatmak.

Allah can vermiş alamıyor ondan, sen borcunu mu alacaksın?

Aç itin kabadayısı.

Uyuz itte kıllı daşşah.

Yılan kırkan.

Para diye it kırmak.

Boş itin avcısı.

Salahana it.

Sıracalı.

İt çobanı.

Fakir hırsızlığa çıkmış ay geceden doğmuş.

Misafire kalk git denmez, atının yemi kesilir.

Aş pişirenin, iş becerenindir. İşi becerirsen yoku var edersin işi beceremezsen varı yok edersin.

---

<sup>579</sup> Necati Demir, Ülker Şen, *Sivas İli ve Yöresi Ağızları (Etnik Yapı- Dil İncelemesi- Metinler- Sözlük)*, Gazi Kitabevi, Ankara, 2006, s. 64

<sup>580</sup> (Bkz.: Ek 1)- K. K. 2, 4, 7, 10, 13, 16, 17, 18, 19, 26, 28, 29, 33

Tilki deliğe sığmamış kuyruğuna teneke bağlamış.

### **Dualar**

Allahım sofrana Halil İbrahim bereketi versin.

Allah, birini bin ede.

Gökten yağsın yerden toplayasın.

Tuttuğun altın olsun.

Allah ağzının tadını bozmasın.

Allah işini rast getirsin.

Tekerine taş değmesin.

Vardığın yerde gün göresin.

Allah ıslah eylesin.

Allah, düşmanıma fırsat vermesin.

Allah, ayağına taş dokundurmasın.

Oğul ekmeği yiyessin.

### **Beddualar**

Ettiklerim gözüne dizine dursun.

Emzirdiğim süt burnundan gelsin.

İnim inim inleyessin.

Yılan ola sürünesin.

Allah'ım öldürmeye çektire.

Ağzın eğile.

Ağzın dilin kitlene.

Dili kopasıcı.

Dilin boğazığa kaçsın.

Mezarında yatmasın, ters dönsün.

El açıp dilenesin.

Elinde gör sofranda görme

Ahurdan çıkasın sofraya oturasın.

Ekmeğe pepe diye çağırasın.

Mayan kuruya.  
İki yakan bir araya gelmesin.  
Tarlan tumpun kuruya.  
Rahat yüzü göremeyesin  
Delire de dağlara düşesin.  
Ellere kalasica.  
Kökün kurursun.  
Evlat ekmeği yemeyesin.  
Evlat günü görmeyesin.  
Çoluğunun çocuğunun hayrını görmeyesin.  
Ettiğini çekesin.  
Geberesice.  
Ömrü tükenesice.  
Karartın kaybola.  
Zıbarasica.  
Boynu altında kala.  
Boynun devrile.  
Boynun döne.  
Boyun posun devrile.  
Boyun yere devrilsin.  
Yata da kalkamayasın.  
Ellerin yanına düşe.  
Babanın evinde kalasın.  
Dul kalasın.  
Ağular kusasın.  
Ağu yiyesice.  
Davul gibi şişesin  
Ocağın kuruya.  
Boğazında kalsın.  
Babalar yiyesice.  
Zıkkım yiyesin.  
Zıkkımın bekini yiyesin

Zehir katran olsun.  
Sen beni tükettin, Allah da seni tüketsin  
Yanığara çıksın.  
Ölünün körü.  
Allah seni pekliye.  
Allah gözünü kör etsin.  
Gide gelme yesin.

### 3.10.2. Maniler

Ata biner ağadır  
Atın yolu dağadır  
Salın sevdiğim salın  
Bu maniler sanadır

\*\*\*\*\*

Karşıdan atlı geçti  
Nalı parlattı geçti  
Herkes e selam verdi  
Beni ağılattı geçti

\*\*\*\*\*

Sırtındaki yeleş i  
Ben örmedim mi yarım  
Ellere göz ederken  
Ben görmedim mi yârim

\*\*\*\*\*

Kara kara kazanlar  
Kara yazı yazanlar  
Cennet yüzü görmesin  
Aramızı bozanlar

\*\*\*\*\*

İnce ince birvanlar  
Bunu giyer şişmanlar  
Sen orda ben burda,

Çatlasın düşmanlar

\*\*\*\*\*

Teyyare iki kanatlı  
Kızlar elma yanaklı  
Oğlanları sorarsan  
Eşşek kulaklı

\*\*\*\*\*

Kuyu dibinde kuyu  
Uyu sevdiğim uyu  
Adam sarhoş olur mu,  
İçtiğim üzüm suyu

\*\*\*\*\*

Ata binmiş ağlanır  
Bacakları sallanır  
Benim sevdiğim oğlan,  
Beyaz gömlek kullanır

\*\*\*\*\*

Karşıda altın kapı  
Zerzesi altın sapı  
Beni yardan ayıran  
Dilensin kapı kapı

\*\*\*\*\*

Arpalar dize kadar  
Gel yarım bize kadar  
Sana çorap öreyim  
Topuktan dize kadar

\*\*\*\*\*

Ağlarım ağlar gibi,  
Derdim var dağlar gibi  
Evime gazel düşmüş  
Güz gelmiş bağlar gibi

\*\*\*\*\*

Gönül arz eyledi  
Bir bağ yetirdi,  
O bağın içinde bir gül bitürdü,  
Gülü gohlayacak çağlar yetürdü,

\*\*\*\*\*

Kına tahtım, dala ben  
Düştüm haldan hala ben,  
Çöp derdim yuva yaptım,  
Gonamadım dala ben

\*\*\*\*\*

Kuşburnu çiçek açmış  
Gendüğü bağ sanmış  
Hizmetkar ata binmiş,  
Gendünü ağa sanmış

\*\*\*\*\*

Maniyi tekerledim  
Üstünü şekerledim  
Yârin geldiği yolu  
Güle ile dikenledim

\*\*\*\*\*

Mani benim ezberim  
Kan ağlıyor gözlerim  
Kör olasın gurbet el  
Ben yârimi özledim

\*\*\*\*\*

Tut bacadan elimi  
Kendir kesti elimi

## SONUÇ

Selçukluların Anadolu'ya geldiği erken dönemlerle birlikte Türklerin varlık gösterdiği Akıncılar'ın kültürünü saha araştırmasıyla inceleyerek eski Türk kültürünün izlerini saptamayı amaçladığımız “Günümüz Sivas İli Akıncılar İlçesi Kültürü ve Eski Türk Kültürünün İzleri” adlı araştırmamız sonucunda ilçede yaşayan kültür ile eski Türk kültürü arasındaki bağlar saptanmaya çalışılmıştır.

Tarih sahnesinin en eski oyuncularından biri olan ve kurduğu devletler ile Dünya tarihinde önemli izler bırakmış olan Türklerin, temelinde doğa güçlerine inanış ve atalar kültü bulunan eski kültürlerinin izlerinin, günümüz Türk Dünyası'nın pek çok yerinde görülebilmesi son derece olasıdır. Nitekim tarım, hayvancılık ve ticaret için oldukça verimli bir geçiş coğrafyasında bulunan Akıncılar'da iktisadi ve sosyal yaşamının pek çok noktasında bu izler görülmektedir.

İlçede, iktisadi alanda, başta hayvancılık ve yaylacılık kültürü olmak üzere tarımsal faaliyetler, gıda hazırlama ve saklama yöntemleri gibi pek çok konuda eski Türk kültürünün izlerine rastlanmıştır. Eski Türk kültürünün önemli miraslarından biri olan yiyecek saklama yöntemlerinin ilçede halen uygulandığı görülmüştür. Anadolu'ya Türkler ile gelmiş olan yaylacılık faaliyetlerinin de ilçede eski Türk kültürüne göre sürdürüldüğü anlaşılmıştır. Bunun yanında hayvancılık ve tarım uygulamaları konusunda gerek tarım ile ilgili sözcüklerin gerekse uygulama ve inanışların derin bir biçimde eski Türk kültürüne bağlı olduğu saptanmıştır. Bu kapsamda kurt ağzı bağlama geleneğinden Eğrilce (Hıdırellez) inancına ülker vuruğu inancından doğa olaylarının yorumlanışına değin çok çeşitli konularda bu bağlar tespit edilebilmiş olup ilçedeki iktisadi yaşam kültürünün özellikle doğa güçlerine inanış anlayışı ile biçimlendiği görülmüştür.

İlçedeki sosyal yaşam kültürünün de son derece canlı ve zengin olduğu, aile yaşantısından aile kurumuna yüklenen anlama, atalara gösterilen büyük saygıdan evlilik ve doğum adetlerine kadar pek çok alanda görülen zenginliğin doğa güçlerine inanış ve atalar kültü anlayışından beslendiği anlaşılmıştır. Özellikle alkarısı ve alocağı inancı ile ölüme ilişkin inançlarda derin izler görülmüştür. Huykesen denilen yerlere insanların giderek sorunlarından kurtulmaya çalışması, alkarısı denen kötü

ruhun anneye ve bebeğine zarar vereceğine inanılması, ateş, maden ve su ile yapılan kurşun dökme adeti ile üç temel bozkır ögesinin yüceltilmesi, Bozkır kültüründeki kamların yerini almış olan ve halk sağlığında belli konularda gücü olduğuna inanılan kimselerin olması bu izlerin başında gelmektedir.

İlçede kutsal kabul edilen ve ağaç kesmek dahil, sınırları içerişinden herhangi bir şey alınıp sahiplenmenin kötülük getireceğine, sınırlarında bulunan su ve maden kaynaklarının şifa verdiğiğine inanılan ve sınırları içerisinde kurban kesilmesinin çok önemsendiği yüksek, ormanlık ve sessiz bir konumda bulunan Bahattin Şeyh Türbesi ile ilgili olan inançların eski Türkler'deki kutsal yer-su inançları ile bire bir örtüştüğü ve ziyaret bölgesinin kutsal yer olarak kabul edildiği anlaşılmıştır. Bunun yanında ilçe halkının, belirli doğa hareketleri karşısında özel uygulamalara ve inançlara sahip olması, bu dönemlerde yapılması gereken uygulamaların yapılmaması durumunda insanın başına çeşitli uğursuzlukların geleceğine inanması da doğa güçlerine olan inancın sonucu olarak ortaya çıkmıştır.

Bu doğrultuda sonuç olarak iklim ve yeryüzü şekilleri açısından bir geçiş bölgesinde bulunması sonucunda oldukça verimli bir coğrafyaya sahip olan Akıncılar'da gerçekleştirdiğimiz saha araştırması ile son derece canlı ve zengin bir kültürün yaşadığı görülmüştür. Eski Türk kültürünün esasları göz önünde bulundurulduğunda ilçedeki kültürel köklerin eski Türk kültürünün temellerine uzandığı anlaşılmıştır.

Eski Türk kültürünün temelini oluşturan özellikle *doğa güçleri inancı* ve *atalar kültü anlayışının* Akıncılar kültüründe derin izlerinin olduğu tespit edilmiştir. Bu tespitler ile Türk milli kültürünün son derece sağlam ve akılcı temeller üzerine inşa edilmiş olduğu ve zaman değişse de insanların yaşamında her daim yer edinebilecek ölçüde anlam ve değer taşıdığı görülmüştür.

Bunların yanında Türk milli kültürünün asırlar boyunca ayırt edici niteliğini ortaya koyan her türlü özgün değerlerin toplamı olarak ifade edilebilecek olan Türk töresinin, zamanlara ve mekânlara egemen olabilecek bir yetiye ve güce sahip olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

## KAYNAKÇA

- Acun, Fatma: "Şebinkarahisar", **TDV İslâm Ansiklopedisi**, <https://islamansiklopedisi.org.tr/sebinkarahisar> (02.02.2024)
- Afyoncu, Erhan: "Otlukbeli Savaşı", **TDV İslâm Ansiklopedisi**, (Çevrimiçi) <https://islamansiklopedisi.org.tr/otlukbeli-savasi>, (28.04.2024)
- Ahmet Vefik Paşa: **Lehce-i Osmânî**, Haz. Recep Toparlı, Ankara, Türk Dil Kurumu Yayınları, 2000
- Ahmetbeyoğlu, Ali: **Attila'nın Sarayında Bir Romalı**, Yeditepe Yay., İstanbul, 2014.
- \_\_\_\_\_ : "Eski Türklerde Kut ve Töre Bağlamında Hükümlerliliğin Hudutları," **Tarih Dergisi**, S.71, 2020, s.29-50
- Ahmetbeyoğlu, Ali ve Şen Hüseyin: "Eski Türk Dininin Kozmolojisi ve Kozmogonisi," **TDA Dergisi**, C.119, S.234, 2018, s.45-74.
- Aka, İsmail: "Timur", **TDV İslâm Ansiklopedisi**, <https://islamansiklopedisi.org.tr/timur> (28.03.2024).
- Akar, Ali: **Türk Dili Tarihi**, Ötüken Yayınları, İstanbul, 2023
- Akıncı, Meltem: "Hazar Kağanlığı'nda Tarım: Bulgar Çiftçiler", **Türkiyat Mecmuası**, C.31, S. 1, 2021, s.15-32
- Alçay, A., Ünver, v.d.: "Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar," **Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi**, S.37, 2015, s.83-93.

- Aras, M. Özgü: "Cemre," **TDV İslâm Ansiklopedisi**, (Çevrimiçi) <https://islamansiklopedisi.org.tr/cemre> (30.05.2024).
- Ayan, Dursun: "İki Tahıl Ölçüsü Üzerine Sosyomatematik Notlar: Şebinkarahisar Kilesi ve Göçük," **Osmanlı Bilimi Araştırmaları**, C.6, S.1, 2004, s.75-82.
- \_\_\_\_\_: **Çoban Baba Menkıbesi**, Kitabevi Yay. İstanbul, 2017.
- Ayan, Ergin: "Wilhelm Von Rubruk'a Göre Moğolların Etnografyası", **TDA Dergisi**, C.134, S.256, s.167-182
- Bağırılı, Rasim: "Akkoyunlu ve Karakoyunlu Hanedanlıklar Dönemi At ve Koç (Koyun) Figürlü Mezar Taşlarının Çağdaş Seramik Sanatı Açısından İncelenmesi," **Akdeniz Sanat Dergisi**, 2014, C.7, S.13, s.48-58.
- Başbüyük, Adem: **Suşehri Havzası'nın Coğrafi Etüdü**, Atatürk Üniversitesi, 1999(Basılmamış Doktora Tezi).
- Beşpınar, F. Umut: "Türkiye'de Evlilik," **Türkiye Aile Yapısı Araştırması Tespitler, Öneriler**, Ed. M. Turgut, S. Feyzioğlu, Çizge Yay., İstanbul, 2014, s.112-168.
- Bilgili, A. Sinan: **XVI. Asırda Karahisar-ı Şarki Kazası**, Marmara Üniversitesi, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 1989,
- Beydili, Celal: **Türk Mitolojisi**, Yurt Kitap Yay., Ankara, 2004
- Çelepi, M. Sururi: "Türk Tasavvufunda Hayvan Ruhu ve Koruyucu Pirler Sembolizmi," **IV. Uluslararası Alevilik ve Bektaşilik Sempozyumu Bildiriler Kitabı**, 1. Cilt, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Yay., 2018, s.261-285.

- Çeltikçi, Orhan: “Türk Dünyası Kültüründe Doğum Üzerine Ortak Uygulamalar,” **Journal of Azerbaijani Studies**, 2010, s.511-520.
- Çınar, Musa: **Suşehri Tarihi (1071-1453)**, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, 2010 (yayımlanmamış Yüksek Lisans tezi).
- Daşcı, Mahmut, “Yaylacılık ve Tarımsal Açıdan Önemi,” **Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi**, C.37, S.2, 2006, s.275-280.
- Demir, Necati, Şen, Ülker: **Sivas İli ve Yöresi Ağzları (Etnik Yapı- Dil İncelemesi- Metinler- Sözlük)**, Gazi Kitabevi, Ankara, 2006.
- Dıykanbayeva, Mayramgül: “Kırgız Türklerinde Evlilik ve Buna Bağlı İnanışlar,” **Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi**, S.49, 2013, s.131-144.
- Donuk, Abdulkadir: “Çeşitli Topluluklarda ve Eski Türklerde Aile,” **İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi Tarih Dergisi**, Sayı:33, 1982, s.147-168.
- Durmuş, İlhami: “Eski Türk Devletlerinin Oluşumunun Temel Unsurları,” **Gazi Türkiyat**, C.1, S.2, s.25-45.
- Emecen, Feridun: “Giresun”, **TDV İslâm Ansiklopedisi**, (Çevrimiçi) <https://islamansiklopedisi.org.tr/giresun> (18.03.2024).
- Ergin, Muharrem: **Dede Korkut Kitabı**, (Yayına hazırlayan: Murat Emre Şahin, Hasan Kadıköylü), Hisar Kültür Gönüllüleri, 2003
- \_\_\_\_\_: **Dede Korkut Kitabı**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 1971.

- Esin, Emel: “Türk Kültür Tarihi, İç Asya’daki Erken Safhalar,” **Erdem**, C.1, S.2, 1985, s.409-431.
- Esin, Osman: “Anlam Değişimleri ve Kullanım Alanları Yönünden Türk Kültüründe Tuz”, **İdil Sanat ve Dil Dergisi**, C.6, S.31, 2017, s.1001-1019
- Göde, Kemal: "Eretnaoğulları", **TDV İslâm Ansiklopedisi**, <https://islamansiklopedisi.org.tr/eretnaogullari> (15.02.2024).
- Gömeç, Saadettin: “Eski Türk İnancı Üzerine Bir Özet,” **Ankara Üniversitesi Dil Tarih Coğrafya Fakültesi Tarih Araştırmaları Dergisi**, C.21, S.33, 2003, s.70-104.
- \_\_\_\_\_ : “Eski Türk Dininin Temel Özellikleri”, **Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi**, C.4, S.1, 2019, s.84-123
- Gönel, T. Sönmez: “Kutsalın Tezahürü ve Yayılması Bağlamında Ziyaret Fenomeni: Bahattin Şeyh Türbesi Örneği,” **Folklor Akademi Dergisi**, C.6, S.3, 2023, s.1231-1243.
- Gül, Bülent: “Hayvan Adları İle Kurulan Türk ve Moğol Kişi Adları,” **Türkbilig**, S.12, 2006, s.185-191.
- \_\_\_\_\_ : **Eski Türk Tarım Terimleri**, Hacettepe Üniversitesi, 2004 (Yayınlanmamış Doktora Tezi).
- Güngör, Harun: “Eski Türklerde Din ve Düşünce,” **Türkler Ansiklopedisi**, C.3, Ankara, Yeni Türkiye Yayınları, 2002, s.261-282.
- \_\_\_\_\_ : “Geleneksel Türk Dininden Anadolu’ya Taşınanlar,” **Yaşayan Eski Türk İnançları Bilgi Şöleni: Bildiriler**,

Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü  
Yay., Ankara, 2007, s.1-6.

Güvenç, Bozkurt: **İnsan ve Kültür**, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1979.

Hamarat, Zehra: “Cemre Düşmesiyle İlgili İnanç Ve Uygulamalar,”  
**Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi**, C.2,  
S.3, 2012, s.165-200.

Hoca Sadettin Efendi: **Tacü't-Tevarih**, (Yalınlaştıran: İsmet Parmaksızoğlu),  
3. Cilt, Ankara, 1992.

İnalcık, Halil: "Bayezid 1", **TDV İslâm Ansiklopedisi**  
<https://islamansiklopedisi.org.tr/bayezid-i> (05.03.2024)

\_\_\_\_\_: "Mehmed 1", **TDV İslâm Ansiklopedisi**,  
<https://islamansiklopedisi.org.tr/mehmed-i> (09.04.2024).

\_\_\_\_\_: "Mehmed 2", **TDV İslâm Ansiklopedisi**, (Çevrimiçi)  
<https://islamansiklopedisi.org.tr/mehmed-ii>  
(28.01.2024).

İnan, Abdülkadir: “Nazarlıklar,” **Türk Folklor Araştırmaları**, C.8, S.169,  
1963, s.3138.

Kafesoğlu, İbrahim: **Türk Milli Kültürü**, Ötüken Yay., İstanbul, 2023.

\_\_\_\_\_: **Eski Türk Dini**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara,  
1980.

Kalaç, A. Hilmi: **Kendi Kitabım**, Yeni Matbaa, İstanbul, 1960.

- Kalafat, Yaşar: “Türk Halklarında Kurt Ağzı Bağlama İnancı,” **Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, S.20, 2006, s.276-277.
- Karaaslan, Mehmet: “Kaşkay Türklerinde Doğum Çevresinde Gelişen İnanç ve Pratikler”, **Turkish Studies**, C.6, S.3, 2011, s. 1434-1448
- Karabulut, Ferhat, Kazanlar, E.: “Türk Dilinin Eskiçil Bir Kelimesi Alaçuk: Yapısal-Kökenbilimsel Bir Analiz,” **Journal of Turkish Language and Literature**, C.4, S.2, 2018, s.404-427
- Karahan, Leyla: **Anadolu Ağızlarının Sınıflandırılması**, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu- Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1996.
- Karakuş, İdris: “Türkçe Ad Bilim (Onomastik)’de Hayvan Adları,” **Erdem**, C.9, S.27, 1997, s.1143-1152.
- Kaşgarlı Mahmut: **Divanü Lügati’t-Türk**, Çev. Mustafa S.Kaçalın, Kabalcı Yay., İstanbul, 2005.
- Kaya, Muhammet: “Eski Türkçe Tarım Terimlerinin Anadolu Ağızlarındaki Durumu,” **Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi**, C.6, S.4, 2022, s.1460-1468.
- Kaymakçı, Salih: **Kelkit Havzasının Eskiçağ Tarihi ve Arkeolojisi**, Kömen Yayınları, 2017.
- Khazanov, Anatoly M.: **Göçebe ve Dış Dünya**, Çev. Ömer Suveren, Doğu Kütüphanesi, İstanbul, 2015.
- Kırca, K. Levent.: **Yakacık, Akşehir-i Abad ve Suşehri Nahiyeleri**, Kitabevi Yayınları, 2012.

- Koca, Salim: “Eski Orta Asya’da Tabiat, İklim ve İnsan Unsuru,” **Asya Araştırmaları Dergisi**, C.1, S.1, 2017, s.1-18.
- Kutlu, Muhtar: “Yarı Göçebe Şavak Aşiretinde Geleneksel Hayvancılık,” **II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri**, 4. Cilt, G.Ü. B.Y.Y.O. Basımevi, Ankara, 1982, s.297-314.
- Nas, Emine: “Türk Çeyiz Kültürü Çevresinde Sözsüz İletişim Dili Olarak Gelişen Milli Söz Hazinesi”, **Turkish Studies**, C.13, S.18, 2018, s.991-1005
- Oğuz, E. Sultan: “Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı,” **Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi**, C.28, S.2, 2011, s.123-139.
- Okutan, H. Tahsin: **Şebinkarahisar ve Civarı: Coğrafya, Tarih, Kültür, Folklor**, Yeşil Giresun Matbaası, Giresun, 1949,
- Onay, İbrahim: “İslamiyet’ten Önce Türklerde Ölüm Anlayışı ve Defin Yöntemleri,” **Gümüşhane Üniversitesi, Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi**, C.4, S.7, 2013, s.232-244.
- Ospanova, Gülmira: “Kazak Türkçesinde Rusçadan Geri Ödünçlenen Kelimeler,” **Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi**, S.37, 2022, s.231-258.
- Ozan, Meral: "Dünden Bugüne Türk Halk Kültüründe Kara İyeler", **Kültür Evreni**, 2015, S. 23, s.41-51.
- Ögel, Bahaeddin: **Türk Kültür Tarihine Giriş**, 7. Cilt, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 1984.

- \_\_\_\_\_ : **Türk Mitolojisi II**, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1995.
- Öger, Alim, İnayet, Alimcan: “Uygur Türklerinde Ölüm ile İlgili İnanış ve Adetler,” **Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi**, S.2, 2013, s.49-64.
- Öger, Alim: “Uygurlarda Muskacılık Geleneği ve Çağatayca Yazılmış Bir Muska Kitabı,” **Gazi Türkiyat**, S.20, 2017, s.55-88.
- Özaydın, Abdülkerim: “Kadı Burhanettin”, **TDV İslam Ansiklopedisi**, <https://islamansiklopedisi.org.tr/kadi-burhaneddin#3-kadiburhaneddin-devleti> (16.02.2024).
- Özçelik, İsmail: “Türk Kültüründe Ev-Bark Kavramlarına Dair Bazı Tespitler,” Ed. İlhan Şahin, Fahri Solak ve diğerleri. **Altay Toplulukları: Mesken ve Mesken Kültürü**, TDBB Yay., İstanbul, 2019, s.41-52.
- Özdener, K. Süreyya: “İslam Öncesi Türklerde Kadının İçtimai Yeri”, **Sosyoloji Konferansları Dergisi**, S. 22, 1988, s. 225-235.
- Özdiñç, Ahmet, Ertin, Hakan: “Sünnetin Kısa Tarihi ve Kültürümüzde Sünnet”, *Sünnet Cerrahisi*, (Ed. M. Fatih Şimşekoğlu, Bülent Özaltay), Betim Kitaplığı, İstanbul, 2021.
- Polat, İrfan: “Kurşun Dökme Geleneği ve Ateş Kültü İle İlişkisi”, *Akademik Matbuat*, C.4, S.1, 2020, s.11-26
- Sakaoğlu, Salim., Duymaz, Ali: **İslamiyet Öncesi Türk Destanları**, Ötüken Yay., İstanbul, 2022.

- Schimmel, Annemarie: **Sayıların Gizemi**, Kabalcı Yayınevi, İstanbul 2000.
- Seyidov, Mirali A.: "Eski Türk Kitâbelerindeki Yer-Sub Meselesi, Çev.Saadettin Gömeç **Tarih Araştırmaları Dergisi**, C.18, s. 259-265.
- Sevim, Ali: **Anadolu'nun Fethi Selçuklular Dönemi**, TTK Yay., Ankara, 1987.
- Sönmez, Tuğba, Gönel: "Kutsalın Tezahürü ve Yayılması Bağlamında Ziyaret Fenomeni: Bahattin Şeyh Türbesi Örneği", **Folklor Akademi Dergisi**, Cilt:6, Sayı:3, s. 1231 – 1243.
- Sümer, Faruk: "Karakoyunlular", **TDV İslâm Ansiklopedisi**, (Çevrimiçi)<https://islamansiklopedisi.org.tr/karakoyunlular> (28.04.2024).
- \_\_\_\_\_ : "Kösedağ Savaşı," **TDV İslâm Ansiklopedisi**, (Çevrimiçi) <https://islamansiklopedisi.org.tr/kosedag-savasi> (13.03.2024).
- \_\_\_\_\_ : "Mengüçlülük", **TDV İslâm Ansiklopedisi**, <https://islamansiklopedisi.org.tr/mengucukluler#1> (03.04.2024).
- Sünbüllü, Y. Ziya: "Höllük Kavramı ve Uygulaması Üzerine Bazı Tespit ve Değerlendirmeler", **Turkish Studies**, C.6, S.1, 2011, s. 1801-1806
- Şahbaz, Mehibe: "16. yüzyıl Anadolu'sunda Oğuz Boylarının Yerleştikleri Yerlerin Sancaklara Dağılımı," **Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, C.26, S.3, 2017, s.45-59.

Şahin, Gürsoy:

**Sivas ve Şuşehri Bölgelerinde Ermeni Faaliyetleri**, IQ  
Kültür Sanat Yay., İstanbul, 2007.

T.C. Akıncılar  
Kaymakamlığı,  
Resmi Sayfası:

Erişim Tarihi: 21.03.2024  
<http://www.akincilar.gov.tr/ilcemizin-tarihcesi>

\_\_\_\_\_:

Erişim Tarihi: 19.05.2024  
[akincilar.gov.tr/nufus-ve-dagilimi](http://www.akincilar.gov.tr/nufus-ve-dagilimi)

\_\_\_\_\_:

Erişim Tarihi: 19.05.2024  
<http://www.akincilar.gov.tr/akincilar>

T.C. İmranlı  
Belediyesi  
Resmi Sayfası:

Erişim Tarihi: 01.02.2024  
<https://www.imranli.bel.tr/sayfa/koyler.html>

T.C. Milli Savunma  
Bakanlığı Harita  
Genel Müdürlüğü  
Resmi Sayfası:

Erişim Tarihi: 06.05.2024,  
<https://www.harita.gov.tr/urun/sivas-mulk-idare-il-haritasi/333>

\_\_\_\_\_:

Erişim Tarihi: 10.05.2024,  
<https://www.harita.gov.tr/urun/sivas-fiziki-il-haritasi/332>

T.C. Refahiye  
Kaymakamlığı  
Resmi Sayfası:

Erişim Tarihi: 01.02.2024  
<http://www.refahiye.gov.tr/kylerimiz>

T.C. Sivas  
Valiliği Resmi  
Sayfası:

Erişim Tarihi: 23.04.2024, [www.sivas.gov.tr/akincilar](http://www.sivas.gov.tr/akincilar)

T.C. Suşehri Erişim Tarihi: 01.02.2024  
Kaymakamlığı <http://www.susehri.gov.tr/koylerimiz>  
Resmi Sayfası:

T.C. Şebinkarahisar Erişim Tarihi:24.05.2024 [sebinkarahisar.gov.tr/tarihçe](http://sebinkarahisar.gov.tr/tarihçe)  
Kaymakamlığı  
Resmi Sayfası:

\_\_\_\_\_: Erişim Tarihi: 01.02.2024  
<http://sebinkarahisar.gov.tr/koylerimiz>

T.C. Türkiye Erişim Tarihi: 29.10.2023,  
İstatistik Kurumu <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Evlenme-ve-Bosanma-Istatistikleri-2023-53707>  
Resmi Sayfası:

\_\_\_\_\_: Erişim Tarihi: 30.08.2023,  
<https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=Nufus-ve-Demografi-109>

TDK: **Tarım Terimleri 1, 1949.**

Taşgıl, Ahmet: **Kök Tengri'nin Çocukları**, Bilge Kültür Sanat Yay., İstanbul, 2013.

Tekin, Talat: **Orhon Türkçesi Grameri**, Kitap Matbaası, İstanbul, 2003.

Turan, Osman: **Selçuklular Zamanında Türkiye**, Ötüken Yay., İstanbul, 2023.

Turan, Şerafettin: **Eski Türk Kültür Tarihi**, Bilgi Yay., Ankara, 2019.

|                             |                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Türsun, F. Küçük:           | <b>Türk Kültüründe Kapı ve Eşik</b> , Balıkesir Üniversitesi, 2022 (Yayınlanmamış Doktora Tezi).                                                                                                 |
| Uzun, M. İsmet.:            | "Süreyyâ," <b>TDV İslâm Ansiklopedisi</b> , (Çevrimiçi) <a href="https://islamansiklopedisi.org.tr/sureyya">https://islamansiklopedisi.org.tr/sureyya</a> (30.05.2024).                          |
| Yardımcı, Mehmet:           | "Geleneksel Kültürümüzde ve Âşıkların Dilinde Sayılar", <b>Milli Folklor Dergisi</b> , 2009, s. 636-647.                                                                                         |
| Yaşar, A. H. Hüsamettin:    | <b>Amasya Tarihi</b> , Ed. Songül K. Kurt ve diğerleri, Uğur Ofset, e-kitap (c.1-4 (amasya.bel.tr)), 2022.                                                                                       |
| Yinanç, M. Halil:           | <b>Türkiye Tarihi, Selçuklular Devri, Anadolu'nun Fethi</b> , İstanbul Üniversitesi Yay. İstanbul, 1944.                                                                                         |
| Yusuf Has Hacib,            | <b>Kutadgu Bilig</b> , Sadeleştiren: Ayşegül Çakan, Türkiye İş Bankası Yay., İstanbul, 2015.                                                                                                     |
| Yücestepe, S. İpek:         | <b>Suşehri Ovası'nın Ziraat Hayatı</b> , İstanbul Üniversitesi, 2010 (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi).                                                                                            |
| Yüceli, Mehmet, Sanal Şule: | "Selçuklu Dönemi Eserlerinde Hayvan Sembolleri: Ahlat Müzesi Örneği," <b>Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi</b> , C.11, S.3, 2021, s.537-541.    |
| Zaman, Mehmet:              | "Doğu Karadeniz Kıyı Dağları'nda Tarihsel Gelişim Sürecinde Yaylacılık Faaliyetleri," <b>Atatürk Üniversitesi Fen- Edebiyat Fakültesi, Sosyal Bilimler Dergisi</b> , C.8, S.41, 2008, s.249-270. |
| Zaman, Mehmet v.d.:         | "Anadolu'da Yaylacılık Kültürü," <b>10. Uluslararası Türk Dünyası Sosyal Bilimler Kongresi</b> , TDAV Yay., 2012, s.27-38.                                                                       |

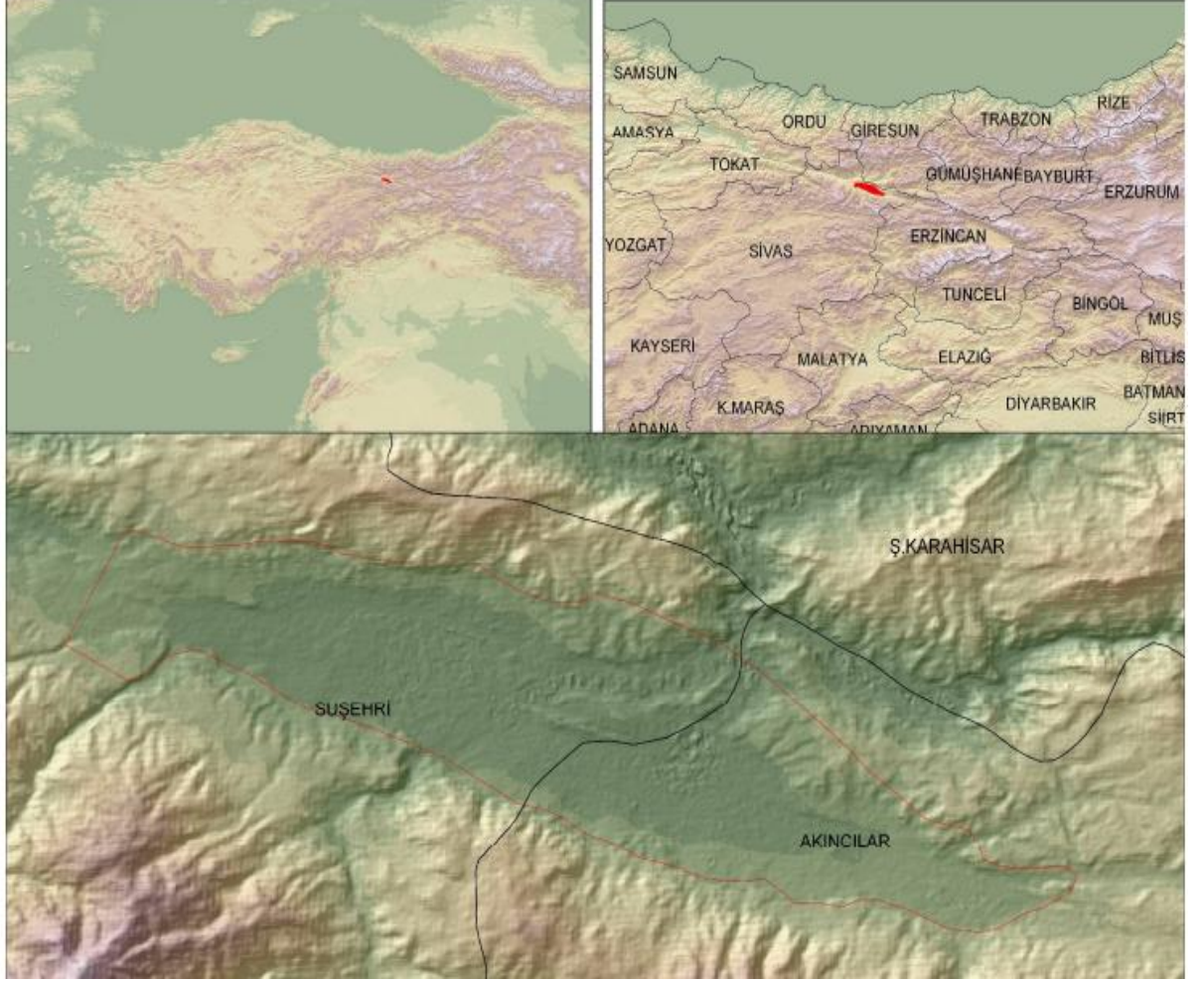
## EKLER

### EK 1- Kaynak Kişiler Listesi

| No | Ad                | Yaş | Medeni Hali | Eğitim Durumu  | Mesleği                  |
|----|-------------------|-----|-------------|----------------|--------------------------|
| 1  | Mesut BEYAZ       | 74  | Evli        | İlkokul        | Esnaflık                 |
| 2  | Emin YÜNLÜ        | 70  | Evli        | İlkokul        | Çiftçilik                |
| 3  | Sayım ÇELEN       | 80  | Dul         | İlkokul        | Çiftçilik                |
| 4  | Cengiz SOLMAZ     | 79  | Evli        | İlkokul        | Çiftçilik                |
| 5  | İsmail KUZU       | 89  | Dul         | İlkokul        | Çiftçilik                |
| 6  | Ali AYDIN         | 78  | Dul         | İlkokul        | Çiftçilik                |
| 7  | Hasan BÜLBÜL      | 66  | Evli        | İlkokul        | Sanatçı                  |
| 8  | Hilmi AYDIN       | 86  | Evli        | İlkokul        | Esnaflık                 |
| 9  | Muzaffer BEYAZ    | 75  | Evli        | İlkokul        | Esnaflık                 |
| 10 | Sıddık ŞEN        | 73  | Evli        | İlkokul        | Çiftçilik ve Esnaflık    |
| 11 | Yakup SEVİNÇ      | 63  | Evli        | İlkokul        | Çiftçilik ve Hayvancılık |
| 12 | Fikret US         | 64  | Evli        | İlkokul        | Çiftçilik ve Hayvancılık |
| 13 | Hacı Bekir EKİNCİ | 87  | Evli        | İlkokul        | Esnaflık                 |
| 14 | Hüseyin ŞENEL     | 60  | Evli        | İlkokul        | Esnaflık                 |
| 15 | Bünyamin AYGÜN    | 70  | Evli        | İlkokul        | Hayvancılık ve Esnaflık  |
| 16 | Cafer KUZU        | 61  | Evli        | Ortaokul       | Çiftçilik ve Ticaret     |
| 17 | Necati ÖZECE      | 83  | Evli        | İlkokul        | Hayvancılık ve Ticaret   |
| 18 | Hüseyin BAŞEL     | 67  | Evli        | Ortaokul       | Hayvancılık ve Esnaflık  |
| 19 | Nevzat ÇAY        | 89  | Evli        | İlkokul        | Çiftçilik                |
| 20 | Hikmet ÇAKMAK     | 63  | Evli        | İlkokul        | Esnaflık                 |
| 21 | Perihan BEYAZ     | 71  | Evli        | Lise           | Çiftçilik                |
| 22 | Munise ŞEN        | 85  | Dul         | Okula Gitmemiş | Çiftçilik                |
| 23 | Şemsi KUZU        | 58  | Evli        | İlkokul        | Çiftçilik                |
| 24 | Ayşe US           | 60  | Evli        | İlkokul        | Çiftçilik ve Hayvancılık |
| 25 | Makbule ZORLU     | 68  | Dul         | Okur-Yazar     | Çiftçilik                |
| 26 | Salise ŞEN        | 70  | Evli        | İlkokul        | Çiftçilik                |
| 27 | Havva ÖZGÜR       | 75  | Dul         | Okula Gitmemiş | Çiftçilik                |
| 28 | Perihan YÜNLÜ     | 68  | Evli        | İlkokul        | Çiftçilik                |
| 29 | Nücübe SOLMAZ     | 73  | Evli        | İlkokul        | Çiftçilik                |
| 30 | Pakize SOLMAZ     | 75  | Dul         | Okula Gitmemiş | Çiftçilik                |
| 31 | Aynur US          | 62  | Evli        | İlkokul        | Çiftçilik                |
| 32 | Hasgül SEVİNÇ     | 60  | Evli        | İlkokul        | Çiftçilik ve Hayvancılık |
| 33 | Mürüvvet KOÇ      | 91  | Dul         | İlkokul        | Çiftçilik                |

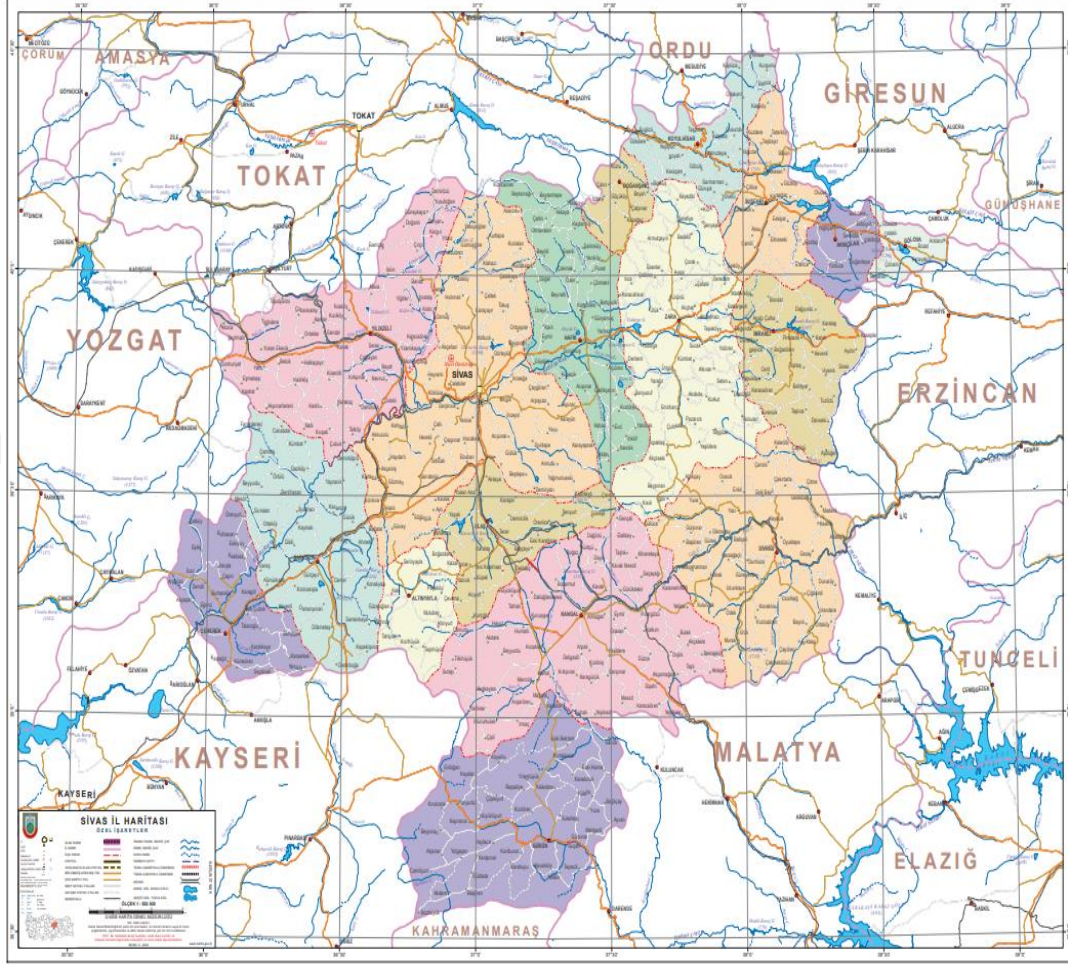
## EK 2- Haritalar

### Araştırma Sahasının Konumu



(Kaynak: S. İpek Yücestepe, *Suşehri Ovası'nın Ziraat Hayatı*, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2010)

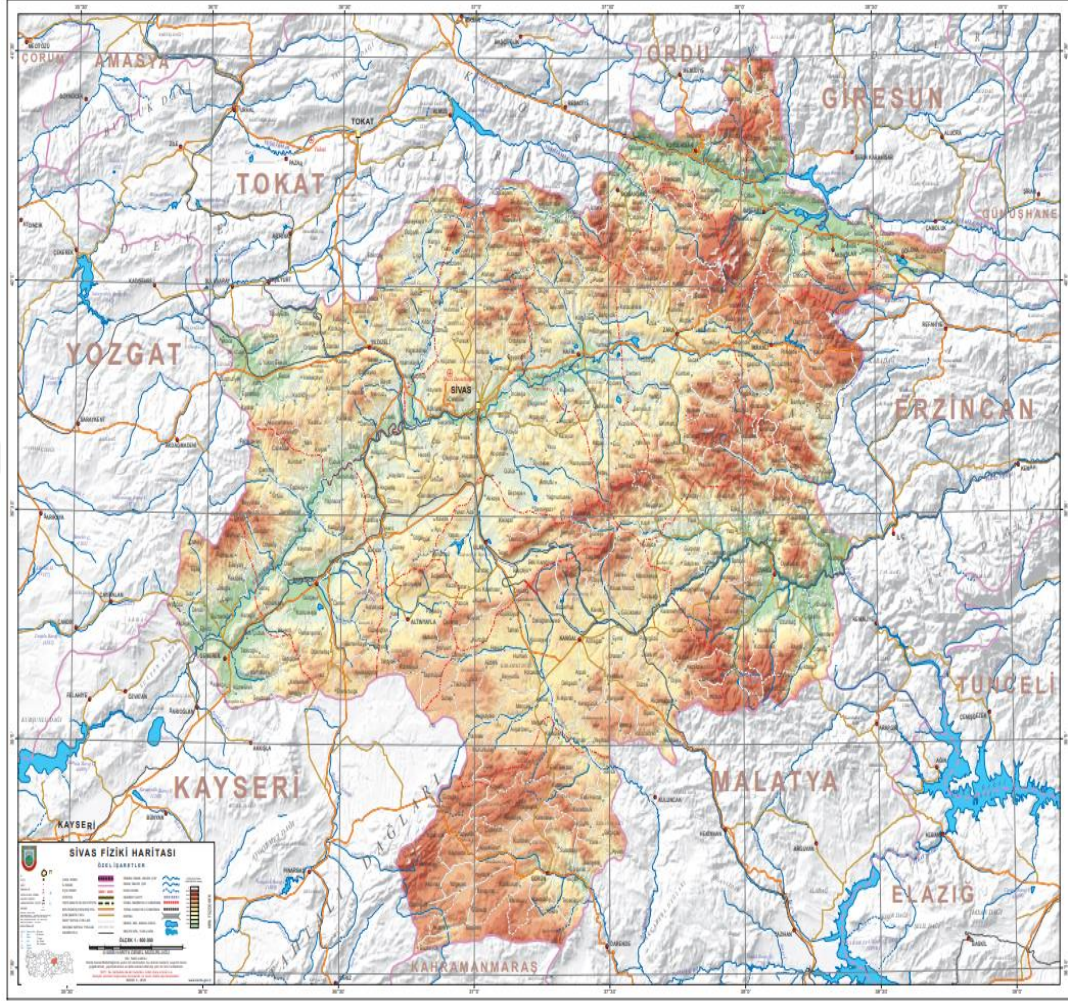
## Sivas Siyasi Haritası



Milli Savunma Bakanlığı Harita Genel Müdürlüğü

(<https://www.harita.gov.tr/urun/sivas-mulk-idare-il-haritasi/333>)

## Sivas Fiziki Haritası



Milli Savunma Bakanlığı Harita Genel Müdürlüğü  
(<https://www.harita.gov.tr/urun/sivas-fiziki-il-haritasi/332>)

## Akıncılar İlçe Haritası



Sivas İl Özel İdaresi Müdürlüğü

([www.sivasilozelidaresi.gov.tr/kurumlar/sivasilozelidaresi.gov.tr/ilcemudur/harita/AKINCILAR.jpg](http://www.sivasilozelidaresi.gov.tr/kurumlar/sivasilozelidaresi.gov.tr/ilcemudur/harita/AKINCILAR.jpg))

### **EK 3- Fotoğraflar**



**Görsel 1. Akıncıların En Eski Konağı Olan Pembe Köşk**



**Görsel 2. Akıncıların Yöresel Ekmeği: Fırınkuru**



**Görsel 3. Bahattin Şeyh Türbesi**

(Kaynak: Tuğba Gönel Sönmez, A. Kutsalın Tezahürü ve Yayılması Bağlamında Ziyaret Fenomeni: Bahattin Şeyh Türbesi Örneği, Folklor Akademik Dergisi. Cilt:6, Sayı:3, s. 1231 – 1243)



**Görsel 4. Bahattin Şeyh Türbesinin Bulunduğu Mevkide Bulunan Yoğurt Mağarası**  
(Kaynak: Tuğba Gönel Sönmez)



**Görsel 5. Bahattin Şeyh Türbesinin Bulunduğu Mevkideki Maden Suyu**  
(Kaynak: Tuğba Gönel Sönmez)



**Görsel 6. Nazardan Koruyacağı İnancıyla Ahır Duvarına Asılmış Bir Boğa Kurukafası**



**Görsel 7. 20. Akıncılar Kavun Festivalinden Bir Görüntü**  
**Kaynak: -akincilar.gov.tr**



**Görsel 8. Akıncılar'da 19 Mayıs Bayram Kutlaması**



**Görsel 9. Yıkılmak Üzere Olan Eski Bir Ev**



**Görsel 10. Gökyüzünden Akıncılar Ovası ve Kılıçkaya Baraj Gölü**



**Görsel 11. Müstakil Bahçeli Bir Ev**



**Görsel 12. Eski Bir Mezar Taşı**



**Görsel 13. Yeşilyazı Mahallesiinde Eski Bir Mezar Taşı**



**Görsel 14. Akıncılarda Verilen Bir Mevlit Yemeği**



**Görsel 15. El Dokuması Bir Akıncılar Kilimi**



**Görsel 16. Fide Üretimi Yapılan Bir Bahçe**



**Görsel 17. Değirmendere Çayı**



**Görsel 18. Fide Üretimi Yapılan Bir Sera**



**Görsel 19. Akıncılar Pazarında Fide Satışı**



**Görsel 20. Yeni Bir Mezar Taşı**



**Görsel 21. 91 Yaşındaki Mürüvvet Koç**



**Görsel 22. Akıncılardaki Geleneksel Basamaklı Yapılaşma**



**Görsel 23. Geleneksel Eski Bir Akıncılar Evi**



**Görsel 24. Yöreye Özgü Bir Çeşme**



**Görsel 25. Çapası Yeni Yapılmış Bir Domates Tarlası**



**Görsel 26. Sebze Tarlası**



**Görsel 27. Akıncılar Ovasının Doğu Kesimi**



**Görsel 28. Eski Bir Akıncılar Sokağı**



**Görsel 29. Akıncılar Kır   Mevkilerindeki Buğday Tarlaları**



**Görsel 30. Karışık Sebze Ekilmiş Bir Tarla**



**Görsel 31. Kışın Suları Çekilen Kılıçkaya Baraj Gölünden Akıncılar Ovası'nın Görünümü**



**Görsel 32. Şeker Pancarı Ekili Bir Tarla**



**Görsel 33. Patozla Yapılan Buğday Hasadı**



**Görsel 34. Akıncılarda Kış**



**Görsel 35. Akıncılar Merkez Camisinden El Dokuması Eski Bir Akıncılar Kilimi**

Kaynak: (Koç Üniversitesi Dijital Arşivi-  
<https://libdigitalcollections.ku.edu.tr/digital/collection/JPC/id/13766>)



**Görsel 36. Akıncılar Merkez Camisinden El Dokuması Eski Bir Akıncılar Kilimi**

Kaynak: (Koç Üniversitesi Dijital Arşivi-  
<https://libdigitalcollections.ku.edu.tr/digital/collection/JPC/id/13753>)