



**T.C.
GAZİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**YÜKSEK
LİSANS
TEZİ**

**EMİRGAZİ VE KARAPINAR'DA KOYUNCULUK VE
ÇOBANLIK**

SEVDA TUĞÇE KAHRİMAN

TÜRK HALK BİLİMİ ANABİLİM DALI

TEMMUZ 2019



EMİRGAZİ VE KARAPINAR'DA KOYUNCULUK VE ÇOBANLIK

Sevda Tuğçe KAHRİMAN

**YÜKSEK LİSANS
TÜRK HALK BİLİMİ ANABİLİM DALI
TÜRK HALK BİLİMİ BİLİM DALI**

**GAZİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

TEMMUZ-2019

Sevda Tuğçe KAHRİMAN tarafından hazırlanan “Emirgazi ve Karapınar’da Koyunculuk ve Çobanlık” adlı tez çalışması aşağıdaki jüri tarafından OY BİRLİĞİ / ~~OY ÇOKLUĞU~~ ile Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Anabilim Dalında YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

Danışman: Doç. Dr. Pervin ERGUN

Türk Halk Bilimi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum/~~onaylamıyorum~~



Başkan: Prof. Dr. M. Öcal OĞUZ, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Türk Halk Bilimi,

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum/~~onaylamıyorum~~



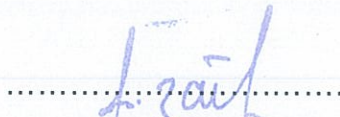
Üye: Prof. Dr. Ali YAKICI, Gazi Üniversitesi Eğitim Fakültesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum/~~onaylamıyorum~~



Tez Savunma Tarihi:31/07/2019

Jüri tarafından kabul edilen bu tezin Yüksek Lisans Tezi olması için gerekli şartları yerine getirdiğini onaylıyorum.



Prof. Dr. Figen ZALF
Enstitü Müdürü

ETİK BEYAN

Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.



Sevda Tuğçe

KAHRİMAN

31.07.2019

Emirgazi ve Karapınar’da Koyunculuk ve Çobanlık
(Yüksek Lisans)

Sevda Tuğçe KAHRİMAN

GAZİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

Temmuz 2019

ÖZET

Asya’nın iklimine ve coğrafyasına göre yaşam tarzı belirlenen Türklerin geçim kaynağını büyük hayvan sürüleri oluşturmuştur. Ekonomiyi şekillendiren bu hayvanlar içinde koyun ise mühim yer tutmaktadır. Koyun ve koç; beslenme, giyim, barınma gibi temel ihtiyaçların ham maddesi olmuştur. Halk takvimi, sözlü edebiyat ürünleri, mezar taşları, dini törenlerde de bu hayvanların izler bıraktığı görülür. Sosyal, ekonomik, kültürel hayatın şekillenmesinde koyunun etkisi açıkça görülür. Etinden, sütünden, yününden, derisinden, gübresinden hatta kemiğinden faydalanılan hayvana kutsallık da verilmiştir. İslam öncesinde başlayan bu inanç; İslam’ın kabulünden sonraki yaşamda da devam etmiştir. Eti, sütü kullanılmış bunları saklama yöntemleri geliştirilmiştir. Mutfak kültürü içinde koyun eti, yağı belirleyici bir rol oynamaktadır. Deri, yün; giyim ve barınma eşyalarının biricik yapı malzemeleri olmuştur. Yün, ip haline getirilmiş ve bundan dokunan dokumalar hem ihtiyaçları karşılamış hem de büyük bir sanat kolu oluşturmuştur. Tecrübe, beceri ve idare yeteneği gerektiren sürülerle koyun çobanları ilgilenmiştir. Büyük ovalarda büyük koyun sürülerine bakabilmesi için çobanın cesur, güçlü, korkusuz olması gerekir. Bu vb. özellikleri bünyesinde barındıran çobana da kutsallık verilmiştir. Koyunların doğumunda, beslenmesinde, hastalığında, koyunla ilgili ürünlerinin üretim dönemlerinde zaman içinde tecrübeler elde edilmiştir. Bu tecrübe Emirgazi ve Karapınar’da kendisini göstermektedir. Gelenekten alınan çoğu bilgi modern çağın imkânlarıyla birleşmiştir. Bu birleşimle koyunculuk ve çobanlık icra edilmektedir. Bu çalışmada koyunculuk ve çobanlık, Konya’nın Emirgazi ve Karapınar ilçelerinde geleneksel meslek olarak incelenmiştir.

Bilim Kodu : 31003
Anahtar Kelimeler : Emirgazi, Karapınar, Geleneksel meslek, koyunculuk, çobanlık
Sayfa Adedi : 286
Tez Danışmanı : Doç. Dr. Pervin ERGUN

Sheep Breeding and Shepherding in Emirgazi and Karapınar

(M.S.)

Sevda Tuğçe KAHRİMAN

GAZİ UNIVERSITY

GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES

July 2019

ABSTRACT

The livelihood of the Turks, whose lifestyle was determined according to the climate and geography of Assia, was composed of large herds of animals. Sheep occupies an important place among these animals that shape the economy. Sheep and ram; become staff material's of the things such as nutrition, clothing and sheltering. In addition to these basic requiemments, it is seen that these animals leave traces in folk calendar, oral literature products, gravestones and religious ceremonies. The influence of sheep in the shaping of social, economic and cultural life is clearly visible. It is also given holiness to the animal benefited from its flesh, wool, leather, manure an deven its bone. This belief began before Islam; continued in life the adoption of İslam. Its meat, Milk used and storage methods developed. Mutton, sheep fat play a decisive role in culinary culture. Leather, wool; become the unique materials of clothing and sheltering objects. The wool was made into rope and the weavings that weaved both met the needs and formed a great art branch. Sheep shepherds took care of the flocks that required experience, skills and adminisrative ability. The shepherds must be brave, strong, fearless to look after large flocks of sheep in large plains. Holiness is given to the shepherd who embody This and etc. features. Experience has been gained over time,in the birth, nutrition, disease and production periods of sheep related products. This expreience manifests itself in Emirgazi and Karapınar. Most of the information received from tradition is combined with the possibilities of the modern age. With this combination sheep breeding and shepherding practiced. In this study, sheep breeding and shepherding were examined as traditional profession in Emirgazi and Karapınar districts of Konya.

Science Code : 31003

Key Words : Emirgazi, Karapınar, Traditional, Occupation, sheep breeding

Page Number : 286

Supervisor : Assoc. Prof. Dr. Pervin Ergun

TEŞEKKÜR

Eğitim hayatım boyunca benden hiçbir desteğini esirgemeyen, derlemelerde benimle köyleri gezen babama, her zaman yanımda olan annem ve kardeşlerime, bilgisiyle, nezaketiyle bu yolda bana ışık olan saygıdeğer danışman hocam Doç. Dr. Pervin Ergun'a, yardımlarını, irfanını benden esirgemeyen, derleme sırasında yardımcı olan, evini, gönlünü açan Emirgazi ve Karapınar halkına, Emirgazi Belediye Başkanı Nurişen Koçak Bey'e teşekkür ederim.



İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
KISALTMALAR.....	xv
1. GİRİŞ.....	1
2. TÜRK KÜLTÜRÜNDE KOYUNCULUK VE ÇOBANLIK	9
3. EMİRGAZİ VE KARAPINAR BÖLGESİ KOYUN YETİŞTİRİCİLİĞİ	43
3.1. Bölgede Yetiştirilen Koyunırkı	44
3.2. Sürüdeki Hayvanların Yaşları ve Hayvanlara Verilen İsimler	46
3.2.1. Yaşına Göre Sınıflandırma	46
3.2.2. Hayvanlara Verilen İsimler	48
3.3. Sürünün Adlandırılması	50
3.4. Koyunların Beslenmesi	51
3.4.1. Kös(Yaban) Otları.....	51
3.4.2. Ziraî Yemler	56
3.5. Koyunların Bakım Yerleri	56
3.5.1. Ağıl	56
3.5.2. İn	59
3.5.3. Çardak.....	59

	Sayfa
3.5.4. Belen(Yaban)	59
3.6. Sulama ve Besleme Yerleri	60
3.6.1. Su ve Yem Oluğu	60
4. KOYUNDAN ELDE EDİLEN ÜRÜNLER	63
4.1. Sağım	63
4.1.1. Süt Sağım Tekniğı: Koşan\Goşan	65
4.2. Mayalar	69
4.2.1. Peynir Mayası: Sarkanak Mayası\ Kursak	70
4.2.2. Yoğurt Mayası	71
4.3. Süt Ürünleri	72
4.3.1. Peynir	72
4.3.2. Yaş Peynir-Salamura	76
4.3.3. Çökelek.....	77
4.3.4. Öz(Kaymak)	77
4.3.5. Tereyağ(Sadeyağ)	78
4.3.6. Kaymak.....	80
4.3.7. Yoğurt.....	81
4.4. Et Ürünleri	83
4.4.1. Et ve Kemik Kurutması	84
4.4.2. Kıyma/Kavurma.....	85
4.4.3. Kakaç/Kakırdak.....	87
4.5. Deri Ürünleri.....	87

	Sayfa
4.6. Yün Ürünleri	91
4.6.1. Koyun Harmanı: Yün Kırkımı	91
4.6.2. Kök Boya ile Yün Boyama	95
4.6.3. Dokumada Kullanılan Eşyalar	97
4.6.4. Dokuma Ürünler	98
4.7. Yakacak Olarak Koyun Gübresi.....	101
4.8. Üretim Sırasında Kullanılan Malzemeler	103
5. EMİRGAZİ VE KARAPINAR'DA ÇOBAN	105
5.1. Çoban Piri	107
5.2. Seçim	107
5.3. Çobanın Yetiştirilmesi	109
5.4. Çoban Hakkı.....	110
5.5. Çobanın Yardımcıları	111
5.5.1. Yardımcı Çoban	111
5.5.2. Çoban Köpeği	113
5.5.3. Eşek	116
5.5.4. "Çobanın Kilidi" Bağcık(Bağircak)	117
5.5.5. Keçi	119
5.6. Çobanın Kullandığı Araç-Gereçler	120
5.6.1. Kepenek.....	120
5.6.2. Çoban Değneği	122
5.6.3. Heybe	123

	Sayfa
5.6.4. Çobanın Yoldaşı: Çan ve Çeşitleri	125
5.7. Çobanın Görevleri ve Çobanda Olması Gereken Özellikler	127
5.7.1. Gütme	133
5.7.1.1. Gündüz gütmesi.....	133
5.7.1.2. Gece gütmesi	135
5.8. Kuzuların Beslenmesi ve Almaz Koyun	140
5.9. Koyunların Kış Aylarında Bakımı	143
5.10. Sulama	144
5.11. Tuzlama	144
5.12. Halk Takvimi ve Çobanlık.....	145
6. MERASİMLER VE UYGULAMALAR	149
6.1. Çobanlıkla İlgili Merasimler	149
6.1.1. Seçim	149
6.1.2. Saya	150
6.1.3. Koç Katımı.....	154
6.2. Uygulamalar	159
6.2.1. Kurtağzı Bağlama.....	159
6.2.2. Kadınlar Arasında Bir Yardımlaşma Uygulaması: Öncüt-Keşşik(Kişşik)	164
6.2.3. Süt Ürünlerinde Bereket Uygulamaları: Ebelik Türesi Yahut Üre-Türe.....	166
6.2.4. Nazar Uygulamaları).....	177
6.3. Hayvan Hastalıkları ve Tedavileri	184
6.3.1. Kısırlaştırma Uygulamaları: Burma-Bükme-İğdiş.....	189

	Sayfa
6.4. Damgalama/Eneme	190
7. SONUÇ	195
KAYNAKLAR	203
EKLER.....	215
EK-1. Koyunlarda isimlendirme.....	216
EK-2. Koyunları sulama alanları.....	217
EK-3. Çardak içinde koyunlar	218
EK-4. Kuzu ve çoban köpeği	219
EK-5.Çardağın içi	220
EK-6. Koyun bakım yeri-in	221
EK-7. Ağıl	222
EK-8. Çardak avlusu.....	223
EK-9. Çoban evi; çoban sekisi.....	224
EK-10. Çoban sekisi	225
EK-11. Çardak	226
EK-12. Çardak içinde koyun sulama	227
EK-13. Koyun bakımı- kuyu ile sulama	228
EK-14. Çingiraklı kuyu ile sulama	229
EK-15. Sulama- kuyu	230
EK-16. Sulama- oluk	231
EK-17. Çobansalık.....	232
EK-18. Çoban ocağı.....	233

Sayfa

EK-19. Kış döneminde bastırık	234
EK-20. Bahar ve yaz döneminde bastırık	235
EK-21. Örkenle koşan	236
EK-22. Örkenle bağlama tekniği.....	237
EK-23. Goşanda sağım.....	238
EK-24. Süt sağımında çocuk	239
EK-25. Goşanın farklı açıdan görüntüsü	240
EK-26. Hazır goşanda koyunlar	241
EK-27. Hazır goşan.....	242
EK-28. Çan-taka	243
EK-29. En\in çeşidi.....	244
EK-30. Kesik en.....	245
EK-31. Ucu kesik en	246
EK-32. Kırkımda koyun bağlama tekniği.....	247
EK-33. Kırkımcı	248
EK-34. Kırkımcılar	249
EK-35. Kırkımda iş bölümü	250
EK-36. Gülemek.....	251
EK-37. Yapağılar	252
EK-38. Makas(kırkım)	253
EK-39. Kırkımda mola.....	254
EK-40. Çoban köpeği	255

Sayfa

EK-41. Kuzuların güdülmesi	256
EK-42. Merada koyunlar	257
EK-43. Koyunlarda çeşitli isimlenirme.....	258
EK-44. Meraya alıştırılan kuzu.....	259
EK-45. Yaylaya dönen sürü.....	260
EK-46. Yakacak olarak hazırlanan kermeler	261
EK-47. Kesilmiş kerme	262
EK-48. Yoz sürüsü ve çoban	263
EK-49. Çoban ve sürü	264
EK-50. Eski bir çoban.....	265
EK-51. Çoban	266
EK-52. Çoban ve beslediği köpek	267
EK-53. Önü çeken keçi.....	268
EK-54. Tuzla	269
EK-55. Nazarlık- boncuk	270
EK-56. Çoban ve sürüsü	271
EK-57. Kepenek	272
EK-58. İkinci gütmesi.....	273
EK-59. Küçük çoban.....	274
EK-60. Çoban eşeği.....	275
EK-61. Koç katımı için boyanan koçlar	276
EK-62. Nazarlık- iskelet.....	277

Sayfa

EK-63. Çoban çayı.....	278
EK-64. Çoban pilavı	279
EK-65. Dokumalardan örnek- halı yastık.....	280
EK-66. Dokuma kaşıklık	281
EK-67. Tuzla.....	282
EK-68. Çet.....	283
EK-69. Yoz ve sağmal sürü boyaması	284
EK-70. Ağa konağı.....	285
ÖZGEÇMİŞ	286

KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılmış kısaltmalar, açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur.

Kısaltmalar**Açıklamalar****DT**

Doğum tarihi

DY

Doğum yeri

KK

Kaynak kişi

TDK

Türk Dil Kurumu

TTK

Türk Tarih Kurum

1. GİRİŞ

“Emirgazi ve Karapınar’da Koyunculuk ve Çobanlık” adlı tezin amacı Türklerin kadim mesleklerinden koyunculuk ve çobanlığın geleneksel yönlerinin halk bilimsel olarak incelenmesidir. Koyunculuk yüzyıllar boyunca yapılmış; sosyal, ekonomik ve kültürel olarak hayatın birçok alanına nüfuz etmiştir. Mesleklerin maddi kısmını oluşturan materyaller ve manevi yönünü oluşturan bilgi, beceri, tecrübe, inanç, uygulama ve törenler yıllar içinde değişime uğrayarak bugüne gelmiştir. Bugün geleneksel dokusunu barındırmakla birlikte modern çağın getirileriyle yol atmaktadır. Koyunculuk ve çobanlık, kişinin tek başına öğrenebileceği meslekler değildir. Tecrübe aktarımı ve usta-çırak ilişkisi ön plandadır yani insan ilişkileri belirleyici roledir. Bu insan ilişkileri, koyunculuğun ve çobanlığın devamını sağlayan etkenlerdendir. Bilgi alışverişi ve çeşitli uygulamalarla bugüne kadar gelmiştir. Türk kültürünün yaşadığı coğrafyalarda yapılan koyunculuğun ve çobanlığın izlerini, Konya’nın Emirgazi ve Karapınar ilçelerinde de görürüz. Bu sebeple ilçeler, çalışma alanı olarak seçilmiştir. Oğuz boylarının yerleşim yeri olan iki ilçe, mesleklerin icrasında, koyundan elde ettiği ürünlerde, bunların yapımı ve saklanmasında kendine has yöntem, becerilerini gösterirler. Halk bilimin çatısı altında incelendiğinde bu bölgenin, geleneksel küçükbaş hayvan yetiştiriciliğindeki bilgisi kendini gösterir. Bu alandaki uygulamalardan, malzemelerden bazıları yok olmuş, bazıları ise yavaş yavaş kullanımdan çıkmaktadır. Halk kültürüne ait bu zenginliğin derlenmesi, kayıt altına alınması ve yok olmaması için verilecek olan öneriler, çalışmanın amaçlarından birini oluşturmaktadır.

Emirgazi ve Karapınar’ın coğrafi özellikleri koyun yetiştirmek için uygun bir yapıdadır. Düz arazilerin olduğu bölgenin kısa boylu ot topluluğu, belli yerlerde açılmış kuyular, tarlalar yerleşim yerlerinin şekillenmesine de yol açmıştır. Bu yayla ve kışla düzeni, koyunculuktaki mevsimsel işleri ve işbölümlerindeki görev dağılımını da ayarlar.

İkinci bölümde Türk kültürü içinde koyunculuk ve çobanlık incelenmiştir. Yazılı kaynaklar taranmış ve ekonomiye, sosyal, siyasi hayata, edebiyata, uygulamalara, törenlere verdiği etkiye, değinilmeye çalışılmıştır.

Diğer bölümler, saha çalışmasından elde edilen bilgilerden hareketle oluşturulmuştur. Koyun yetiştiriciliği kapsamında koyunların bakımı, beslenmesi, barınması, sürü kavramı ve koyunu

gütme, tuzlama, eneme, sağma gibi koyunculuk faaliyetleri kaynak kişilerden alınan bilgiler ışığında incelenmiştir. Koyundan elde edilen süt, et, deri, yün ürünlerinin üretim süreci, dünü, bugünü tartışılmıştır. Bunlara bağlı uygulamalar, halk inançları ve çoban merasimlerinin durumuna değinilmiştir.

Çalışma sırasında Emirgazi ve Karapınar ilçe merkezleri de dahil bu ilçelerin köyleri gezilmiştir. Yayla sayısının fazlalığı hepsine gitmenin önünü kapatmıştır fakat gidilebilecek yaylara da gidilmiştir. Ses kaydına alınan bilgiler, tezin temeli oluşturmuştur. Yaylalarda ve köylerde bazı faaliyetlerde gözlemci katılımcı olarak bulunulmuştur. Sağım, süt ürünlerinin yapımı, kırkım, gütme, kuzu eneme, kemire kesimi gibi faaliyetlere katılma imkânı olmuştur. Maddi öğelerin kullanımı devam ediyorsa bu malzemeler, işlem sırasında ya da bulunduğu şekilde kaydedilmiştir. Bunlar, fotoğraflanarak belgelenmiştir. Gidilen yerlerde kadınlara, çobanlık mesleğini yapan ve koyunculukla ilgilenen kişilere önceden belirlenen soruların sorulmasıyla bilgi edinilmiştir. Bölgede iyi çoban olarak bilinen kişilerin yanına gidilmeye de çalışılmıştır. Emirgazi Belediyesi, Karapınar kaymakamlığı ve muhtarlar, derleme için verdikleri belgeler ve kaynak kişi isimleriyle yardımcı olmuşlardır.

Emirgazi ve Karapınar hakkında ayrı bir bölüm oluşturulmayıp ilçeler hakkındaki bilgiler genel olarak bu bölümde verilecektir.

Karapınar hakkında birçok çalışma yapılmıştır. Emirgazi hakkında bu sayı yok denecek kadar azdır. Karapınar hakkında ilk ve en kapsamlı eser, İbrahim Gündüz'ün "Bütün Yönleriyle Karapınar" adlı çalışmasıdır. Bu kitap içinde Karapınar, ayrıntısıyla incelenmiştir. Emirgazi, zamanında Karapınar'a bağlı köy olduğu için bu kitap içinde Emirgazi'de incelenmiştir.

Emirgazi

Emirgazi, Karapınar ilçesi ve Aksaray yolu üzerindedir. "İlçe; kuzeyde Aksaray'ın merkez ve Eski ilçesiyle, güneyde Ereğli ve batıda ise Karapınar ilçeleriyle çevrilidir." (Konya Ansiklopedisi, 2012:187) Karacadağ ve Kötü Dağ olarak bilinen Arısama Dağı arasında kurulmuş küçük bir ilçedir. 22010 yılı TUIK ADNKS verilerine göre 9.689 kişinin yaşar. Emirgazi, Konya'nın nüfus olarak 24. ilçesidir. (Konya Ansiklopedisi, 2012:188)

Emirgazi'yi ilk olarak yurt edinenlerin Eski Kışla denilen yere gelip yerleştiği zaman içinde bugünkü yere geçtikleri söylenir. Eski kışla bölgesinin asıl ismi Dikili Taş'tır. İstanbul'daki Eski Şark Eserleri Müzesinde bulunan 4. Tuthaliya dönemine tarihlenen sunaklar bu bölgeden çıkarılmıştır. Çanak ve çömlek büyük bir alandadır fakat arazi sürekli sürüldüğü için yer değiştirmiş olabilir. (Maner, 2015) Tarihi bir değeri olan ilçede çeşitli yerlerde örenler vardır. "Emirgazi ve çevresinin, Aksaray Aşıklı, Güvercinkaya ve Musalar gibi önemli Neolitik dönem yerleşimlerinin izlerine rastlanıldığı bölgelere komşu olduğu için, en erken dönemlerden itibaren yerleşim gördüğü sanılmaktadır. Bölgede bulunan Maltepe, Bağırsı, Şamlar, Tepesi Delik ve Kültü Tepe gibi birtakım höyüklerle diğer arkeolojik buluntular, Emirgazi'nin İlk Çağ tarihi hakkında bilgi vermektedirler."(Konya Ansiklopedisi, 2012:189) Bu höyüklerle ilgili efsaneler Emirgazi'de anlatılmaktadır. Hazine, heykel, sunak, yazıt gibi tarihi eserlerin bulunduğu yerlere "gömü" ya da "maşat" denilmektedir. Altından yapılmış değerli eşyaların, hazinelerin bulunduğu düşünülen bu yerlerin özel güçler tarafından korunduğuna inanılmaktadır. Bu anlatılar sözlü bir kültür oluşturmuştur. Özellikle geçmişte bir yayla için anlatılan efsaneye göre; çoban orada koyununu güdemezmiş. Bu efsanelerin yaşamın içine girdiği görülür.

Emirgazi ismi için iki genel görüş vardır: Bunlardan ilkinde ilçe, ismini Emrul Gazi'den almıştır. Bölgedeki anlatıma göre savaşta gazi olan Emrul Gazi, son savaşında kabrinin olduğu yerde şehit düşer. Başka bir rivayete göre Kötü Dağ'da bulunan kalede savaşımaya başlar. Bu sırada başı kopan Emrul Gazi kafasını kolunun altına alarak savaşı. Türbesinin olduğu yere gelince kötü bir kadınla karşılaşır ve orada şehit düşer. İkinci görüşe göre ise Şam'dan gelen Eymir-Gazilu oymağından almıştır. (Gündüz, 1980: 531). Faruk Sümer, Oğuzlar adlı çalışmasında Şamdaki Türkmen boyları hakkında şu bilgiyi verir: "Tarablus-Şam: Bu yörede yaşayan Türkmen topluluğu da başlıca: Salur, Eymir-Gazilu, Boğayırlı, Süleymanlı ve sair oymaklardan müteşekkildi."(Sümer, 1972: 177) Bölgede Suriye'den gelen Türkmenlerin varlığı, Salur isimli yerleşim yerlerinin olması ilçenin isminin, boydan gelebileceğinin kuvvetini artırır. Eymir-Gazilu isminin zaman içinde Emirgazi'ye dönüşmüş olması muhtemeldir. İbrahim Gündüz'ün kitabında yer verdiği diğer bilgiye göre: Emirgazi'nin yaşlıları, ilçenin eski isminin Farsak olduğunu söyler. (Gündüz, 1980: 530) Farsak Türkmen oymaklarından birisinin ismidir. (Sümer, 1972: 179) Yine yerleşim yerlerine verilen boy isimlerinin örneklerini yaylalarda görmek

mümkündür. “Ginik” yaylasının ismini Kınık boyundan alma ihtimali vardır. Şamlar yaylasında yayla sakinleri, kendilerinin Şam’dan gelen Türkmenler olduğunu bildirmişlerdir. Emirgazi’nin yaylalarından birinin ismi Recepli’dir. Faruk Sümer, aynı kitabında XVII. yüzyılda Avşarların Recebli Afşarı olarak anıldığını aktarır.(Sümer, 1972:274) Bu Avşar oymağı da Halep’ten Anadolu’ya gelmiştir.(Sümer, 1972:279)

Bu yayla isimlerine bakıldığında, bölgenin Oğuz boylarının yerleştiği saha olduğu görülmektedir. Yaylalara isim veren boylar incelendiğinde Suriye’den gelen Türkmen boyları olduğu görülür. Bölgenin gelenek ve inançlarında da Eski Türk inancının izlerini görmek mümkündür. İslam’a ters düşen birçok inanç, zaman içinde terkedilmiştir. Atın kuyruğu bağlamak, mezarın yanında ilk gece ateş yakmak, uçuğu korkutmak için ateşi kullanmak, ateşe tükürmemek, su dökerken dua okumak, albastı için yapılan ritüeller, albastıya Karakuş denmesi ve ondan korunmak için bacaya karaçalı asılması, at, köpek, koyun, kuzu başı iskeletlerinin kullanılması, eski gelin başlıklarının ihtişamı, nazar-bereket vb. birçok uygulamada, eski Türk inancını görmek mümkündür.

Emirgazi on altı mahalleden oluşmuştur mahalleler şunlardır: Akmescit Mahallesi, Besci Mahallesi, Camikebir Mahallesi, Cumhuriyet Mahallesi, Demirci Mahallesi, Ekizli Mahallesi, Fatih Mahallesi, Göleren Mahallesi, Işıklar Mahallesi, Kale Mahallesi, Karaören Mahallesi, Meşeli Mahallesi, Öbektaş Mahallesi Türbe Mahallesi, Yamaç Mahallesi, Yeni Mahallesi. (<http://www.emirgazi.bel.tr/sayfa/21/emirgazi-nufusu>) Emirgazi’ye bağlı yaklaşık 60 da yayla vardır.

Karapınar

“Karapınar, M.Ö. 2000-3000’li klasik devirlerin “Hyde” adlı tanınmış bir kasabası üzerinde kurulmuş 1 Hitit, Truva Krallığı, Frigler, Asurlular, Lidyalılar, Bizanslılar, Selçuklular ve Osmanlılar hâkimiyetine girmiş bir yerleşim merkezidir.”(Yaman, 2009:4)

Karapınar ve çevresi, 1071 Malazgirt Savaşından sonra 1076–1077 yıllarında Selçukluların eline geçmiştir. Karapınar, 1308’de Selçuklu Devletinin yıkılmasıyla Karamanoğulları’na daha sonra ise Osmanlı topraklarına kesin olarak katılmıştır (Aydın:2006’dan Bozaklı, 2016: 7)

Osmanlı devrinde Sultaniye olan ismi 1934 senesinde değiştirilerek Karapınar ismini alır. (Yaman, 2009:6) Rivayete göre ilçe ismini bir pınardan almaktadır. Çetmi Mahallesinde akan ve kadınların çamaşır yıkadığı bu pınar, zaman içinde kurur ve Yeşilpınar olan isim değişmiş, Karapınar olmuştur.

Karapınar, Hititlerden itibaren önemli yerleşim yerlerinden biri olmuştur. Tarih öncesi devirlerden itibaren ulaşım yolu üzerinde olduğu için jeopolitik bir öneme sahiptir. (Konya Ansiklopedisi, 2013:88) Anadolu'nun Türkler tarafından alınmasından sonra Karapınar, Selçuklu hâkimiyetine girmiştir. Selçuklu Devleti'nin yıkılmasından sonra Karamanoğullarının hâkimiyetinde yaşamıştır. Bu devletin Fatih Sultan Mehmet tarafından yıkılmasından sonra ise Osmanlı toprağı olmuştur. Karapınar, Osmanlı Devleti döneminde derbent köyü görevi görmüş daha sonra külliye'nin açılması ve vakıf destekleriyle gerçek bir yerleşim yeri haline gelmiştir. Evliya Çelebi, Seyahatnamesinde Karapınar için şunları söyler:

“Konya toprağında ve Karası hududunda hâkimliktir. Havası ve suyu hoştur. Bağ ve bahçeleri şirin bir kasabadır. Çarşı içinde Süleymanhan Camii vardır. Kurşunlu büyük bir camiidir ki Mimar Sinan tarafından yapılmıştır. Bundan başka mescidleri, üç tekkesi, sıbyan mektebi ve bedestanı vardır.” (Çelebi, 1986: 16)

Oğuz boylarının yerleştiği ilçede, Türk kültürünün köklü izlerini görmek mümkündür. Karapınar köylerinden olan Hotamış ve çevresine, “Türkmen köyleri” denilmektedir. Sazlıpınar Köyü'nün ismi Ecevit dönemine kadar “Rakka” olarak kullanılmış, bu dönemden sonra köyde bulunan pınar sebebiyle köye “Sazlıpınar” ismi verilmiştir.

Emirgazi ve Karapınar arası yaklaşık 40 kilometredir. Volkanik olan Karacadağ, iki ilçenin güzergâhının üzerindedir. Bölgedeki en yüksek yükselti Karacadağ'dır. Bu dağda Emirgazi ve Karapınar'a bağlı olan köyler vardır. İlçelerde karasal iklim özellikleri görülür. İklimine uygun olarak kısa boylu bitki örtüsü yetişir. Bahar aylarında çıkıp sıcaklığın artmasıyla kuruyan bu otlar temel geçim kaynaklarından olan koyunculuk için uygundur. İlçe etrafındaki ağaç sayısı merkeze göre oldukça azdır. Karacadağ bölgesinde ise meşe ağacı sayısı fazladır. Hem coğrafya hem bitki örtüsüne bağlı olarak Karacadağ köylerinde keçi sayısının daha fazla olduğu göze çarpar. İlçelerde arpa, buğday, çavdar, çemen vb.leri ekilirken sulu tarıma geçilmesiyle mısır, yonca gibi ürünleri ekmenin de önünü açmıştır. Bu ürünlerin maddi getirisi arpa, buğdaya göre

daha fazladır. Bölge coğrafyasına uygun olmayan bu ürünlerin fazla sulanmasıyla susuzluk sorunu baş göstermeye başlamıştır. Karapınar'da da büyük obruklar oluşmuş, Meke Krater Gölü'nün suyu tamamen çekilmiştir.

Yayla; hayvancılığın ve tarımın temelini oluşturan yerlerdir. Yayla evleri genelde tarlaların yanında ya da yakınıdadır. Karapınar ve Emirgazi düzlük bir alanda olduğu için yaylalarda düz alanlar içindedir. Bu alandaki meralar koyun beslemek için uygun mekânlardır. Kısa boylu otlar yaylada kalındığı sürece sürüye faydalı olan ve yararlanılan bitkilerdir. Bölge halkının adlandırdığı bu otlarda çeşidin fazla olduğu görülür.

Bahar ayları geldiğinde özellikle Karapınar'da yoğun bir göç hareketi yaşanır. İlçe ve köy merkezlerinden tarım ve hayvancılık yapmak üzere yaylalara gidilir. Yaz boyunca burada kalınıp harman ve hayvan işleri bitince ilçe merkezindeki evlere gelinir. İki ev vardır. Geçmişte tüm eşyalar iki ev arasında taşınırken günümüzde gerekli eşyalar götürülmektedir. İmkânların artmasıyla yayla evinde de ilçe merkezindeki evler gibi düzen kurulmuştur.

Emirgazi ve Karapınar'da İnsanların ve Hayvanların Barındığı Yerlerin Özellikleri

Emirgazi'nin geçmişten kalma evleri taş ve kerpiçten yapılmış tek katlı yapılardır, Karapınar'da iki katlı kapılarında tahta oymalı süslerin olduğu kerpiç evler de mevcuttur. Evler genellikle iki oda, bu odalar arasındaki aralık ismi verilen ara kısımdan oluşmaktadır. Oda "dam" olarak adlandırılır. Tavan kısmında ağaç ve kamış kullanılır. Her odada en az bir pencere vardır. Bu pencereler "baca" olarak adlandırılır. Evin duvarı yaklaşık yarım metre kalınlığındadır ve bundan kaynaklı pencerenin önünde boşluk vardır. Sürahi, bardak gibi eşyalar bu kısımda durur. Pencere dışında evin çeşitli yerlerinde, duvar içinde bu bacalardan bulunmaktadır. Bir nevi dolap görevi gören bu bacalara bulunduğu yere göre eşya konmaktadır. Çay şekeri, çay, kahve gibi yiyecekler eskiden bu bacalarda korunmuştur. Kullanımı az olan eşyalar, kıyafetler de bu bacalara konmaktadır. Önüne ise düzgün bir bez parçası ya da perde kasılmaktadır. Işıklar kasabasında ise bu bacalar perdeler ek olarak dolap kapaklarıyla gizlenmektedir. Asbab bacası adlandırılması da yapılmaktadır. Odaların girişinde, duvar boyunca yerden 30-40 cm yükseklikte duvar boyunca bir metre eninde seki adı verilen yüksek kısım vardır. Bu kısım da genelde kerpiçten yapılmaktadır. Yüklük denilen bu yükseltilere evdeki yatak, yorgan, döşek ve yastık gibi eşyalar üst üste getirilmek suretiyle koyulur. Üst üste koymaya "kayma",

eşyaların kayılmasına ise “yük kayma” denir. Üzeri çeşitli örtülerle kapatılan yüklüğün önüne genelde perde asılır. Eğer toprak seki yoksa tahta vb. eşyalardan yapılmış yükseklikler konur. Karapınar evlerinde “guşurgu” ismi verilen hafif ılık alan odalar vardır. Kiler sayılabilecek bu odalarda çeyizlik dokuma ürünlerin bakımı ve koruması yapılmıştır. Emirgazi’de odanın aşağı tarafında sekinin en ucunda “banyoluk, hamam” vardır. Sekinin en ucunda küçük havuz diyebileceğimiz kısımlar banyo ihtiyacını karşılamak için ayrılmıştır. Köşesine konulan delikle su dışarıya akar. İş bittikten sonra üzerinin kapatılmasına önem verilir.

Emirgazi’de evler bir, iki, nadir olmakla birlikte fazla katlı olmaktadır. TOKİ’nin Emirgazi’ye yaptığı toplu konutlar, ilçenin en yüksek binalarıdır. Karapınar ise inşaat sektöründe oldukça gelişmiştir. Lüks sayılacak apartmanlar, ilçenin her yerine yapılmaktadır. Geleneksel evlerin dışında; mutfak, yem damı, ahır, çardak, yakacaklık, tuvalet gibi kısımlar vardır. Karapınar’da ekmek yapılan dışarıdaki mutfağa aşhane anlamına gelen “Aşene, ayşene”, denilmektedir. Günümüzde oda sayısında değişimler olmuştur. Ev sahibi kendi isteğine göre oda sayısını belirleyip mutfak, banyo, tuvalet gibi kısımları içeriye aldırılmıştır. Yayladaki ev de iki dam bir aralık şeklindedir. Yaylalardaki evler de zaman içinde değişime uğramıştır. “Takım” olarak adlandırılan evler de yaylalara yapılır. Takım evlerde, mutfak, tuvalet evin içindedir. Ağıl, ahır, ekmek yapılan mutfağın yayla evlerinde olması gerekir. Traktör, motosiklet, araba ve bu araçlarla ilgili eşyaların bulunduğu garaj evin hemen bitişiğinde bulunur. Kerpiçten yapılan garajlar da evlerde olduğu gibi tavanında tahta ve kamışlar vardır. Bastırak isimli sekiler de yayla hayatının vazgeçilmez alanlarından. Süt ürünlerinin korunduğu ve olgunlaştığı bastırağın zeminini oluşturan sekiler, gölge olan bir yer seçilerek kurulur. Hem yayla hem köydeki kerpiç evlerinin boyası hem kireç hem de boyayla yapılmaktadır. Evlerin orijinal yapısında tuvalet dışarıdadır. Evden 20-30 m uzaklıkta yine kerpiçten yapılmış küçük yapılardır. Evin dışında bir çeşme bulunur. Ahır ya da ağıl yanında da hayvanların sulanması için dinamo ya da çeşme bulunur.

Işıklar kasabasında “ağa konağı” denilen evler vardır.(EK-70) Ağa konakları taştan yapılmıştır. Kasaba içinde bulunan ağa konaklarından bazıları kullanırken bazıları ise sit alanı içinde koruma altına alınmıştır. Oymalı ahşap dolaplar, kapılar ve dolap kapakları evin odalarında mevcuttur. Mutfağın olduğu kısımda ocak da bulunur. Derleme için gittiğimiz ağa konağı, kaderine terk edilmiş bir halde durmaktadır. Aralık kısmın tavanı çökmüş, ev bakımsız bir halde

durmaktaydı. Karacadağ eski evlerinin tamamı taş ile yapılmıştır. Günümüzde yeni yapılan evlerin yanında bu evlerden kullanılanlar da vardır.



2. TÜRK KÜLTÜRÜNDE KOYUNCULUK VE ÇOBANLIK

Asya'nın geniş bozkırlarında yaşayan Türkler için temel geçim kaynaklarından birisi de koyunculuk olmuştur. At ve koyunun Türk hayatının içinde olması hayatı sadece ekonomik açıdan etkilememiştir. Koyun ve onunla gelen kültürel faaliyetler hayatın her alanına işlemiş hem de çevre kültürleri etkilemiştir Giyim, barınma, beslenme, mitoloji, edebiyat gibi birçok alanda koyunculuğun etkileriyle karşılaşılır. Büyük sürülerin idaresi çobana verilmiştir. Sürülerin bakıcısı olan çoban da aynı önemi ve değeri üzerinde toplar. Et, süt, yün, deriden elde edilen yiyecekler kıyafetler Türklerin "Bozkır"¹ kültüründe büyük tecrübeler elde etmelerini sağlamıştır.

Bu bilgi ve tecrübelerin izlerini Anadolu'nun koyunculuğunda da görmek mümkündür. Sosyal, iktisadi ve siyasi olaylarda da koyun ve çobanın etkisi vardır. Dini günlerde, ritüellerde, ibadetlerde koyunun varlığı görülür. Yüzyılların tecrübesi, kültür birikimi koyunculuk yapanların omuzlarında günümüze kadar gelmiştir. Koyunla iç içe bir hayat sürmenin ve onun peşinde ot aramanın karşılığında "koyun" kültürel hayatın içine girmiştir. Maddi ve manevi kültür unsurları olarak da karşımıza çıkar. Türk kültür hayatını derinden etkileyen bu unsurlardan bazıları da dünya medeniyetleri açısından önemlidir. Koyun başlı başına bir kültürdür. Bölgenin coğrafya ve iklimine uyum sağlayan bu hayvandan büyük şekilde istifade edilmiştir. Ondan her şeyiyle faydalanmak hayvana karşı olan sevgiyi artırmıştır.

Koyunun, Türkler ile bütünleştiğini ve çok sayıda hayvana sahip oldukları farklı zamanlarda yaşamış seyyahlar, araştırmacılar ve tarihçiler tarafından belirtilmiştir. Eberhard Tueciler için şunları söyler. Fuad Köprülü: Milattan önce üçüncü asırda siyasi birliğini tamamlayamamış Çinlilerin şimal yönünde iki rakibinden birisinin Çinlilerin Hiyong-nu dedikleri "Kon: Koyun" Türkleri olduğunu aktarır. (Köprülü, 2005:18) Büyük hayvan sürüleri araştırmacıların dikkatini çekmiştir. Bunu da eserlerinde belirtmişlerdir. Bir yerden bir yere hayvanlarını önlerine katarak göçerler ve atlarında, koyunlarında ve sığırlarındaki sayı belirsizdir. Ayrıca at, eşek ve katırı da bilirler. (Ligeti, 1986:46) Ligeti aynı eserinde Hunların atçı bir millet olduklarını, ona binen ilk kavmin Hunlar olduğunu, çocuklarını da ata alıştırmak için koyun ve kuzu üzerine

¹ İbrahim Kafesoğlu'nun Türk Millî Kültür eserindeki tabiri. (1997: 50)

bindirilerek talim yaptırdıklarını aktarır(Ligeti, 1986:46-47). Koyunun ve beraberindeki kültürünün her alana işlediğinin göstergelerinden biri Hun beyi ile evlenen Çin prensesinin mısralarıdır. Bu mısralarda koyunun etinin yemek olarak yendiği, sütünün içildiği, yününün kıyafet olarak kullanıldığı, ip yapımı, yünden yapılmış keçenin varlığı göze çarpar. Şiirde bunların küçümsenerek anlatılması da Çin'in bu kültürden uzak olduğunu göz önüne serer:

“Yurdumdan ağladım kara bağlarım,
Şimdi de Hunların çadırı yerim.
Ocağım kül oldu ona ağlarım
Dünyaya gelmemiş olmak isterim
Yapağı eğirir, keçe giyerler
Gözüme bet gelir, gönlüme kötü
Koyunun o kokmuş etini yerler
İçemem bakırla sunulan sütü
...”(Ligeti, 1986:45)

Hayvan beslemek, diğer kavimlerle ticari ilişkilerde de rol oynamıştır. Ehlileştirilen hayvanlar ve zaman içinde bu hayvanlardan elde edilen çeşitli ürünler pazara sunulmuştur. Tarımla uğraşılsa da ekonominin temelini hayvancılık üzerine dayalı ticaret oluşturmuştur. “Türkler yalnız avcılıkla, ziraatla, hayvan beslemekle iktifa etmeyerek ticaretle dahi meşgul olurlardı. Sürülerinin ve avlarının mahsullerini hububat mukabilinde Çinlilere verirler, Hint, İran ve Bizans ile de ticari münasebette bulunurlardı.”(Köprülü, 2005:44) İç Asya’daki hayvancı toplulukların kuvvetli bir iktisadî hayatları vardır. Göçebe toplumlar yiyecek, içecek, barınak, göç vasıtasını kendileri temin etmişlerdir, buna karşılık yerleşik olanlardan hububat, baharat, pirinç gibi ürünler alınmıştır. (Diyarbakirli, 1972:33)

Seyahatnamelerde de koyunun fazla oluşu, et ikramının sıkça yapıldığı, süt ürünleriyle yapılan yiyeceklerin varlığı, halıların önemi seyyahlar tarafından bizlere aktarılmıştır. İbn Fadlan Oğuzların içinde 100.000 baş koyuna sahip olan kişileri gördüğünü eserinde yazmıştır. (Şeşen, 2016:18) Bu sayıda abartı olma ihtimali olsa da hayvan sayısının çokluğunu göstermesi açısından önemlidir. Türklerdeki koyunlarla ilgili de şunları bildirir:

“Derler ki, Türklerde koyun dört yavrudan az doğurmaz. Çok defa köpek gibi beş ya da altı yavru doğurur... Bu koyunlar çok büyüktür. Kuyruklarını yerde sürürler.”(Şeşen 2016:49) Peçenekler üzerine seyahat düzenleyen İbn Fadlan Peçeneklerin servet, hayvan, koyun, eşya, altın, gümüş, silah, buyruk, sancak sahibi olduğunu bildirir.(Şeşen, 2016:72) İbn Fadlan seyahatnamesinde Çiğiller denilen kabileye ziyaret sırasında gördüklerini şöyle bildirir:

“Arpa, börülce, koyun eti yerler. Deve kesmezler, sığır öldürmezler. Ülkelerinde sığır yoktur. Elbiseleri yün ve kürktendir. Başka çeşit elbise giymezler.”(Şeşen, 2016:64) Seyyah, Buğraçlara² ziyaretinde de benzer manzarayla karşılaşır. Keçe elbise giyip, ülkelerinde sığır ve keçi bulunmayan bu kabile de koyun eti yer. (Şeşen, 2016:64-65)

Beylikler dönemi Anadolu’sunda da hayvancılık, hayvancılık içinde de koyunculuk mühim bir yer tutmaktadır.

“Rum diyarı diye bilinen bu ülke, dünyanın belki en güzel memleketi. Allah Teâlâ güzellikleri öbür ülkelere ayrı ayrı dağıtırken burada hepsini bir araya toplamış. Dünyanın en güzel insanları, en temiz kıyafetli halkı burada yaşar ve en leziz yemekler de burada pişer.” (Aykut, 2017:273) dediği Anadolu’da, İbn Battuta birçok şehri gezmiş leziz yemekler, tatlılar yemiş, şerbetler içmiş, derin bir hürmet görerek ağırlanmıştır ve buraları da seyahatnamesine almıştır. Bizans’a yolculuk ederken yanında Türkler de bulunur. Kış ayına denk gelen yolculuk, suya olan ihtiyacı azaltır. Türkler ise yanlarında taşıdıkları yoğurdu, pişirilmiş dūkî ile karıştırıp içtiklerinden susuzluğu hiç çekmezler.(Aykut, 2017:331) Yemek isimlerinin bolca geçtiği Seyahatnâme’de İbn Battuta; Sibiry’a da yemeğinin haşlanmış at ya da koyun eti olduğunu da yazar.(Aykut, 2017:327)

Asya’da başlayan koyunculuk serüveni ve onların bakıcıları çobanlar, Türk tarihi ve kültürü açısından önemli roller üstlenmişlerdir. Türk hayatının kendisi olan koyunculuk ve çobanlık yüzyıllardır yapılagelmıştır. Hayvanla ilgilenen ve onun dinamik yapısıyla güç bulan insanların hayatlarında hayvanları merkeze oturur. Bu sebeple de ilk sanat eserlerinden itibaren koyunun izleri buralarda da görülmeye başlar. Destanlar, hikâyeler, masallar, atasözleri, deyimler gibi sözlü kültürümüz de günlük hayatın ta kendisi olan koyundan izler taşır. Günümüzde

² Araştırmacının notuna göre Karahanlılar olduğu düşünülüyor.

çobanlığın gerilemesi, statü olarak düşük görülmesi de göz ardı edilmemelidir. Modern eşyaların kullanılması bazı uygulamaların gerilemesine ve yok olmasına da neden olmuştur. Meraların tahrip edilmesi, tarıma açılması, köylerin mahalle olarak büyükşehir belediyelerine bağlanması da mera kullanımını kısıtlamıştır. Bu sebeple periyodik olarak yapılan bazı işlemlerin gerilemesine, sekteye uğramasına hatta yok olmasına neden olmuştur. Hayatın her alanında olduğu gibi dini boyutunda da geçim kaynağının izleri görülür.

Tanrıya ibadetlerden birisi de ona kurban sunmaktır. “Şamanistlerde kurbansız ayin yapılmaz. Her ayin için kanlı veya kansız kurban bulunması gerekir.”(İnan, 2015:97) Kanlı ve kansız kurbanlarda amaç kendilerini kötülüklerden korumak ve bereketi artırmaktır. Şamanistlerde en önemli kurban, at ve ondan sonra gelen ise koyundur. (İnan 2015: 100) Türklerde, İslam öncesinde ve sonrasında koyunun, özellikle koçun kesildiği dikkat çeker. “Koyun ve özellikle beyaz koç, eski Türklerde Gök Tanrı’ya sunulan kurbanlar arasındaydı. Çin kaynaklarının aktardığına göre, Tabgaçlar, Gök Tanrı ayini olarak anılan törende, ak buzağı, koç ve at kurban ediyorlardı.” (Çoruhlu, 2011:174) Hunlara ait kurganlardan elde edilen bilgilere göre, Gök Tanrı gibi yer tanrısına da kurbanlar sunulurdu. Yer tanrısı ve onun sınırları içinde yaşayan kötü ruhlardan çok korkuyorlardı. Ülgen, iyilik sembolü olduğundan ona sunulan kurban at oluyordu ve bu atların sayısı azdı fakat kötü ruhlardan korunmak gerekiyordu. Bu sebeple bol miktarda koç ve dağ koyunu, aşağı dünya için kurban edilmiştir. Ayrıca birçok eşyalarına da tılsım, muska ve nazar amaçlı koç boynuzları çizilmiş, koç heykelcikleri yapılmaya çalışılmıştır. Hun kurganlarından çıkan örnekler bunun destekleyicisidir. (Diyarbakirli, 1972:92-93) Yine Asya Hunları, mayıs ortalarında yer-sulara kurban sunmuşlardır. Tabgaçlar da ilkbahar ve sonbaharda atalara kurban kesmişler ve bu kurbanları taş evler içinde sunmuşlardır. (Kafesoğlu, 1980:27) Emel Esin de kurban merasimi için şu bilgileri aktarır: “Türk boylarında da ak donlu at, göğsü kurban edilirdi, koyun veya koç ise gömülürdü, yani belki toprağa verilen bir kurban idi. Kök-Türk atalar tapınağındaki kurban çukurunda at, koyun ve kuş kemikleri bulunmuştur (Esin, 1978:101). Beltir Türklerinde de kabile bayramlarında aileler birleşip belli sayıda kurbanlık koyun hazırlamışlardır. Bu koyun, beyaz tüylü ve siyah başlı olmalıdır.(İnan, 1998b:215) Kuzey Çin’de devlet kuran ve Türk oldukları tahmin edilen Chou sülâlesinde, sadakat timsali olarak hükümdarlar, atalarına koyun kurban ederler ve beyler de

hükümdarlarına koyun hediye ederler. Türkler, ölülerine öbür dünyada kullanmaları için atlar ve koyunlar da kurban etmişlerdir. (Esin, 1978:13)

Kanlı kurbanların yanında kansız kurbanların varlığıyla da karşılaşılır. Kansız kurbanların en önemlisi, ıdık\ıduk kurbanlardır.(İnan 2015:98) Kuzuların sağlam ve bereketli olması için ıdık olarak koyun bırakılır.(İnan 2015:108)

Kurban, çoğu kavimde olduğu gibi Türklerde de önemli ve derin bir yer tutar. Atın yanında kurban olarak koyunun seçilmesi, koyuna dinî bir boyut da vermiştir. Koyun, birçok törende, toplu kutlanan merasimlerde kurbanlık olarak seçilmiştir. Aynı zamanda dualarda, efsunlarda da sözlü olarak da bu durum ifade edilmiştir. Beltir Türklerinde kurban merasiminde şu dua okunur ve duada yapılan eylem sözlü olarak da ifade edilir:

“Mavi görünen Gök Tanrı, sâk
Bizi taşıyan karayer, sâk
“Üldürbe halik” kayrakan sâk
Akı, görklü(mukaddes) paçavralarını
Ak kuzu kurbanını
Sana takdim ediyoruz, sâk
Yağmur, çamur kayraka
Yumuşağından veriver
...
Kurbanlığımız ak kuzuyu
Kanını dökmeden sana takdim ediyoruz
...
Sen beyaz tavşana binen
Ak kuzuyu kurban isteyen kişinin...”(İnan, 1998b:219-220)

Kurban dışında birçok ritüelde koyun, kendini gösterir. Yağmur yağdığı sırada çocuklar tarafından sevinçle söylenen sözlerle, Allah’tan yağmurla birlikte hayatları için önemli olan

kuzulu bir koyun ve harman istenir. Yağacak yağmurla, bereket artacak ve üretim dönemine bolluk içinde girilecektir. Konya’da derlenen dua şu şekildedir:

Yağ yağ yağmur

Tarlada çamur

Teknede hamur

Gök kuzulu kurban

Göbeklice harman

Ver Allah’ım ver

Konya’da yağmur dualarında toplu şekilde yenen ana yemek, yağmur duasında kesilen koyundur. Yağmur duasının yapıldığı yerlere insanlar, koyun ve kuzu sürülerini getirir. Konya’da derlenen Hıdırellez etkinliklerinde koyun ve kuzular, bir gün boyunca süre sınırı olmaksızın emişir. Hızır ve İlyas Peygamberlerin kavuştuğuna inanılan bu günde, bereketin gelmesi de istenir. Derleme yapılan ilçelerden birisi olan Emirgazi’de kaynak kişinin başından geçen olayda; iki çocuğu şeytandan koruyan yanlarındaki kuzu olmuştur. Çünkü “kuzu melek soyundan gelir inancı” diridir. Sürünün gidişi, gelişi, çanı, su içişi hepsi insanlar tarafından çok sevilmiştir.

Yüzyıllardır yapılagelen koyunculuk, yemek alışkanlıklarını da şekillendirmiştir. Yemek kültürünün temelini de et, süt ürünleri ve yapılan ziraatla gelen buğday oluşturmaktadır.

Koyun; şenlik, şölen, doğum, düğün, yağmur duası vb. toplu yemeğin olduğu törenlerde kesilip etiyle, sütüyle kullanılır. İnsanlara ikram edildiği gibi fakirlere de dağıtılır. Bugün yaşayan toplu yemek kültürünün geçmişinin, eski olduğunu görülür. Türklerde akrabalık ilişkileri kuvvetli, komşuluk kültürü gelişmiş, yapılacak işin yardımlaşarak bitirildiği imecenin yaygın olduğu bilinen bir gerçektir. Bu sebeple hem özel hem dinî günlerde bir araya gelindiğinde toplu şekilde yemekler yenmiş ve toplu şekilde dua etmeye de dikkat edilmiştir. Türklerin savaş gücünü diri tutan av törenlerinde, beylerin düzenlediği şölenlerde ve cenaze törenleri olan yağlarda yemek en önemli birleşim noktasıdır. “Birbirini tanıyan insanların ortaklaşa

paylaşımlarının yaşandığı sofralar bir toplumun sosyal yaşantısı, gelenek ve görenekleri hakkında bilgi veren kamusal mekânlardır. Bu kamusal mekânlarda verilen ziyafetler, toplumsal yapının sağlamlaştırılması, devletin gücünün güvence altına alınmasının önemli unsurudur.” (Çetinkaya, 2015) Ortak bir paydada acı paylaşmak, sevince ortak olmak ve bu duyguların olduğu bir yerde bulunmak insanlarda güven duygusunu artırmıştır. Aynı sofraya oturup aynı yemekten yemek, insanlar arasındaki bağı kuvvetlendirmiştir.

Et ve süt ürünleri göçer mutfağın temelini oluşturur. Bunun için hayvan sürüleri her zaman yararlanabilecekleri kaynaklardandır. (Kutlu, 1992) Yararlanabildikleri bu kaynaklar, toplu merasimlerde cömertçe kullanılmıştır. Büyük hayvan sürülerine sahip olma durumu, yenilecek yemeğin et türünü de belirler. Süt ürünlerinden ayran, kımız ve yoğurt da törenlere eşlik eden hayvansal gıdalardandır. Türk hayatının bir parçası olan bu kültürün izleri, edebiyata da yansır. Destanlarda, Dede Korkut Hikâyelerinde toplu yemek sahnelerinin varlığı dikkat çekicidir.

Oğuz Destanı’nda; Oğuz yurda varınca bir toy tertipler. Bu şölede doksan bin koç ve dokuz yüz kısrak kesilmesini emreder.(Togan, 1982:47) Yine Oğuz Destanı’nda, yuğ töreninde yapılanlar şöyle anlatılır:

“Kayı İnal Han vefat edince, yuğ töreni için babasının naibi bulunan Bayındır Dönker’in oğlu Erki büyük bir aş tertiplemişti. İki göl(navur) yapıp birisini yoğurt(ayran) birini kımızla doldurmuş; öylesine çok at, sığır ve koyun eti toplanmıştı ki bunlardan birkaç dağ olmuştu. Ne kadar memleket varsa oralardan insanlar yuğa gelmiş; hepsine aş vermişler; onlar beraberlerinde götürmüş lakin yine de artmıştı.”(Togan 1982:55)

Bu yemek sahnesinde, yemeklerin bol şekilde ikram edildiği görülür. İkram edilen etin ve sütün çokluğu aynı zamanda gurur kaynağıdır.

Ölünün arkasından yemek yedirildiği gibi sevinçli anlarda da yedirilme işi aynen tekrarlanır. Bu durumda da kişinin şanının artmasında yedirdiği yemek, büyük katkı sağlar. Dede Korkut Hikâyelerinde oğlu kızı olamayan Dirse Han’ı toplum yargılarına göre kara çadıra götürüp kara keçeğe oturtup kara koyun yahnisi önüne getirirler. Buna sinirlenen Dirse Han: “Bayındır Han, benim ne eksikliği gördü? Kılıcımdan mı gördü? Soframdan mı?” (Ergin, 2011a:78-79) diyerek yemeğin önemini ve ikram etmemenin kötü nam getirdiğini gösterir. Dirse Han, eşinin tavsiyesi üzerine attan aygır, deveden buğra koyundan koç kestirip İç Oğuz ve Dış oğuz beyleri

üzerine yıgnak eder, aç görse doyurur, çıplak görse giydirir. Tepe gibi et yığdırır, göl gibi kımız sağdırır. Bu iyiliklerin neticesinde el kaldırıp dua ederler ve Allah onlara bir oğlan çocuğu verir. Yığdırılan et, sağılan kımız ve diğer yardımların hürmetine Allah onlara bir çocuk verir.

Yemeğin toplum içinde belirleyici bir unsur olduğunu yine Oğuz Destanında görürüz. Oğuz Destanında, Tuman Han büyüyünceye kadar yerine kimin geçeceği konuşulur. Bu konuşmanın sonunda, Korkut açıklar:

“Padişahımız öldüğü zaman herkes bilir ki, Erki onun hizmetinde idi ve çok iyi bir ad bıraktı. Ölçüye sığmayacak değerli hizmetler gördü; iki göl yapıp her ikisini ayran ve kımızla doldurdu. Her çeşit eti öylesine çok topladı ki, hiçbir yaratık onun gibisini yapmamıştır. Onun böylesine çok hakkı geçtiğine göre zamanın ve durumun gereği şöyledir: Tuman Han gayet küçük olduğundan padişahlık görevlerini yerine getiremez. Padişahlık bu çocuğun adına kararlaşsın. Ancak o ergin oluncaya kadar onun adına bizleri idare edip hükmetmesi için, ona naib olarak, şimdi ye kadar bu hususta çok hakkı geçen Erki’yi tayin edelim.” Korkut bu sözü söyledikten sonra herkes bu hususta anlaştı ve bu çocuğu Padişahlığa getirip, Erki’yi de ona naib olarak seçtiler. Ayran ve kımız dolu iki “köl” yaptığı için adına Köl Erki Han dediler ve onu padişahlık tahtına oturtular.”(Togan 1982:56)

Yuğ töreninde çeşitli hayvanların etlerini yediren, süt ve kızı bol şekilde dağıtan Erki, bu cömertliğinden dolayı isim alır. Köl Erki’nin yedirdiği etler ve ikram ettiği kımız, ayran ona olan bakış açısını, olumlu bir yöne çekmiştir. Padişah naipliğine Korkut gibi bir büyük kişi ve diğer insanlar tarafından layık görülmüştür. Bu yemeklerde koçun kesilmesine önem verilir. Koçun, kültürde özel bir yeri vardır. Dede Korkut Hikâyelerinde görülen şölenlerde, koç etinin kullanıldığı dikkat çeker. Bayındır Han’ın düzenlediği toylarda kesilen hayvanlar arasında koç vardır. (Ergin 2011a:77-78) Sadece şölenlerde değil hikâyelerde koyunun, koçun varlığı çeşitli olaylarda görülür:

“A big baba işidürem

Amma ‘Arafatda irkek kuzı kurban içün

Baba oğul kazanur ad içün

Oğul-da kılıç kuşanur baba gayret-y-içün

Menüm de başum kurban olsun senün içün”(Ergin 2011a:160)

Uruz, babası Kazan’a kurban ibadeti için erkek kuzu kesildiğini işittiğini söyler. Koçun, “kurban” ibadetinde de tercih edilmesinin Oğuzlar arasında duyulduğunu gösterir. Oğuzların yaşayışının göstergesi olan bu hikâyelerden, Dirse Han oğlu Boğaç hikâyesinde Boğaç, meydanda boğayı devirip öldürdükten sonra ad almayı hak etmiştir. Dedem Korkut gelip oğlana ad vermeden önce Boğaç’ı överek babasına öğüt verir. Onun kahramanlığı karşısında beylik vermesini, taht vermesini, bedevi at vermesini söyler. Erdemli olan oğlana ağılından bir tümen koyun vermesini, bu koyunun da şişlik olmasını söyler. (Ergin, 2011a:82-83) Burada oğlanın yaptığı kahramanlığın bir ödülü de koyun sürüsü sahibi olmasıdır. Şişlik koyun olması gerektiğinin belirtilmesi ise yemek kültüründe koyun etinin önemini gösterir. Aynı hikâyenin başında, Dirse Han’a kara koyun yahnisi ikram edilmesi yine koyun etinin Oğuzların mutfağında olduğunun göstergesidir. Beyrek, kâfir eline düşüp kurtulduktan sonra Oğuz iline geri döner. Burada kız kardeşine giden Beyrek, açlığını gidermek için yoğurdun varlığını sorar. Derviş kılığında şölen yemeğine oturan Beyrek, yahni etini sağ ve sol tarafa döker. Kazılık Oğlu Yeğenek, kese kese yemek için yahninin güzel olduğunu söyler. Salur Kazan’ın Evinin Yağmalandığı Hikâye’de, Salur Kazan ve çobanın gecedan pişmiş bir kuzuyu yedikleri görülür. Ayrıca kâfir, Karacuk çobanı şöyle över:

“Karanku akşam olunca kaygulu çoban

Kar ile yağmur yağınca çakmaklu çoban

Sütü peyniri bol kaymaklu çoban” (Ergin, 2011a:97)

Süt ve peynirin Oğuzların gıdalarından olduğunu, çobanın peynir yapma yeteneğini ve sütünün kaymaklı olmasının övüldüğü görülür. Bu sözlerde yağın varlığı da dikkat çeker. Türk mitolojisinde yağ büyük yer tutar. Yağ, Türkler için ana sermayedir. (Ögel, 1991:17) Türk kültüründe yağa verilen bu önem, Dede Korkut Kikâyelerinde de görülür. Yigenek, Bayındır Han’ın yanına gider. Ona hitap ederken şu cümleyi kullanır: “Yaykandığında yağ tökilen bol nimetlü”(Ergin, 2011a: 200) Yağ, bereketle bir tutulmuştur. Şenliklerde yenen hayvanlar düşünüldüğünde bu yağlar, hayvansal olmalıdır.

Boğaç’a kahramanlığının ödülü olarak verilen koyunun sayısı aynı zamanda gücün de göstergesidir. Kahramanların aileleri kadar hayvanlarını düşündükleri de görülür. Salur

Kazan'ın Evinin Yağmalandığı Boyda; kafir, Salur Kazan'ın tavla tavla şahbaz atlarını, kırk yiğidi ile oğlu Uruz'u, kırk ince belli kız ile eşini, altın akçalarını, katar katar develerini alır. Fakat zulmün tamamlanması için Kapulu Derbentinde bulunan on bin koyunun alınması gereklidir. Bu şekilde Salur Kazan'a büyük acı verilecektir. Koyuna verilen önemi ve sevgiyi, kafir elinde tutsak olan Kazılık Koca'nın, Oğuzdan gelen akıncılara merak ettiği şeyleri sormasında da görürüz:

"...Kara ilüm koyunını yüklü kodum

Koç mıdur koyun mıdur anı bilsem

Ala gözlü görklü halalum yüklü kodum

İrkek midür kız mıdur anı bilsem

Mire big yiğitler haber mana Yaradanın 'ışkına" (Ergin, 2011a:205)

Basat'ın Tepegöz'ü Öldürdüğü Hikâyede Oğuz'un başına dert açan Tepegöz ve Dede Korkut arasında bir anlaşma yapılır. Tepegöz'ün yemeğini yapması için Oğuz içinden Yunlu Koca ve Yapağulu Koca'yı Tepegöz'e verirler. Yün ve yapağı kelimelerinin unvan olarak iki kişiye verildiği görülür. (Ergin, 2011a:210) Muhtemelen yün ile uğraşıp böyle anılmışlardır. Tepegöz'den kurtulduklarını Oğuza müjdeleyen bu iki kişidir.(Ergin 2011a:215) anlamlarına gelen Koca olarak anılan iki kişiye verilmiştir. Benzer unvanın iki kişiye verilmesi ve Koca isminin da ortak olması dikkat çeker. Pervin Ergun'un bu konudaki yorumu şu şekildedir:

"Basat Tepegöz'ü Öldürdüğü Boy'da koyun kültürüyle ilgili dikkati çeken bir başka husus Tepegöz elinde zebun olan Oğuz'un kesim kesmesi sırasında ortaya çıkmaktadır. Yine çok silik olmakla birlikte mitolojik anlamda dikkati çeken, günlük iki adam ve beş yüz koyun verilecek olmasıdır. Ayrıca Tepegöz'ün yemeklerini yapmak üzere gönderilen iki adamın kimliği de dikkat çekicidir. Oğuz'un tamam bilicisi olarak bilinen Dede Korkut tarafından tayin edilen bu kişiler halktan iki silik tip gibi görünmektedir. Oysa Yünlü Koca ve Yapağılı Koca'nın adları sıradan değildir. Dede Korkut'un onları seçmesi de tesadüfî değildir. Yaratılışın başındaki ilk kamdan beri Erlik'le mücadelede başarılı olan kamlar gibi bunlar da Tepegöz'ün alt edilmesinin ipuçlarını Basat'a vermişlerdir. Bunda "Yünlü" ve "Yapağılı" olma vasıfları etkili olmuş görünmektedir." (Ergun, 2015:229)

Sıradan olmayan bu iki isim, bu iki unvan, mesleğe bağlı periyodik bir işin varlığını yani Oğuzların kırkım işini bildiğini gösterir. Yün, koyunun sırtında bulunur. Yapağı, kırkılıp tüm

olarak çıkarılan yündür. Binlerce koyun besleniyorsa bunun kirkim işini de yine kendileri yapmalıdır. Bugün de yaşayan bir uygulamanın izi, yine bu hikâyede görülür. Basat, Tepegöz'ü öldürmeye gidince mağaraya girer. Tepegöz onun mağarada olduğunu anlar. Gözünden darbe alan Tepegöz, Basat'ı bulmak için sırasıyla tüm hayvanları geçirir. Kapıya geçtiğinde şöyle seslenir: "Mere koyun başları irkeç bir bir gel kiç"(Ergin, 1964:89) Koyunun başını çekmesi için Anadolu'da sürüde keçi kullanılmaktadır. Erkeç ya da seyis denilen bu keçi, gütme sırasında önde giderek koyuna önderlik eder. Bugün yaşayan bir uygulamanın, yüzyılları bulan tecrübenin devamı olduğu görülür.

Günümüzde koyunun yaşıyla ilgili kullanılan kelimeleri, hikâyelerde görmek mümkündür. Salur Kazan'ı evinin yağmalandığı hikâyede Uruz, annesine seslenirken hem koyun hem de kuzu kelimelerini kullanır:

"Ağça koyun olan yirde

Bir kuzuçağı olmaz mı olur" (Ergin, 2011a:166) Bir yaşına kadar dişi ve erkek, koyun yavrusuna kuzu denir. İki yaşında şişek, doğum yaptıktan sonra koyun olarak adlandırılır. Bir yaşındaki koyuna toklu adı verilir ve Dede Korkut Hikâyeleri'nde Karacuk Çoban'ın Kazan'a seslenmesinde görülür:

Koyunculukla ilgili birçok kelime ve bu kelimenin taşıdığı anlamın yüzyılları bulduğunu hikâyeler kanıtlamaktadır. Koyuna verilen isimler, yaşı, barınma yerleri, yiyecekler gibi birçok kavramda da kültürün aktarıldığını görürüz. "Semüz koyun, aruk toklı senün kapundan kafirlere virmedim" Konya Emirgazi ve Karapınar'da kışı geçiremeyecek, zayıf kötü koyuna artık denilmektedir.

Koyun barınma yeri olan ağıla yine hikâyelerde rastlanır. "Ağayılde ağça koyun bundan kiçdi\Kuzuçağı manşırup bile kiçdi"(Ergin, 2011a:166) Koyunların ağıl olmadan yattıkları yerlere Konya'da arkaç, denilmektedir. Salur Kazan Esir Olup Oğlu Uruz'un Çıkardığı Hikâyede Kazan, kafiye: "Arkaç kırdı çalkalanır umman denizinde\Sarp yerlerde yapılmış kafir şehri" (Ergin: 1969:221) diyerek seslenir. Arkaç olarak belirlenen mekanın yönünün de iyi seçilmesi gerekir. Etrafı çevrili olamayan arkaçlarda koyunun gece kalkmaması için bu seçimin iyi yapılması gerekir. Bu yerlerin eğilimli olan yerlerden seçilmesine de dikkat edilir. Bu kelimeler

yakın anlamlıdır fakat arkaç ve ağıl kelimelerinde, koyunculuktaki mevsimsel işlemlerin olduğu görülür. Koyun, günümüzde kış aylarında çardak ismi verilen kapalı alanlarda kalmaktadır. Geçmişte koyunlar, kış ağılı adı verilen yerlerde kalmışlardır. Yazın ise yatak manasında kullanılan arkaçlarda barınır. Yazın yaylaya göç edildiğinde meraların bolluğu ve yem sorununun olmamasından dolayı kapalı alanlar tercih edilmemiştir. Kışın ise hava şartları özellikle tipi, yem durumu, canavar(kurt) etkeninden dolayı etrafı çevrili bir alanda kalması gerekmektedir. Bu iki ayrım, Oğuzların koyun gütmeye mevsimsel özellikleri dikkate aldığını da gösterir.

Oğuzların hayatını yansıtan Dede Korkut Hikâyelerinde, Oğuzların yaşamıyla ilgili yemek, giyim, inanç yönünden izlerin bulunması açısından eser, oldukça önemli bir yerdedir. Avın, duanın, akının, düğünün yapıldığı zamanlarda toplu hareket edilmiştir. Cezalandırma da ödüllendirme de birlikte yapılmıştır. Bu özel günlerde yemeğin toplayıcı bir çatı olduğu görülür. Bu yemeklerin en önemli gıdaları et ve süt ürünleridir. Sayısı on bini bulan koyun tümeninin varlığı koyun beslendiğinin ve varlığın göstergesidir. Yemek çeşitleri, süt ürünleri, Oğuzların mutfak kültüründe hayvansal gıdaların geniş bir yer tuttuğuna örnektir. Kahraman bir çobanın obayı kurtarması ve kötü bir çobanın Oğuzun başına bela getirmesi, çobanlar üzerinden toplumsal ödüllendirme ve cezalandırma yapılmasına yol açmıştır. Koyunculuk ve çobanlık ile ilgili terimlerin varlığı, bugün Anadolu'da da kullanılan tekniğin geçmişini göstermektedir. Toklu, kuzu, ögeç koyun gibi koyunun yaşını bildiren sözcükler, ağıl, arkaç gibi koyunun barındığı yerin ismi ve yün, yapağı gibi kelimeler, koyunculuğun yapılan mesleklerden olduğunu gösterir. Koyunculukla, çobanlıkla alakalı yüzyılların birikimini Dede Korkut Hikâyelerinde de görmek mümkündür.

Dede Korkut Hikâyeleri'nde Oğuz'un hayatının içinde olan koyun, sözlü kültür ürünlerinden olan destanlarda etkisini gösterir. Oğuz Kağan Destanı'nın sonunda, oğullar arasında boy ayırımında madenler, renk, hayvanlar, yönler belirleyici unsur olarak kullanılmıştır. Bu hayvanlar tavuk ve koyundur. Ak ve kara renk oğullarının oturuşunu ve düzeni de belirler:

“Ondan sonra Oğuz Kağan büyük kurultay topladı. Maiyetini ve halkını çağırttı. Onlar geldiler ve müşavere ettiler. Oğuz Kağan büyük ordugâh... sağ yanına kırk kulaç direk diktirdi; üstüne bir altın tavuk koydu; altına bir ak koyun bağladı. Sol yanına kırk kulaç direk diktirdi. Üstüne bir gümüş tavuk koydu; dibine bir kara koyun

bağladı. Sağ yanda Buzuk'lar oturdu: sol yanında Üç Ok'lar oturdu. Kırk gün kırk gece yediler.” (Bang ve Arat 1936: 31-33)

Kağanın, devlet işlerini tayin ettiği bir günde koyunun kullanılması, yöne verilen değere göre bu koyunların ak ve kara renklerinde gruplandırılması, koyunun sadece maddi öğelerin içine değil yönetim anlayışına girdiğini de gösterir. Oğuz'un oğulları arasındaki damga belirlenirken koyun parçalanarak pay edilir. On iki çadırda oturan beyler, kendilerine düşen payı alır ve nesillerine de bu pay, miras olarak geçer. Altın çadırın başında Kün Han oturur. Ona koyunun başı, arkası, kuyruk sokumu, bağrını sırtın üzerinde koyarak sunulur. Bundan sonra han olacak kişilerin payı bu parçalar olarak belirlendi. (Ergin, Şecerei Terakime: 46, Eserin tarihi verilmemiş) Koyun; pay ve ülüş konusu içinde ana unsurdur. Koyun, kutsal bir hayvandır fakat onun bazı parçaları bu bütün içinde ayrı bir kutsiyet kazanır. Günlük hayattan siyasi hayat içine dek koyun, önemli yer tutar.

Sürüsündeki hayvanlarla arasında özel bir bağ olan Türkler, bu hayvanların bakımını ve yetiştirmesini ayrı ayrı ve özenerek yapmıştır. Bu özenli ve disiplinli tutumda gerek savaşçı özelliklerin gerek iklimin sertliğinin etkisi vardır. Giyim ve barınmada da iklim özellikleri belirleyici rol oynamıştır. Uzak mesafeleri yakınlaştıran, savaş ve avlarda en büyük yardımcı at olmuştur. Yünü, eti, derisi kullanılan koyun ise beslenme, barınma, dokuma, dericilik, mimari gibi birçok alanda Türk kültür hayatının vazgeçilmez unsuru olmuştur. Günlük hayatın birçok yerinde de kendini göstermiştir. Hem hayatın devamı için gerekli zaruri ihtiyaçlarda hem de sanat eserlerinde bu hayvanlar kullanılmıştır. Ekonominin temel yapısını oluşturması, davarı kendilerinin yetiştirmesi bu hayvanların yaşamın içine girmesini de kolaylaştırmıştır. Divitçioğlu koyun ve atın, Türklerdeki önemini şöyle açıklar:

“Koyun ve at, göçebe çoban Türklerin doğadan doğrudan edindikleri ve aynı anda hem üretim aracı hem de tüketim ürünü olarak kullandıkları iktisadi alandır. Üretim aracıdır çünkü yeniden üretimleri gene kendi girdikleriyle gerçekleşir, tüketim ürünüdür; çünkü etyle sütüyle, derisiyle ve tezeğiyle bir obanın hayatını garanti altına alır. Bütün bu sebeplerden ötürü Türk ekonomisinin yaşarlılığının biricik önkoşuludur. İnsan ile sürü arasındaki dengenin bozulması demek, topluluğun yok olması demektir.” (Divitçioğlu, 2005:193-194)

Türklerin hayatını garantiye alan en önemli hayvansal ürünlerden birisi de yündür. Yün ve yünden yapılan ürünler her yerde kullanılmıştır. Çünkü: “Yün, kendileri için lüzumlu olan her şeyi yapmalarına imkân veriyordu: elbise, çadırı örtecek keçe, çorap, çadırın içini tefriş edecek

dokumalar ve çadırla ilgili diğer şeyleri.”(Diyarbakirli: 1972:55) Bu yünü eğirip ip yaptıkları gibi, kuzu yününe ipe çevirmeden de ürün yani “keçe” elde etmişlerdir. Islak olan doğal yünün çeşitli yöntemle sıkıştırılmasıyla keçe yapılır. (Begiç, 2012) Sıcak tutmasıyla bilinen keçe, soğuk iklimde iyi bir koruyucu olmuştur. Sadece soğuktan korunmak amaçlı değil, birçok yerde keçe kullanılmıştır. Türkler, keçeyi barınma ihtiyacı için; çadır örtüsünde, ev eşyası olarak; yatak, ocak örtüsü, kımız keçesi, süt keçesi, giyim eşyası olarak; başlık, pantolon, çorap, çizme, yelek, yamçı, çobanlar için kepenek yapmışlardır. (Begiç, 2016) Zaruri ihtiyaçlar için keçe, en mühim ürünlerden biri olmuştur. Bu maddi unsurların yanında o, dinî objelerde, ritüellerde de kullanılmıştır. Eberhard Türklerin ev makamında keçe arabaları olduğunu, Tanrıların tasvirlerinin keçeden yapıldığını aktarır.(Eberhard, 1996:87)

Göçer hayatın benimsenmesi evlerin de mevsimsel harekete göre şekillenmesine neden olmuştur. Taşınması ve kurulması kolay olan çadırlarda yaşamışlardır. Otağ, kerekü denilen çadırlarda yün yaygılar ve işlemeli keçeler vardır. (Esin, 1985:2) Keçelerle donatılmış çadırlar ailenin barınmasını hem de rahat etmesini sağlamıştır. Kullanışlı bir yapıya sahip olan bu evleri, yetiştirdikleri hayvanların kılı ve yünü meydana getirmiştir. Otağlar; yemeğin piştiği, yendiği, misafirlerin ağırlandığı, gece yatılan yani bütünüyle ailenin ihtiyacına göre düzenlenmiş evlerdir. Çadır içinde ateş yakılan yer vardır. Çadırın tam ortasındadır ve bu ateş kutsal sayılır. Ocağın arkasında yaşlı erkeklere ve misafirlere ayrılmış şeref köşesi vardır. Bu köşe zengin nakışlı keçe örtülerle ve halılarla döşenmiştir.(Diyarbakirli, 1972:53) Bu çadırların vazgeçilmez unsurlarından birisi de kımız tulumudur. Deriden olan kımız tulumu çadırın bir köşesinde keçeye sarılmış halde sıcak şekilde durur bu sayede fermentasyonu da kolaylaştırılmış olur.(Diyarbakirli, 1972:56) Moğollar da kendi ihtiyaçlarını, besledikleri hayvanlardan elde etmişlerdir. Plano Carpini, Moğolların çadırlarının duvarlarının ve tavanının keçe ile kaplı olduğunu, kapıların da keçeden yapıldığını aktarır. (Ayan, 2015:41) Seyyahların yazdığı bilgilere göre besledikleri hayvanlardan olabildiğince faydalandıklarını görürüz. Moğollar hakkında Rubruk’tan aktarılan şu bilgiler buna örnektir:

“G. Rubruquis’e göre, “Onlar[Moğollar] keçe de yaparlar ve evlerini örterler. Erkekler yaylar ve oklar yaparlar, üzengi ve gemler imal ederler, eyerler yaparlar, atları sürerler ve kısrakları sağlarlar, kımız, yani kısrağın sütü döverler, kımız saklamak için tulumlar dikerler, develeri güderler ve yüklerler. Koyun ve keçileri birlikte

sürerler ve bazan erkekler bazan da kadınlar sürerler. Derileri yoğurtla işlerler.”(Rubruk, 1911:23’ten aktaran Yakubovskiy, 1976:79)³

Keçenin kesilip şekil alan bir yapıya sahip olması, hem büyük hem de küçük parçalarda kullanımının önünü açmıştır. Çadırların içini, dışını kapladığı gibi giyimde de keçenin varlığı görülür. Keçenin sıcak tutması da kullanılmasını sağlayan bir diğer özelliğidir. Göktürkler deriden, yünden, Çin ipeğinden, kürkten, keçeden kıyafetler giymişlerdir.(Esin, 1978: 107) Milâdî VI.-VII. yüzyıllardan kalma ve Türklere atfedilen mezarlardan keçe ile kumaş parçaları da çıkmıştır.(Esin, 1978:107-108) Anadolu’ya gelen boylar yanlarında sürüleri ve sürüyle birlikte kültürlerini de getirmişlerdir. Göçerliğin devam ettiği Selçuklularda keçe kullanımı canlı şekilde kendini göstermiştir. “Selçuklular devrinde birinci sırayı ipekli kumaştan elbiseler, ikinci sırayı pamuklu kumaşlar alıyordu. Deve tüyü, elbise imalinde üçüncü sıradaydı. Koyun yünü ise, elbise imalinde son sırayı almaktadır. Koyun yünü, dokumadan ziyade keçe haline getiriliyordu. Bu keçeler; çadırdan, çizmeye, kuşaktan börke varıncaya kadar muhtelif maksatlar için kullanılıyordu. ”(Köymen,1971:2’den aktaran Begiç, 2012). Çoban giyiminin de vazgeçilmezi keçeden yapılan kepenektir. Yağmurdan, sıcaktan ve soğuktan koruyan kepenegin taşınması kolaydır. Koyunun yününün en iyi şekilde değerlendirme örneklerinden biri, keçedir. Barınmada, giyimde sanat eserlerinde kullanılmış ve bu kullanım sayesinde bu kültür Orta Asya’dan Anadolu’ya kadar gelmiştir. Dokunmadan çeşitli yöntemlerle sıkıştırılarak keçelerde kullanılan yün, ip haline getirilerek çeşitli dokuma ürünlerinde kullanılmıştır. Anadolu’da dokunan halılar ve kilimler hem evlerde hem de gelin çeyizlerinde kullanılmıştır. Bugün, fabrika halıları ve mobilyaları geçmişte dokunan dokumaların ve yapılan keçelerin yerini almıştır. Dokunabilecek her şey, ıstar ağaçlarında dokunmuş, hem kullanılmış hem de satılmıştır. Kaşık, çatalın konduğu kaşıklık, bebeğin beşiği için örtüler, duvara çakılan halılar, minderler, duvar yastıkları, battaniye yerini tutan örtüler, seccadeler vb. eşyalarda çeşitli renklerde modeller verilmiştir. Kızın yeteneğini gösterdiği dokumalar, onun adının

³ İş bölümüne dayalı bir hayat düzeni içinde işler genellikle demircilik ve hayvancılık üzerinde toplanmıştır. Hayvanlarla içli dışlı olan bu sistem, hem günlük hayatı hem de mevsimsel işleri etkilemiştir. Coğrafyanın etkileri hayvancılığın içine işlemiştir. Derinin yoğurtla işlenmesi uygulaması ayrıca Anadolu’da da yapılmaktadır. Konya’da peynirlik derinin yapım aşamasında, yumuşamasını sağlamak ve kötü kokusunu almak için yoğurt kullanılmıştır. Eski Moğollar yüzyıllar boyunca hayvan yetiştirmeye devam etmiştir. Papa’nın elçi olarak Moğol hanına gönderdiği Plano Carpini 1245-1247 yıllarında Moğolistan’ı ziyaret etmiştir. Birçok hayvan çeşidinin burada beslendiğini şu sözlerle aktarmıştır: “Moğollar hayvan sürüleri, özellikle de deve, sığır, koyun, keçi ve at bakımından zengindirler. Onlardaki kısırakların çokluğu dünyanın hiçbir yerinde yoktur.”(Ayan, 2015:42)

duyulmasına, dokuduklarının model olarak seçilmesinin yolunu açmıştır. Çeyiz için yün, vazgeçilmez bir nimettir. Doldurulan yatak ve yastıklar, dikilen yorganların ana malzemesini oluşturan ürün, kırım zamanından sonra yapılacak eşyaya göre ayrılır. En iyi yünler, dokumalar için ayrılırken kalite sırasına göre yorganlık, yataklık, yastıklık gibi eşyalarda kullanılmak üzere ayrılır. Kuzu yünü ise genellikle keçe yapımında kullanılır. Evlerde sergi ve çoban kepeneği olarak kullanılan keçe, genç kızların çeyizinde de kullanılmıştır. Tezin konusunu oluşturan ilçelerde gerek halı gerek keçe, kızın ailesine nam getiren hediyelerdendir.

Halı; koyunculuk faaliyetlerinde kırımdan itibaren emek ve sanatın bir arada yürüdüğü ürünlerdir. Belli dönemlerde kırılan koyun, koç ve kuzu yünü kalitesine göre ayrılır. Yapılacak ürün için uygun işlemlere tabi tutulur. Halı yapmak için seçilen iyi yünler, üzerindeki pislikten kurtuluncaya kadar yıkanır. Yıkanan ve kuruması beklenen yünler, taraklarla ya da ele alınan bir değnekle kabartılır. Bu yünler bükülerek ip yapılır. Kelep haline getirilmiş yün, dokumalarda kullanılmak için boyanır. Kurulan tezgâhlarda onu dokuyan kadınların beceri ve duygularıyla şeklini alır. Uzun ve uğraştırıcı bu süreç, dokunan dokumanın boyutuna, desenine, ne amaçla ve kim için dokunduğu gibi nedenlerle belirlenir. Dokumalar, toplumun sosyal, ekonomik, kültürel, dinî yapılarını sergiler hem de toplumsal bir mesaj iletir. (Say, 2011)

Düğümlü halı, Orta Asya'da Türklerin yaşadığı bölgelerde ortaya çıkmıştır ve halı dışında kilim, cicim, zili, sumak ve keçe hakkında da bilgilerin bulunduğunu ele geçen buluntulardan öğrenmekteyiz.(Deniz, 2005) Gördes ya da Türk ilmesi(Diyarbakirli, 1972:32) olarak bilinen düğümle yaptıkları halılar dünya çapında ün kazanmıştır. Bir kültürün ögesi olan halılarda benzer, bazen aynı motiflerle yüzyılları ve coğrafyaları aşan bir birikim vardır. Bu birikimde ise koyunculukla ilgilenmenin ve hammaddeye kolay ulaşmanın avantajı yadsınamaz. Halının ham maddesi çeşitlidir fakat en uygunu koyun yapağısıdır. Tarih boyunca Türkler halı imalinde koyun yapağını kullanmışlardır (Diyarbakirli, 1984) İp yapmak için iğ, kirman, ağırşak gibi aletleri tercih etmişlerdir. İp yapma işi, genellikle evin kadınlarına aittir. Yaptığı iplerle çadırını, evini donatacak halılar, cicimler, kilimler vb. dokumalar dokur. Evlenecek genç kız ve oğlan için de en kıymetli çeyizliklerdendir.

Türkler, halıyı üretilip kullanmışlar aynı zamanda ihraç ederek gelir de elde etmişlerdir. Maverünnehir'de Buhara'da X. yüzyılda coğrafyacılar buranın beğenilen emtiası arasında

halı, seccade ve diğer yaygılar olduğunu zikrederler.(Minorsky, 1962:106'dan Aktaran Sümer, 1984) Anadolu'ya gelince de halının ticari amaçla kullanımı devam etmiştir. Çevre ülkelere satılan yaygılarla Türk halısının ünü, civar ülkelere de yayılır. Başlıca Türkmenler tarafından dokunan halılar, tüm dünyaya ihraç ediliyordu. (Sümer, 1985:8) İbn Battuta, koyun yünüyle dokunan ve Aksarâyî diye tanınan halılardan bahseder. Aksaray'da dokunan bu halıların benzerlerine hiçbir yerde karşılaşılmayacağını da eklemiştir. Bu halılar Irak, Suriye, Hindistan, diğer Türk ülkeleri ve Çin'e satılır. (Aykut, 2017: 284) Osmanlı Devleti döneminde de halıcılık devam etmiştir. Osman Bey'in oymağı da halı dokur. Yayladan dönerken Osman Bey, Bizans tekfuruna halı, kilim ve kuzular armağan eder.(Deniz, 2005)

Beslenmesinde, ekonomisinde olduğu gibi barınmasında, giyiminde de yetiştirdiği sürüden elde ettiği ürünleri kullanmıştır. Koyunun hiçbir şeyini israf etmemişler ve bu hayvan üzerinde bir kültür meydana getirmişlerdir. Bu hayvanlar aynı zamanda simgeleşerek de kendini gösterir. Hayvan üslubunun maddi kültür öğelerinin eserlerinin içine nüfuz ettiği görülür. Koyun ve koç motifi, sanat eserlerinde de vücut bulmuştur. Abdülhaluk Çay, koç-koyun motiflerinin bulunduğu maddi kültür unsurlarını; her türlü giyim eşyaları, çeşitli süs eşyaları, savaş aletleri, mutfak eşyaları, at koşumları, ev eşyaları, mimari ve heykeltıraşlık, dövmeler, tamgalar, bengü taşları, mezar taşları (Çay, 1983:25-34) olduğunu belirtir.

Türk hayvan üslubunun en güzel misalleri olan Koç/koyun veya dağ-teke/dağ keçisi şeklindeki mezar taşlarını doğuda Japon denizinden Ön Asya'da Yukarı Fırat boylarına kadar geniş bir alanda görmek mümkündür.(Çay, 1983:34)

Doğayla iç içe olmak; çevreyi iyi gözlemlemeyi ve benimsemeyi sağlamıştır. Hun dönemi sanatçıları dokumalarda, keçelerde, kılıç, mızrak ve bıçaklarda, at koşumlarında eyerlerde, kılıçların saplarında, maşrapaların kulplarında, gövdelerinde birçok yerde hayvan figürlerini işlemişlerdir. Özellikle yırtıcı hayvanların geyik, antilop, keçi, koyun gibi hayvanlara saldırı sahnelerine rağbet olmuştur. (Diyarbakirli, 1972:123-124)

Halk takviminde, mevsimsel işler ve geçim kaynağı etkili olmuştur. Koyunculuk yapılan yerlerde takvim, koyuna göre bölünür ve insanlar hayatlarını koyuna göre düzenler. Hem yaylada hem de kış aylarında buna dikkatle uyulur. Verimin bol olması, bereketin artması, hayvanların sağlığını ilgilendiren bu takvim; beraberinde toplu eğlenceleri de getirmiştir. Ritüeller çevresinde ilerleyen bu bayramlar, çobanlık takvimi içinde bünyesinde

barındırdıklarıyla önemli bir yerdedir. Koç katımı, saya, kuzulama(döl) dönemi, kirkım törenleri bayram nitelikli günlerdir. Bu günlerde kadim Türk geleneğin izlerine rastlamak mümkündür. Belirli tarih aralığında yapılan koç katımında bereketin artması temennisi vardır. Sayada hem bereket hem de bundan sonra yaşayacağına inanılan kuzular için kutlama vardır. Kuzulama döneminde kavuşulan yeni dönemin sevinci vardır. Kuzu, üretimin, bereketin simgesidir. Kirkım törenlerinde elde edilen yünle, dokumalar için ham madde ve maddi bir gelir elde edilir. Bu törenlerin ana noktaları “yemek” yedirme ve “hediye” vermektir. Yemek etrafında toplanan insanlar, bu dönemleri hem kutlayıp hem de kutsarlar. Kendi sürülerinden elde ettikleri ürünlerin menüyü oluşturduğu yemek törenlerinde, eğlenme de ön plandadır. Sayada dramatik oyunların sergilenmesi ve demirin işin içine girmesinde, hem eğlenmenin hem de eski dinin izlerini görmek mümkündür. Koyunculuk ve çobanlıkta bayram kabul edilen bu günler, yardımlaşmanın da en üst noktada olduğu günlerdir. Çobana ve etrafındakilere verilen hediyelerle o günün kutu kaçmamış, mala gelecek kötü zarar engellenmiştir. Koç katımında da çobana, Konya’da ağırlıklı olarak yiyecek ikramı yapılır. Bandırma ismi verilen tatlı, çerezler, kavurga, meyve bu ikramların bir kısmını oluşturur.

Derleme yapılan ilçeler Emirgazi ve Karapınar’da koyunun zekatının verilmesi sürünün kötülüklerden korunması için gerekli olan bir ibadettir. Bu gerçekleşmediğinde “canavar” olarak adlandırılan kurdun, sürüyü kırma ihtimali çok yüksektir. Kırk koyuna bir, zekatının verilmesi icap eder.

Koyun, Türk için besleyip ticari amaçla kullandığı bir hayvandan daha öte bir konumdadır. Orta Asya düzlüklerinde başlayan bu inanç, Anadolu’da günümüzde de yaşamaktadır. Yapısı gereği uslu olan bu hayvan, insanlar tarafından sevilmiş ve bugün Anadolu’da yaşayan “melek soyundan geldiği” inancını doğurmuştur. Koyun sürüsünün içinde uyunabilir, koyun nereye giderse arkasından gidilebilir, mezarlık yakınından koyun sürüsüyle geçilebilir gibi inançlar bunun canlı olduğunun kanıtıdır. Çünkü koyun melektir ve ondan kötülük gelmez. Derleme yapılan ilçeler Emirgazi ve Karapınar’da keçi arkasından gidilmez ve onun içinde uyunmaz. Çünkü şeytanın keçi kılığında görünebileceğine inanılır. Bu sebeple koyunun temiz, kutsal bir hayvan olduğu düşünülür ve uygulamalarda kendini gösterir. Maddi ve manevi kültür unsurlarını içinde koyun, derin bir iz bırakmıştır. Çobanıyla bütünleşmiş, sahibinin hayatının içine girmiştir. Eti, sütü, yünüyle insanlar hem hayatını idame ettirmiş hem de sanat eserleri

vücuda getirtmiştir. Yüzyılları ve coğrafyaları aşan sanat eserleri, büyük bir kültürün oluşmasına katkı sağlamıştır. Yaygı üzerindeki motiflerde, yüzyılların getirdiği bir bakış açısı vardır. Duygunun ve isteğin asırlardır ortak olduğu motifler, Türk kültürü açısından birer damga niteliğindedir. Devlet için önemli olan günlerde de kullanılması koyunun, her alanda hayatın içine girdiğini gösterir. Koyun sürüsünün bakıcısı olan çobanlar ve çoban etrafında gelişen çobanlık mesleği ise hem koyunla iç içedir hem de ayrı bir kültür dalını meydana getirmiştir.

Çobanlar, büyük otlaklarda koyunların idaresini mevsimsel olarak yapmışlardır. Hayvancılık yaylak ve kışlak düzenini de beraberinde getirmiştir. Yayla ve kışlak sadece eski Türk topluluklarında değil, Anadolu Türkmen ve yörüklerinde de önemlidir. (Çay,1983:4). İkisinin de ayrı ayrı önemi vardır ve birbirini tamamlar.⁴ Belli bir disiplin içinde büyük at ve koyun sürülerinin bakımını bu yerleşim yerlerinde, ayrı ayrı çobanlar yapmıştır. Ayrıca yeni fethedilen yerlerdeki halka sürüler verip kendi hesaplarına otlattırarak, onların da sürülerden faydalanmasını sağlamışlardır. Bu sebeple Doğudaki fakir ve bilgisiz Moğol kitleleri, Uygur döneminde refah içinde yaşamışlardır. (Ögel, Dr Tsai Wen-shen'in "Li T'e-yü'ye Göre Uygurlar, Tai-pej, 1968'den aktaran Ögel, 1978:32-33) Uygur Kağanlığı, 840 senesinde Kırgızlar tarafından yıkılınca Uygurlar, bu insanlara sığınır. Bu çoban ve köylüler, eski beylerini korumak için büyük tehlikeleri göze almışlardır. Uygurlar, geri Asya halklarının sadece beyleri değil, ekmek verenleri ve hocaları olmuşlardır. (Ögel, 1988:179)

Çobanların siyasi açıdan olaylara yön verdiği, Gazneli Mahmut döneminde de görülür. Gazneli Mahmut ile araları bozulan Oğuz çobanları, ekili alanlarla ilgili yasalara saygı göstermemişlerdir. Gazneli Mahmut tarafından sürülen Oğuz çobanları, İran üzerinden Azerbaycan'a gitmişlerdir. Yöredeki beyler, onların yıkıcı gücünü rakipleri üzerine yönlendirmiştir. Bazıları Ermeni-Bizans sınırına yerleştirilmişler ve burada büyük rol oynamışlardır.(Cahen, 1979:39) Türkler, göç ettikleri yerlere kültürlerini de götürmüşlerdir.

⁴ Eski Türklerde yaylak ve kışlaklar kesin töre ve geleneklerle düzen altına alınmıştır. Yayla hayatında anarşi yoktur.(Ögel,1978:1) Toplumun savaşçı özelliği ve bu disiplinli hayat, Türklerin hayatına nüfuz etmiştir. "Bozkır kültürü olarak ifade edilen bu özgün Türk kültürü diğer göçebe toplumlarda görülen kültürden farklıdır. Bu hayat tarzı hiçbir zaman gelişigüzel olmamıştır. Geniş bozkırlar, çeşitli boylar arasında; boya ait araziler de o boya bağlı soy ve daha alt bölümlerdeki gruplar arasında paylaşılmıştır. Paylaşılan bölgeler yaylaklar ve kışlaklardan ibarettir."(Balaban, 2006:99)

Asya'dan Anadolu'ya, Avrupa'ya bu kültür de taşınmıştır. Bu kültür taşıyıcılığı sadece maddi yönde olmamıştır. Orta Avrupa'da kurulan Avar devletinin hükümdarı Bayan Kağan, Slav kavimlerine birçok yenilik ve değişiklik getirmiştir. Bunlardan birisi de hayvancılık alanındadır. Slav dillerine Türkçeden "çoban" anlamındaki Zupan veya Jupan kelimeleri geçmiştir. (Ögel, 1978:37)

Bozkır coğrafyasında birçok hayvan, değişik kavimler tarafından ehlileştirilmiştir. Bu sebeple Türkler için belli hayvanlar hem coğrafyaya hem sosyal hayata uyumlu olduğu için ehlileştirilip yetiştirilmiştir. Mesela öküz, bozkır için uygun bir hayvan değildir. Türkler İslamiyet öncesinde de domuz beslememiş ve etini yememişlerdir. Ehlî hayvan beslemenin ilk safhasında domuz; Tunguz ve Moğollara, öküz, inek, manda vb. İndo-Germenlere, deve çöl kavimlerine ait görünürken at ve koyun ise Türklere aittir. (Kafesoğlu, 1997: 318) Bu iki hayvan ise Türk kültür tarihi açısından mühim yer tutar. Türk sanatında, günlük hayatta, beslenmede derin izleri görülmüş ve bu izler Anadolu'ya kadar taşınmıştır. Asya steplerinde bulunan Türklerin temel geçimini hayvancılık oluşturmuştur. Onun bakımını sağlayan çobanlar da çobanlık mesleğini üstün beceriyle icra etmişlerdir. Çeşitli hayvanların yetiştirilmesi çobanların da çeşitli olmasına neden olmuştur. "Çobanlar ekseriya göttükleri sürülere, hususiyetlerine göre adlandırılırdı. Mesela yalkıcı, "at çobanı", koycu veya koyçu "koyun çobanı", malcı "sığır çobanı" gibi." (Ögel, 1978:31) Göttükleri sürüye göre isim almaları bu işe önem verildiğinin göstergelerindendir. Farklı çobanların bulunması bu hayvanların özelliklerinin bilinmesini de sağlamıştır. Hayvanları yetiştirmek, bakımını yapmak, onlara otlak bulmak mesuliyetlerini de beraberinde getirmiştir. Günümüzde sığır çobanı için sığırtmaç kelimesi kullanılıyor olsa da eskiden olduğu gibi sınıflandırılmanın olmadığı aşikârdır. Zaman içinde bu isimlendirme tek bir terime inmiş ve "çoban" hepsini karşılar olmuştur. Bu da bu alanda kültürel kaybın olduğunun delillerdendir. (Ergun, 2011:305) Tarih boyunca kurulan çeşitli Türk devletlerinin sosyo ekonomik yapısını hayvancılık oluşturmuştur. (Çay, 1983:2) Geçim kaynağına ve sürülerin bakıcılarına da önem verilmiştir. Cesur olma, atik davranma, sorunları gözlemeyip kısa sürede müdahale edebilme, yabani hayvanlardan korkmama özellikleri, çobanların kahraman olarak görülüp sevimlerinin önünü açmıştır.

"Çobanlık dünyadaki en kadim mesleklerden birisidir ve Türkler arasında da saygı gören bir meslektir. Çobanlık başta herkesin yapabileceği bir meslek gibi görünse de

aslında kendine has bilgi ve tecrübe isteyen bir meslektir. Çünkü çoban, sadece hayvanları otlatan kişi değildir; o aynı zamanda hayvanların dilinden anlayan bir arkadaş, onları tedavi edebilen bir veteriner, çevreyi çok iyi tanıyan bir coğrafyacı, hangi mevsimde nerede hangi otun bittiğini bilen iyi bir botanikçi ve aynı zaman da iyi de bir kasaptır.” (Kabak, 2018)

Çoğu zaman tek başına geçirdiği gütme işi ona birçok tecrübe kazandırır. Ani gelişen olayları kontrol altına alıp yönetmek, sabır içinde hareket etmek, koyuna iyi gelecek ve ona zarar verecek otları bilmek, hastalık sırasında müdahale etmek, koyun güttüğü bölgenin su kaynaklarını, meralarını kısaca coğrafyasını bilmek çobanın zaman içinde kazandığı becerilerdir. Usta-çırak ilişkisi içinde yetişen çobanlar, büyük sürüleri idare etme yeteneğine sahiptir. Aynı zamanda iyi bir hava gözlemcisidir. Sürüyü gündüz ve gece güderken belli dönemleri göz ardı etmez. Görmezden gelinen bir hava durumunun, sürüyü kırma ihtimali vardır. Yıldızların hareketi, rüzgâr, hava sıcaklığı çobanın işini yapabilmesi için bilmesi gereken hava durumlarıdır. Gece gütmesinde yıldızları iyi şekilde gözlemleyen ve halk içindeki inançlarla hareket eden çoban için en önemli yıldız Türk mitolojisinde önemli bir yere sahip olan Çoban Yıldızı’dır. “Çoban Yıldızı’na bakılarak yolu tayin etmek de uzak geçmişten günümüze kalan mitolojik olgulardandır. Eski Türkler, sürüleriyle birlikte uzak yollara gidecekleri zaman Çolpan ya da Çoban Yıldızı’nın çıkmasını beklerlerdi. Bu sebeptendir ki Çolpan yıldızı yol gösteren, seferde olanları koruyan antropomorf varlık olarak düşünülmüştür.” (Bayat, 2011:174) Çoban Yıldızıyla ilgili birçok inanç ve anlatı kültürümüz içinde yer bulmaktadır. Atların ve çobanların koruyucu ilahesi olarak Çolpan Ata kabul edilir. “Günay Sibirya’da büyük at sürülerine sahip olan Türkler, bu nedenle atların ve çobanların koruyucu ilahesi olan Çolpan Ata’ya kurban keserler... Çolpan Ata’nın yanında parlayan iki küçük yıldız da onun çobanları kabul edilir.”(Ergun,2011:307) Kozmik bilgilere göre, bilgelik kaynağı olan Çoban Yıldızı’na Türkler, yol göstericilik fonksiyonu da eklemişlerdir. Bozkır çobanlığında yol önemlidir. Gecenin karanlığında sürüyü menzile getirmek ya da yaylayla kışlağa varmak için yıldız ihtiyaç duyulur. Bu da pratik şartlarla desteklenir.(Bayat, 2011:174) Yıldızlar, çoban için gece vazgeçilmezdir. Belli dönemlerde yıldızların hareketine göre gütme işi yapılmıştır. Belli dönemler, sadece gütmeyi düzenlemek için değil eğlenmek amaçlı da beklenmiştir. Çoban bayramları kabul edebileceğimiz bu günlere değer verilmiştir. Bayramlarda birtakım uygulamalar yapılmıştır.

Türk coğrafyasında olduğu gibi Anadolu'da da çoban bayramları özellikle geçmişte önemli kutlamalar arasında yer almıştır. İslam öncesinden izler taşıyan bu bayramlar, birtakım ritüellerle, oyunlarla, bereket beklenen dönemlerde yapılmıştır. "Halk, bu oyunlara başlangıçta hayatının daha verimli olması maksadıyla dinî ve içtimaî bir takım zaruretler içerisinde iştirak etmiş; fakat daha sonradan o zaruretler ortadan kalkınca oyunların ortaya çıkış sebeplerini unutarak bir eğlence aracı olarak bakmayı yeğlemiştir." (Doğan, 2011). Bu günler hem sürü sahipleri hem de çoban tarafından bayram olarak kabul edilmiştir. Saya bayramı da en dikkat çekicilerindendir.

Saya ya da sayacı bayramı Türk ekolojisine özgü bir hadisedir. (Bayat, 2011:169) Yeni bir döneme kavuşmanın verdiği sevinç, çeşitli uygulamalarla kutlanmıştır. Bereketin artması temenni edilmiş, eldeki hayvan korunmaya çalışılmıştır. Türk mitolojisinin önemli objelerini bünyesinde barındırmaktadır. Koçun katım tarihi esas tutulur. Kuzuların doğumuna elli gün kala Saya Bayramını, sürü sahiplerinden istenilen çeşitli yiyeceklerle ve paralarla kutlamışlardır. Koç katımı, saya ve döl zamanı halk takvimine göre düzenlenmiş ve belirli tarihi olan günlerdir. Kuzunun anne karnında canlandığına, tüylendiğine inanılır. "Davarın yüzü, koyun yüzü" adlandırmaları alır. Koç katımından yüz gün sonra ellerinde çan, zil, demir olan çoban ve gençler, türküler eşliğinde ev ev dolaşarak çeşitli yiyecekler alır. Bu yiyecekler toplanarak yenir. Konya'da derlenen saya türküsü şu şekildedir:

Saya saya salibey(sallıbey)

Dört ayağı alibey(alılbey)

Saya geldim, duydunuz mu?

Selam verdim, aldınız mı?

Doğu goyun, domuş goyun

Memeleri gümüş goyun

Virenin bir oğlu olsun.

Virmeyenin bir gızı olsun.

Goyununuzun yüzü bitti

Kuzunuzun tüyü bitti.

Koç katımı, saya, döl zamanı birbirinin devamı niteliğindeki zaman dilimleridir. “Bu dönemlerin birincisi, üremenin başlangıcını; ikincisi, canlanmayı; sonuncusu ise doğumla birlikte gerçekleşen mutluluğu işaret eder.” (Doğan, 2011:88) Çoban ise bu bayramlarda ana kişidir. Çoğunlukla çobanın da katıldığı bu merasim günlerinde, çobana hediye verilmesi de geleneğin bir parçasıdır. Özellikle koç katımında küçük hediyelerle birlikte çerez, lokum gibi hediyeler de çobana verilir. Koyunun boynuna takılan yiyecekler de çobanın hakkıdır. Kuzuların sağlıklı doğması için Saya, kutlanmıştır. Bu kutlamalar, saya kadar olmasa da kuzunun doğumunda da devam etmiştir. Döl zamanı; koç katımı ve sayaya göre daha sakin ve bireysel geçer. Kuzu doğumu zamanında koyunları kontrol etme işini çobanlar halleder. Konya’da yabanda doğan kuzuyu çoban, heybe içine koyarak getirir. Getirdiği kuzular için ağa yani sürü sahibi, çobana izzeti ikramda bulunur.

Türkler, sürüyü bir bütün olarak düşünmüştür. Bakıcıları çoban, sürüye göz kulak olan köpekler, koyun ve keçiler, çobanın yardımcı hayvanı at ya da eşek bu bütünün ayrılmaz parçalarıdır. Çoban, bu hayvanlarla bütünleşmiştir. Birçok işi titizlikle yapan hayvancı Türkler, sürüye yardımcı olan hayvanların yetiştirilmesinde de aynı titizliği gösterir. Enikken yetiştirilmeye başlayan köpekler, yabani hayvanlara özellikle kurtlara karşı sürü korumasını yaparlar. “Keskin” olmasını istedikleri çoban köpeklerinin “soylu” olmasına dikkat ederler. Gece, çoban uyuduğunda, gündüz dinlendiğinde ve yemeğini yediği zamanlarda çoban köpekleri, sürüyü ve çevreyi gözleyerek tehlikeleri uzaklaştırır. Oğuz Destanı’nda köpeğin sadık oluşunu ve bu durumun, yeni geçecek hükümdarın kutunu koruduğunu görürüz. Tuman Han yerine naipliğini yapan Köl Erki, bir toy düzenler. Bu toyda yemek yendiği sırada kurt uluması duyulur. Daha önce yapılan bir ritüelle tüm hayvanların dilini bilen Tuman Han, yaşlı bir kurt ve üç genç kurt arasındaki konuşmayı duyar. Köl Erki’nin sürüsünü koruyan Kara Barak adlı köpek, sahibinden yağlı bir kuyruk aldığında, onları sürüye asla dokundurtmayacağını kurtlara söyler. Tuman Han, Kara Barak’a yemek için hazırlanan aştan bir kuyruk verir. Olay şöyle gelişir ve Tuman Han, bu duruma şaşırان kişilere şu cevabı verir:

“Hem derler ki, eğer birine sadaka vereceksen önce köpeğe vermek gerekir. Köpek tasasız olmalı ki, bizler de tasasız olalım; bunun için verdim”. Yemek yiyip uyurlar, kalktıklarında fırtınalı bir havayla karşılaşılır. Ne sürü vardır ne de Kara Barak. Tuman Han, üç yüz adamına konunun araştırılması için emir verir. Akşamki konuşmaları haklı çıkartan olayla karşılaşır. Buna göre Kara Barak sürüyü korumuştur. Bunu öğrenen Tuman Han, köpeğin sözünde durduğuna inanıp kurtları öldürür. Köl Erki, sohbet arasında Tuman’a bir şehzadenin koyun sürüsü için bu kadar zahmet çekmesinin nedenini sorar. Tuman Han şu cevabı verir: “Aslında koyunun böylesine bir önemi yok. Ama talih ve nam bakımından bunların telef olması kötü olurdu. İnsanlar sonra, Tuman Han’ın ayağı uğurlu gelmedi de, şerefine verilen toyun koyunları telef oldu” derler.’ (Togan, 1982: 56-57-58)

Devlet başına geçecek kağanın kutu, koyun sürüsüne bağlanmıştır. Bu sürüyü ise sadık bir köpek olan Kara Barak korumuştur. Yemek bakımı iyi yapılan çoban köpeğinin, sürüyü daha iyi koruyacağı düşüncesi, Anadolu’da hâlâ yaşamaktadır. Küçüklükten itibaren belli bir yemek sistemiyle büyütülen köpeğin bakımına dikkat edilir. Aç olan köpeğin sürüyü koruması beklenmez. Çoban gerekirse kendi yemeğinden keserek köpeği besler. Terbiyeli bir şekilde büyütülen, ev ahalisine zararı olmayan köpekler dış tehlikelere karşı yırtıcı ve tehlikelidirler. Çoban köpeği etrafında da bir kültür oluşmuştur. Seçilmesi, yetiştirilmesi, boynuna takılan halka, hılta, tasma ve yemeği bu kültürün parçalarıdır.

“Çoban, Türk kültüründe sadece koyun ya da at besleyen kişi olmayıp aynı zamanda astral mitlerin de merkezi figürüdür. O sadece astral mitlerin, ecdat kültünün değil, aynı zamanda folklorik metinlerimizin de kahramanıdır.”(Bayat,2011:168)Doğumunda olağanüstülükler bulunan Oğuz Kağan’ın büyüdüğündeki vasıfları arasında “at sürüleri gütmek ve ata binmek” (Bang ve Rahmeti, 1936:11) vardır. Çobanlık mesleğinin, kağan olacak kişi tarafından yapılması çobanlığın önemini gösterir. Manas Destanı’nda, Manas küçükken Kalmuk çocukları ile münakaşaya girer ve arkadaşlarıyla onları döver. Manas’ın babası Cakıp Bey’in, Oşpurpay adında koyun sürülerine bakan bir baş çobanı vardır. Manasın annesi Manas’a üç dört sene bakması için onu Oşpurpay’a emanet eder. (İnan, 1985:16) Kırgızların kurtarıcısı olacak olan Manas, bakılmak ve yaramazlıklarından arındırılmak üzere kendisine güvenilen koyun çobanına emanet edilir. Oğuz Kağan, Er Solotoh Elley, İdigey\Edigey, Cengiz, Timur gibi

kahramanlar büyükbaş mal, koyun, yıldı çobanlığı yapmışlardır. (Bayat, 2011:168) Edigey'in büyümesi anlatılırken çobanlık yaptığı kısım şu şekilde geçer:

"Beni büyüten ak pak atam

İyiliğimi görsün diye

Dağda yattı, tay baktı

Kırda yattı, koyun baktı

Yıldı baktı, kul oldu

Üstüne yamalı elbise giydi

Başı ile baş oldu

Şöhreti ile şan verdi

Hükmü ile tanındı

Yetimlere yar oldu

..." (Sulti, 1998:46)

Çobanlık, parası çok olan bir iş değildir. Fakat destandan alınan parçaya göre, şan ve şöhret getiren işlerdendir. Türk kültüründe önemli bir yer tutan "ata"nın, göğsünü kabartmak için Edigey, çobanlığa yöneliyor. At bakıcılığı onu "kul olmak" gibi bir durumun içinde bulundurur. Yamalı elbiseler giyer fakat bunların sonunda "baş" olur. Şöhreti yayılır, yetimlerin en büyük sığınağı olur. Mütevazılıkla anılan çobanın gönül yüceliğiyle eriştiği yer, övülecek kadar büyüktür. Kırda, dağda yatan, kul olup yamalı elbise giyen çoban Edigey, gösterdiği sabrın sonunda yöneticiliğe yükselmiştir.⁵ Ayrı hayvanlardan oluşan sürülerin bakımlarının da ayrı ve zor olduğu bu parçadan da anlaşılmaktadır. Tay bakarken dağ tercih edilirken koyun için kır

⁵ "Buradan, nasıl çoban sürüyü koruyup kollamak ve doyurmakla sorumluysa, bu liderlerin de milletin idaresi ve iâşesinden sorumlu oldukları, yani çobanlığın ve liderliğin işlevsel olarak paralellik gösterdiği çıkarılabilir. Çobanlığın, liderliğe hazırlık olarak algılanması da düşünülebilir. Destanlarda, ilâhi dinlerde peygamberlerin yapmış olduğu çobanlığa benzer çobanlık yapmak, bu mesleğin kutsal görülmesinde etkili olmuştur." (Özdemir ve Kaplan, 2013)

gereklidir. Bugün Anadolu çobanlığında da koyunla birlikte kırdan yatılmaktadır. Geçmiş zamanda neredeyse eve hiç gelmeyen koyun, değişen tarım faaliyetleri ve artan yem çeşitleriyle kışı, çardaklarda geçirmektedir. Baharın gelmesiyle birlikte etraf uygunsa kırdan başlayan gece gütmeleri ve kırdan yatma işi, ekinler derildikten sonra kar yağıncaya kadar devam eder.

Peygamberlerde de destan kahramanlarında olduğu gibi aynı durumla karşılaşmak mümkündür. Tebliğ görevini yerine getirmeden önce çobanlık vazifesinde bulunmuşlardır. "Çobanlık sayesinde özgüvene sahip, sorumlulukların bilincinde, koruma ve korunma davranışları gelişmiş olan bu insanlar; kendilerine peygamberlik verildiğinde de görevlerini deneyimlerinin de yardımıyla bilinçli bir şekilde yerine getirmişlerdir." (Yüceer, 2011:159) Hz. Musa, kültürümüzde "çobanların piri" olarak anılır ve önder kabul edilir. Çobanlığın kutsiyetinde, peygamber mesleği olarak kabul edilmesinin de etkisi vardır. Musa Peygamber ile özdeşleşen asa ise bugün de çobanların vazgeçemediği en önemli eşyalarındandır. "Hz. Musa'nın elindeki Tanrı tarafından ilahi hikmetler yüklenen asası, çobanlık geleneğinde yankısını bulmuştur." (Ergun, 2011:308) "Değneksiz çoban olmaz" düşüncesiyle bölgesinde yetişen ağaca göre asalar seçilmiştir. Çok vasıflı olan bu değnekler, çobanın gerektiğinde silahı, dayanağı, koyununu çevirdiği aletidir.

Pervin Ergun, mitolojik metinlerden hareketle Türk kültüründeki çobanları genel olarak üç çeşitte sıralar:

1. Kutlu Çobanlar
2. Kutsuz Çobanlar
3. Sahte/kılık değiştirmiş çobanlar (2011:318)

Türk kültürü, mitolojisi ve edebiyatı gibi alanlarda mihenk taşı sayılabilecek Dede Korkut Hikâyelerinde iki türlü çoban karşımıza çıkmaktadır. Bu çobanlardan birisi kahramanlığı ile Oğuz Bey'in namusunu, malını kurtaran çoban iken, diğeri toplum tarafından onaylanmayan bir işi yaparak "Oğuz'un başına zeval" getirir. Toplum değerlerinin ve isteklerinin toplandığı iki çoban, yardımcı kahraman olmalarına rağmen hikâyelere yön verirler.

“Kutlu çobanlar, destanlarımız başta olmak üzere bütün halk anlatılarında karşımıza çıkmaktadır. Onlar iyi yaratılmış takva sahibi, hakana saygılı ve sadık birer tiplerdir. Tanrı’nın elçisidirler. Onlar yurttta, obada, dünyadan olup bitenden haberdar, kahramanların zor zamanlarında yardımcı yol gösterici ve iyi hayvan yetiştiricisidirler.”(Ergun, 2011:318) İdeal ve istenen bir çoban resminin çizildiği Karacuk Çoban da bu özellikleri bünyesinde barındırır. Hayvanları ve beyi için ölmeyi göze alan bir kahramandır. Kâfir askerlerin övgüsüne aldanmayan Karacuk Çoban, sürüsündeki tüm koyunları korumuştur. Kazan’ın tüm müdahalelerine rağmen onunla, evini kurtarmaya ve kardeşlerinin intikamını almak için yola koyulur. Bu olaydan sonra olayların seyri değişir. Salur’a vurulacak en son darbeyi engelleyen Karacuk Çoban, bedensel olarak da fedakârlıklar yapar ve düşmandan kurtulmaya katkıda bulunur.

Kutlu çobanlara, Beyrek’e ağlayan çobanları da ekleyebiliriz. Beyrek’in ölüm haberini alan bu çobanlar, ağlayıp taş yığarlar. Sebebini öğrenen Beyrek, onlara dua eder, hakkını helal eder. (Ergin, 2011a:138) Bu çobanlar, ağanın istediği çoban kavramının içine girer. Beyrek’in hikâyesinde “ağa” kavramının varlığı dikkat çeker. Bugün, Anadolu’da sürü sahiplerine hâlâ ağa denmektedir. Ağanın hakkını helal etmesini, dua etmesini o çobanların “sadık oluşu” sağlamıştır. On altı sene boyunca ondan ümidi kesmemişler, eşi Banı Çiçek’in yanlış bir kişiyle evlenecek olmasına içlerimşlerdir. Ahlak boyutuyla ele alınan bu çobanlar, toplumun istediği kişilerdendir.

Sarı Çoban’da ise Peri Kızı’yla temasta bulunup Tepegöz gibi bir derdi Oğuz’un başına veren bir çobandır.(Ergin, 2011a:207) Koyun güderken yaptığı bu temasla Peri Kızı’nın gazabını üzerine çeker. Oğuz’da adam bırakmayan Tepegöz’ün babası olan Sarı Konur Çoban, kutsuz çobandır.

Üç hikâyede de toplumun değerlerinin belirlediği çoban kavramı vardır. Konya’da koyunun bakımını iyi yapmasının yanında çobanın “ahlâklı” olması da istenir. Hırsız olmayan, yalan söylemeyen, namuslu, evin kadınına bakmayan çoban, ahlâklı olarak nitelendirilir. Bunun yanında koyunu iyi gütmesi, etlendirmesi, hastalığından anlaması vb. özellikler de mesleki açıdan çobandan beklenen özelliklerindendir. Koyunu sevmesi, benimsemesi, onun hakkını gözetmesi istenir. Yüzyıllardır süren iyi çoban anlayışının, diri olduğu görülür. Karacuk Çobanın sürü hakkında bilgisi, köpeği, sapanı, onun mesleki açıdan donanımlı olduğunu gösterir. Zayıf

ya da besili hayvanların hiçbirini gözden çıkarmamış, birini bile kâfire vermemiştir. Yemek isteyen Kazan Bey'e gecedan pişirdiği kuzuyu ikram etmesi, Karacuk çobanın hazırlıklı oluşundan hem de misafirperverliğindendir. Ağacı koparıp Kazan'ın peşinden gelmesi ve o sırada verdiği cevap, Karacuk Çoban'ın zeki ve hazırcevap bir adam olduğunun kanıtıdır. Sarı Çoban ise yaptığı yanlışla yaşadığı topluma büyük zararlar vermiştir. Olmaması gereken bir şeyi yapmış ve bela; Oğuz'un başına çökmüştür. İki hikâyede de sapan ve kepenegin varlığı görülür.⁶ Karacuk Çoban, koyunu kurttan ve beyini korumak için sapanını kullanmıştır. Sarı Çoban yaptığı hatayı, bu sapanla daha da büyütür. Kepenek, Karacuk Çobanın merhemi olurken, Sarı çobanın suçunu işlerken kullandığı suç aletidir. Kullanılan eşyalar da çobanın kutuna göre şekil almıştır. Konya'da derlenen bir anıda koyunu kurttan koruyan eylem, çobanın sürünün etrafını kepenekle dönmesi olmuştur. Çoban, toplumun istediği gibi bir insansa ona ait eşyalar da aynı doğrultuda kutsallık kazanmıştır. Yüzyıllar geçse de çobanda aranan istekler değişmemiştir. Kullanılan eşyaların, mesleğe ait terimlerin canlılığı mesleğin kökünün derinliğindendir.

Efsane, masal gibi anlatılarda da karşımıza çoban kavramı çıkmaktadır. Çobanlardan bazıları Allah'a verdiği adağı yerine getirmezken bazıları ise zaman ötesi yolculukla kendinden farklı mekândaki ağalarına yoğurt, helva gibi yiyecekleri götürür. "Mal sahibi bir ağa ile onun koyunlarına bakan çoban Türk efsanelerinde sıkça karşılaştığımız iki tiptir." (Alptekin, 2014:116)

Irmaktan su içirmeden sürüsünü geçiren çoban da efsanelerde yer alır. Urfa'da Türkmen Beyinin kızı ve çobanı birbirini severler. Bu olayla köy büyük bir şaşkınlık yaşar. Ağanın ise kızını vermek için bir şartı vardır. Bir hafta sadece tuz yemiş olan koyunları, köyün deresinden su içirtmeden geçirmesi gerekir. Nitekim karakoyun içecek gibi olsa da o da sürüyle birlikte kaval eşliğinde gider. (Sakaoğlu, 1976: 139)Mut'ta derlenen bir efsaneye göre birbirini seven çoban ve ağa kızı Devletkız arasındaki anlaşmayı çobanın kavalı sağlamıştır. Çoban, zengin bir adam olan ağaya töre gereği kız istemek için gidemez. Konuşamayan gençler, çobanın kavalıyla anlaşılır. Çobanın sürüsünü birgün eşkıyalar basar. Kavalını üfleyen çobanın ne söylemek istediğini anlayan Devlet, köydekilere hemen haber verir. Çoban ve sürü kurtulur. Devlet'in

⁶ Konya'da da sapan, çobanın koyunu çevirmek için kullandığı eşyalardan olmuştur.

köydekilere sırrını açıklamasıyla çoban kahraman ilan edilir. Aşiretin yaşlıları bu kahramana ağanın kızını isterler. Devletkız ve çoban eşsiz bir düğünle evlenir. (Erol, 1996:185-186)

Efsanelere göre Erzurum'da, çobanların kerameti sayesinde birçok köprü inşa edilmiştir. Çobanların öngörüsü ve değneklerinin yardımıyla köprü yapanlara akıl verilmiş, onların işleri kolaylaştırılmıştır. Erzurum'un Pasinler ilçesine bağlı Köprüköyü bucağında yaşayan Halil Dede isimli çoban, köprü yapanlara taşlarının eksik olduğunu bildirir. Sayım yapıldıktan sonra iki taşın yolda düşürüldüğü anlaşılır. Bu tutum, ona itibar kazandırır. Çalışanların, köprünün ayaklarının nerede yapılması gerektiğini sorduklarında nehri geçmeye başlar. Sopasını belli yerlerde nehre sokar. Çobanın işaretlediği yerlere körünün ayakları yapılır. (Seyidoğlu, 1985:105-106) Çobanların köprülerin kurulmasındaki olağanüstü halleri Erzurum Hasankale'de(Seyidoğlu, 1985:103), Erzurum-İran transit yolunda da(Seyidoğlu, 1985:107) anlatılan efsanelerle kendini gösterir. İlk efsanede çoban dede, sopasını kullanırken ikinci de kayıp taşı bulur, sopasıyla köprü ayaklarının yerini belirtir. Bu efsanelerde karşılaştığımız çobanlar, evlialıklarıyla insanlara yardım etmişler. Kaybolan taşları bilmeleri ve sopalarını kullanmaları efsanelerin benzer ve belirleyici noktalarıdır. Köprülerin isimleri ise "Çoban Dede Köprüleridir."(Seyidoğlu, 1985:103)

Efsanelerde karşılaşılan çobanlar, hem iyi hem de kötü olabilmektedirler. Kerametleriyle insanlara yardım eden, ağasına yiyecek götüren, duası makbul olan çobanların varlığının yanı sıra verdiği sözü tutmayan çoban tipi vardır. Bu çobanlar en zor zamanlarda dua etmişler ve bunun karşılığında "kurban" sözü vermişlerdir. Dua kabul olduktan sonra ise verilen sözü, alay edermişçesine başka canlı olan bit ile gerçekleştirmişlerdir. Bunun cezası, Allah'ın gazabıyla taş olmaktır. Ağrı'da bir çoban, sürüsüyle yukarılara çıkar. Aşağıya inmek imkânsızdır. Allah'a dua eder, kurtulursa yedi kurban keseceğine dair söz verir. Çobanın duası kabul olur ve sağ salim aşağıya iner. Kurban verdiği koyun yerine yedi tane bir kurban eder. Bu hareketi üzerine Allah çobanı ve sürüsünü taş haline getirir.(Sakaoğlu, 1976:37-38) Erzurum-Bingöl yolu üzerinde bulunan Çat ilçesine bağlı Kurbanlı ve Başköy'de anlatılan Ejder ve Çoban (Sakaoğlu, 1976:35-36) efsanesinde de kurbanını bit olarak verip taşlaşan bir çoban vardır. Ejderden kurtulmak isteyen çoban, duasının kabulü neticesinde adadığı yedi koyun yerine saçları arasında yakaladığı yedi biti kurban eder. Allah da çoban ve sürüsünü cezalandırmak için taş haline getirir. Mardin'de aynı taş üzerine anlatılan efsanelerden birisinde de çobanın karısı,

çocuğunun altını ekmekle temizler. (Sakaoğlu, 1980:66) Bu hareketin cezası ise çobanın ve kuzusunun taş kesilmesidir.

Çoban kavramıyla karşılaşılan diğer bir anlatı türü masallardır. Masallardaki çobanlar genellikle iyi yapıdaki insanlardır. Adlarıyla değil genelde çoban olarak anılırlar. (M. Yılmaz, 2011:292) Kahraman, kanaatkâr, yardımsever özelliklerini bünyesinde barındıran çobanlar masallarda yer almaktadırlar. Kaderini Arayan Üç Arkadaş Masalı'nda (Alay, 2005:198-201) yardımsever bir çoban ve karısını anlatır. Masalda üç arkadaş kaderlerini aramak üzere yola koyulurlar. İhtiyar bir adam gibi görünen Hz. Hızır ile görüşüp istediklerini alırlar. Biri zengin, biri ünlü bir kadı olmak ister. Üçüncüsü ise helal süt emmiş bir kız ile evlenmek ister. Zaman içinde üçünün de isteği kabul olur. Ne yapıyorlar diye merak eden ihtiyar adam, zengin ve kadı olan arkadaşların kapısından kovulur. Üçüncü arkadaş, çoban olmuştur. Hasta kılıkta giden ihtiyara, çobanın karısı yardım edip evinde ağırlar. Akşam, çoban eve gelir ve ihtiyarın onlara yaptığı sınavı yaptıkları fedakârlıkla geçerler. Daha mutlu ve daha zengin bir şekilde ömürlerini geçirirler. Kadınlı evlenmesiyle başlayan huzurlu hayat, ihtiyara yardımla en üst noktaya çıkmıştır. Aktan Müge Yılmaz, evlilik masal içinde gerçekleşiyorsa bunun; akıl gücüne ve yardımseverliğe karşılık ödül olarak verildiğini aktarıyor.(M. Yılmaz, 2011:294)

Çobanlar, genelde geniş bir alanda sürüsünü kontrol altında tutar. Bu alan, bazen dar boğaz haline gelir bazen ise ekili yeşil tarlalar, koyun güdülen meraya sınır olabilir. Çoban, alanın özelliklerini bilip tehlikelere göre hareket eder. Küçük bir hata, büyük sorunlar doğurabilir. Bu sebeple çoban, önsezileri kuvvetli ve problemleri çözücü bir yapıya sahiptir. Daha doğrusu iyi çobanın göstergelerinden biri de budur. Masallarda da çobanlar aklın sembolü olarak kullanılırlar.(M. Yılmaz, 2011:298) Zekâsıyla birçok tehlikeyi atlatıp sonunda ödülünü alan Keloğlan, girdiği Keloğlan ve Dev (Günay, 1975:371-373) isimli masalda da devden zekâsıyla kurtulup mal sahibi olmuştur. Davar gütmesini bilen Keloğlan, masalda değneği, kavalı ve sürüsüyle klasik bir çoban görüntüsü çiziyor. Kaval çalmasını da bilen çoban Keloğlan, akıyla diğer çobanlardan ve cadı kadından sürüsüne sürü katıyor. Çobanın mitolojik anlatılarda akılı simgelemesi, Türk dünyası masallarında da kendini gösterir. Tatar masalı Çoban Oğlanda, (Gültekin, 2010: 1452-1462) padişah oğlu, tay gütmekle işe başlar. Tayını üvey anasının öldürmek istediğini öğrenir ve evinden tayıyla uzak ormanlara gider. Burada padişahın hizmetine çoban olarak girer. Bir bacağı topal, bir gözü olmayan, zayıf sürüyü, ihtiyar biri

sayesinde iyileştirip yağlandırır. Bin koyunu iki bin koyun yapar. Bu sırada padişahın küçük kızıyla zorlu bir şekilde evlenir. Padişahın ölümcül hastalığını iyileştirir. Bacanaklarının kendine atacağı iftirayı önceden yaptığı planla bozar ve padişahlığa yükselir.

Beylerbeyi Masalında (Bozlak, 2007:231-234) bir adamın rüyasına giren bir ihtiyar, bu adamın kendisine fakirliğin geleceğini söyler. Ona “İhtiyarlıkta mı gençlikte mi gelsin?” diye sorar. Gençliğinde fakirliğin gelmesini isteyen adam, zaman içinde parasını kaybeder, her şeyini satar. Eşi ise taşındıkları yeni yerde çamaşır yıkar. Çamaşırını yıkadığı askerin tertemiz kıyafetleri, komutanın dikkatini çeker ve kadını kaçırtır. Adam, iki çocuğunun birini kurda birini dereye kaptırır. Birini balıkçılar diğerini ise çoban yetiştirir. Zaman içinde bu iki kardeş birleşirler. Anneleri ve babaları ile kavuşup mutlu bir ömür geçirirler. Komutan ise cezasını alır. Çoban, “Padişah” masalında da dağa bırakılan iki çocuğu, tek keçisinin sütüyle besler büyütür. (Çiftçi, 2015:246) Belirgin özellikleri olmasa da çoban, bu masallarda kayıp olan çocukları büyüten iyi insanlardır. “Masal türünün, dinleyicisini psikolojik olarak rahatlatmak amacıyla vermek istediği hayata pozitif bakış, yardımseverlik, imkânsızlıklar karşısında yılmama ve hayattan umutlu olma mesajlarını iletmede çoban, işlevsel olarak yaygın kullanıma sahip bir tiptir.”(Yılmaz, 2011:301) Zaman içinde bu çocuklar, gerçekleri öğrenerek çobanların yanından ayrılırlar.

Koyun, çocuk oyunları içinde de bulunmaktadır. Kazılar; Türklerin eski dönemlerden beri aşık kemiğine verdiği önemi göstermektedir. (Sümer, 1992) Gerek çocuklar gerek büyükler tarafından oynanan “aşık” kemiği, koyunun arka bacağında bulunur. Göktürkler’de kadınların top, erkeklerin ise aşık oynamasını sevdiklerini Çin kaynakları bildirmiştir.(Sümer, 1992) Aşıқта, çeşitli oynama stilleri vardır. Dirse Han Oğlu Boğaç Han Hikâyesinde boğayı yumruğuyla devirmeden önce Boğaç, arkadaşlarıyla meydanda aşık oynamaktadır.(Ergin, 2011a:81) Konya Emirgazi ve Karapınar’da da aşık oyunu uzun seneler oynanmıştır. Günümüzde ise oyun alanı daralmış, neredeyse bitmiştir. Köyün en uygun alanında erkekler ve çocuklar tarafından sevilerek oynanmıştır. Türkler, aşıkla hem fala bakmış hem de oyun oynamıştır. Sarı Saltuk’un ünlü müritlerinden Barak Baba ve şeyhleri, Şam’a girerken boyunlarında küçük çanlar ve boyalı aşık kemikleri olan kolyeler taşırlar.(Sümer, 1992, İslam Ansiklopedisi, 1992:62)

Çoban, sürüsüne hâkimdir. Hayvanlarını sevmesi, isterse başka sürüye karışsın onları tanınması gerekir. Bu şekilde sürüsüyle bütünleştiği kabul edilir. Sadece güttüğü hayvanlar değil köpek ve eşeğini de kollaması, bakımlarını yapması gerekir. Konya'daki inanca göre koyunun hakkı, çobanda kalmamalıdır. Gütmesini zamanında ve iyi yapan çobanda, koyunun hakkı kalmaz. Bu çobanların şanı etrafa yayılır. "Çobanın hası, çobanın piri" gibi övgülerle anılırlar. Sürüsünün idaresini iyi yapan çoban, bu hayvanlarla da iletişim halindedir. Çobanın seslenmesi, ıslık, kaval, iletişimi sağlayan önemli unsurlardır. Ayrıca belli hayvanlara elden yem, ot, şeker vb. yiyecekleri yedirme uygulaması da iletişimi kuvvetlendirir. Bu iletişim, bazen o kadar kuvvetli olur ki çobanı uyandıran koyunlar ve eşeklerin varlığı, tez konusunun geçtiği ilçelerde derlenmiştir. Bazen uzak mesafelerde olan köpekler, çobanın seslenmesiyle gelerek tehlikeyi oradan uzaklaştırır. ıslıkla, ekine yaklaşan sürü döndürülebilmektedir. Kavalın, koyunun iyi yayılmasında etkisi olduğuna inanılır. Kaval sesiyle güdülen koyunun sakinleştiği ve iyi yayıldığı, düşüncesi vardır.

Çobanın kira götüreceği yiyecek sayısı, ekonomik nedenler, taşıma ve hava şartlarından dolayı kısıtlı sayıdadır. Ekmek, bulgur pilavı, süt gibi ürünler çobanın öğününü oluşturur. Günümüzde hazır paketli gıdaların artmasıyla çobanların kira götürdüğü yiyecekler çeşitlenmiştir. Bulgur pilavı, Konya'da çobanın en meşhur yemeklerindendir. Götürülen yağ, bulgur, salça ile yapılan yemek; yufka ekmekle yenir. Bulgurun sütle ıslatılmasıyla yapılan sütlü de çobanın tercih ettiği diğer yemektir. Mevsimsel olarak yapılan bulama isimli iki ayrı yiyecek, sebze ve meyveler de çobanın menüsüne girer. Çayını demlediği ateşin közünde patates de pişirebilir. Çobanın yemek sayısında azlık, yemeğin içeriğinde ise sadelik göze çarpar. Katık olarak seçilen süt, o an güdülen hayvandan sağılır.

Sonuç olarak koyun ve onun bakıcısı çoban, bir bütün haline gelerek kültür hayatının birçok alanında kendini gösterir. İslam öncesi dönemden çobanda var olduğuna inanılan güçler, İslam sonrasında da kendini gösterir. Çobanlık, başarı gerektiren bir meslektir. Rastlantılarla yürümez. Küçükken yetişen çobanlar, tecrübelerini koyunu güderken gösterir. Her mevsimde yapılacaklar ayrıdır. Mevsim içinde de belirli zamanlarda sürünün akıbeti için dikkatli olmak gerekir. Yaz ve kış bakımında periyodik olarak yapılması gerekenler, çoban tarafından yapılır. Verilen mera içinde gütmek, sürüyü kontrol altında tutmak, tehlikelere karşı tetikte olmak, çoğu zaman tek başına bulunmak çobanın kontrolünü ve hislerini ayakta tutar. Hastalık, kurt

gibi tehlikeler onu, çözüm yolu bulmaya iter. Günümüzdeki artan imkânlarla karşın geçmişte zor şartlar altında yaşam, çobanın mütevazı yaşamına da etki etmiştir. Genelde “fakir” adamlar arasından seçilen çobanın ücretinin yani hakkının zamanında verilmesine dikkat edilir. Gerek koyun gerek çoban Türk kültür hayatını derinden etkileyen iki kavramdır. Bu kavram, geniş bir kültür coğrafyasında yüzyıllardır taşınarak gelmiştir. Dönemin şartlarına göre uygulamalarda değişim olmaktadır. Teknolojinin gelişmesi, hazır gıdaların artması, eğlence anlayışının değişmesi, bu uygulamalardan bazılarını değiştirmiş bazılarını ise günlük hayattan kaldırmıştır.





3. EMİRGAZİ VE KARAPINAR BÖLGESİ KOYUN YETİŞTİRİCİLİĞİ

Emirgazi ve Karapınar'ın geçmiş zamandaki temel geçim kaynağı koyunculuk iken günümüzde yerini tarıma da bırakmıştır. Sulamanın kolaylaşması, alınan verimin artması ve çeşitli türden tarım ürünlerini yetiştirme imkânı, gübre ve ilaçların çoğalması tarımın önünü açan sebeplerdendir.

Yayla ve kışlak şeklinde yerleşim yerleri kurulmuştur. Büyük ve ot bakımından zengin meralara sahip olan ilçelerde, koyunculuk yüzyıllardır yapılagelmıştır. Temel geçim kaynağı, hayatın birçok alanına işlemiş, bölgenin mutfağına, dokuma kültürüne, halk takvimine, geleneklerine girmiştir. Koyunun hiçbir yerinin ziyan edilmemesi koyuna yüklenen anlamı da yüceltir. Etinin, sütünün, yününün, gübresinin kullanılması bölge coğrafyasının beslenme kültürünü, halı ve kilim çeşitlerini etkilemiştir. Bu sebeple de büyük bir nimet olarak kabul edilir. Sonradan yaşamın içine giren büyükbaş hayvanla kıyaslandığında koyun, ayrı bir yere sahiptir. Koyunun gübresi haram sayılmaz. Sütün içine düştüğünde tiksiniemez, düştüğünde anında süzülür, o süt kullanılır. İneğin pisliğinin kokusu insan üzerine siner her gün yıkanmak durumunda kalır. Bu sebeple bile inek ve koyun kıyaslanır. “Koyun b...ku pis değildir.” düşüncesi vardır.

Koyunculuğa dayalı yaşam şekli toplu şekilde kutlanan merasimleri, yapılan bereket ve nazar uygulamalarını da etkilemiştir. Geçmişte tamamen hayatın merkezinde koyun vardı. Atasından öğrendiği ve gelenekten aldığı şekilde yaşattığı da vardır. Teknolojiden etkilenip terk ettiği uygulamaların yanında, günümüz şartlarında yeniden düzenleyerek yaşattığı uygulamalar da vardır. Beslenmede süt ürünlerinin kullanımı devam etmektedir. Bazı senelerde sütün azlığı iç pazarı etkiler.

Uslu, sakın yapısından dolayı da koyunun melaike olduğu düşünülür. Bu yüzden de sürü içinde sayısı az bulunan keçi ile kıyaslama işine gidilir. Keçinin, şeytan kılığına girebileceği ve insanlara görülebileceği, düşüncesi vardır. Bunu düşünmeye iten nedenler şunlardır: Biraz yaramaz yapısı, kavgacı hali, oluğa, bulduğu yüksek yere çıkıp durması, yüksek yerlere çıkabilmesi ve halk anlatılarıdır. Şeytan, koyun kılığına giremez. Koyunun içinde rahatça uyunur, koyunun arkasından bir yere gidilir fakat bu keçi için geçerli değildir. Keçi kılığındaki şeytanın insanları kandırması, peşinden götürmesi kolaydır. Mezarlık yanından geçerken de koyun ile rahatça

geçilebilirken keçi ile buralardan geçilmez, düşünceleri vardır. Bu düşüncelere rağmen keçiyi de nazardan korumak için uygulamalar yapılır, sürü içinde birkaç tane bulundurulur. Temizliği ile de insanlar tarafından sevilirler. Sürü içindeki görevleri ile mühim bir yerdedir. Kaynak kişilere bu inanç sorulduğunda, neredeyse herkes: "Öyle derler ama onu da Allah yaratmıştır." dedi.

Kaynak kişinin anlattığı anı, koyuna olan bakış açısını net bir şekilde gösterir: Abisiyle on yaşlarındaki kız bir yayladan diğer yaylaya, yiyecek almak için eşeğin üstünde yola koyulurlar. Bulguru, unu alan çocuklar o yayladaki kuzularını da alarak tekrar dönmek için çıkarlar. Kayalıklara doğru giderken kuzu gitmemek için direnmeye başlar. Kayanın altına eğilip baktıklarında çıkan kara kuşları, "şeytan" olarak nitelerler. Çocuklara zarar vermeden üstlerinden akın akın uçarlar çünkü inanmalarına göre, çocukları şeytandan koruyan yanlarındaki kuzudur.(KK: Meryem Kahrıman, DT:1939)

Koyunun etinin, sütünün, yününün, dışkısının kullanılması insanda koyuna karşı olan sevgiyi artırmıştır. Günümüzde koyunun, maddi getirisinin fazla olması ona bakımın da fazla olmasını sağlamıştır. Koyun ile ilgili bazı düşünceler şunlardır:

- *Yanar yanar o da könün içinde gider. Goyunun her şeyi para gızım. Yunu para, afedersin b...ku para, kerimesi arabası 350-400 lira. Derisi para. Eti zaten para, südü para, yoğurdu para. Goyunda ıskartaya çıkacak bi yir yok. Bir Kkmikleri hariç ıskartaya çıkmaz. Sığırınkı öyle değil. Sığırın kemiresine para virmezler. Sığır huzuli masraf yani. Goyunun her şeyi para gızım.*(KK: İbrahim Çiçekdağ, DT: 1955)

- *Koyun bir fabrikadır. Yedi sekiz yüz liraya bir goyun alırsın, şimci guzusu altı yüz milyon lira. Bir goyundan iyi bakarsan yedi sekiz tane kuzu alırsın. Her sene sana bir fabrika gibi, 100 goyunu olan senede yüz kuzu satar. Bugünün şartında 21 bin lira gibi kilosu. 600-650 bin liraya anasından aldığımız doksan günlük, yüz günlük kuzuyu satıyoruz. 600 bin liraya satıyoruz. Bence fabrika demek, koyun.*(KK: İbrahim İşleker DT:1965)

3.1. Bölgede Yetiştirilen Koyun Irkı

Emirgazi'de ve Karapınar'da yetiştirilen koyun ırklarında zamanla değişmeler meydana gelmiştir. Koyundan elde edilen ürünlerdeki verimin ve kalitenin artması hedeflenmiştir.

Koyunun sütünün fazla olması, etinin sıkı yani gevşek olmaması ve bu sebeple koyunun ağır gelmesi, kuyruğun küçük olması gerektiği gibi etkenler bu değişmelerin en büyük nedenleridir. Koç katımlarında değiştirilen koçlarla birlikte "kıрма" adı verilen koyun türü meydana gelmiştir. Yerli koyun ırkı olan Akkaraman koyununun kullanımı oldukça azalmıştır. Et ihtiyacının karşılanması, sütçülüğün getirisinin artması koyun ırkında da değişikliğe gidilmesine yol açmıştır.

Bölgenin asıl koyun ırkı, yerli koyunumuz olan Karaman ve Akkaraman koyunudur. Yetiştirilmesine devam edilmekle birlikte azalmalar olmuştur. Kuyruğunun "teker kuyruk" olması, kilosunun daha az gelmesi gibi nedenlerden dolayı bu değişime gidilmiştir. Büyük kuyruklu Karaman koyunun kuyruğuna, "teker(koca) kuyruk" denir. Kuyruklu koyunun satımı daha zordur, kuyruğun fiyatı daha ucuzdur. Bu sebeple merinos koçları sürüye katılmış, merinos kırmaları ortaya çıkmıştır. Merinos kırmalarının eti daha ağır gelir ve sütü daha boldur, kuyruğu küçüktür bu yüzden de artık tercih edilen koyun cinsi merinos kırmadır. Merinosu pazarda alan kişi daha fazladır. Karaman koyunu ırklarında büyük olan kuyruk, sağım sırasında kadınlara zorluk da yaşatmaktadır. Koyunlar alınıp yetiştirilirken bölgeye uyum sağlaması, otlara alışması, iklime ayak uydurmasına bakılır. Bölge coğrafyası için uygun olan Karaman koyunun, merinos ile birleşmesi de verimli bir koyun türünü ortaya çıkarmıştır.

Merinos, merinos kırmaları ve Karaman koyunu hakkında, kaynak kişilerin aktardığı bilgilerden bazıları şunlardır:

-Önceden Garamandı, meşhurdu. Arıgaramandı. 15 senedir. Yani 2000'den sonra tek tek tmerinos goç aldılar, gırmaya çevirdiler. Akgaramandı. Onun yayılması da güzel olur. Her şeyi de güzel olur.(KK: Yılmaz Payas-Yenikuyu, DT: 1969)

- Guyruklu garaman goyunuydu. Şimdi gıcık goyun çıktı, ne biliyim ne çıktı. Dilki guyruğu gibi şiyleri(kuyrukları) var. Onlar da çirkin. Goyun dinecek hayri yok zaten.(KK: İbrahim Çiçekdağ-Güzelkışla, DT:1955)

- Köyü, merinosa ben çevirdim. Goyunum çoğudu. İlk goçu köyde ben değiştirdim, merinosu ben gattım. Arı merinos gattım, goyun garamanıdı. Kırmaya döndü. Hem gırma etli oluyor, doymuyor. Öteki goyun çabuk doymuyor. Yumuşak oluyor. Gantara goy 50 kilo gelir. Guzuyu goy

60 kilo gelir. Fazla yiyor sanki bir camız cinsi var gibi ya. Sıkı oluyor.(KK: Bektaş Akkaya, Yenikuyu, DT: 1955)

- Et ve süt için özellikle merinos kırmasına yani Karaman koyunu yahut akkaramana, merinos kattığımızda ikisinin ırkının çok iyi et verdiğiinden, çok iyi süt verdiğiinden dolayı ona döndük hepimiz. Kilo bazında daha az yemle daha çok et alıyoruz. (KK: İbrahim İşleker-Karapınar DT:1965)

3.2. Sürüdeki Hayvanların Yaşları ve Hayvanlara Verilen İsimler

Koyunculuklarla ilgili yapılacak faaliyetlerde sürü sahipleri ve aileler arasında iş bölümüne dayalı bir düzen vardır. Bu işlerin daha kolay hale gelmesinde sürü içindeki hayvanlardan da yardım alınır. Koşan koşulması sırasında baş koyunun sağılacakların en başında, sağlam şekilde durması sağım işinin çabuk ve verimli şekilde geçmesini sağlar. Çoban, gece kıra götürdüğü davarını kaybetmemek için sürü içinde belirlediği koyunlardan yardım alır. Koyun küredığı, yağmurda tipide kaldığı zaman onu açan, önü çeken keçiden faydalanılır. Bu hayvanların sürü içinde önemli bir yeri olduğu için seçilmiş olan hayvanlara çeşitli isimler verilir. “Hayvanların doğumundan ölümüne kadar olan sürede, belli dönem ve durumlarda bazı özellikleri ile ilgili olarak aldıkları adlar, onların sürü içindeki yerini ve önemini belirlemektedir. Ayrıca, bu adlar insanlar tarafından hayvanların bilinip tanınmasında ve tanımlanmasında kullanılmaktadır.” (Kutlu, 1987:110)

İnsanlar, çeşitli nedenlerle hayvanları adlandırır. Yaşına göre, cinsiyetine göre sınıflandırmanın yanında insanların sevgisine, sürü içinde yaramazlık, usluluklarına, dış özelliklerine ve sürü içinde özelliklerine göre isim alırlar. Bu isimler, onların zaman içinde kimliği haline gelir.

3.2.1. Yaşına Göre Sınıflandırma:

Dişilerde;

Kuzu: Bir yaşını doldurmamış olan koyunun yavrusuna kuzu denir. Dişi ve erkek yavruların hepsi bu sınıflandırmanın içindedir. İlk doğan kuzulara “körpe kuzu” denir. Dişi olan koyun için “kancık” kelimesi de kullanılır. Kuzular, sürü içinde çok sevilen gruptur.

Toklu: Bir yaşına gelmiş koyuna “toklu” denir. Kuzuda olduğu gibi bir yaşındaki erkek ve dişi hayvanların hepsine toklu denir. Toklunun doğurması nadir olan olaylardandır. Sürü içinde toklu iken doğuran koyun, “tokluman” olarak adlandırılır.

Şişek: İki yaşına gelmiş dişi ve erkek koyundur. Bu dönemden sonra hayvanlar cinsiyete göre isimlendirilerek gruplandırılır. İlk kuzusunu veren koyun, şişektir. “Evinne” ise ikinci kuzusunu doğuran koyuna verilen isimdir.

Koyun: Üç yaşına gelen dişi koyuna verilen isimdir. “Kart”, “koca” isimlerini, koyun dişini döktüğü dönemde alır. Kart koyunlar genelde baş koyun olarak seçilir.

Koyunların yaşını dişin üzerinde nişan ismi verilen parçalar belirler. Sekiz dişi olan koyunun, kuzuyken ortadaki iki dişi büyüktür. Toklu olduğunda diğer iki dişi büyür. Şişek olduğunda iki dişi büyür. Üçüncü ve dördüncü kuzuyu doğurduğunda diğer ikisi büyür. Bundan sonra koyunun yaşı bilinmez. Böyle koyunlara “goca” ya da “gart” koyun denir. Koyun alacak kişinin dişlerden yaşı bilmesi, kendi açısından önemlidir. Bu sayede koyundan elde edeceği randımanı bilerek alır. Goca koyun, süt ve kuzu almak isteyen kişinin işine yaramaz. Bu büyük dişlerin sayısı ne kadar azsa koyunun yaşı o kadar küçüktür. Karacadağ köylerinde genç koyuna “nişanlı koyun” dendiği de olur.

Koyunculuğun neredeyse tüm alanlarında olduğu gibi nişan işinde de tecrübeye dayalı bir düzenin izleri görülür. Devrin şartına göre bırakılan uygulamalar olsa da koyunculukta atadan gelen bilginin önemli bir yeri vardır. Koyunun güdümünde, sütünün sağımında, ürünlerin yapımında, saklamasında, dersinin yüzölüşünde ve temizlenmesinde, barınma vb. birçok işte yüzyılların birikimi kendini gösterir. Bu tecrübeler sayesinde koyunculuk aksamadan ilerlemektedir. Bunlardan birisi de koyunun diş gelişiminden hareketle yaş tayini yapmaktır. Bu nişanlardan, küçükbaş alışverişinde, kurban kesiminde faydalanır. Dişinin sayısını bilmeyen kişinin kandırılması daha kolay olur. Günümüzde koyunun yaşı kayıt altına alınmadığında veterinerlik alanında da koyun ve keçilerin yaşı, halk uygulamalarında olduğu dişine bakılarak yapılır. (http://www.turkvvet.biz/bilgi_dosyalar/arsiv/yet_koyun_keci_yas_tayini.htm) (

Erkeklerde: Erkek kuzular, şişek dönemine kadar koyunla aynı adlandırılmayla anılır. Daha sonra ise öveç, kızıl öveç, koç ve gart isimlerini alır.

3.2.2. Hayvanlara Verilen İsimler

Koyunlar ve kuzular, dış görünüşlerine göre de isim alırlar. Doğu koyun, mor koyun, kara koyun, büyük kuyruklu koyun, karabaş, koca kafa, boynuzlu, küpeli, gözü akıtmalı, gözü kara koyun(EK-1) çapar koyun, kulağı kara koyun, kulağı kesik koyun, tığ kuyruklu, çil koyun, ala koyun, kuyruğu kara koyun, bir gözü kara bir gözü ak koyun(EK-46) gibi isimler bu gruba örnek verilebilir. Sürü içinde bir hayvanı bilmek için onun ismiyle hatırlanması gerekir. Veterinere gösterilecekken, sağılacakken, gütmeye sırasında bir olay meydana geldiyse, hastalandıysa vb. olaylarda hayvan, o özelliklerine göre aranıp bulunur. Özellikle çocuklar, sürü içindeki hayvanlara özel ad verip sevmektedirler.

Koyunları şekil olarak adlandırmada; diğerlerinden farklı boyuttaki organları, kulağı, rengi esas alınıyor. Kuyruğunun büyüklüğüne, boynuzuna, boyuna, üzerindeki başka renkli yüne, gözüne göre adlandırmalar bu konuda örnektir.

Doğu koyun, kulağı kısa olan koyuna verilen isimdir. “İki taraf kulağın iç tarafına bükük ise yani kulak iç tarafına doğru oluk şeklinde ise bu tür kulaklara doğ” (Gökşen, 2007) denir. Sürü içinde birkaç tane bulunan bu hayvan “doğu koyun” olarak adlandırılır ve öyle bilinir. Kulağı dürülü olan koyuna, Türkmen köylerinde bıduk ya da potuk koyun da denir. Diğer koyunlara göre kısa olan kulakları sebebiyle insanlar tarafından sevilen doğu koyun, hakkındaki bir anlatı şu şekildedir: Şeytan, koyunları kendine çekmek için sırasıyla saymaya başlar. Bu sırada şeytan, keçi kılığındadır. Sürü içindeki hayvanı kendine çekerek azaltmaya çalışır. Bu sırada doğu koyunun kulağını görünce “Kulağın niye böyle?” diye gülüverir. Gülerken saydığı sayıyı unutur. Sürü, doğu koyun sayesinde azalmaktan kurtulur.

Kuyruğu çok ince ve küçük olanlar için tığ kuyruk adlandırılması kullanılır. Başı, boyu büyükse bunu belli eden isimlendirmeler yapılır. Emirgazi ve Karapınar’da beslenen koçlardaki boynuz ya yoktur ya da çok küçüktür. Bu sebeple koçta belirgin boynuz varsa ona göre isim alır. Sürü içindeki hayvana insan ismi verme durumu, genellikle alınan kişiyle bağlantılıdır. Koyunu belirtmek için kimden alındıysa onun ismi verilir: “Ahmet’in koyun”, “Memmet’in koyun” vb. Çocuklar, sürüdeki hayvanlara isim veriyorsa beğendikleri kadın isimlerini dişi koyuna, erkek isimlerini ise koçlara verir.

Sürü içinde insanlara yardımcı olan hayvanlar, aldığı göreve göre isimlendirilir. Koşanda başta duran koyun "baş koyun", çobanın gütme sırasında koluna bağladığı koyun "bağcak\bağırcak koyun" olarak bilinir. Kürneyen koyunu açıp önü çeken keçi ise "seyis" tir.

Renklerine göre adlandırmada; hayvanın gözlerinin, ağız kenarının, kulağının, burnunun, kuyruğunun, kısacası hayvan üzerinde bulunan esas renkten ayrı olan lekenin ölçü olarak alındığını görürüz. Bu lekeler, hayvanları belirtmede ve kolay şekilde bulmada esas alınır. Gözünün rengi farklı olan koyun da o renkle isimlendirilir. Bu isimlendirmede diğer koyunlardan ayrılan renk mavidir. O koyun ise "gök gözlü" olarak adlandırılır. Mavi renk yerine gök kelimesi bölgede hem yeşil hem de mavi renk için kullanılır. Taze ve yeşil ekine "gök" ekin, mavi ve yeşil gözlü kimselere "gök gözlü", nazar boncuğu ve nazar boncuğu amacıyla takılan mavi boncuğa "gök boncuk" denir.⁷ Hayvanı diğerlerinden ayıran lekelerine göre adlandırırken kültürel belleğindeki isimlendirmeyi kullanır. "Gök gözlü" koyun, koç, keçi ifadesini kullanırken "mavi gözlü" tanımını kullanmaz ya da siyah kelimesi yerine "kara"yı kullanılır.

İçinde "mor koyun" adlandırması geçen Karacaoğlu'nın şiiri şu şekilde derlenmiştir:

"Bilemiyom Garamanın ilini,

Köprüsü yok geçemiyom selini.

Gılbasan Yaylasını perçem telini,

Lale sümbül bürüsün de gidelim.

Gaç yıl oldu bizim eller göçeli?

Gaç yıl oldu cihan suyunu içeli?

Öyle olur mu yüzü peçeli?

⁷ Suya ait, su renginde olarak sözlükte tanımı bulunan mavi renk dilimize Arapçadan geçmiştir. (Devellioğlu, Osmanlıca Lugat, 684) "İslamiyet öncesi Türklerin Göktanı inancının etkisiyle gökyüzünün rengi olan mavi renge ayrı bir önem verdikleri anlaşıyor." (Kütük, 2014) Türklerle özdeşleşen bu renk Turkuaz adıyla, Türk mavisi olarak bilinir.

Türkmen kızlar yürüsün de gidelim.

Mor goyunlar melesin de gidelim.

Kime kim ettin de giydin alları?

Yakın iken uzak ettin yolları,

Mihnet ile yetiştigim fidanları,

Vardın gittin soysuzlara kırdırdın.” (Emin Yaşa- Emirgazi, DT:1944)

Bir çobanın koyununa adıyla seslenişi şu şekildedir:

“Benim bi goçum varıdı. “Herif” didiğin zaman gelirdi. Şeker yirdi lokum yirdi. (Emin Yaşa- Emirgazi, DT:1944)

3.3. Sürünün Adlandırılması

Sürü kendi içinde, yaşa, cinsiyete ve doğurganlığa göre gruplandırılır. Belli zamanlarda birleştirilir, belli zamanlarda ayrı yerlerde kalır, ayrı yayılırlar.

Kuzu sürüsü; annesini emme süresini doldurmuş kuzuların oluşturduğu sürüdür. Belli bir dönem anneleriyle güdülmeye alıştıran kuzu ayrılır, annesini unutturma işlemi yapılır.

Yoz sürüsü; kısır, süt vermeyen koyunların ve bükülmüş⁸ koçların oluşturulduğu sürüdür. (ek-48) Bu koyunlar satılırlar. Sağılmadıkları ve doğum yapmadıkları için boyları genellikle yüksek, kiloları fazladır. Sürüden hayvanlara büyük çanlar takılırken yoz sürüsü içindeki iri yapılı bir hayvan seçilir ki çanı taşıyabilsin. Sürü içinde hem sağmal hem de yoz koyunun vücutlarına sürülen boya farklıdır.

⁸ Bükme işi günümüzde yapılmamaktadır. Kısır koçlar ya da katıma katılmayacak koçlar bu gruplandırma içine girebilir.

Sağmal koyun sürüsü; doğum yapan yani sağılan koyunların oluşturduğu sürüdür. Bu sürüdeki koyunlar satılmaktan ziyade süt ve kuzu alımı için kullanılırlar. Sağmal koyun ve yoz koyunun kirkımında zaman farklılıkları vardır.

Koç sürüsü; Koç Katımının azalmasıyla koçları ayırıp bakma işi de yavaş yavaş bırakılmaya başlanmıştır. Katımdan iki ay evvel koçlar, sağmal koyunlardan ayrılarak güdülür. Özel yemler verilerek koçun iyi şekilde beslenmesi sağlanır. Damızlık olarak kullanılan koçların boyu, kafası, kilosu, rengi gibi unsurlar, katım için koç belirlemede kullanılır.

Sürü içinde birkaç tane de keçi bulundurulur. Karacadağ'da beslenen keçi sayısı koyunla eşit olabilmektedir. Arazi ve bitki örtüsü, bu sayının artmasındaki ilk nedendir. Keçinin geç soğulması, koyun soğulduktan sonra bir-bir buçuk ay daha sağılması nedeniyle de sürü içindeki sayıları fazla tutulabilir. Kaynak kişi, koyun ve keçili sürü için şunları ifade eder:

-Ekin ek buğdaylı(yani buğdaylı, çavdarlı, arpalı garışık), goyun dut geçili'' yani birisinden bir zarar edersen, birisi galır gibicesine... (Mustafa Yılman-Gicen, DT:1940)

3.4. Koyunların Beslenmesi

3.4.1. Kös(Yaban) Otları

Havaların ısınmaya başlamasıyla hayvanların beslenmesinde önemli yer tutan otlar da meralarda çıkar. Baharla birlikte çıkan taze otlara "acar ot" denir. Yağan kar ve yağmur miktarı; otun, çeşitliliğini boyunu, fazlalığını etkileyen yegâne unsurdur. Yayladan yaylaya da ot çeşitliliğinde farklar vardır. Toprağın yumuşaklığı, topraktaki taş oranı, ot çeşidinin o bölgenin havasını sevip sevmemesi de koyunun beslenmesini etkileyen unsurlardandır. Dümdüz olan coğrafyadaki mera oranlarında azalmaların olması, bu meralarda yetişen bitkileri de etkiler. Zaman içinde bazı türlerin boylarında da kısaltmalar olduğunu kaynak kişiler aktarmıştır.

Serin havanın koyuna iyi geleceği, etini sıkılaştıracağı, hastalığa karşı dirençli olacağı düşüncesi, koyunların yayladaki bakımını etkiler. Bu sebeple otlardan faydalanılmaya çalışılır. Bahar aylarında taze ota kavuşan koyunun, belli zaman aralıklarında sistematik bir şekilde güdülmesine başlanır. Taze otu bir anda yiyen koyun, ağrımaya uğrar. Acar ot, koyunun hastalanmasına neden olur. Bu dönemde onlarca ot çeşidi, toprağın yapısına göre bulunduğu

bölgede çıkar. Koyun için yararlı bitkilerin yanında ona zarar veren, fazla yemesi durumunda koyunu patlatanları da mevcuttur.

Yağmurun bol olduğu dönemde otların boyu da yüksektir. Çayır denilen yeşil otlar, koyun beslenmesi için ilk sırada yer alır. Kekik ve yavşan, koyunun sütünün kokusunu dolayısıyla tadını etkileyen en önemli iki ottur. Kös otu denilen bu yaban bitkileri hem hayvan hem de insan hayatında mühim bir yer tutar.⁹ Kös otlarının çıkmasından, kurumasına kadar geçen süre, koyun yayılımında önemli bir süredir. Taze ve kurumaya başlayıp tohumlandığı iki dönemde de süte, hem miktar hem yağ oranında etki eder. Bu otlar kuruyuncaya kadar koyun tarafından yenir ve her dönemde kös otlarından faydalanılır. Kurak bir yapıya sahip ilçelerde hem bölge halkı hem koyun hem de çoban hayatında otların çıkmaya başladığı bahar ayları heyecanı ve bereketiyle gelir. Kokuları, tatları, renkleri ile insanların ilgisini çeken kös otları, insan yaşamının birçok yerinde kendini gösterir. Yemeklerde, sıkmalarda, bereket ilgili pratiklerde, ip boyamada, çocuk oyunlarında, hayvan bakımında; kös otları mühim bir yer tutmuştur. Otlar tatlarına göre "acı ya da tatlı/datlı ot" olarak gruplandırılırlar. Tatlı otun, insan ve hayvana faydası olur. Acı otlar, yiyen canlıya zarar verir. İsimleri geçen otlar koyunlar tarafından yenir, insanların kullandığı yerler ve kullanım şekilleri de açıklanmıştır.

Kekik; kıraç bir toprağı olan bölgede sağlam kökleriyle kendini gösteren kekiğin hem taze hem de kurumuş hali koyunlar tarafından sevilerek tüketilir. Arazide çoğu yerde karşılaşılan kekik, yumuşak toprakta yetiştiği gibi kaya diplerinde de büyür. Küçük yapraklarıyla toprağın yapısına uyum sağlamıştır. Belirgin kokusuyla süte de lezzet verir. İnsanlar tarafından toplanıp kurutularak yemeklerde kullanılacağı gibi demlenerek çayı da tüketilir.

Yavşan; keskin kokusuyla, bozkır coğrafyasında en çok karşılaşılan bitki türlerinden birisidir. Özellikle geçmiş zamanda kış aylarında hayvan beslenmesinde ilk sırada yer almıştır. Kaynak kişilerin belirttiğine göre geçmişte koyunların eğilmeden yiyebileceği boyda iken günümüzde, yavşanın boyunda o uzunluk görülmez. Koyunun sütüne verdiği koku ile yapılan süt ürünlerinin lezzetini artırır. Geçmiş zamanda çobanların yaptığı "deri kebabında" yakacak olarak kullanılmıştır. Elle dokunulduğunda kokusunu hemen ele bırakır.

⁹ Kös, yaban için kullanılan bir kelimedir. Kös, TDK sözlüğünde "sürülmemiş toprak" olarak geçer.(28.02.2019)

Gökbaşı; fazla yediği takdirde koyunu patlatan otlardandır. Çiçeklerinin şeklinden dolayı ilçelerde “At ponçağı” ismi de verilmiştir. Mor, mavi, pembe renklerini ve tonlarını bünyesinde bulundurur. Kız çocukları tarafından toplanarak taç yapılır.

Gavur Çoğanı; koyu sarı renge sahip olan bu bitki, güzel kokusuyla dikkat çeker. Diğer bitkilerde olduğu gibi toprağın yumuşaklığına, arazinin sulak olması durumuna göre boyu 15-20 cm’yi bulur.¹⁰

Sortmuk Gülü; Renkleri ve çeşitleri değişen sormuk gülü, bölgede baharın gelmesiyle kendini gösterir. Çiçekleri kopartılıp emildiğinde ağza tatlı bir su gelir. Bu tatlı öz emildiğinden dolayı sormak kelimesinden sortmuk\sormuk gülü adını alır. Bir çeşidine “Keloğlan Gülü” ismi de verilir. Keloğlan Gülü adıyla bilinen cinsine göre, boyu daha kısa olan bir diğer sortmuk gülünde birden fazla rengin aynı kökten çıktığını görürüz. Pembe, beyaz, bordo, kırmızı, mavi ve tonları bir aradadır.

Taş Evin Gülü; mor ve mavi renkte olan bu çiçek bölgede fazlaca bulunur. Tohumlarının sert olmasından dolayı bu ismi alır.

Yemlik; tüylü yapıya sahip olan bu bitki, özellikle sürülmüş tarlalarda bolca bulunur. Hayvanların beslenmesinde olduğu gibi insan beslenmesinde de çıktığı dönemlerde sıkça tercih edilir. Tazeyken toplanan yemlik sıkmalarda, salatalarda kullanılır. Büyüdükçe acılaştan ve sütlenen bir yapıya sahiptir. Daha sonra da evine(tohuma) kalkar.

Acı Marul; uzun yapraklarıyla toprak üzerinde yayık bir şekilde durur. Hayvanların da yediği bu ot, insanların mutfağına da girer. Sıkmaya sıkılıp yeneceği gibi salatası da yapılır.

Dede Sakalı; uzun ince yaprakları sakala benzediği için bu ismi almıştır. Dede sakalı “tatlı ot” grubundadır. İnsanlar tarafından da tüketilir.

Kuzu Kulağı; kös bitkilerinden insanların da kullandığı bir diğer ottur. Taze şekilde olduğu gibi kurutularak da yemeği yapılır. Küçük yapraklı bir yapısı olan bitkinin yaprakları tek tek koparılır.

¹⁰ Geçmiş zamanda sabunun olmadığı dönemlerde, kadınlar tarafından çamaşır yıkanmasında kullanılmıştır. Yunaklarda kazanların içine atılan gavur çoğanının kaygan ve köpüren yapısı sabun görevini görmüştür.

Madımanak; Madımağın bölgedeki söyleniş şeklidir. Manımanak toplanıp kurutularak yemeği yapılır. Özellikle yayla mutfak kültüründe önemli bir yerdedir. Eşek madımanağı olarak bilinen bir çeşidi daha vardır. Diğer madımanaktan farklı olarak bu çeşidi yenmez.

Babacca(Papatya); Yeni neslin papatya olarak adlandırdığı çiçeğin büyükler arasında söyleniş babaccadır. Baharın gelmesiyle tüm arazide papatya bolca yetişir. Arazinin belirli bölgelerinde papatyanın çok sık ve fazla şekilde yetiştiği görülür. Çeşidine göre toplanıp kurutulan papatyalardan çay yapılarak içilir. Kız çocukları tarafından gökbaş ççeğinde olduğu gibi tacı yapılır.

Gece Gülü(Gece Sefası); pembe ve açık mor renginde olan bitkinin gündüz kokusu yoktur. Güneş battığı andan itibaren kokmaya başlar. Kokusu geniş bir alana yayılan gece gülünün kokusu, insanlar tarafından çok beğenilir. Çiçek fazla koklanırsa güzel kokusunun insanları bayılttığı söylenir. Toplu şekilde bulunurlar.

Yavrazı; küçük sarı çiçekleri olan bitkinin belirgin bir kokusu yoktur. Toplu şekilde belirli yerlerde bulunurlar. Bu çiçeklerin narin bir yapısı vardır.

Sütleğen; hayvanlar ve insanlar tarafından yenmeyen bir bitkidir. Yaprakları sulu ve sümüksü bir yapıdadır. Bu bitki, geçmiş zamanda ip boyamada ve damızlık bulunmadığında maya yapımında kullanılmıştır. Sütleğen, ipe samani rengini verir.

Karabuynuzluğa, keçiboynuzluğa; koyun yediği zaman hayvanı patlatma özelliğine sahiptir. O yüzden bu otların olduğu yerlere hayvanların götürülmemesine dikkat edilir. Koyun yer ve şişerse koyuna orada müdahale edilir. Kulağı ya da başka yeri kesilen hayvandan kan akıtılmaya çalışılır. İğnesi, çobanın yanındaysa hayvana vurularak kurtarılmaya çalışılır.

Üzerlik; bölgede söyleniş şekli züvellik ya da üzelliktir. Züvellik, tohumlu yapısıyla nazar uygulamalarında en çok kullanılan bitkilerdendir. Arazide fazla şekilde bulunur. Acı yapısından dolayı koyunlar tazeyken yiyemez. Yese de koyunu ishal yaparak hastalandırır. Otların kuruma döneminde suyunu çeken, tuzlu yapıya bürünen züvelligi koyunlar, kısa bir süre için yer. Yakılarak nazar için kullanılır. İpe çeşitli kumaş parçalarıyla dizilen züvellik, bu şekliyle de nazarlık olarak kullanılır.

İsmi geçen bitkiler bölge ağzındaKİ kullanımına göre verilecektir. Keteğen, böcü bağırsağı, ipelek, iğne topu, kuş gözü, ebem boğmaca, burçalık, yayla bakkalı, acımık, bıtırak, kıvışık, sirken, cıllı, cıpcık, fasil, gelincik, Nevruz gülü, sümüklü soğan, it dirseği, kenger sakızı, koç daşşığı, inek biciği, kumacık otu, çanak çatlatan, ana-baba kokusu, ölmez oğlan gülü, yalangı, ev gülü, keteğen, deve tabanı, deve diken, enlik(englik), söğdek süpürge, gerdeme, kallankavuk(karahindiba), geven, kenger sakızı, dere otu, kara yonca, yaban mercimeği, tavuk gıcı, gıcı, sümüklü soğan...

Toprak üzerinde yetişen en küçük ota kadar adlandırılması yapılmıştır. Bu otlar, şekillerine, renklerine, kokularına göre adlandırılırlar. Zengin bir isimlendirme, bu otlar üzerinde kendini gösterir. İnsanların toprakla iç içe yaşaması, mevsimsel göç hareketleri bölgedeki otları, bölgenin coğrafyasını, toprak yapısını çok iyi öğrenmeyi sağlamıştır. Halk hekimliğinde, hayvan ve insan beslenmesinde bu öğrenmeler pratik haline döner. Süpürge yapacaksa söğdeğin nerede bol olduğunu bilir ve oraya toplamaya gider. Acar ottan etkilenmemesi için hayvan aynı yerde yavaş yavaş güdülür. Yenecek otların bulunduğu yerlerin bilinmesi toplanacağı zaman kolaylık sağlar.

Otları ve yetiştikleri arazileri bilen çobanlar, koyunları alıştırma dönemlerinde, acı otun olup olmamasına göre meraya çıkarırlar. Sayılı kışlar bitmiş, koyunun rahatça belene çıkmasını engelleyen durumlar ortadan kalkmıştır. Genelde boz renkte olan toprak baharın gelmesiyle renklenir. Onlarca rengi bünyesinde barındıran ot ve çiçekler, renklerin canlılığı mayısın ortasına kadar insan hayatına yansır. Güdölmeye başlayan hayvanlardan elde edilen süt de yeni bir üretim döneminin başlangıcıdır. Bu başlangıcın bereketiyle geldiği düşünöölür. Serin havada, kimyasal olmayan yöntemlerle beslenen davarın eti ve sütü, bu dönemde iyileşir. Bu otlardan ve havadan olabildiğince istifade edilmeye çalışılır. Koyuna bölge halkının tabiri ile 'yarayışlı' olan bu tatlı otlar, her dönemde kullanılır. Geçmişte kışın yeme ulaşımın zorluğu, sayılı kışların(Zemheri, Karakış, Kariyi Kazana Soka Soğuklar, Mart Dokuzu, Dokuzun Dokuzu, Aprilin Beşi) zor geçmesi bahar dönemini de dört gözle beklemeyi beraberinde getirmiştir. Gece ve gündüz, ziyan edilmeden, kuralları yazılı olmadan, belli bir düzen içinde gütmeye işi devam etmiştir. Gündüz seçilen ot, gece seçilmediği için koyuna fayda sağlamıştır. Arazide, koyunun ot yerken eğilmesi makbul sayılır. Çiftliklerde eğilmeden ot yiyen koyuna göre, eğilerek yiyen koyunun eti ve sütü daha lezzetli olur.

3.4.2. Ziraî Yemler

Ziraî yem olarak koyun beslenmesinde; saman, yonca samanı, arpa vb. ürünler tercih edilir. Kış aylarında ziraî yemlere ek olarak fabrika yemleri de verilir. Saman, koyun için vazgeçilmez gıdadır. Kış aylarında belli ölçülerde verilen saman, diğer aylarda kös otunun koyunu doyurup doyurmadığına göre belli miktarlarda koyuna verilir.

Kişi, kendi tarlasından koyunun yemini, samanını kaldırıyorrsa bu, sürü sahibini maddi açıdan rahatlatan bir durumdur. Yeme para vermeyen kişi, sürü üzerinden daha fazla kâr yapar.

3.5. Koyunların Bakım Yerleri

Sürünün bakıldığı yerler, yaz-kış ve sonbahar aylarında ayrı yerlerde olmaktadır. Kış aylarında halkın genel kısmı, hayvanlarını yaylada bırakıp ilçe merkezlerine gelmektedir. Koç katımındaki belli olan tarihin değişmesi, sürü sahiplerinin kurban bayramına hayvan yetiştirme çalışmaları doğrultusunda belirlenir. Kış ve ilkbahar aylarındaki bakım kapalı ya da etrafı çevrili alanlarda yapılırken, ekinlerin derilip anızların kaldığı yaz ve sonbahar aylarında ise bakım, açık alanda gerçekleşmektedir. Bölgede son dönemlerde fazlaca tercih edilen derilmesi buğdaydan daha uzun zaman alan mısır ve yonca, hem gütme saatlerini hem de bakım yerlerinin değişmesine neden olmuştur. Koyun ve kuzuya belli dönemlerde ayrı bakılır. Kuzu sütten kesildiğinde, koyunlarla aynı yerde bakımı yapılır.

3.5.1. Ağıl

Ağıl, bölgede koyunların barındığı aynı zamanda yakacak ihtiyacının da karşılandığı yerlerdir. Etrafı taşlarla örülü, üzeri açık şekilde yapılan ağıllar, en çok tercih edilen ağıl çeşididir. (EK-7) Karapınar ve köylerinde, taş ağılların yanında, geçmişte kamıştan yapılmış ağıllar da kullanılmıştır. Emirgazi’de de kamışın, ağıl yapımında kullanılmış olduğu görülür. Hotamış’ta bulunan göl çevresinde yetişen sazlıklardan alınan kamışlar, ağıl yapılarak değerlendirilmiştir. Taş ağılların kuzey kısmına uzun kamışlar sık şekilde dikilerek gelecek olan tipinin etkisi azaltılmaya çalışılmıştır. Bugün, taşlardan yapıp kullanılmayan birçok ağıl vardır. İki ilçenin birçok yerinde kullanılmayan bu ağılları görmek mümkündür. Yemin, kolay bulunması ve çeşitli olması kış ağıllarında hayvanların kalması gerekliliğini ortadan kaldırmıştır. Evin yanında ve yabanda yapılan ağıl olmak üzere iki çeşit ağıl mevcuttur. Yabanda yapılan ağılda gece

koyununu güden çoban hayvanlarıyla birlikte gelerek burada kalır. Sağım vakti sürü tekrar gelir ve gütme zamanında gider.

Kış ağılları, eski yıllarda en çok kullanılan barınma yerlerindendir. Genelde köyün dışında bulunmaktadır. Kış ağıllarında hayvanların bakımı ve çobanın barındığı yer, imkân kısıtlılığından dolayı zor olmuştur. Yem ve samanın kısıtlı oluşu, suyun kuyudan çekilmesi hatta olukların yokluğu, koyun bakıcılarını çözüm yolu bulmaya itmiştir. Anızlar derildikten sonra koyun, kar yağınca kadar dışarıda kalır. Karın yağmasıyla birlikte hayvanların bakımına evde devam edilir. Bazı senelerde ise koyun eve dönmez, tüm yılı ağıllar da geçirirmiş.

Kış çobanı genellikle iki kişi olmaktadır. Ağılda kalındığı geçmiş zamanlarda çoban, azığını giderek köyden almıştır ya da köyden bir kişi getirmiştir. Bir kişi ise koyunun başında kalır. Çobanın ağılda kaldığı yere çobansalık ismi verilmektedir.(EK-17) İki kişinin sığabileceği büyüklükte ve sadece taştan yapılan bu yerlerde ısınmayı, çobanların maşlakları ve ocak sağlamaktadır.(EK-18) Halı vb. eşyalar yoktur. Çobansalıkların yanında, çobanların ısınmasını ağılda biriken kön sağlamaktadır. Ağılın içinde bulunan könler ortaya toplanır ve küçük bir tepelik oluşturulur. Bu tepeliğe "tömek, höbek yahut kömek" adı verilmektedir. Altına maşlağını alan çoban tömeğin içine girerek gece boyu burada uyur. Burada kalan çobanların anlattığına göre, kömekler altında kımıldayamadıklarını söyledikleri maşlaktan bile daha sıcaktır.

Kömekle ilgili kaynak kişilerin anılarından seçilen örnekler şunlardır:

Arazide, kamyş tutulmuş. Kamyş da girmez zaten. Kömekler yığılır. Kömeğe ayağını değdin mi soba yanar gibi. Onun nefesi o havayı keser, o soğukluğu keser. Goyunun içinde yatırsın. Dayanırsın yan köne.(KK:İhsan Koçak-Emirgazi, DT:1945)

Yatacak(Yatacağımız) zaman goyunun içine, ağılın içine höbek gayardık, goyunun bokundan. Ondan biraz deştin miydi, yattın mıydı ya evden sıcak olurdu ora. Bak, evin içinden sıcak olurdu, o höbek. Yattı mı ya bu yannı gızardı, döner bu tarafımızı gorduk. (KK: Durali Kocabay-Halilyurdu Yaylası, DT:1938)

Kış ağıllarında kalma uygulaması ve taştan yapılmış çoban salıklarının kullanımı tamamen bitmiştir. Geçmişte kış zamanı, ağılda kalındığında çobanların barındığı bir diğer yer de toldur.

Yerin kazılarak oluşturulduğu bu barınma yeri, iki üç kişinin sığabileceği genişliktedir. Maşlakları, yemek eşyaları da burada bulunur.¹¹

Günümüzde çobanın kaldığı odalara da çoban salık ismi verilir. Kışın “aylıkçı” denilen çobanlar, üç-beş kişinin kalacağı büyüklükte; penceresi, içinde çeşmesi olan tek göz bir odada kalırlar. Çardağın yanında bulunan çoban salıklarda kalan çobanların hayvanlara ulaşması kolay olmaktadır. Çoban salıkta bulunan soba, çobanların hem ısınmasını hem de ocak ihtiyacını karşılar. Çobanla özdeşleşen pilav da kış döneminde çoban salıkta kalan çobanın sıklıkla yaptığı yemeklerdendir.

Geçmişte çobanların kaldığı bir diğer yer de “çoban sekisi” olarak adlandırılan odalardır. (EK-9, Ek-10.) Çoban sekisi genellikle iki odadan oluşan ağıla bitişik yapılı yerlerdir. Çoban sekisinin bir kapısı ağıla açılır. Ağıla açılan bu kapı sayesinde çobanın hayvanlarla ilgilenmesi daha kolay olur. İçinde ocağı olan genellikle kerpiçe örülmüş bu yapılarda çoban, ailesiyle kalır. Bu oda diğer odaya göre daha yüksektir. Diğer bölmede hayvanlar kalır.

Ağıllar, genellikle yuvarlak yapılı olmakla birlikte dikdörtgen, kare şekilli olanları da vardır. Kapıları güneye bakmaktadır. Güneye bakmasının nedenlerinden biri, esecek olan rüzgârın, hayvanı kapıya sürüp götürmesini engellemektedir. Kuzeyden esen tipi kapının önünü karla tıkar, koyunlar da ağıldan çıkamazlar. Canavarın gelebileceği düşünülen yerlere köpekler bırakılır. Kış ağıllarının eskiden tercih edilmelerinin en büyük nedeni, yemin kısıtlı bazı dönemlerde ise hiç olmayışındır. Kaynak kişilerin aktardığına göre yavşan, bolluğu ve yarım metreyi geçen uzunluğuyla koyunların beslenmesini sağlamaktadır. Bunun yanı sıra hayvanlara, olduğunda saman da dökülür. Kış ağıllarında biriken kermeler, bahar geldiğinde sürü sahiplerince bölünerek alınmıştır.

¹¹ Tol ismi verilen bu yerler aynı zamanda insanların barındığı yerler de olmuştur. Sadece kapı girişi olan yer altındaki bu evler, ev yapmak için gerekli malzemenin alınamadığı dönemlerde olmuştur. İçi sıvanan tolun altına bir sergi örtülerek, yatak yorganın bulunduğu ‘yük’ bir kenarda durur. Yazın serin kışın sıcak olan tolun üzeri de kapatılır.

3.5.2. İn¹²

Bazı ağılların sonunda, mağara veya önü kapatılmaya müsait derinlikte yerler vardır. Bunların ağzı kapıyla kapatılır, geriye kalan yerler taşla örtülür.(EK-6) Kış aylarında hayvanların barındığı yerlerden birisi de indir. İn in içine yem yemelerini sağlayacak oluklar konur. Bu oluklar bazen taştan da yapılmış olabilir. Bu tip barınma yerleri genellikle eski yapılardır ve koyun bakılmak için müsaitse sürü sahipleri tarafından kullanılmaya devam eder.

3.5.3. Çardak

Çardak, hayvanların kışın kalması için yapılan binalardır.(EK-5, EK-11)Bu yapıların içinde de hayvanların beslenmesi için kullanılan oluklar bulunur. Aynı zamanda çardağın bir köşesinde, almaz koyun için yapılan almazlık vardır. Kerpiçle yapılmış ve kullanılmaya devam eden çardaklara kıyasla betonla yapılan çardaklar daha fazladır. Bu çardaklarda çeşitli bölümler vardır. Kuzuların kaldığı yere kuzuluk denir. Çardağın en sıcak kısmı, kapıdan uzak ve pencerelerin olmadığı kısım kuzular için seçilir. Bu iki ayrı oda olabileceği gibi, bir çardak bölünerek de yapılabilir.

Geçmişte kuzuların yaylada barındığı yerler, kamıştan tutulmuş çitalardır. Genellikle Türkmen köylerinde tercih edilen bu barınma yerlerinin kamıştan tutulan ağıldan farkı üzerinin kapalı olmasıdır. Tutulan kamışların üzeri toplanarak bağlanır, bu şekilde yağın yağmurdan kuzular korunur. Çardakların dışına yapılan avlu; bölgede "havlu, havli" adıyla söylenir.(EK-8) Bu avluyu; çardak, kuzuların kalacağı dam, yemin ve samanın konulduğu dam da oluşturabilir ya da tamamı duvardan da oluşabilir. Kış aylarında koyunlar, avluya çıkartılıp havalandırılır.

3.5.4. Belen(Yaban)

Koyunlar, kış ayı geçip çardaklardan çıktığında ağıl ya da avluda kalmaya başlarlar. Hayvan, sıvı ve katı dışkısını dışarıya bırakacak, içeride bunalmadan temiz havada uyuyacaktır. Ekili alanlar derildikten sonra hayvanlar, yabanda yatmaya başlarlar. Yaban diğer ismiyle belende hayvanlar, hem uyur hem anızda beslenirler. Gecelerin uzamaya başlamasıyla birlikte acıkan

¹² "Bilindiği üzere Türklerce mağara karşılığı olarak en çok söylenen söz 'in' idi. İn denilince hatıra gelen ilk şey hayvanların yaşadığı bir yer olurdu." (Ögel, 1978: 71)

hayvanlar, belende doyurulur. Temiz havada beslenenler daha semiz ve iyi olacaktır. Belen, mera, yaban, kır; koyunun güdüldüğü yerler için kullanılan kelimelerdir.

3.6. Sulama ve Besleme Yerleri

3.6.1. Su ve Yem Oluğu

Koyunların yem yediği yere “oluk” adı verilmektedir. Ağaçtan oyularak yapılmış olukların yanında taştan yapılmış oluklar da mevcuttur. Günümüzde akıllı oluklar da kullanılmaktadır. Gün içinde ayrıca yem dökmeye bu oluklarda gerek kalmamaktadır. Beş altı çuval yem alan oluklardan hayvanlar yedikçe yenisi, oluğa dökülür. Bu akıllı oluklar, etlik yani besilik olarak yetiştirilen hayvanların bakımında daha sık tercih edilir. Yem sıkıntısı çekmeyen hayvan, devamlı ve sık yiyerek iyi etlenecek ve kilosuna daha ağır gelecektir.

Koyunları su içtiği yere de su oluğu adı verilir. Su olukları, kuyuların yanında olabileceği gibi avluda, çardakta ve birçok yerde olabilmektedir. (EK-12)Geçmişte hayvan sulaması, kuyudan çekilerek yapılmıştır. Günümüzde, dinamolardan, dinamoların olduğu kuyulardan ya da çeşmelerden yapılmaktadır.(EK- 15)

Bölgede kullanılan iki çeşit kuyu vardır. Birinin etrafı taşla örülmüştür.(EK-13)Bu kuyulardan eşekle, atla ya da elle kovalarla su çekilir. Hayvanla su çekme işine “suvat çekme” adı verilir. Çekilen su hem insanların günlük ihtiyacı için hem de hayvanlar için kullanılır. Havdan adı verilen küçük oluklara, havuzlara insanların kullanacaklarını alabilmeleri için su doldurulur. Havdanda açılan deliğe demir yerleştirilir bu sayede suyu doldurmak daha kolay olur. Kuyunun bir yanında yerde kuyuya bitişik uzun oluklar vardır. Çekilen sular büyük havuzlara dökülür, havuzlardaki su, delikten oluğa akar ve hayvanlar sulanır. Bu oluklar taştan yapılmıştır ve dışı çimento ile sıvanmıştır. Eğer kuyulara kuş veya başka hayvan düşüp ölürse suyun pislendiği düşülerek “kırklanır.” Kırk helke su çekilir ve dökülür. Bu şekilde temizlenen su kullanılmaya devam edilir. Kuyulardan diğeri ise çingiraklı kuyudur. Çingiraklı kuyularda ise su çekmek için uzun direkler kullanılır.(EK-14)

İlgili açıklama şu şekildedir: “Karaman yöresinde özellikle kuzeyindeki Türkmen köylerinin bulunduğu “Türkmen ovası” bölgesinde Seren, kuyudan su çekerken çıkardığı ses nedeniyle “Çingiraklı Kuyu” olarak isimlendirilmektedir. Serenin sehpaşının ucunda bir makara vardır.

Buna “Çıkırık” denir. Uzun ağaç kolun bir ucuna bağlanan zincir veya ipin ucundaki kovanın büyüklüğüne göre ağırlık olarak diğer ucuna bağlanan taşın büyüklüğü de “doğru orantılı olarak” değişir. Denge sağlaması ve su dolu kovanın kolayca yukarı çekilmesi amaçlanmaktadır. Boş olarak kuyuya indirilen kova, suyla dolduğunda bir süre yukarıya doğru kişinin gücüyle çekilir, denge sağlandığında bu kez kuvvet noktasına bağlanan taş devreye girerek ağırlığı ile kova yukarıya çıkar.” (Veren, 2016: 952-953)





4. KOYUNDAN ELDE EDİLEN ÜRÜNLER

Tarihi süreç içerisinde yemeğe önem veren Türklerin kullandıkları ürünler, yaşadıkları coğrafyaya, yetiştirdikleri hayvanlara, yaşam tarzlarına göre şekillenmiştir. Besledikleri hayvanların etini, sütünü temel gıda maddesi olarak kullanmışlardır. Emirgazi ve Karapınar'ın yemek kültürünün temelini de et ve süt ürünleri oluşturur. Buna ek olarak buğday ve un da ana yiyeceklerdendir. Bu ürünler, çeşitli yollarla birleştirilmiş ve yemekler elde edilmiştir. Süt, çiğ ve pişmiş olarak kullanılıp ürünler elde edilir, depolanarak kışın da yenmeye devam eder. Et ise toplu yemeklerin vazgeçilmezidir. Süt ile yapılan en kolay yiyeceklerden birisi, yarma adı verilen, değirmenlerde çekilip pişmiş olan buğday ile çiğ sütün oluşturduğu sütlüdür. Çiğ sütle bekleyen yarma şişer ve o şekilde yenir. Bu yiyecek, Türklerin en eski yiyeceklerindendir de.¹³

Sebzenin çok yetiştirilmemesi bakliyata daha çok önem verilmesine neden olmuştur. Bol et ve kuyruk yağıyla pişirilen kuru fasulye, geçmişte düğün, bayram, kırkım gibi toplu yenilen yemeklerin en kıymetlilerindendir. Çanak ismi verilen kemikli et, düğünlerin ana yemeği olmuştur. Günümüzde bu yemek, kavurmaya dönmüştür. Karapınar'da, kuzu eti ve kayısıyla yahni yapılır. Yemeklerin de vazgeçilmez içeceği ayrandır. Törenlerde insanların bir araya gelmesini sağlayan unsur yemektir. Bu yemeklerde de koyun eti ve sütünden yapılan ürünler ön plandadır.

4.1. Sağım

Sütün en bol olduğu dönem, otun çok olduğu bahar ve yaz aylarındadır. Ekinlerin derilip anızların kaldığı, otların kurumaya başladığı dönemde süt oranında düşüş yaşanır. Sütün kaliteli ve bol olması yapılacak ürünleri de etkilemektedir. Yağmurun yağması ile doğru orantılı çıkan otlar, koyun sütü için başta gelen gıdadır. Kırkımın zamanında yapılması, hayvanların sağlık durumlarının gözetilmesi, yemlerinin iyi olması sütün kalitesini, çokluğunu yani verimini etkiler. İnanç açısından da bereket ve nazar uygulamaları yapılarak bu verim korunmaya ve artırılmaya çalışılır. Koyunun sütü, kuzulamasıyla birlikte başlar. Koç katım tarihlerine bağlı olarak kuzunun doğumu gerçekleşir. Eylül ya da Ekim ayının sonunda koçun, sürüye katılmasıyla kuzuların doğması şubatın sonu martın başını bulur. Bu tarihlerde doğan kuzu,

¹³ "Sütlü darı, peynir, yoğurt aslında bozkır yemekleri idi." (Kafesoğlu, 1997:319) .

yaklaşık bir buçuk ay sadece annesinin sütüyle beslenir. Bu süt, kuzunun hakkıdır diye düşünülür ve belli döneme kadar kullanılmak için sağılmaz. Nisanın sonu mayısın başı gibi süt sağılmaya başlar.¹⁴

Yağmurun bol yağması otların çeşidini, boyunu ve fazlalığını etkiler. Bu fazlalık ise sütün miktarında ve süttten elde edilen ürünlerin yapımında rol oynar. Peynir, yağ ve yoğurt bölgenin çok sevdiği ve talep ettiği ürünlerdir. Öz\kaymak, hem bu şekilde yemek hem de tereyağı yapmak için kullanılır. İlkbahar ve yazın ilk aylarında otta bulunan su oranının fazlalığı sütün de miktarını artırır. Yağ oranı az olup su oranı fazla olan süttten, peynir, yoğurt yapılmaktadır. Süt makinesinde çekilen sütün yağı da tereyağı için biriktirilir. Bu çekimde yağ az çıkacağından peynir daha fazla olur. Fazla olan peynirle deriler kolayca doldurulur. Otların kuruduğu zaman sağılan süt, bu dönemin sütüne göre daha kıymetlidir. Yağı az olan süte Karapınar'da "goruk süt" de denilmektedir. Otların kurumaya başlayıp anızların ve burada kalan tanelerin koyun tarafından yendiği dönemde, sütteki yağ oranı fazla, su oranı ise daha azdır. Yoğunlaşan süttten tüm ürünler yapılmaktadır fakat genel olarak yoğurt yapımına ağırlık verilir. Yağ oranı fazla olduğu için güz sütüyle yapılan yoğurt daha lezzetli olur. "Kışlık yoğurt" güz sütünden yapılır. Su az olduğu için yoğurt daha sert kıvamlıdır. Yaz aylarında yapılıp kısa süreli yenen yoğurdun, kış aylarına kadar muhafazası zordur. Güzün yapılan yoğurdun saklanacağı zaman daha kısadır. Yağ oranı fazla olan güz sütünden "kaymak" denilen yiyecek de yapılmaktadır. Yağlı sütün üzerinde biriken kaymak daha fazla olur. Güz sütüyle, ağızla yapılan bulamadan farklı olan "bulama" yapılmaktadır. Bahar aylarındaki sütle yapılmayan bu bulamada, sütün içine belli miktarda yoğurt konulduktan sonra ateş üzerinde pişirilir. Çobanlar, güz sütünün içine ekmek parçaları atarak birkaç saat bekletirlermiş. Eski çobanlar, bu bulamayı kendilerine yemek olarak yapmışlardır. Bu dönemde koyundan sağılan süt miktarı, ilkbahar ve yaz aylarına göre daha azdır. Süt ürünleri ve süt sağım tekniği, yer aldığı kısımlarda ayrıntısıyla incelenecektir.

Sağım için evdeki kadınların sayısı yetersizse ya da zor oluyorsa "sağımçı" adı verilen kadınlar gelir. Sağımçılar, Karapınar merkezde oturuyorsa yaylalara götürülerek süt sağımını yaparlar.

¹⁴ Bazı yayla ve köyler de ise süt sağımı için Hıdırellez beklenir. 5-6 Mayıs'a kadar sağılmayan kuzu, ve koyunlar, Hıdırellez'de gün boyu emişirler. Bundan sonra sütün kalitesi artacaktır, Hıdırellez'den sonraki gün süt sağılıp ürünler yapılmaya başlanır

Sağımclar bu işi yaptıkları için genellikle para almazlar, anlaştıkları litrede süt alırlar. Bu süt ile de kışlık yoğurt ve peynir ihtiyacı karşılanır.

4.1.1. Süt Sağım Tekniği¹⁵: Koşan\Goşan

Sürünün güdümünden sonra gelip yattığı yer; ağılın içi, kuyu başı, su oluğunun yanı olmaktadır. Suyu içen koyunlar, gölgelik yere geçerek sağıma kadar dinlenir. Kuyu başında dinlendiği bu alana Kayacak Köyü'nde "yoz yeri" denilmektedir. Koyunlar sağılmadan önce tekrar güdülmeye götürülür. Bir buçuk-iki saat süren bu otlatma işlemine bölgede "Sekinni" "Sekinne" ya da "sekin" adı verilmektedir. Sekinnide amaç, hayvanların sağımdan önce gezmeleridir. Bu sırada koyun dışkısını da bırakacaktır. Sağım sırasında helkenin içine düşecek gıg, bu sayede azaltılmış olur. Ayrıca sürekli yatan koyun acıkacaktır, akşamüzeri yaylıma gitmek için daha erken çeker. Bu da çobanın gütmeye saatlerine uymaz. Aynı zamanda, dolaşan hayvanın göğsüne süt inecektir. Yatan hayvanın kaldırılıp, sağıma götürülmesi zor bir iştir. Sekinniden gelen sürüye su içirilip koşan yerine alınır. Sürü kümeliyse mal sahiplerinin, hayvanlarını alması kolaylaşacaktır. Yatan hayvanı kaldırıp seçmek zordur fakat yaylımdan gelen koyunu seçmek daha kolaydır. Seyit Küçükbezirci; Emirgazi ve Karapınar'da sekinne adıyla bilinen sağımdan önce kısa gütmeye işini Konya koyunculuğu için "sakin" olarak derliyor: "Öğleyin yemeklerini yiyen çobanlar sürülerini "sakin"e kaldırırılar: Sakine kaldırılan sürü sağmal koyun sürüsüye, köyün yakınlarında iki saatlik bir otlatmadan sonra sağım için geri getirilir." (Küçükbezirci, 1975b) Koyunların, acele ettirilmeden, kısa süreli dolaştırılmasından dolayı sakini ismini almış olabilir. Bölgedeki ağız özelliklerinin farklı söylenişleri doğurması muhtemeldir. Genel kullanımı sekinne olan uygulamanın Kayalı Köyündeki ismi Küçükbezirci'nin derlediği gibi "sakin"dir.

Dolaştırılıp gelen hayvanlar, sağım için yerlerine alınırlar. Sekinniden gelen davar, bölgeye has bir bağlama şekliyle bağlanarak sağılır. Koyunlar günde bir kez sağılmaktadır. Koyunlar, koşan(goşan) ismi verilen teknikle sağılır.(EK-21) Oldukça farklı olan koşanda, sağılacak olan koyunlar, kadınların "Goşan, goşan" bağrımlarıyla goşan yerinde toplatılırlar.¹⁶ Kadınlar, sağımın ilk zamanı koyunları bağlamanın zorluğundan fakat zaman içinde koyunların

¹⁵ Bu başlıklandırma Muhtar Kutlu'nun Şavaklı Türkmenlerde Göçer Hayvancılık adlı çalışmasından hareketle alıntılanmıştır.(Kutlu, 1987:126)

¹⁶ Yörükler ise keçiyi ağıla katarken "Koşan koşan" seslenmesi yapar. (Kivrak, 2008:241)

alıştıklarından bahsettiler. "Goşan goşan" diye seslenmeyi hayvan bilir ve sağım yerine gelir. Kaynak kişilerin bu seslenmeyle ilgili söyledikleri bilgilerden bazıları:

-Onu kadınlar sağarıkana "Goşan goooş, goş goooş" diye ses çıkarırlar. Hani gızım müzik gibi goyuna bişşiy çalardın. Goyun dururdu yani. Kadınlar, müzik diyyim, türkü çağırır gibi inilerlerdi yani. İnek sağarkan da öyle idellerdi. "Neeeeeş, neeeş, neeeeeşş" diye. Anam rahmetlik, ebem rahmetlik ses çıkarırlardı. Ninni gibi. Hiç gıyırdamazlardı. (KK: İbrahim Çiçekdağ DT:1955)

-"Goşan goşan goşan" didin miydi gelirdi. "Goşan goşan goşan" didin miydi ya, ön gıvrardı. Ben goşar giderdim.(KK: Fadime Kahrıman-Emirgazi DT:1950)

-"Goşana goşana goşana" dirdik koyunlar goşana varırdı. Bazı eğer etçim(uslu, iyi) olanlar varırdı, bet(yaramaz, kötü) olanlar gaçardı.(Emine Beydilli-Güzelkışla DT:1961)

Bağlama sırasında en az üç kişinin olması gerekir. Bir kişi koyunları getirirken diğeri bağlar, üçüncü kişi ise koyunların dağılmasını engeller. Üç koyun bir araya getirilir. İki koyunun karşısına, başı aralarına gelecek şekilde diğerkoyun getirilerek bağlanır. (EK-22)Üç koyuna gelince ip birbirinin içinden geçirilir. Daha sonra üç koyun aynı şekilde bağlanır. Bu şekilde koşan uzar gider. En sonunda ise düğüm atılır. Eğer kişi sayısı fazlaysa, çoban da goşana yardım ederse iki kadın, bağlanan yerden hemen sağıma başlar. Koyunların karşılıklı olarak bağlandığı bu ipe "örken", "örme" ya da "goşan ipi" adı verilir. ¹⁷

Radloff, Kazak Türkleri arasında koşana benzeyen sağım tekniği kögönü tanıtır.

"Yurdun yakınlarında yere çakılmış değneklere halatlar gerilir(kögön), bunlara 1\2 arşın mesafede bulunan bu iplere haçvari olarak bağlanır, o suretle ki, başları halatın üzerinde kalır. Birinci koyun halatın sağında, ikincisi solunda, üçüncü koyun ile sağında kalacak şekilde devam eder. Kögön'e bağlanmış olan koyunlar, öğle ve akşam olmak üzere günde iki defa sağılır. Birisi sağdaki ve diğeri soldaki koyunları takibederek, bir kögön'ü umumiyetle iki kadın sağlar." (Radloff W. , 1983)

¹⁷Hayvancılığın yaşamın merkezinde yer alan Türklerde, hayvancılıkta kullanılan aletler de kıymetlidir. "Türklerde hayvancılığın başta gelen bir iş olduğunu hepimiz biliyoruz. Mesela urgan, kalın bir iptir ve birçok işlerde kullanılır. Fakat eski Türk sözlüklerinde organ, urgan sözü, yalnızca "Koyun sağarken, koyuna bağlanan uzun ip" şeklinde açıklanıyordu. Bundan da anlaşılıyor ki, urganın birçok işlerde kullanılan ip olmasına rağmen önemi, daha çok hayvancılıktan dolayı ileri geliyordu." (Ögel, 1991:8)

Koşan ve kögön teknikleri, bağlama yönünden benzerlik gösterir. İkisinde de toplu şekilde sağımlar yapılarak sürü daha kısa sürede sağılır. Koşanı bağlamak için ilk başta üç dört kişi gerekir. Goşan koşulduktan sonra iş, sağımcılara kalır.(EK-25) Bu, sürünün toplu ve hızlı şekilde sağılmasının önünü açar, hem de kişiye olan ihtiyacı azaltır. Koşana yirmi koyun girebileceği gibi doksan yüz koyun da girebilmektedir. Bu sayının artması, goşanın sabit durmasını zorlaştırdığı gibi boğulmaları da artırır. Sağım yapılırken diğer koyunlar bunalıp huysuzlaşır, bu da goşanı bozar. Goşan tekniği sayesinde koyunlar, tek tek tutulup sağılmaz, toplu şekilde sağılarak zamandan tasarruf edilir.(EK-23) Koyunların bir araya getirilerek bu şekilde bağlanmasına "Goşan goşmak\koşmak" denilmektedir. Goşan koşmaya yarayan örken, önceleri kadınlar tarafından örülürken günümüzde satın alınmaktadır. Bu ipin yumuşak şekilde örülmesine ya da yumuşak yapılı bir ip alınmaya dikkat edilir. Koyunun canını acıtmayan yumuşaklıktaki ip; hayvanın en az şekilde hareket etmesini sağlar. Sağım bittiğinde örken, yavaşça çekilir ve koyunlar emişmeye giderler.

Günümüzde örkenle goşan koşulmaya devam etmektedir. Buna ek olarak hazır goşan da aileler arasında fazlaca rağbet görüyor. Hazır goşanda, kilitli bir sistemle hayvanlar sabit tutulmaktadır.(EK-26) İçine yem atılan goşana gelen hayvanlar, yem yemek için eğilir. Bu sırada kilitli sistem devreye girer ve hayvanlar sisteme sabitlenir. Hazır goşanın tercih edilmesindeki en büyük neden, goşandaki yorulmanın burada olmamasıdır. Hazır koşan, sürü sahibi tarafından sağmal koyunun sayısına göre alınır. (ek-27) İp goşanında goşanı koşmak için en az üç kişi olması gerekirken hazır olanına bir kişi yetmektedir.

Goşanda, baş koyun olmaktadır. Bu koyun uslu(mazlum) ya da kartların arasından seçilir. Uslu şekilde duran koyun diğer koyunların hareketinin azalmasını sağlar ve goşanın bozulmasını engeller. Bu koyunlar, sürü içindeki bağcak koyunu gibi bellidir. Bağcak koyunu çoban seçerken baş koyunu sağım yapacak kadın seçer. Baş koyunun yeğni olmaması, sürünün düzgün durması için ilk kuraldır. Daha sağılmaya yeni alışan şişekler, ilk doğum yapanlar, baş koyun olarak seçilmez. Çünkü bu koyunların baş koyun olarak alıştırılması kadınları oldukça yorar ve zaman alır. Ayrıca bu koyunların yerinde durmaması, hareket etmesi goşanda heyecan uyandırır ve boğulma olaylarını doğurur. Baş koyun olarak belirlenen koyun, zaman içinde alışır ve sağıma gelerek goşanın başına durur.

Baş koyun hakkında kaynak kişilerin aktardıkları bilgilerden bazıları şunlardır:

-İlkin o goyun(baş koyun) zaten her gün gelir. "Goşan" didiğin anda o goyun başa gelir." (KK: Zöhre Gül- Emirgazi DT:1974)

-İçinde çeşitli goyunu bilin yani uslu goyunu. Bazı goyun olur kakar(iter), goyunu da galdırır gayri depilir eyle. (tepinir öyle) Uslu goyunlar olurdu goşanda yaşlı goyun olurdu, goşanan goyunları kakmazdı...(KK: Mehmet Küçük- Sazlıpınar DT:1940)

- Baş goyun olur, baş. Goşana goşduğun goyun var ya. Akıllı olur. Ağırbaşlı olur. Eveli bizim öyleydi. Şimci onlar galktı yingem de. Şimci kilitleme demirler var.(KK: İmren Payas-Yenikuyu DT:1977)

-Baş goyun şöyle: Bazı goyun durmaz. Gıvradır goşanı büker. Goşanın boynunu eğecem diye uğraşır. Uslu goyun olursa orda durur yani. Ötekiler onun yanında galabilir. Bazı goyun deli oluyor. O denk geliyor başa. Rezil ediyor yani. Goşan iki büyüyor.(KK: Bektaş Akkaya-Yenikuyu DT:1955)

Sağım tekniği, sağım yerine de ismini vermiştir. Bu yere "goşan yeri ya da goşanlık" adı verilmektedir. Koşan yerinin düz olması gerekir çünkü hayvanların rahat durması, rahatsız olmaması için bu gereklidir. Goşan yerinde bağlanan koyunlar, kadınlar tarafından sağılır. Günümüzde ağıl ya da avlu içinde de sağım yapılmaktadır. Sütler, helke, cingil ya da plastik kovaların içine sağılır. İki el, önce ıslatılır daha sonra yerdeki helkeye süt sağılır. Koyunun arkasına geçilir, bir yandan da baş ile koyunun kuyruğuna bastırılabilir. Bu, helkenin içine düşecek olan gığı engellenir. Eğer gığ düşerse süt dökülmez, içinden alınır, süzülerek kullanılmaya devam eder. Süt ile dolan helke, koşanın arkasında bekleyen daha büyük kovaya dökülür. Koyunlar çarpıp dökmesin diye kova, koyunun ulaşamayacağı yerededir. Sağacak kadın tekrar gelerek sağıma devam eder. Tüm koyunlar bu şekilde sağılarak bitirilir. Kuzular büyümediyse, süt bir kere sağılıp bırakılır. Eğer kuzular yavaş yavaş yaylıma çıkmaya başlayıp, ana sütünden başka yem ya da başka besin alıyorsa koyun ikilenir ya da üçlenir. İkileme ya da üçleme ismi verilen teknikte; tüm koşan sağılıp bitirilir, tekrar bir sağım daha olursa yani goşanın etrafı bir daha dönülürse, ikileme yapılmış olur. İkilemenin üzerine bir sağım daha yapılırsa buna da üçleme, denir. Kuzu küçükken onun hakkı olarak düşünülen süt, kuzu ek

besin almaya başlayınca ikilenir ya da üçlenir. İkilemedeki amaç şudur: ilkinde koyun, sütünü kuzusu için indirmez fakat ikinci dönemde koyun sütünü indirir. Süt sağdıkça daha yağlı şekilde gelir, bu da sütün kalitesini artırır. Bazı sürü sahipleri ise kuzunun tamamen süttten kesilmesini bekler ikilemeyi yapmak için. Kuzu süttten kesildiğinde de işlem devam eder çünkü kuzu emmediğinde koyun süt vermeyi bırakır. Koyunun süttten çıkmasına, sütünün bitmesine “soğulma” denir. Koyunun soğulmaması için ikileme burada önemli bir yer tutar. Hatta üçleme yapılır ki koyun süt vermeye devam etsin.

Tüm sütler, büyük kovalara süzülerek doldurulur. Süzek olarak temiz, tülbent ya da bez parçası kullanılır.¹⁸ İçindeki ottan, düşen koyun gıgından ve diğer yabancı maddelerden temizlenen süt, süt damına götürülür.

Koyunun soğulmasına az kala yani ağustosun sonu eylülün başlarında koyun, bir gün sağılıp bir gün sağılmaz. Göğüste sütün çoğalması beklenir. Koyun tamamen soğulduğunda, bir üretim dönemi bitmiş olur.

4.2. Mayalar

Süt ürünlerinden elde edilen peynir ve yoğurt, ilçelerin mutfağında önemli bir yer tuttuğu gibi, bu ilçelerin ekonomisine de katkıda bulunur. Peynir ya da yoğurt yapmak için mayaya ihtiyaç vardır. Maya için geleneksel yöntemlerin kullanımı devam etmekle birlikte hazır mayalar da kullanılır. “Maya” sözü aslında Türkçe değildir. Buna karşılık Anadolu’nun birçok köyünde damızlık sözü daha çok kullanılır. (Ögel, 1991:23) Bölgede de Anadolu’da olduğu gibi maya yerine damızlık kelimesi de kullanılır.

Market ve bakkalların köy ve ilçe merkezlerinde artması, yaylalardan köye ulaşımın kolay olması gibi nedenlerden dolayı damızlık kullanımında hazır yöneliş olmuştur.

Eskiden yoğurt mayası bulamayan bir insan “hazır yoğurt” kavramının olmadığı dönemde, doğadan faydalanarak kendi mayasını üretmiştir.

¹⁸ Bahaeddin Ögel hayvancı kavimler için süzeğin birinci derecede önem taşıdığını aktarır. (Ögel, 1991:305-307)

4.2.1. Peynir Mayası: Sarkanak Mayası\ Kursak

Emirgazi ve Karapınar mutfağında önemli yer tutan peynirin mayası, doğal yöntemlerle yapılan sarkanak mayasıdır. Emirgazi’de “sarkanak” denilen mayaya, Karapınarlılar “kursak” adını vermektedirler. Ali Rıza Yalın “Süt emen ve daha ot yemeğe başlamamış kuzuların ismine “Emlik” denir. Emlik bir kuzu ölünce hemen yalnız sütten ibaret olan midesi alınır. Bu gibi kuzuların midelerinin ismine “Kursak” denir.” (Yalın, 1977:502) Koyunun içkembesinde bir parça olan sarkanak çeşitli işlemlerden geçerek, peynir için maya haline gelir. Şavak aşiretinde fırşık olarak adlandırılan(Kutlu, 1987:127) bu organ, güneyde yaşayan Yörüklerde “sarkanak, kursak” (Yalın, 1977:502-503)adıyla bilinir. Kaygan bir yapıya sahip olan sarkanak, bol şekilde tuzlanarak kurutulur. Tuzlu bir şekilde kullanılan sarkanağın, mayası kurulur. Sarkanağın üzerine, ölçü olarak kullanılan tas ile tuz ve yine aynı tas ile şeker dökülür. Nohut, buğday, çörekotu, incir, lokum, pirinç vb. yiyecekler sarkanak mayasının içine girebilir. Şeker, nohut, lokum vb. yiyecekler mayanın içine maya tutsun, diye atılmaktadır. İncirin, cennetten geldiğine inanılan bir meyve olması, bereket getireceği inancını doğurmuştur. Nisan ayında yağın yağmurlar, kaplarda toplanır. Anadolu’da bereketin simgelerinden biri olan Nisan yağmuru, bereketi artırsın diye sarkanak mayasının suyuna eklenebilir.¹⁹ Maya bittikçe üzerine su, şeker, tuz gibi ürünler eklenerek mayanın çoğaltılması sağlanır ve kullanılmaya devam eder. Eskiden toprak çömleklerde muhafaza edilen maya, günümüzde ağzı kapaklı plastik bidonlarda korunmaktadır. Peynir yapılacak dönemden bir buçuk, iki ay önce maya kurulur. Peynir yapımında çeşitli markalarla birlikte “Trakya, Süper” markalı hazır mayaların kullanımı artmıştır. Bu hazır mayalar da Karapınarlılar arasında kursak olarak adlandırılır. Emirgazi’de sarkanak mayası kullanımı Karapınar’a göre daha fazladır. Karapınar yaylalarında da devam eden sarkanak mayasının kullanımı, köylerde oldukça azalmıştır. Mayanın Emirgazi’de hâlâ canlı olmasını Emirgazi’nin Karapınar kadar büyük ve gelişmiş olmamasına bağlayabiliriz.

Sarkanak mayasının kullanıldığı peynirin tadının daha güzel olduğu, güzel koktuğu kaynak kişiler tarafından ifade edilmiştir:

¹⁹ Bu su aynı zamanda gök ekinlerin üzerine de dökülür.

KK: Peynir mayasını biz gursak dirdik, gursakdan yapardık. Şimdiki gibi değildi, şimdi satın alıyon. Gursak atardık çörekotu, nohut, ondan sonra şeker duz. Bunları gatardık maya yapardık.

KK2: Onlar maya oluyordu.

KK: Ondan mayalardık peynirleri. Amma peynir de peynir olurdu. Burcu burcu kokardı. Şimdi ne biliyin satın şiyin ne koktuğu var, ne var.(KK2:Nedim Beydilli DT:1957, KK: Emine Beydilli DT:1961-Güzelkışla)

“Türk köylüsünün ve Yörüklerin en basit bir iş gibi yaptıkları bu mayanın esası da incelenince yine Türkün karakterlerinden olan tabiatı yakından görmek, tanımak ve pratiğe tatbik etmek kabiliyetinin bir örneği ile karşılaşmış olduğu kanaatine varırız... Bugün fizyolojinin laboratuvar araştırmaları bize göstermiştir ki, süt midede hazım olunmak için en önce midenin iç zarında bulunan peynir enzimi vasıtasıyla peynire çevrilir. Peynir, midedeki dost ve faydalı mikropların yardımıyla kolayca hazım olunabilecek hale sokulur... İşte fizyolojinin daha adı söylenmediği çağlarda Türk atalarımız bu tabiat inceliğini sezmişlerdi. Sütün midede ve hele yetişkin insanların midelerinde uzun bir muameleden sonra hazım olunabilir bir hale geçtiğini görerek bunu daha önce, dışarıda kaplar içinde yapmayı düşünmüşlerdir. Bu suretle sütün mideden geçerek hazma hazırlık devresi mide dışında yapılmış oluyor.”(Aygün, 1954’ten aktaran Kutlu, 1987:129)

4.2.2. Yoğurt Mayası

Yoğurt mayası yerine damızlık kullanılır. Damızlık için birkaç kaşık yoğurt yeterli gelecektir. Çağımızda marketlerde endüstriyel yoğurtların fazlalığı, köylerde bakkalların, marketlerin açılması damızlığa ulaşımı kolaylaştırmıştır. Geçmişte damızlık, sadece insanların kendi yaptığı yoğurttan alındığı için, verilen önem de fazla olmuştur. İlk damızlığa bugün de önem verilir ve bu önem bereketin devamı için gereklidir. Nasıl çalındığı, kimden alındığı sağlığı ve çoğalması için dikkat edilecek hususlardır.

Damızlığın bulunmadığı zamanlarda, çeşitli uygulamalarla damızlık elde edilmiştir. Bunlardan ilki ve çoğu kişi tarafından bilinen, nisan yağmuruyla yoğurt elde etmektir. Nisanın birinde dışarıya bırakılan kaplara yağın yağmur, damızlık olarak kullanılır. Ekşi olan gıdalardan, limondan da yoğurt elde edildiği olmuştur. İslık köyünde yumurta, ‘eşki’ yani limonla karıştırılıp süte mayalanır. Tutan cıvık yapılı yoğurt, bir dahaki yoğurt çalmada daha koyu hale gelecektir. Akören köyünde, sütleğen ismi verilen bitki damızlık bulunmayan eski tarihlerde maya olarak

kullanılmıştır. Kaynak kişinin aktarımına göre fincan içinde damızlık tutturulur. Sonra damızlık, daha fazla süte aktararak yoğurt çalınır. Limon dışında ekşi olan yiyecekler de damızlık yapımı için kullanılır; ekşi dut ve kuzukulağı gibi. Bu mayaları yapacak kişinin, ağız dualı olması gerekir. “Garı” denilen yaşlı, görmüş, temiz, dualı, ibadetlerini yapan, toplum tarafından sevilen kadınların yaptığı bu maya daha makbuldür. Emirgazi’de ebelik türesi\türesi, üre-türe olarak adlandırılan bereket uygulamalarından birisi, yoğurt damızlığı üretmedir. Hayvanı ve ürünlerini korumak amacıyla yapılan uygulamalar, bereketi artıran muska takma, aydınlık verme vb. uygulamalar, üre-türe içine girer.

Kaynak kişinin damızlık yapacak kadının özellikleri hakkında verdiği bilgiler şunlardır:

-Eskiden hiç damızlık olmadı mıydı şimdi bizim orda bi ebe vardı(işte bu çocuğun akrabaları) nisan ayında kesin nisan yağmurundan yoğurdu duttururdu ondan alırdık. Her sene ondan alırdık. Ebe iyi olacak yalnız, salih olacak, namazlı niyazlı olacak. Orada sekiz on tane ebe olurdu o duttururdu. O ebe aşşığı yukarı 105 yaşında öldü.(KK: Mehmet Gümüşsoy-Hotamış DT:1959)

4.3. Süt Ürünleri

4.3.1. Peynir

Bahar aylarından itibaren yapılıp derilere basılan peynir, havaların soğumasıyla birlikte bastırıklardan çıkarılır. Bundan sonra mutfakta muhafaza edilir. Peynirin yapımında sırasıyla bazı işlemler gerçekleştirilmektedir. Sütün çok kullanılması, deriye basıldıktan sonra devam eden bakım süreci, peyniri daha da kıymetli hale getirir. Deri peynirinin yapımında doğal yöntemlerin kullanımı çoğunlukla devam etmektedir. Eskiden sarkanak kullanıp hazır mayaya dönenler, iki maya arasında fark olduğunu ifade ediyorlar. Şarküterilerden, marketlerden alınan hazır maya da, sütü peynir yapmakta kullanılmaktadır. Süte katılacak olan mayanın ölçüsünü, kadın kendisi belirler. Ölçü, sarkanak mayasından bir kepçe, hazır mayadan bir iki damla olmaktadır. Koyundan sağılan ve süzeklerden geçirilen süt, peynir yapılacak kaplara alınır. Bu sütler, süt makinesinden çekilerek yağı ve sütü birbirinden ayrılır. Sütün yağlı olması peyniri acıttacaktır. Bu yüzden sütün çekilmesi, yağının alınması gerekir. Çekilen ve ılık halde olan süte, maya konur. Bir gece bekledikten sonra peynir tutar. Süt içinde toplanan peynir,

suyuyla birlikte kaputlara, bez keselere dökülür. Bu keselerde bir gece daha bekler. Suyu giden peynir, kesenin uç kısmına sıkıştırılıp üzerine ağırlık konur. Bu şekilde içindeki tüm su gider. Keseden bütün halinde çıkan peynire “baş” denilmektedir. Bir deriyi dolduracak baş sayısı, derinin büyüklüğüne göre değişmektedir. Ayrıca peynir yapılan süt miktarı da başın büyüklüğünü belirler. Biriktirilen peynir başları, elle ufalanır, üzerine tuz ilave edilir. Bu süreçte içine hoş bir koku ve bereket vermesi için çörek otu atılır.²⁰ Deri sıkı, içinde hava kalmayacak şekilde doldurulur. Doldurulan deri, tuluk iğnesi denilen çuvaldız ile birçok yerinden delinir. Çuvaldıza, kıyık da denir. Delme işlemi yapılmazsa peynir kururken çıkacak olan su içerde kalır ve peyniri acıtır, rengini bozar, kokusunu değiştirir ve peynirde kekremsi bir tat bırakır. Bastırıklarda havaların soğuduğu sonbahar aylarına kadar muhafaza edilir. Peynirin, tuluğun dışına bıraktığı bu suya “per” adı verilir. Tuluğun üzerindeki per, her gün bıçakla sıyrılarak temizlenir. Temizleme işlemi, bastırığın açılma vakti olan akşamları yapılmaktadır. Peynir kurumaya başladığında da per artık çıkmaz. Bastırıktaki peynirin dışarıya attığı suyu almak için yukarıda yapılan işlemlere ek olarak altına toprak konur. Tabandan akan su da altındaki toprağa geçer. Devamlı değiştirilen toprak sayesinde peynirin kalitesi artar, akan suyun oluşturacağı koku ortadan kalkar. Altı iyice kuruyan peynir, ters çevrilir, bu sayede boyun kısmı da kurur. Bu işlemler yapılırken, ağır bir taş her gün tuluğun üzerinde durur. Taş koymadaki amaç da suyunun çabukça çıkarmasını sağlamaktır. Peynirdeki su bittiğinde altındaki toprak alınır ve üç tane taş, derinin üç köşesine konarak toprakla temas etmesi engellenir.

Peynirin basıldığı deriye “tuluk, peynir derisi” denilmektedir. Peynirin dayanıklılığını artırmak için peynirin tuluğa basılması Orta Asya’dan bu yana uygulanagelen yöntemdir. (Durlu Özkaya ve Gün, 2007:492) Deri, yırtılmadan, parçalanmadan koyundan tuluk şeklinde çıkarılır. Peynir derisinin kullanılır hale gelmesi uzun bir süreçtir. Bu yüzden aylar öncesinden hazırlanır. Koç derisi, kalın ve büyük olduğundan dolayı pek tercih edilmez. Kalın deriden peynirin içindeki acı su çıkamaz. Toklu koyun ve kuzu derisi, peynir basmak için ideal özelliklere sahiptir. Çıkartılan tuluğun üzerindeki yünler yolunur. Tuluk, bir torba içine ya da ağzı kapalı bir kaba alınıp üzerine peynir suyu koyulur, kokuncaya kadar bekletilir. Bu bekletmedeki amaç; deri üzerindeki kalan yünün kolayca sıyrılıp atılmasını sağlamaktır. Eğer yüzerken içinde et parçası, yağ parçası kaldıysa onlar da bu süreçte temizlenir. Üzerinde hiç yün kalmayan deri bol suyla, ovalanarak

²⁰ Çörek otunun cennet tohumu olduğu inancı vardır

iyice temizlenir. Derinin “g...t kısmı” denilen tabanına başka bir deri parçası dikilir. Koyunun kol kısımları ve delik olan kısımları da yamanır. Daha sonra tuz, yoğurt, un karıştırılır. Derinin her tarafına, bu yoğurtlu karışım sürülür. Deri, bu şekilde kurutulur. Bu işleme “tollama” adları verilir. Tollama on gün ila iki hafta arasında değişir. Tollamadaki amaç kokutulan derinin, kötü kokusunun geçmesini ve yumuşamasını sağlamaktır. Tollama, deriyi beyaz hale de getirir. Üzerinde yoğurtla kuruyan deri, elle ovuşturulur, üzerindeki dökülmesi sağlanır. Kaynak kişilerin tabirine göre artık tuluk artık “burcu burcu kokar.” Tuluk, kullanılmak üzere kaldırılır. Peynir basılacağı zaman tuluk, yıkanır ve yumuşaması sağlanır. Ufalanen peynir başları, koyunun derisindeki boyun kısmından basılır. Peynirin, deri içinde iyice sıkışması ve hava kalmaması için temiz, düzgün bir değnekle bastırılır. Bir kaynak kişi, bu değneğe zamanında “küçük” denildiğini aktardı.(KK: Emine Kahrman DT: 1962) Peynirle doldurulmuş derinin ağız kısmı, derinin içine katlanarak sokulur. Bu kısım zaman içinde deriyle bütünleşir, yapışır. Belli bir süre derinin, bakımı yapılır ve olgunlaşması beklenir. Basılan peynir, bastırık denilen yerlerde olgunlaşır.

“Bastırık, yöresel olarak söylenen basdırık veya basdırak kelimesi, bastırılmak, bastırmak veya bas eylemini yapmaktan gelmektedir.”(Gündüz: 1993’ten aktaran Yakıcı, 2011) Yerden yaklaşık yarım metre yüksekliğinde kerpiç ve taş karışımından yapılan genelde yuvarlak şekilde olan bastırığın üzerine, yapılan süt ürünleri konur. Bu yüksek kısma, “bastırık sekisi” adı verilir.(EK-19) Ayrıca yazın sebzeler, meyveler de bastırıklarda muhafaza edilir. Hava soğuyuncaya kadar bastırıklar kullanılmaya devam eder.(EK-20) Sonbahar aylarında bastırık bozulur ve ürünler mutfağa alınır. Kazanlara biriktirilen özlerin(kaymak), tuluklara basılan peynirlerin üzerine çul, mitil denilen yorgandan ince bez parçaları sarılır. Daha sonra ipe bağlanır. Gece üzerindeki mitiller açılır ve şafak vaktine kadar açık durur. Kedi, köpek ve başka hayvanların dokunmaması için etrafına tel çekildiği de olmaktadır. Bastırığın üzeri açıldığı zaman, bastırık sekisi ıslatılır. Bu sayede serin olur. Şafak vaktinde gün doğmadan üzerinin kapatılması gerekmektedir. Türkmen köylerinde etrafının kamışla sarıldığı da olur. Buzdolabı görevi gören bastırıkların içindeki ürünler bozulmadan durur. Evin kuzey yönünde güneş görmeyen yerlere bastırıklar yapılmıştır. Emirgazi, mahalle ve yaylalarında bastırık kültürü yaşatılmaya devam etmektedir. Karapınar’da bu kültür devam etmekle birlikte peynirler buzhaneye de gönderilir. Görevli kişiler, tulukların bakımını yapmaktadırlar. Bölgelerdeki

insanlar, bastırıktaki korunan ürünlerin özellikle peynirin lezzetinin, buzhanede bekletilenlere göre farklı ve daha güzel olduğunu ifade ediyorlar:

-Gamış serin dutar. Üstüne de bi çul atan. Depesinden de sularlardı her gün, bi su dökülürdü. Tabii o zaman yağın, peynirin dadı daha başka olurdu. (KK: Halil Koçaker- Sazlıpınar DT:1963)

- Bastırığa deri olur, basardık. Yağı gazana dökerdik. İşte zabahtan şafakta onu açmazsan yağ, peynir iyi olmazdı. Zabahtan gakıp şafakta açacan. Gün doğmadan örtülürdü o yağ, peynir. Güzel peyniri olurdu. Buzdolabı yoğudu ya. Yoğurt olurdu. O, buz gibi dururdu. KK: Ayşana Kocaman-Emirgazi- DT:1941)

- O sekide, alta beyaz toprak dökülürdü. Ondan sonra tuluk, onun içine peynir basılıp deri alttan onun suyunu alırdı. Çok güzel peynir olurdu. (KK: İsmail Şener- Öbektaş DT:1954)

“Bastırıktaki muhafaza edilen ürünlerin çeşitli soğutucularda saklananlarla arasında görülen lezzet farkı, bu geleneksel kültürün yaşamasındaki önemli etkenlerin başında gelmektedir.” (Yakıcı, 2011)

Derinin, ağzı açılmadan ıslatılması gerektir. Leğende bir iki saat bekletilir, bu sayede kurumuş olan peynir derisi, yumuşar ve açılması kolaylaşır. Peynirin, baş kısmından değil “g...t” denilen taban kısmından açılması gerekir. Deri, şimdi boyun kısmından da açılmaktadır. Dikilen kısımlarından bıçak yardımıyla açılır. Derinin ağzı açıldığında genelde beyaz olan peynir, zaman içinde küflenerek yeşil bir hâl alır. Yeşil peynir ise daha kıymetlidir. Emirgazi ve Karapınar mutfak kültüründe önemli yer tutan topak, diğer adlarıyla mayalı, sıkma için en önemli gıdalardan birisi bu peynirdir. Keskin bir kokusu olan peynire, küflü peynir denilmektedir.²¹ Koyu sarı, yeşil renkli olan peynirle ilk karşılaşanlar, bozuk olduğu düşüncesine kapılırlar. Yıl boyunca yenen peynirin derisi atılmamaktadır. Kalan deriye kasnak, denilmektedir. Kasnak üzerindeki peynire “yapışık” denir. Kasnaktaki yapışıklar, kopartılır. Ilık su içinde bekletilir. Su içinde yumuşak hale gelen peynir genelde sac böreğinde kullanılır. Deriye yapışan ve en lezzetli yeri olan peynirin bu kısmına Emirgazi’de “yapışık” denmektedir.²²

²¹ Bölge ağzında peynire “penbir, piynir” dendiği de olmaktadır.

²² Günümüzde yaşamayan bir uygulamada; en sona kalıp üzerinde peynir kalmayan deri iyice temizlenir. Islatılır. Yumuşayan derinin, elek kasnağının üzerine gerilip sabitlenmesiyle eğlencelerde, düğünlerde kullanılan def elde edilir.

Peynirin üretiminde, hiçbir şey atılmaz. Sütünden derisine kadar her şey kıymetlidir. Marketlerden alınıp suni yöntemlerle küflendirilen peynirlerin lezzeti, bu peynirlere uymamaktadır. Sütün bol olduğu yıllara göre, satılan peynir miktarı da değişir. 2019, deri peynirinin kilogram fiyatı; 60 liradır.

Koyunun kendi derisinden yapılan ve bu deriyi yumuşatan peynir suyu, un, tuz, gibi kimyasal olmayan maddelerle temizlenen tuluğa, koyundan sağılan süt ve bu süte yine koyunun kendinden çıkan organla yapılan mayanın tutturduğu peynir basılır. Peynirin çok sevilmesinde, her şeyin doğal bir sistemde ilerlemesi, belki de en büyük etkendir.

Yayla ve kışla dediği yerleşim yerlerine, mevsimsel olarak göç eden halk için temel besin maddesi koyundan elde ettikleri ürünler olmuştur. Bu ürünleri, yazın sıcaklığında buzdolabı olmayan ortamda muhafaza edebilmenin yolunu bastırıklarda, bulmuştur. Derilerde olgunlaşan peynirler, ağzında don yağıyla muhafaza edilen yoğurtlar, sekinin üzerinde bulunan mitillerle korunur. Her gün havalandırılması da ürünlerin olgunlaşma süresinde meydana getirdiği kokuyu, nemi ortadan kaldırır. Beslenme kültüründe, bu ürünlerin mühim bir yeri vardır. Derinin içindeki peynir, kokmadan, bozulmadan kış aylarında durmuştur ve temel besindir. Hayvancılıkla ve aynı zamanda ziraatla uğraşan bölge için öğünün birinde, özellikle eski senelerde, tereyağı, peynir ve topak yenmiştir. Öyle bir mutfak kültürü ve damak zevkiyle yetişen insanlar, bugün de bu lezzetlerden kopamamaktadır. O yüzden, koyun sütü ve yapılan ürünler iç pazarda rağbet görmektedir.

4.3.2. Yaş Peynir-Salamura

Deri(tuluk) peynirin deriye basılmamış hali, yaş peynirdir Bu peynirde de kullanılan maya sarkanak mayasıdır. Yağlı ve yavan(yağsız) şekilde de yapılarak, kullanılır. Yeni süt dönemi geldiği için deri peynirleri ya bitmiş ya da bitmek üzeredir. Yaş peynir, bu ihtiyacı karşılar. Çiğ süttten yapılır. Yağlı yapılacaksa süt, makineden çekilmeden kullanılır. Yağsız olana “yavan” denilmektedir. Yapılan peynir, keselerde üzerine taşla bekletilir. Yaş peynir, yağlı ve yağsız süt birlikte karıştırılıp da yapılabilir.

Bu peynir yapılıp ufalandıktan sonra, kaput bezden yapılan bir keseye basılır. Bu kesede sararır. Sararan peynir, sıkmalarda, sac böreklerinde sıkça kullanılır. Bu peynirler çobanın azığını da oluşturur.

4.3.3. Çökelek

Bölgede çok tercih edilmeyen peynir çeşididir. Günümüzde ise yapımı bitmiştir. Peynir yapıldığında altta kalan su ile çökelek peyniri elde edilmektedir. Uzun süre kaynatılan peynir suyundan tortular çıkar, bu tortular toplanıp, süzülür. Çökelek, öyle yenilebileceği gibi derilere de basılır. İçinde yağ olmadığından dolayı çok tercih edilmez. Deriye basılan çökeleğin, yaş peynire göre lezzeti daha düşüktür. Çökeleği, hayvan sayısı az olan aileler tercih etmişlerdir. Sütü az olan kişiler, deriyi doldurabilmek için çökelek yapmışlardır. Normal peynirle karıştırıp deriye basılmıştır.

4.3.4. Öz(Kaymak)

Tereyağının öyülmemiş hali olan bu yağ, Emirgazi’de “öz”, Karapınar’da “kaymak” adıyla söylenir. Divanü Lügatit Türk’te, Kaşgarlı Mahmut öz kelimesini yağ olarak açıklar.(Atalay, DLT 1.Cilt: 36-45, tarih belirtilmemiş)

Günlük sağılan süt, süt damına getirilir. Burada süt makineleriyle çekilir. Bu çekme işleminde makineye dökülen sütün, yağı bir tarafa, yağsız kalan sütü bir yana akar. Bu yağ, taze ve çiğ haldedir. Başta sıvı halde olan öz, bekledikçe koyulaşır. Öz(kaymak) yemeklerde, sıkmalarda kullanılır. Günlük çıkan yeni özden alınıp taze şekilde yenir. Günlük çıkan öz, kışlık tereyağını çıkarmak için büyük kazanlara dökülür. O, döküldükçe üzerine tuz da eklenir. Bu şekilde yağ bozulmaz. Kazanda biriken yağ, hava serinleyince güz aylarında öyülür. Öz(kaymak) satmak isteyenler, iç pazarda alıcılarını bulur. Öze, Karacadağ köylerinde banım da dendiği de olmaktadır. Ilıkken yani tazeyken ekmek banılabildiğinden bu ismi almış olabilir. Öz/kaymak, yaz ve kış, vazgeçilmez yiyeceklerdendir. Bölge halkı, dondurucuya atıp kış aylarında da yiyebiliyor. Özden(kaymak) pratik yemekler yapılır. Bu yemeklerin günümüzde yapımı devam eder. Eski koç katım ve seçim günlerinin vazgeçilmezi bu yemeklerdir. Vazgeçilmezlerin başında ise “kuymak” tatlısı gelir. Un, bol özle kavrulur, içine şerbet dökülebileceği gibi sade şekilde de yenebilir. Aynı zamanda üzerine toz şeker de serpilebilir. Çiğil ekmeğinin temelini,

bölgede “yuka” ya da “şebit ekmek” olarak bilinen yufka ekmek ve öz, oluşturur. İki ya da üç yufkanın arasına bol öz sürülür, peynir serpilir ve sacda pişirilir. Çiğleme, bol özle yapılan bir diğer yemektir. Taze kaymak, tavaya bol şekilde alınır. Kaynamaya başladığında üzerine yumurta kırılıp oldukça ağır ateşte pişer. Çiğleme, Akören ve çevre köylerde “kaygana” olarak bilinir

4.3.5. Tereyağ(Sadeyağ)

İlçeler açısından diğer önemli yiyecek, tereyağıdır. Aylarca bastırıktaki kazanda bekleyen öz(kaymak), havanın soğumasıyla öyülme işlemine tabii tutulur. Zaman içinde koyulaşan öz, bakımı yapıldığında bastırıktaki uzun süre durabilir. Öyme işlemi için havanın soğuması beklenir. Çünkü tereyağı soğukta acımadan yani bozulmadan durur, erime ihtimali de ortadan kalkar. Özün, kazanda bozulmaması için aralarına olduğu gibi üzerine de bolca tuz atılır ve öyüleceği zaman üzerindeki tuzlu kısım atılır. Kaba alınan özün içinde el ile dairesel hareketler yapılır. Bir zamandan sonra yağ, kap içinde toplanıp tereyağını oluşturur. Toplanan tereyağı suyla yıkanır. Eğer yıkanan suya “öyüntü”denilen tortular çıkarsa tekrar tekrar, içi su dolu kaplarda yağ yıkanır. Bu sayede tuzu da gider. Kullanılacak kaplara, çingillere yıkanan yağ basılır. Üzerine hafifçe tuz dökülür. Bu sırada çıkan suya da “öyüntü” adı verilir. Bu su dökülmez. Çok tuzlu olan öyüntü, bez keselerde süzülür. Bu keseyi bağlayan ip, duvara çakılır. Bez torbanın altının, toprağa değmesi gerekir. Su, bu keseden süzülüp akarken tortular oluşur. Bunlar, bıçakla sıyrılır ve torbanın içine atılır. Eğer öyüntü bıçakla sıyrılmazsa su, torbadan süzülemez. Sonunda su biter ve öyüntü, torbada birikir. Süzme yoğurt kıvamında olan öyüntü, sac böreklerinde kullanılır. Ayrıca öyüntü çorbası da yapılır. Yağlar, günümüzde kullanılacak kaplara basılır. Geçmiş zamanda tereyağı, çömleklere ve işkembeye basılmıştır.

Eskiden yağ öyülme zamanı, insanlar için sevinç kaynağı olmuştur. Taze yağ, hemen yakılarak yenir, bulgur pilavı pişirilir. Yağ tavada iyice ısıtılır, ısındıkça köpüklenen yağın tortusu kızarıp dibe çöker. Buna yağ yakma denilir. Anlatılana göre; güzel kokular, yağ öyülme zamanı tüm köyü sarar. Yağ, topak haline getirilerek öyüntü suyunun içinde komşulara, yağı olmayan insanlara verilir. Öyüntü suyu, çorba yapılması, yağ ise hem yakıp yemek hem de yemeklerde kullanılması için gönderilir. Yağ dağıtma, günümüzde de devam etmektedir.

Tereyağı, günümüzde marketlerde organik diye satılan tereyağları gibi sarı değildir. Beyaz renge sahip olan yağın kokusu, inek tereyağına göre daha yoğundur.

Yağ ile birlikte bir üretim dönemi bitmiştir. Peynir tulukları, yağ kazanı, yoğurt bastırıktan çıkartılır. İnsanlar, evlerine çekilirler. Kadınlar, yaptıkları ürünleri mutfaklarında kullandıkları gibi satarak aile ekonomisine katkıda bulunurlar. Tereyağının 2019 fiyatı, 60liradır.

Ayrandan yağ yapılması Emirgazi ve Karapınar'da görülmez. Sadece bir kaynak kişinin çocukluğunda yaptığı derlenmiştir. 1939 doğumlu kaynak kişinin anlattığına göre kendi çocukluğunda iki kişi karşılıklı oturur ve aralarında ayran dolu bir testi bulunur. Ortaya yaklaşık yarım metre kadar yığılan topraktan birbirlerine testiye devirip yağ elde ederler. (Meryem Kahrıman, DT:1939)

Kaynak kişilerden bazılarının yağ ile aktardıkları bilgiler şunlardır:

-Eskiden hepsi doğalıdı. Hepsinde bir dat vardı. Bir gomşu yağ bışireceği olsa kokardı. Tereyağ kokardı yav. Bak biz çitlikte tarlada bışirirkene, kavururkene hani iyice gavururuz ya, inan biz bulguru yirdik. O yağınan gavururkene yani. Datlı olur yirdik yani. Şimdi o datlar yok yav.(KK:Nebi Özkan- Salur DT:1945)

-Kazan yüz kilo olurdu herhal yav. Böyük gazanlar. Yağ öyülürdü. Ona gaymak dökülürdü bak. Gazanlar bakır gazan, iki seneye bir üç seneye bir bozuluşuna bakar, galay yaptırılırdı. Galaylatılırdı, tertemiz, ıslıl ıslıl. Bastırıklara gazanlar, gulplu diriz onun güççüğü yavrusu, Nasreddin Hoca'nın gazan hikâyesi var ya. Onun yavruları, küççüğü büyüğü gaymak dolardı, ne zaman? Havalara serinlemeye başladı mı, soğumaya başladığı zaman yağ öyülmeye başlanırdı. Zabah anam irkence galkardı. Hepimiz yatarız mesela. Anam yağları öymüş topak topak goymuş, topak topak goymuş O gün sabah yağ yinirdi. Yağ yakılır, burcu burcu köyün içini alırdı koku. Gomşulara birer topak, birer topak şurda goyunu olmayanlara, birer topak yağ virilirdi.(KK: Musa Yaman- Işıklar DT:1972)

Türk kültür hayatında ve mutfağında yağın büyük bir önemi vardır. Gerek dini uygulamalarda gerek mutfakta yağ önemli bir yer tutar. Sadece tereyağı değil, iç ve don yağ da kullanılmıştır. Tu-Cüeler yani Türkler hakkında Ecdat mağarasından çıktıklarını, Juan Juanların demircileri olduklarını, vızıldayan okları, zırh takımı, uzun mızrak, kılıç ve bıçaklarının silahları olduğunu

aktarıyor. Tanrı tasvirlerini iç yağ ile yağlayıp direk üstüne koyup kurban kesmişlerdir. (Eberhard, 1996:86,87) Savaşta üç ay önce atlarına bakmaya ve onları semirtmeye başlayan Türkmenler, başta samanla beslerler. Semirtilen ata, kuyruk yağı ve samanla karışmış yem verirler. Yağlı saman atın içini temizleyip karnını içine çektirir. Yalancı semizliği ortadan kalkan atın, asıl eti kalır ve yorulmak nedir bilmez. (Efendi, 1986: 50)

Türkmenler arasında sürgün olan yazar, yağın her şey için kullanıldığının en güzel örneklerinden birini verir: "Yemekten sonra parmaklar yalanır, eller yağlı olan bileklere kadar iyice oğuşturulur. Cildin yumuşak ve parlak olması için yağlı eller tekrar yüze sürülür. Üçüncü olarak çizmeler yağlanır. Öyle ki insan çizmelerine bakmak sureti ile bir Türkmen'in evinde pişen aşın az veya çok, yağlı ve yağsız olduğunu anlayabilir." (Blocqueville, 1986:57) Günümüzde de evlenen ve erkek evine gelen gelinin elindeki yağ, kapıya sürdürülür. "Emeğin yağlı olsun" temennisi yağın kıymetli olduğunu gösterir. Kurt ile boğuşup yaralanan köpeği iyileştiren tek ilaç kuyruk yağıdır. Oğuznâme'de de Tuman Kağan'ın sürüsüne bakan köpek Kara Barak, kurtlardan kuzuları korumak için sıcak, yağlı bir kuyruk ister. Yağlı kuyruğu yiyen Kara Barak, bir tek kuzuyu bile kurtlara yem etmez. (Togan, 1982:56-57-58)

Türkler, yağı mutfakta kullanılmaktan çok öteye götürmüştür. Yetiştirdiği hayvandan elde ettiği yağ, kültürün içine yerleşmiştir.

4.3.6. Kaymak

Öz olarak da adlandırılan kaymak, çiğ sütte elde edilir. Bu başlık altındaki kaymak pişmiş sütte yapılır. Sütün yağ oranının en fazla olduğu dönem, ekinlerin derildiği anızların kaldığı dönemdir. Kurumaya yüz tutan otlar, sütteki su oranının azalmasına neden olurken yağ oranının artmasını sağlar. Koyunun soğulmasına yakın sağılan sütler pişirilir. Çok sıcak olan süt, bakır leğenlere dökülür. Bu kap, közün üzerine konur. Bu işlem yerde de yapılmakla birlikte Emirgazi'de genellikle damda yapılır. Çünkü kaymağın bekleme süresi vardır. Yerde kedi, köpek düzeni bozabilir. Leğenin üzerine değnekler çapraz şekilde koyulur. Daha sonra bastırakta olduğu gibi bezlerle sarılır. İki gün bu şekilde durur. Sütün üzerinde biriken kalın kaymak alınır. Aşağıda kalan süt ise ihtiyaca göre kullanılır. Karapınar'da, kaymağın üzerine değnek yerine sepet konur ve bezlerle sarılır. Kaymak, bahar döneminde sütteki su oranının fazla olmasından dolayı yapılmaz. Bu dönemde sütün üzerinde tutan kaymak, çok az olur.

Güzün havaların soğumaya başlaması; ağır olan bu yiyeceğin yenmesini kolaylaştırır. Altında kalan süt içilebilir, yoğurt yapılabilir. Geçmişte, bu süt ile tarhana da yapılabilmiştir. Buradaki tarhana çorbalık değil, çerezliktir. Tarhana yapmak için güz dönemi beklenir. Yağlı süt kullanılır. İnce çekilen bulgurun üzerine pişmiş süt dökülüp bulgur şişinceye kadar bekletilir. Yumuşayan bulgurdan minik parçalar alınır, avuç içinde çiğköfte gibi sıkılır. Dama serilen bir örtünün üzerine sıkılan küçük parçalar serilir. Kurutulduktan sonra bez keselerde muhafaza edilir. Kış günlerinde çerez olarak yenen tarhananın yapımı bitmiştir. Kaynak kişiler, bu çıtır atıştırmalığın çok lezzetli olduğunu aktardılar. Tarhanaya lezzet veren yağlı süttür.

4.3.7. Yoğurt

Yoğurt, ilk sağımdan koyunun soğulmasına kadar yapılır. Kadınların üzerine en çok düştüğü yiyeceklerden birisi, yoğurttur. Koyun sütünün sağılmaya başlanmasıyla yoğurt yapma dönemi de başlar. Yoğurt yapmaya “yoğurt çalma” denir. Pişirilen süt, ılınmaya bırakılır. El yakmayacak ısıya gelen süt, yoğurt çalınacak kaba alınır. Üzerine damızlık koyulup karıştırılır. Yoğurdun üzeri örtüyle örtülür ve tutması beklenir. Beş altı saat duran kapalı yoğurdun üzeri açılır. Bir gün sonra yenmeye hazırdır. Yoğurt için hazırlanan sütün dibi, biraz tutturulur. Dibi tutan sütün hafif yanık kokusu, yoğurda geçer. Yanık kokulu yoğurt, daha makbuldür. Emirgazi’de sütün dibinin tutmasına “kazmık” adı verilir. Dibi tutan hereni, kazan, tencere gibi kapların dibi kaşıkla kazınarak yenir. Üzerine toz şeker de atılabilen kazmık, özellikle eski çocukların kapışamadığı bir yiyecek olmuştur.

Yoğurt, kışlık olarak hazırlanıp bastırıklarda muhafaza edilir. Sütün en bol olduğu dönemde sütteki su oranının fazlalığı, kış yoğurdunun yapımını, otların kuruduğu zamana erteler. Temmuz ayından sonra, kışlık yoğurtlar çalınır. Yağ oranı fazla olan sütün yoğurdu, daha lezzetli ve kalitelidir. Yoğurdun bozulmadan ve ekşimeden durabilmesi için üzerine eritilen don yağı dökülür.²³ Soğuyunca sertleşen yağ, kalıp gibi durur. Yoğurt açıldığı zaman üzerindeki yağ kaldırılıp kullanılır. Koyunun iç yağının eritilmesinden elde edilen don yağ, yoğurdun bozulmadan uzun süre durmasını sağlar. Yoğurdun, keselerde durdurulup suyunun süzülmesiyle, süzme yoğurt elde edilir. Süzme yoğurt, genellikle çorbalarda kullanılır.

²³ “Bugün Anadolu’da ise iç yağına daha çok don yağı adı verilir.”(Ögel, 1991:14-15.) “İç ve don yağı’ Türkler tarafından kesin sözlerle süt yağından ayrılmıştır.”(Ögel, 1991:14)

Yoğurdun içine çeşitli baharatlar karıştırılarak sac böreği için iç de yapılır. Kaynak kişinin annesinden öğrendiği bir diğer yöntem gere; çalınan yoğurdun üzerine bez koyarlar. Bu bezin üzerine toprak dökülür. Toprak ısladıkça bez, değiştirilir. Bu sayede yoğurt bozulmaz.

Koyunun sütünden yapılan yoğurt, yine koyunun yağıyla korunur. Kendi içinde dönüşüm halinde ilerleyen işlerde insan, koyundan olabildiğince faydalanmıştır. Günümüzde bastırığa alternatif olarak buzhaneye gelmektedir. Teneke kaplara çalınan yoğurtların ağzı kapatılarak buzhaneye gönderilir. Buzhanede duran yoğurtlar, kış ayları yaklaştığında oradan alınmaktadır. Süt, evlerdeki derin dondurucularda da depo edilmektedir. Plastik şişelere doldurulan sütler, derin dondurucuya atılır. İki-iki buçuk litrelik şişelerdeki sütler, ihtiyaç oldukça dondurucudan çıkarılır ve yoğurt yapımı için kullanılır.

Yoğurdu sulandırılmasıyla elde edilen ayran, insanların en sık yaptığı içecektir. Derleme sırasında gidilen neredeyse bütün evlerde ayran, ikram edilmiştir.

Ayranın içine, gevrek olan yufka ekmek doğranır. Bu serin ve kolay çorba, bölgenin yemek kültürünü çok iyi yansıtmaktadır. Ekmek ve hayvansal ürün yine birleşmiştir. Tarlada çalışan insanlara bu yiyecek, eskiden, katık olmuştur. Ekmek doğranarak yenen ayran, sulu ve kıymetli bir gıdadır. İçinde süt, kaymak ve tereyağı da mevcuttur. Bundan dolayı içinde kalsiyum, fosfor ve çeliği de bulundurur. (Nâsir, 1933)

Yoğurdun keşfi konusunda birçok rivayet vardır. Olası gerçek ise; Asya bozkırlarında sürülerini besleyen atalarımız, sütü işlemeyi öğrenmişlerdir. Taşdıkları yere de yoğurdu ve kımızı götürmüşlerdir. (Özden, 2008) Göç hareketleriyle yoğurt, dünyada birçok yere taşınmıştır. Bugün, dünyanın her yerinde yoğurt kullanılmaktadır. Yoğurt, Türk kültürünün hem dünya mutfaklarına hem de dillerine armağanıdır. (Durukoğlu, 2017) Dünya çapında büyük markalar, yoğurt üretimi yapmaktadır.

Dünya dillerinde de yoğurt olarak geçen gıda, Avrupa ve Amerika'da sevilip tüketilir. Avrupa'nın yoğurtla tanışması, Kanuni Sultan Süleyman zamanına uzanır. Fransız tıp tarihinde karşılaşılan bu olayda, Fransa kralı 1.Fransuva, ateşli bir hastalık geçirir. Annesinin yardım talebi üzerine Kanuni, bir doktoru Fransa'ya gönderir. Yanında keçisiyle giden doktor, bu keçiyi

sağar, yoğurt yapar ve krala yedirir. Çok zaman geçmeden iyileşen kral, “Ebedi hayat sütü” ismini verdiği yoğurdu, tıp öğrencilerinin öğrenmesi için emir verir. (Kurt, 1985)

Türk mutfağında yoğurtla yapılan yemekler geniş yer tutar. Yoğurt, başlı başına bir katıktır. Günümüzde hazır paketli gıdaların çoğalması, bu durumun önüne geçse de koyuncu ve ziraatçı Yoğurt, Emirgazi ve Karapınar’da tarlaya çalışmaya gidenlerin en önemli gıdalarından olmuştur. Sıcak yaz günlerinde suyla karıştırılıp soğuk şekilde içilmesi de hararetin alınmasını sağlar. Tören yemeklerinde yoğurt çorbası, olmazsa olmazdır.

Türklerin, yoğurdu uzun süre saklamak amacıyla yaptığı ve birçok yemeğinde kullandığı kurut, Emirgazi ve Karapınar’da yoktur. Yoğurt süzme olarak ya da süzülmemiş haliyle tercih edilir. Kadınlar tarafından kışlık olarak hazırlanır. Hayvanı olmayanlar, yazın yaylalardan süt alarak yoğurt çalabilir.

4.4. Et Ürünleri

Emirgazi ve Karapınar’da et önemli bir gıdadır. Düğünlerde, sünnetlerde, cenaze törenlerinde ana yemek et çevresinde gelişir. Düğün yemeklerinde yoğurt çorbası hariç tüm yemeklerde koyun eti vardır. Nişanlı olan kıza, erkek evinden pişirmiş koyun götürülür. Şuan yaşamayan bir uygulama olan kelle ekmeği gününde, damat evinde kesilen koyunların kelleleri, yakın çevre tarafından yenmiştir. Vefat eden kişinin arkasından verilen yemeklerde de kırmızı et vazgeçilmez ürün olmuştur. Geçmiş zaman uygulamalarından ölü aşı denilen yemek, cenazenin gömüldüğü ilk gece ve kırkıncı günlerinde olmaktadır. Evde pişirilen tava çöreği(pişi), ölünün ağzında kan birikmemesi için dağıtılır. Kırkıncı gün ise; büyük kazanlardaki et ve bulgur pilavı dağıtılır. Islattığı yufka ekmeği sofraya koyan kişi, bohça yaparak çevre evleri dolaşmaya çıkar. Bu sırada yolda karşılaştıklarına ekmek verip, kap getirerek “ölü aşından” almasını söyler.²⁴ Hem kişisel yemeklerde hem de toplu yapılan törenlerde et ürünlerinin tuttuğu yer geniştir.

²⁴ İslam öncesi dönemde yas merasimleri “yoğ” olarak bilinmektedir. İslam öncesindeki dönemde ilk örneklerine rastladığımız cenaze yemeklerinin izlerini bu bölgede görebilmekteyiz. “Eski Türkler ölülerinin hatırasına büyük aş (ziyafet) törenleri yaparlar, zenginler yüzlerce hayvan keserlerdi.” (İnan, 1976: 183) .

Et kullanımının fazla olduğu Türk mutfağının kendini Emirgazi ve Karapınar mutfağında da gösterir. Hayvancılığın ve ziraatın iç içe olduğu, pratik yemeklerin ön planda olduğu mutfaklardır. Buğday, süt, et, yağ yemeklerin vazgeçilmezidir. Geçmişte buzdolabının olmaması, bu ürünlerin muhafazası için geleneksel yöntemlerin kullanılmasını sağlamıştır. Süt ürünleri deriler ve bastırak içinde korunmuştur. Et için de tuzlama, kurutma işlemleri kullanılmıştır. Ayrıca etlerin kıyılıp pişirilmesi, uzun süre bozulmadan kullanımı sağlanmıştır. Etin kokmamasını sağlayan en önemli madde tuzdur.

Tuzun bereket simgesi olduğu inancına, Emirgazi ve Karapınar'da da rastlanır. Damızlık aldığı anda verilen tuz, gelen ağzın kabına verilen tuz bereket için olmazsa olmazdır. Bir olayın hayırlı olup olmadığı, eve alınan tuz ile denenir. Kız istemeye giden aile ve kızın ailesi, eve tuz alırlar bu tuz kullanıldığı süre içinde tatsız bir olay olmazsa iş, hayırlı demektir. Dökülen tuzların ahirette kirpiklerle toplanacağı inancı vardır. Nazar için üzerlik kullanılacakken, üzerine atılan tuzla birlikte yakılır. Bir insana karşı olan vefayı belirtirken, "tuz-ekmek hatırı" akla gelir. Ramazan ayında iftarın tuz ile de açılmasına dikkat edilir.²⁵ Kısacası; sıradan bir madde gibi görülse de ona yüklenen anlamıyla Emirgazi ve Karapınar'da tuz; koyun beslemede, yağda, ette, bunları saklama yöntemlerinde, deri temizlemede, sarkanak mayasında ve uygulamalarda kullanılan en önemli maddelerdendir. Ürünlerin bozulmadan durmasını ve beslenmesini sağlayan en önemli gıda tuzdur. Bu bölümde yer alan başlıklardan kurutma, kıyma yöntemlerinde de tuzun ön plana çıktığı görülür.

4.4.1. Et ve Kemik Kurutması

Kemik kurutması devam eder fakat et kurutmanın yapımı bitmiştir. Buzdolabı özellikle dondurucular, kurutmanın azalmasının ilk sebebidir. Et, süt ve tahıl ağırlıklı yemek kültürü olan bölge için hayvansal gıdalar ayırıcı bir yer taşır. Uzun süre dayanması için de korunması gerekir.

²⁵ Kültür hayatımızda önemli yeri olan tuzun bulunuşu Şecere-i Terakime'ye göre şöyledir:

"Türk'ün dört oğlu var idi. Birinci Tütek, ikinci Çigil (Çekel), üçüncü Barsçak (Berseçar), dördüncü Amlak (Emlak). Türk öleceği sırada Tütek'i kendi yerine padişah kılıp uzak sefere gitti. Tütek akıllı ve devletli iyi padişah idi. Türk içinde çok âdetleri o peydah kıldı. Acem padişahlarının ilki Keyûmers ile muasır idi. Günlerden bir gün ava çıkıp, geyik öldürüp, kebab kılıp, yiyip oturmuştu. Elinden bir doğram et yere düştü. Onu alıp yiyince ağzına çok hoş tad geldi. Çünkü o yer tuzla idi. Yemeğe tuz koymağı o çıkardı bu tuz âdeti ondan kaldı." (Ergin:24 tarih belirtilmemiş, Şecere-i Terakime)

Kesilen hayvanın etinin bastırakta muhafaza edilmesi imkânsızdır. Bu yüzden alternatifler doğmuştur: eti kurutmak ve pişirmek.

Etin kurutulması, göçebe bir hayat süren Türklerin Orta Asya'da geliştirdiği yöntemlerden birisidir. Kak denilen kurutulmuş etler, özellikle akınlarda büyük değer taşımıştır.(Ögel, 1991:379)²⁶ Uzun süren avlar, savaşçı bir yapı, etin kurutularak ve konserve şeklinde muhafazasını gerekli kılmıştır. Kurutma yöntemi günlük hayatta da kullanılmıştır. Emirgazi ve Karapınar'da et ve kemik kurutulmuştur. Un ve tuz ile dövülen etler inceltirir. İncelen bu etlerin üzeri bez ile kapatılarak kurutulur. Kemik kurutması için eti sıyrılan kemik, düşmeyecek şekilde ipe asılır, asılan etlerin üzerine sinek gelmesin ve pisliğini bırakmasın diye bez örtülür. Tuzlanan etler "kurtlanmaz". Kurutulan etler ve kemikler, bez torbaların içinde durur. Özellikle kuru fasulye yemeğinde kullanılan kemik, bölgede bozca aş olarak da bilinen aşurenin içine de atılır. Kemik kurutmasının günümüzde yaşamasının nedenlerinden birisi, aşurenin içinde olması gerektiği düşüncesidir. Bu etin aşureye bereket getireceği, düşüncesi vardır. Kaburga ya da döşün altındaki bölgeden bir parça kemik, aşureye atılır. ²⁷ Kurutma hakkında kaynak kişilerden derlenen bilgilerden bazıları şunlardır:

-Önceden un hararları(çuval) olurdu. Büyük hararlar, elli tenike un alırdı yani. Bizim baba onun içine guyrukları gormuş. Onun içi de sıyrılmışmış. Bizim baba ağzı yüzü yağ gezermişmiş hep, guyruk yağı. Şimdi 90 yaşında maşşallah dipdiri. (KK: Yılmaz Payas-Yenikuyu DT:1969

-Kemiği, eti unlardı asallardı bir hafta gururdu. Dağarcık vardı dağarcık. Malın derisinden. O dağarcığa doldurullardı. Yemeğe atalları yemağa. Yirdik biz. Öyle datlı olurdu ki.(KK: İbrahim Çiçekdağ- Güzelkişla, DT:1955)

4.4.2. Kıyma/Kavurma

Eti saklama yöntemlerinden bir diğeri kavurma yapmaktır. ²⁸ Kavurma, "kıyma" olarak da geçmektedir. Kavurma yapılacak etin hangi bölümden seçildiği önemli değildir. Etler

²⁶ Bölgede meyve kurusu için ve içine su dolacak oyukluklara "kak" adı verilir. Su dolan kaklar geçmiş zamanda kırdı çobanın ve hayvanlarının su içtiği yerler de olmuştur.

²⁷ Tuzlu olan aşure yapılmakla birlikte genelde gençlerin çok sevmemesi üzerine tatlı aşureye dönmüştür.

²⁸ "Eski Türklerde kavurmak daha çok buğdayı kavurup kavut yapmak için söylenen bir deyimdir. Fakat bu sözün manası bilhassa batı Türkleri arasında biraz daha genişlemiş artık "et kavurması" için de söylenmeye başlanmıştı... Ancak kavurma işi ve sözü Türklerde büyük bir önem taşıyordu." (Ögel, 1991:349)

kemiklerden sıyrılır, ince ince kıyılır. Kalan kemikler, haşlamada ve yemeklerde kullanmak üzere buzluğa kaldırılır. Etin yağlı kısmından da doğramaya dikkat edilir. Dışarıda mutfağı olanlar, muhacir sacı denilen yuvarlak fırın tepsisine benzeyen sacda, ocakta pişirir. Pişen etin içindeki don yağ erimiştir. Sıvı haldeki yağ ve et, bir kaba konur. Yağ donduktan sonra et de bu yağın içinde muhafaza olur. Bu et, yemeklerde, sıkmada kullanılır. Yağı atılmaz, et ile sıkmanın içine konur. Geçmiş zamanda toprak çömleklere basılan kıyma bugün, tencere ve kaplara basılmaktadır. Döğer Yaylasında ise kavurma yerine “sızgıç” kelimesi kullanılır. TDK sözlüğünde sızgıç kelimesi “1.Kavrulmuş parça et, kıyma 2.Kemikli et, kıyma vb. lerinden kış için yapılan kavurma.” anlamlarına gelir. (<http://sozluk.gov.tr/>) Döğer Yaylasında kavurmanın içine fazla yağ koyulur. Et, eriyen yağ ile pişer. Bol yağda pişen kıyma ismini muhtemelen yağı sızdırmaktan almaktadır.²⁹ Bugün yapılmıyor fakat işkembeğe de yapılan kavurma basılmıştır. Koç işkembesine basılan kavurma, burada beslenerek daha lezzetli bir hal alır. Türkmenler arasında sürgün hayatı yaşayan Blocqueville işkembeğe etin basılmasını şöyle anlatır: “Etin büyükçe bir parçası ince ince doğranır ve bir işkembenin içine sıkıca doldurulur. Çorba pişirilirken içine işkembeden alınan et parçaları atılır.” (Blocqueville, 1986:56)

Buzdolapları ve derin dondurucular, kavurma yapımını azatsa da bu gelenek devam etmektedir. Çünkü çok eski bir gelenek olan kavurma, bir evin yıllık en önemli işlerindendir.(Ögel, 1991:257-258) Buzluğa kaldırılan et ile kavurmanın lezzetleri farklıdır. Geleneksel lezzetlerde de kavurma kullanılır. Türkmen köyü Hotamış’ta “sübörek” denilen, köyün en sevilen yemeklerinden olan su böreği, kavurmayla yapılmaktadır. Emirgazi’de “mıkla”, Türkmen köylerinde “mülüke” olarak bilinen yemekte; soğan, kavurma ve yumurta kullanılır.

Yemeğin çeşidine göre paketlenip ağzı kilitli buzdolabı poşetlerine konulan etler, dondurucuda bozulmadan aylarca kalır. Korumak için daha iyi bir alternatif olan buzdolabı, kurutma ve kavurmanın önüne geçmiştir.

²⁹ Bahaeddin Ögel’in aktardığına göre “Eski Türkler yağ eritmek işi için de sızdırmak sözünü kullanıyorlardı.” (Ögel, 1991:14-15)

4.4.3. Kakaç/Kakırdak

Kuyruk yağının kullanımı fazla olduğundan, onun da saklanması gerekir. Günümüzde çeşitli nedenlerle değişen koyun ırkına rağmen bölgenin beslediği asıl koyun; büyük kuyruklu Karaman koyunudur. Teker kuyruk denilen kuyruktaki yağ pişirmek yöntemiyle uzun süreli kullanılan yiyecek haline gelir. İnce ince doğranan kuyruk, pişirilecek olan kaba alındıktan sonra kızarıp kıkırdak oluşuncaya kadar pişirilir. Süzülen yağ, donmak üzere kaplara dökülür. Kakırdak(kakaç) sıkmalarda, yemeklerde, böreklerde kullanılır. Süzdürülüp donan yağ yemeklerde kullanılır. Eskiden, tereyağı gibi sıkmaya da sürülüp yenmiştir.

Akciğer ve işkembe kurutması da yapılmaktadır. Kurutulan akciğer ve işkembe, kemik gibi uzun süreli durmaz. Kesilen hayvanın akciğer ve işkembesi tuzlanarak temiz bir ipe asılır. Kuruyan organlar, çok vakit kaybetmeden ateşte köz üzerinde pişirilerek yenir.

Bölge koyuncululuğunda birçok değişim olsa da koyunlardan elde edilen gıdalardaki değişim büyük değildir. Bölgede, koyun, sütünden, etinden yapılmış ürünler hâlâ değerlidir ve mutfaklarda kullanımı devam eder.

4.5. Deri Ürünleri

Günümüzde sürü sahipleri, deriyi sadece peynir basımında kullanmaktadır. Eskiden oldukça kıymetli ve pahalı olan deri, peynir için ayrılır. Fazla olan deri, başkasına verilmekte ya da atılmaktadır. Deriyle yapılan ürünler, geçmişte günlük hayatın birçok yerinde kullanırken günümüzde şartların değişmesiyle bu işlevini kaybetmiştir. Mutfakta saklama amaçlı kullanılan derilerin yerini, plastik kap, kacak ve naylon poşet almıştır. Deriler, kullanılacakları yerlere göre temizlenme ve dikilme işlemine tabi tutulurlar.

Evde saklama amaçlı kullanılan derilerde korunan ürünler, un ve hububattır. Tarladan kaldırılıp temizlenen, pişirilen ve çekilen bulgur, deri kaplar içinde saklanır. Deriden yapılan ürünler, tarlaya gidenler ve çobanlar tarafından da kullanılmıştır. Yannık, dağarcık ve su tuluğu ismi verilen deri ürünlerinden günümüzde hiç birinin kullanımı kalmamıştır.

Yannık; keçi ve koyun derisinin temizlenip içinde yoğurdun bekletildiği deriden dikilmiş küçük tuluklardır. Yannık derisi hazırlanırken oğlak ya da kuzu derisi olmasına dikkat edilir. Oğlak ve

kuzu derisi, ince olduğundan suyu süzmesi kolay olacaktır. Yannık, daha çok Karacadağ köylerinde derlendi. Bu bölgede pilit olarak bilinen pelitin dışında bulunan çet, yannık yapımında kullanılır. Çet, peynirlik deri yapımında kullanılmaz fakat yanniğin temizlenmesinde kesinlikle olması gerekir. (EK-68) Pelit, Karacadağ'da çok sevilir. Toplandıktan sonra toprağa gömülür. Pelit, kışın çıkartılıp hem sobanın gözünde pişirilerek hem de haşlanan bulgurun içine atılarak yenir. Yendikten sonra su içilmesi iyidir; bunun sebebi ağızda bıraktığı tatlı sudur. Çet, ip yapımında da kullanılmıştır. Keçinin kışın beslenmesinde de meşe ağacının dallarından yararlanılır. Halk, kendi bölgesinde yetişen ağacın dalından, meyvesinden, kabuğundan istifade etmiştir. Bu tecrübenin yeni nesillere aktarılmasının önüne, plastik kullanımının çoğalması geçmiştir. Yannık yoğurdu için ilk önce tuluk olarak çıkartılan deri, peynir derisinde olduğu gibi temizlenir fakat bu defa çet suyu içinde bekletilir. Alt kısmı dikilen yanniğin kolu açık bırakılır. Ağız büyük olan boğaz kısmından yoğurt doldurulur, ağız dar kısmından yoğurt, yenecek kaba boşaltılır. Deri içinde bekletildikçe suyunu bırakan, derinin beslediği yoğurdun tadı da güzelleşir. Yannık, tarlaya çalışmaya gidilirken kişiler tarafından götürülmüştür. Yanniğin taşınması kolaydır, ağız kısımları bağlandığından dolayı akma olayı olmaz. Derinin serin tutma özelliğinden dolayı yoğurt bozulmadan, tadında ekşime olmadan bu deri içinde durur. Yannık yoğurduyla ilgili birçok köyde anlatılan bir hikâye, şu şekildedir. Hikâye şudur:

Bir gün yannık yoğurdu yiyen bir kişinin yanına, daha önce bunu görmeyen ve bilmeyen bir kişi gelir. Bu kişinin görev için gelen memur olduğu da söylenir. Misafirin karnı açtır fakat tuluğun görüntüsü, yoğurdu yeme konusunda onu engeller. Aynı zamanda yoğurdun küçük olan ağızdan çıkartılması da yememesi konusunu destekler. Fakat açlığına dayanamaz ve yufka ekmekle yoğurdu yer. Yedikçe yiyen misafir, tabaktaki yoğurt bittiğinde şöyle der: "Ben şöyle döneym de o gara deliği bi daha s.ç.rt."

Yannık yoğurdu için soru sorulan herkesten özlemle anılan yanıtlar alınmıştır:

-O yanniğin da datlı yoğurdu olurdu. Onun içinde durur. Datlı olurdu o yoğurt yannık. Onu da yapıyorlardı amma şimdi yok. Bizim gönlümüz çekiyor da yapan yok.(Nebi Özkan-Salur DT:1945)

-Yuryumuşak olurdu. Onun içine yoğurdu goydun muydu, yoğurdu süzerdi. Eşki yoğurt datlı olurdu. O kadar güzel olurdu yani.(Memduh Cankurt-Bağdaylı DT:1954)

-Yoğurt yanlığı. Goyun geçi derisi. Sen toksun değ mi, eğer yannıktan bir yoğurt döksün şuraya yannık olsun, valla üç ekmek yin sen.(KK: İbrahim Çiçekdağ-Güzelkışla DT:1955)

- Yoğurdu çok da güzel süzer. Yannığın yoğurdu ayriyeten bir iyi olurdu.(KK: İsmail Şener-Öbektaş DT:1954)

Tuluk: Karacadağ köylerinde su doldurmak ve suyu taşıyabilmek için tuluklar yapılarak kullanılmıştır. Tuluk seçiminde koç derisi tercih edilir. Kalın olan deriden su sızmayacak, deri daha fazla su alacak ve suyun daha fazla soğuk durması sağlanacaktır. Su tuluğu da çet suyuyla temizlenir. Dışında biraz tüy kalmasına dikkat edilir. Karacadağ bölgesi dağlık bir arazidir. Suya ulaşımın sıkıntılı olduğu zamanlarda tuluk, suyu muhafaza etmek ve taşımak için en iyi araç olarak görülmüştür. Gece kuyudan çekilen su ile doldurulan tuluk, sabaha kadar iyice soğur. Tarlasına çalışmak için gidenler, eşeklerinin sırtına attığı su tuluğunu götürmüştür. Su tuluğu içinde duran suyun lezzetli olduğuna dair yaşanmış bir olay şöyledir;

“Ekin direriz. Sene 1962 yahut 63. Orağınan ekin direriz. Ekin direrkene yoldan iki jandarma köye çıkıyor. Yaz gününde sıcakta yanmış adamlar. Ondan sonra babam rahmetliği çağırdılar. “Gelin yavrılarım, bi su için.” didi. Geldiler. Eskiden yığın diriz. Şöyle ekinleri toplarız elimizle. Yığında tuluk var. Yığına, tuluğu goyduk. Tuluk da deriden. Geldiler, “Amca hani suyun?” Babam açtı tuluğun bucağından. Şöyle, bizim eskiden bir tas vardı. Tasa suyu akıttı tuluktan. “Alın yavrularım” didi, “Biz içmeyiz” didiler. “Ülen yavrum su işte.” Hafif sarı. (Su) “Biz içmeyiz.” “Ülen yavrum işte al. Öyle soğuk, böyle soğuk. İyi yarayıslı.” Biri didikine: “Ulen içelim, ölecek değiliz ya, yandık len zaten yandık.” didi. Aldı biri bi içti. Ulen tası bitirdi adam. Yanmış oğlan. “Ülen arkadaş iç de bi dadına bak suyun” didi. “Bir iç de dadına bak suyun” didi. Babam bi daha doldurdu. “Ulen amca” didi: “Gelirken de burda mısınız?” Adam suyun aldı dadını. O kadar datlandırırdı ki o tuluk, suyu. O kadar iyi. O zamanın buzdolabı. “(Memduh Cankurt DT:1954-Kazım Altıntop DT:1952-Bağdaylı)

Dağarcık: Çobanın yanında götürdüğü torba ya da içine yarma, bulgur gibi yiyeceklerin konulduğu derilerdir. Ağız ipe bağlanarak kapatılan dağarcık, içinde duran bulgur, yarma gibi yiyeceklerin bozulmadan korunmasını sağlar. Uzun yaz günlerinde gerek çobanın gerek tarlada çalışan insanın ekmeği dağarcıkta yumuşak ve taze şekilde durur. Muhafaza ve taşıma amaçlı kullanılan bu torbaların izine, İbn Battuta Seyahatnamesi’nde de rastlarız. Ünlü Seyyah İbn

Battuta, Türkler arasında bir ziyafete katıldıktan sonra hükümdarın kendilerine koyun tulumları içinde un, pirinç ve yağ gönderdiğini aktarır. (Battuta, 2017:288-289)

Kaynak kişinin dağarcıkla ilgili aktardığı bilgide koyun ve keçiye olan sevgi de görülür. Şu şekildedir:

-Yarmayı falan buğdayı da ona gatarlardı. Yumuşacığ ekmeği olurdu onun, dağarcığın yani. Hani diyom ya, geyunun geçinin her şeyi insana yarar, zarar yiri yok. Hepisi bizim için yararışlı.(KK: Nebi Özkan-Salur DT:1945)

Coğrafi şartları, hava durumunu iyi gözlemleyen insanlar, geçim kaynakları olan davarlarından faydalananmışlar hem de pratik yollar geliştirmişlerdir. Uzun zamanlar tarlada çalışan kişinin suyu da en iyi şekilde korunur. Güneşin, suya temas etmesini tulum engeller. Güneşte bekleyen damacana ve su şişelerindeki plastiğin kokusu, suya geçer. Uzmanların plastik kullanımı konusunda uyardığı bu günlerde, köylü insanın tecrübeleriyle yaptığı su tuluğunun sağlıklı alakalı yönü de görülür.

Bugün, deriden yapılan bu üç ürünün de kullanımı yoktur. Plastik kapların, poşetin çoğalması ve kolay ulaşılması, suyun çeşmelerle evlere gelmesi, her boyuttaki su şişesinin her yerde bulunabilmesi bu ürünlerin kullanımını, yok etmiştir. Peynir derisinin yapımı ve kullanımı devam etmektedir. Malinowski, çatalı örnek vererek; çatalın gereksinim olan yere gittiğini, onun şeklinin ve işlevinin, yeni gereksinimlere, kültürün yeni yerel ortak belirleyicilerine göre değişikliğe uğradığını aktarır. (Malinowski, 1990b:108) Peynirin kullanımı ve peynire ihtiyaç devam eder. Bu gereksinim de derinin yapılmasını ve kullanılmasını sürdürür. Yannık, tulum, dağarcık, koyunculuk kültürü içindeki fonksiyonlarını kaybetmişlerdir.

Ürün yapımında kullanılan aletlerde, zaman içinde değişim meydana gelmiştir. Elle çekilen süt makinesi yerini, elektrikliye bırakmaya başlamıştır. Ağır ve kullanımı zor olan kırkık yerine zaman içinde makas(EK-38) getirilmiştir. Makasa ek olarak elektrikli kırkım aleti tercih edilmeye başlamıştır. İp ile koşan bağlamak yerine hazır koşan, bölgedeki insanlar tarafından büyük rağbet görmüştür. Bu üç değişime bakıldığında; zamandan tasarruf etmek ve iş gücünün azalmasının, en büyük nedenler olduğunu söyleyebiliriz.

4.6. Yün Ürünleri

Koyunu her şeyiyle hayatının içine alan Emirgazi ve Karapınar halkı, koyunun yününden de olabildiğince istifade etmiştir. Hayatının her yerinde yün ve yünden yapılan ürünleri kullanmış fakat teknolojinin getirileri, bu ürünlerden birçoğunu yok etmiştir. Yünün çok kıymetli olduğu bir dönemden, kırımcının parasını karşılamayan bir döneme geçiş olmuştur. Yün, hem kıymetli hem de onu kırmak, temizlemek, ip yapmak zahmetli bir iştir. Kırımın yapıldığı zaman diliminde ihtiyaçlar düşünülmüş, yün sınıflandırması da ona göre yapılmıştır. Yün, ullanılacağı yere göre işleme tabii tutulmuştur.

4.6.1. Koyun Harmanı³⁰: Yün Kırımı

Havaların ısınması sadece süt üretiminin değil kırımın da habercisidir. Koyunun yününün kırılmasına “kırım” adı verilir. Bu işi yapan kişiye “kırımcı” denir. (EK-33, EK-34) Kırım sırasında kullanılan aletin ismi, kırıktır. Beceri gerektiren kırık yerini “makas”a bırakmıştır. Kırımın daha kolay yapıldığı makasların kullanımına günümüzde de devam edilmektedir. Buna ek olarak elektrikli kırım makinesi, işin daha kısa sürede hızlı şekilde yapılmasını sağlamıştır.

Koyunun kırılmasında bazı şartların yerine getirilmesi koyunun sağlığının korunmasını ve kırımın kolay olmasını sağlar. İklim şartlarının uygun olmasıyla doğru orantılı olarak kırım işi yapılır. Hava sıcak olursa koyun erken kırılır. Hava soğuk giderse “Koyunun dalı üşür.” düşüncesiyle kırım ertelenir. Dal, bölgede sırt yerine de geçen bir kelimedir.

Havaların sıcaklığına göre değişen kırımda, koyunlar belli bir sıralama içinde kırılırlar. Yoz ve sağmal olarak ayrılan sürüden ilk önce yoz koyun sürüsünün kırımı yapılır. Süt vermediği ve kuzusu olmadığı için kırımın önce olmasında sorun yoktur. Sağmal koyun daha geç kırılır. Sırtı üşüyen koyunun göğsünde hastalık olur ve sütü azalır. Bu sebeple sağmal koyun, yozdan daha geç kırılır. Yoz koyun, süt vermediği, doğum yapmadığı için sağlam ve etlidir. Sağmal koyun, yavru emzirdiğinden dolayı daha narindir. Mayıs ayı içinde yoz koyun kırılır. Kırım genellikle Hıdırellez tarihinden yani 6 Mayıstan sonra başlar. Havanın gidişatına göre sağmal koyunun kırımı da haziranın ilk haftalarında yapılır. Kırım işi geciktirilmmez. Sıcak olan hava

³⁰ Kaynak kişi İsmail Şener’in derleme sırasında yün kırımı için söylediği sözler.

koyunun sırtına vurur ve “dalını yakar.” Kırkım tek günde yapılmak zorunda değildir, birkaç gün sürdüğü de olur.

Besi için kuzu besleniyorsa etlenmesi, rahat şekilde büyümesi, bayrama yetişmesi için kırk günde bir kırılır. Kuzunun yünü kalmadığında kuzu, daha serbest hareket eder, iyi yem yer ve etlenir.

Kırkımın, çardak gibi kapalı bir yerde yapılması iyi olur. Kapalı yerlerde koyunun terlemesi amaçlanır. Terleyen koyunun yünü birbirine yapışır. Terli sırt üzerindeki yapışık yünlerin içine makas kolay girer. Terli yüne “tavlı” denir. Tavlı yünün de kırması kolaydır. Kapalı yerde rüzgâr almadığından dolayı koyun üşümez. Koyunun ön bacağından biri hariç diğer üç bacağı bağlanır. Bu bağlama işlemine “gülemek” denir.(EK-32, EK-36) Gülenen koyun, hareket edemez, kaçamaz. Koyun kesilirken de gülenerek kesim yapılır. Koyunun yünü tam, bölünmemiş olarak kırılır. Parçalanmayan yünler, bir köşede toplanarak çuvallara basılır. Tüm olarak çıkartılan bu yüne “yapağı” adı verilir.(EK-37) Bu yünler geçmişte birçok yerde kullanılırken, günümüzdeki kullanım alanı ve çeşitliliğinde azalmalar olmuştur. Geçmişte yünün serüveni şu şekildedir:

Toplanan yünlerin yıkanması gerekir. Kuyu ve çeşme başlarında yün yıkanır. Satılacak olan yünlerin yıkaması yapılmaz. Eğer ip yapılacaksa, yünün serüveni uzundur. Kadınlar tarafından yıkanıp kurutulmuş yün, taraklarda taranır. Tahta üzerinde demir dişleri olan bu alet; yünün kabarmasını, yumuşak hale gelmesini dolayısıyla kullanılabilmesini sağlar. Bu tarakların dişlerinde kalan yüne “tarak dişi” denir. Kıymeti az olan bu yün, halılık yünün içine alınmaz, genelde yatak doldurmada kullanılır. Zaman içinde tarakların kullanımı tamamen bitmiştir. Bu alet yerini, yün taramak için açılan yerlere bırakmıştır. Bu yerlere de “yün tarağı” denir. Yıkanan yünler, yün tarağına götürülür. Makinede taranan yünleri sahipleri, belirtilen zamanda alır. Kırkımda evin sakinleri, komşular, akrabalar birlikte çalışırlar. İş birliğine dayanan bu sistemde, orada bulunan kişilerin koyunları dönüşümlü olarak kırılır. Kırkan kişi fakirse isteğine göre, yün ya da para verilebilir.

Kırkım geçmişte ücretsiz olarak imeceye dayalı bir iş iken günümüzde koyun başına para alınmaktadır. Yünden elde edilen para, kırkımcının parasını ödememektedir. Koyun başı 4 liraya yakın ücret alınırken yünün kilosu yaklaşık 3 liraya satılmaktadır. Hazır yatakların,

yorganların çıkması yünün; yatak, döşek, minder, yorgan gibi eşyalarda olan kullanımını azaltmıştır. Halı, kilim vb. dokumaların yapılmaması ya da çok az yapılması, yelek, çorap vb. giyeceklerde ipin yapılmayıp tamamen hazır dönlmesi yünün değerini düşürmüştür. Evinin her yerinde yünden yapılmış eşyaları kullanan insanlar, bunların yerine hazır olan ürünleri tercih etmişlerdir. Zamanın getirisi fabrika ürünleri, bu alanı bitirecek derecede etkilemiştir. Kırkım sonrasında ev sahibi, yünü yatak, yorgan yapacaksa ayırılır. Bunları yapmayacaksa doğrudan satılır. Keçi kırkımı ise koyun gibi yapılır. Zamanında koyun yününden daha değerli olan kıl, bazen kırkımı yapılmaya bile gerek duyulmadan keçinin sırtında bırakılır. Geçmişte ise tam tersi bir durum vardır. Koyun yünü, keçi kılı çok kıymetlidir. Kaynak kişiler, kırkım gününü özele anlatmışlardır:

Büyük bir heyecanla kırkım günü beklenir. Yünün elde edilmesiyle hem kadınlar hem de erkekler ihtiyaçlarını karşılarlar. Eskiden, yünden elde edilen gelir ile çobanın hakkı, tarlanın mazotu, kışın alınan yemin parası oldukça rahat şekilde ödenmiştir. İyi yünü kadınlar seçerler. Yorgan, döşek, yatak ve halılık için kullanırlar. Yıl içinde evlenecek çocuk varsa ona, çeyiz için yün ayırılır. Çerçilerin yaylara gittiği dönemlerde alınan yüne karşılık, yünün üç katı miktarında kiraz verildiği kaynak kişiler tarafından aktarıldı. Ağılda koyundan kalan yünler de özenle toplanıp kaldırılmıştır. Özellikle çocuklar, bu yünleri toplayarak çerçi için biriktirirler. Bu yünlere “çakıldaklı yün” denir. Mayısın,³¹ koyunun kuyruk ve alttaki tüylerine yapışıp kalmasına çakıldak denir. Yünün üzerinde yapışık halde bulunan dışkı, suda bekletilerek temizlenir. Sarı halde olan yünün kalitesi daha düşüktür. “Konaklı yün” denilen çeşit, oldukça kalitelidir. Kırçıl, insan saçında olduğu gibi yünde olan beyaz kısımlardır. İyi ve güzel yünler, halı yapımı için ayrılırken ondan daha düşük kalitedeki yünler yatak doldurmak için ayırılır. Kaliteli yünün ipi daha sağlam olur.

Yok olmuş uğraşlardan bir diğeri de ip yapmadır. Yünün ip haline getirilmesi ise zaman alan bir süreçtir. Temizlenen yünler iğ ya da kirman ismi verilen aletlerle ip haline getirilir. İp yapma de evin kadınlarının sorumluluğunda olan bir iştir. Evin, hayvanların bakımını üstlenen kadın, harman zamanlarında tarlalarda da çalışır. Kendisi için en uygun zamanı belirleyerek ipini yapmıştır. Bu dönemde kadınların birbirlerine imece için gittikleri görülür. Tarla, süt işleri bitip

³¹ Mayıs, bir çeşit koyun gübresi. İlgili bölümde bahsedilmiştir.

kadının eli boşalınca ip yapmaya yönelmiştir. Kadınlar toplanarak sohbetler eşliğinde yünler eğrilir. Bazen birbirleriyle “Kim erken bitirecek?” iddialarına girip daha hızlı bitirmek için uğraşırlar. “Kaç kirman eğirdin bugün?” sorusu sorulduğunda çok yün eğirdiyse, elde ettiği ip topunu tengiderek yani yere atarak, gösterişini yapar. İpin bir araya getirilip yumak haline getirilmesine “kelep dökmek”, yumağa ise “kelep\gelep” denir.

Yemek yenilen günlerden birisi, kırkımın yapıldığı gündür. Geçmişte kırkım gününde şunlar yapılmıştır: O gün kırkıma gelenlere özel yemekler yapılır. Eğer ev sahibinin koyunu fazlaysa koyun kesilip sacda pişirilir. Dökme, adı verilen ekmekten yapılmış yemek de sofrada bulunur. Yufka ekmek çıtır haldeyken kırılır, kırılan ekmek tereyağında çevrilir. İsteyen yumurta kırabilir. Bazı köylerde bol tereyağlı “kaygana” denilen yumurta pişirilir. Özel günlerin olmazsa olmazı kuymak da yapılmıştır. Eğer abıla kuymak yapmazsa kırkımcılar bunu dile getirirler. Türkmen köylerinde ise bu menüye ek olarak hoşmerim tatlısı ve mülüke de yapılır. Bu yemeklerin ortak noktası “yağ ile hazırlanan güzel yiyecekler” olmasıdır. Bu da yağın öneminin bir göstergesidir. Kıymetli olan kuru fasulye yemeği de kırkımcılar için yapılan yemeklerdendir. Ücret talep etmeden yardım eden kişiler için ikramlara dikkat edilir. Hediye olarak yoğurt, süt ve yün verildiği de olmuştur. Ağa, abıla, çoban ve yardım için gelen insanların elbirliğiyle bitirdiği kırkım sonunda, sohbetlerin eşlik ettiği yemek, şen bir şekilde yenir. O gün, hem sürü sahibi hem kırkımcılar için özel bir gün olmuştur. Eline yün parası geçecek sürü sahibi ve yataklık, halılık yün alacak kadın, misafirleri için cömert davranır.

Yünün geçmişteki önemini, kaynak kişi şöyle aktarmıştır:

-Koyunun yünü çok önemli idi. Şimdi koyunun yünü de önemsiz oldu. Eskiden yün çok kıymetliydi. Hatta bir kız filan evleneceği zaman “Yav yünü nereden bulacağız, yünü nereden alacağız?”(diye düşünülürdü) Pahalıydı da. Yün gerekliydi de. Yatak yorgan, tabii şimdi moderinleşti. Koyunun yünü filan işe yaramaz oldu... Çakıldaklı yün de para iderdi. Yünün her türlü sü para iderdi. Kırkımda bir noktada harman idi. Yün kıymetli ya. Adam yünü bir tarafa yığar. Yünü bir tarafa yığar ki kendini bir zengin sayardı. Para da eder, kendisine de lazım. (KK: İsmail Şener-Öbektaş DT:1954)

Günümüzde bu yemeklerin çoğu yapılmasa da kırkımcı için özenilerek yemekler pişirilir. Değişen yemek kültürü ve yiyecek çeşidinin artması sofralardaki yemeklerin artmasına da

neden olmuştur. Koyun eti ve süt ürünleri, sofranın kıymetli yemeklerindendir. Kırkımda çay molaları(EK-39) verilir. Yeni alınan makaslar, koyunun çeşitli yerlerini kesebilmektedir. Böyle yaralanmalarda geçmişte kın, katran ve toprak yaranın üzerine bastırılarak tedavi edilmeye çalışılmıştır. Günümüzde ise ilaçla tedavisi yapılır. Kırkımda kullanılan aletler zaman içinde değişime uğrayarak yerini, en hızlı ve kolay yapan elektrikli kırkım aletine bırakmaya başlamıştır.

4.6.2. Kök Boya ile Yün Boyama

Emirgazi ve Karapınar'da dokuma ürünlerin zenginliği dikkat çeker. Çeşitli renkte, desende dokunan onlarca üründe el işçiliği kendini gösterir. Mutfağında, salonunda, dam ismini verdiği odalarında, hayvanlarında, özel günlerinde, çeyizlerinde yünden dokunmuş ürünleri kullanmıştır. Kadim Türk desenleri, koyunculuğun getirisi olan halılarda, kilimlerde, örtülerde işlenmiştir. Yünün yolculuğu, renklerin uyum içinde olduğu dokumalarda son bulur. Boyamada bölgenin bitki varlığı olabildiğince kullanılmaya çalışılmıştır. Uzun senelerin tecrübesi, birçok alanda olduğu gibi burada da kendini gösterir. Çeşitli kökler, yapraklar, tohumlar, kabuklar kullanılarak geç solan, parlak renkler elde edilmiştir. Halkın irfanının yansıması olan bu boyama işleminde belli bir düzen vardır. Boyama işi tamamen bitse de dokuma ürünler, evlerde kullanılmaya devam etmektedir. Kalıcı renklerde olan bu dokumalar evladiyelik bir durumdadır. Kelep haline getirilen ipler, doğal ve hazır boyalarla boyanmıştır. Zaman içinde çıkan şirket ipleri, bu iki ipin de yerini almıştır. Istar ağacı kurulmadan önce iplerin boyaması yapılmıştır. Bölgede yetişen otlar boyamada sıkça kullanılmıştır.

Tohum, kök, bitkiyle ip boyama bitmiştir. Bitkisel boyama için kaynak kişilerden derlenen bitkiler şunlardır:

Söğdek; süpürgelik olarak kullanılan bir bitkidir. Toplandıktan sonra küçük küçük parçalanır. Parçalanmış söğdek suyun içinde kaynatılır. İçine atılan iple birlikte iyice kaynatıldıktan sonra çıkarılır.

Saman; saman ve üzerlik otu karıştırılarak boyama yapılır. Bu bitkilerin renginden samani denilen açık sarı renk elde edilir.

Çet; pelitin üzerinden alınan kabuklar, "tetir" denilen kahverengini elde etmede kullanılır. Tetir renk, halılarda sıkça kullanıldığından bu renkteki ip, bol boyanmaya çalışılmıştır. Tetiri elde etmek için ceviz kabuğunun da kullanıldığı olur.

Cehri; küçük kırmızı meyveli kısa boylu çalılardır. Meyvesi yenmez. Yaprğından yeşil renk elde edilen bitkinin tohumlarından kırmızı renk alınır.

Yavşan; bu bitkiden "yavşan yeşili" rengi denilen koyu yeşil elde edilmiştir. Bölge halılarında sıkça kullanılmıştır. Boyandığı zaman fazlaca boyanmaya dikkat edilmiştir. Herkesin tonu farklı çıkabileceği için bittiği zaman bulmada zorluk yaşanabilir. "Taş kara boyak" denilen, kaynak kişilerin belirttiği limon tuzu büyüklüğündeki boyalar, yavşanın kaynadığı kazana atılır. Taş kara boya sayesinde boyanın kuvveti artırılır.

Sütleğen; yeşil ve küçük yaprakları olan bitkinin kaynatılmasıyla samani denilen açık sarı renk boya elde edilir.

Soğan kabuğı; Kırmızı elde etmek için kullanılır.

Nar kabuğı; Kırmızı elde etmek için kullanılır.

Kök boya adı verilen bitki kökünden de çeşitli renkte ipler yapılmıştır. Ennik isimli bitki toplanmıştır. Bu bitkiye her kaynatmada çeşitli otlar katılarak yedi ana renk elde edilmiştir.

İlerleyen zamanlarda ipleri boyamak için boyacılar, köylere dolaşmıştır. Eşeğı, kazanı ve boyalarıyla köylere gelen boyacılar, kazanlarda kelepeleri boyamışlardır. Bir kazanın aldığı kadar kelep boyanır. Herkes kendi ipine bir belli yapar. Değişik şekilde ipler bağlanır. Bu sayede kelepeler karışmaz. Zaman içinde gelişmeler neticesinde ipler boyanması için çevre ilçelere gönderilmiş. Niğde Bor ve Emirgazi, Karapınar'a gönderilen ipler boyanmıştır. Bor'un boyası kaliteli olduğundan sıkça oraya gönderilir. Şirket halılarının dokunmaya başladığı zamanlarda şirketlerin getirdikleri ipler kullanılmıştır. Keskin bir kokuya sahip olan bu iplerin kalitesi diğer iplere göre daha düşüktür. Günümüzde, boyama işi de bitmiştir.

Çeyizde de kullanılan ürünlerin getireceği şan da düşünüldüğünden dokumalardaki el işçiliği dikkat çeker. Günlük kullanılan tülüler de ise ipin uzun bırakılması gerekir. Cenaze merasiminde de dokumalar kullanılır. Ölen kişinin üzerine bir örtünün örtülmesi gerekir. Bu

sebeple kişiler ölmeden önce örtüleri hazırlayıp kaldırırılar. Cenaze kaldırılırken bu örtü örtülür. Kişinin vefatından sonra camilere hayır olması amacıyla halılar, kilimler bağışlanır. Caminin kutsal olması ve yapılan işin hayır içermesinden dolayı, bağışlanan ürünün iyi ve güzel olmasına dikkat edilir. Bu sebeple bu halı ve kilimlerle camiler; kıymetli ve kaliteli ürünlerin kendini gösterdiği mekânlar haline gelmiştir. Zaman içinde tüccarların gelerek bu halıları toplamasıyla camiiler, aynı modeldeki yeri kaplayan halılarla kaplanmıştır. Halının kıymetini bilen alıcılar, ucuz fiyatlarla bu halıları toplamıştır. Bazı kaynak kişilerin aktardığına göre satılmayan halılar bazı dönemlerde çalınmıştır. İnsanlar, hacca giden akrabaları ya da köylüleri vasıtasıyla dokudukları halıları göndermişlerdir. Kutsal Topraklara gidemeyenler, oranın sevabını alabilmek için en iyi yaptıkları dokumalarını, seccadelerini göndermişlerdir. Kadınlar, ellerinden geldiğince en güzel hediyelerini o topraklara yollamışlardır.

Halı ve kilimler, çeyizlerin değerli parçası olmaya devam etmektedir. Dokuma halı, yastık, kilimler evlenecek olan çiftin aileleri tarafından onlara verilir. Bu sebeple halı ve kilim alım satımında canlılık dikkat çeker. Halı satan dükkânlarda, halı ticareti yapılmaktadır.

Dokumaların güveden korunması için de çeşitli yollar izlenmiştir. Halılar, Karapınar'da "guşurgu" denilen yerlerde muhafaza edilir. Evin karanlık bir odasına guşurgu denir. Burada üst üste dizilen dokumaların üstüne örtü örtülür ve bağlanır. Aralarına güvelenmemesi için sabunlar, toz deterjanlar koyulur. Belli dönemlerde havalandırılan dokumalara, serin yerde durduğundan dolayı güve, kolay kolay gelmez. Güvenin yediği halı, kilim vb. dokumalar kullanılmaya devam etse de iyi sayılmaz. Günümüzde insanlar, güve tehlikesi ve bakımının zor olmasından dolayı dokumalarını satmaktadırlar. Fabrika halıların cazip gelmesi, koltuk takımlarının arasında uyumsuz olacağı düşüncesi, dokuma halıların kullanımı azalmıştır.

4.6.3. Dokumada Kullanılan Eşyalar

Istar Ağacı: Emirgazi ve Karapınar'da halı dokunan tezgâhlara ıstar ağacı denmektedir.

Kirkit: Dişleri olan, atılan düğümleri sıkı hale getirmek için kullanılan demir alettir. Arış denilen çözgü iplerinin arasına girerek kolayca vurulur. Bu sayede ipler sıkışır, bir dahaki sıraya düzgün ve sağlam şekilde başlanılır.

Makas(Sındı): Düğüm atılıp kesildikten sonra fazla olan kısımlarını keser. Aynı boyutta kesilmesine dikkat edilir.

Bıçak: Düğümü arışa attıktan sonra ipi kesmeye yarayan alettir.

4.6.4. Dokuma Ürünler

Çeşitli renk ve boyutlarda dokunan halılarda ince bir el işçiliği dikkat çeker. Istar ağacının başında kadınlar belli zaman içinde halıları dokumuşlardır. Bu halıların bir kısmı, gündelik hayatta, bir kımı çeyizlik olarak da yapılmıştır. Bazıları ise satılmıştır.

Komşudan, çevre ilçelerden, köylerden alınan modeller kızlar, kadınlar tarafından sohbetler eşliğinde dokunmuştur. Bazen yarış işine dönen zamanlarda, en güzel dokunan halı, diğer kişiler tarafından model olarak tercih edilmiştir. Dokunan halı, kilim vb. eşyaların fazlalığı çeyiz sahibine şan da getirir. Farklı boyutlarda dokunan ürünlerde lacivert, kırmızı, yeşil, erikli(kırık beyaz, krem), tetir, yeşil sık kullanılmış diğer renkler de halıların içine girmiştir. Aktoplu, civilgöbek, üçtoplu, Kars Kapısı, Salur halısı, Arısama halısı, Köşe göbek, Selçuklu namazlağası, hançerli, çakmaklı, çavuş kilimi, gara kız, cıngıştaklı, kandilli, Taşköprü halısı bölgede dokunan halı, kilim, namazlağa modellerinden bazılarıdır.

“Toplu” halılar bölgede sıkça kullanılırlar. Tam yuvarlak olmamakla birlikte ortasındaki ana şekle göre aktoplu, üç toplu gibi isimler alır. Osmanlı dönemi halı ve kumaşlarında rastlanan üç top motifi bolluk, bereket, güç, kuvvet, kudret sembolüdür. (Deniz, 2005)

Günümüzde kullanımı tamamen bitse de mutfaklarda kaşık, çatal vb. araç gereci koymak için dokunan kaşıklıklar kullanılmıştır.(EK-66) Tek bölmeli ya da ana bölmeye iki yandan dikilmiş olan kaşıklıkta birçok motif kullanılır. Mutfak duvarına çivi ile asılıp ihtiyaca göre içinden çatal, kaşık, bıçak alınır. Renkleriyle duvarda tablo gibi duran kaşıklıkların yerini, zamanla plastik kaşıklıklar, daha sonra çekmeceli dolaplar almıştır.

Bağcak ipi ve örken dokunmasa da yün ile örülen eşyalardandır. Evin kadınları tarafından örken örülür. Çoban da kullanacağı bağcağı örer. Yabanda boşa zamanlarında istediği gibi süslediği bağcağı heybesinde taşır.

Heybe, Emirgazi ve Karapınar'da hem günlük hayatta hem de özel günlerde kullanılan eşyalardandır. Eşeklerin, atların sırtlarına atılan heybenin zemininde keçi kılı kullanıldığı olur. Beyaz, krem, kahverengi zemine çeşitli renk ve motiflerle süslemeler yapılır. Günümüz çobanları tarafından kullanılan heybeler, motosikletlerin üzerine atılarak da kullanılır. Özellikle pazar alışverişlerinde bu heybenin gözlerine konulan sebze ve meyveler araba olmadan da taşınabilir. Hayvanların sırtına atılacak heybelerde çoğunlukla sadelik esas tutulmuştur. Düğün âdetlerinin dikkatle yerine getirildiği Emirgazi ve Karapınar'da heybe, eskiden davetiye dağıtmak için kullanılmıştır. Bu âdette "dürü" denilen davetiyeler, heybelerin gözüne konur. Daha sonra bu heybeleri, kişiler omuzlarına atarlar ve dürüleri sahiplerine vermek için giderler. Heybeler ince bir sanatla ve türlü renklerle süslenmiştir. Dürü olarak davetiye kartı, havlu, yazma, gömlek dağıtılır. Dürü dağıtılacak heybenin güzel olmasına dikkat edilir. Heybe hâlâ çeyiz olarak kız ve oğlana konur. Sehpa örtüsü, paspas yerine kullanılır. Ayrıca kapı üstlerine atılarak süs olarak kullanılabilir. Karacadağ köylerinde çoban, yazın koyunlarını tuzlamak için heybesine tuz koyar. Omzuna attığı heybeden çıkardığı tuz ile yabanda koyunlarını tuzlar.

Evindeki ihtiyaçlar, dokunan ürünlerin çeşidini ve sayısını belirler. Halı yastıklar da sıkça kullanılan dokuma türlerindendir.(EK-65) Arkasına istenilen renkte kumaş dikilir ve içine birbirine sabitlenmiş kamış doldurulur. İçinde kamış olan yastık, düzgün bir şekilde durur. Odanın oturulacak her yeri bu yastıklarla çevrilir. Halı yastığa duvar yastığı da denir. Çeşitli modellerde dokunan halı yastıklar, hem erkek hem de kızın çeyizinin birer parçasıdır. Çeyiz olarak duran yastıkların içi, doldurulmadan bekler. İçi doldurulmamış yastığın bakımı daha kolaydır. Halı yastıkların üzerinde duvara sabitlenmiş dokumalara ise "dolama" denir. Dolama günümüzde kullanılmayan dokuma ürünlerindendir. Halı yastık olabileceği gibi oyulgamadan da yastık yapılır. Yere oturan kişinin sırtını yasladığı yerde yastık bulunur. Yastık, soğuk insan vücuduna geçmesini engeller hem de daha rahattır.

Namaz kılmak için hem de çeyiz yapmak üzere seccadeler dokunmuştur. Halıdan küçük boyutlarda olan seccade de çeşitli motifler işlenmiştir ve bunların içinde kandil motiflerine sıkça rastlanır. Bu tür seccade ve kandil motifiyle dokunan halılara "Kandilli" denilmektedir. "Anadolu'da, özellikle seccâdelerde, kandil motifleri işlenir. Kaynaklara göre, kandil ilâhî ışığı sembolize eder." (Deniz, 2005)Halının iki yanına kandil motifleri işlenmiştir. Seccade sınıfından diğer bir halının da ismi "Mihraplı" denilen halıdır. Mihraplı seccadelerde camii

içindeki mihrap, motif olarak seçilmiştir. Anadolu’da birçok yerde mihrap deseninin halı ve seccadelerde kullanıldığı görülür. (Erdek, 2018; Etikan, 2007; Karaçay, 2018; Oyman ve Sideli, 2018) Kandil ve mihrap gibi dini önem taşıyan iki unsur, namaz kılınacak seccadede dokunmuştur. Kandil ve mihrap dışında birçok motif, seccadelerde kullanılmıştır.

Cicim olarak bilinen dokumaların bölgedeki ismi “oyulgama” ya da “oymalı”dır. Cicim yapımı da biten dokumalardandır. Nalça, atmalı, gelin ağlatanı, elti eltiye küstü, sakız gibi modelleri vardır. Katırtırnağı, koçboynuzu, dana gözü, eli böğründe gibi motifler kullanılmıştır. Eşkenar dörtgenlerin ağırlıklı olarak kullanıldığı bu örtülerin kullanım yeri de oldukça geniştir. Geçmiş zamanda beşikörtüsü olarak kullanılan oyulgamalar, duvara da belli yerlerinden çivilenebilir. Ayrıca geçmişte bu örtülerin yazın battaniye niyetiyle kullanıldığı da derlenmiştir. Elle oyulganarak yapılan dokumaları günümüzde de birçok yerde görmek mümkündür. Duvara çakma, beşikörtüsü, battaniye amaçlı kullanılsa da kilim olarak kullanımı yaygındır. Oyulgama için zemin renk beyaz, krem, siyah ve kahverengi, bordo olabilmektedir. Bu zemin üzerinde birçok rengi bünyesinde barındıran motifler vardır. Bu örtülerde eşkenar dörtgen sıkça kullanılır.³² Bu örtülere Karapınar’da namazlağa dendiği de olmaktadır.

Emirgazi ve Karapınar ilçeleri, halı bakımından mühim bir yer tutar. Yüzyıllardır halı, kilim dokunmuş ve gündelik hayatın çoğu yerinde kullanılmıştır. El dokuması halı vb. eşyaları çeyiz verme âdeti hâlâ devam eder. İki ilçe dokumalarında da farklar göze çarpar. Emirgazi’nin Aksaray’a yakınlığı, halı motiflerinde değişiklik olmasına neden olur. Sıkı ve iyi şekilde dokunan; ışıklar, Emirgazi halılarında lacivert, kırmızı, beyaz ağırlıklı bir renk dağılımı vardır. Tülü gibi bir dokumanın birçok modelini dokuyan Karapınar halkı, uzun ipli olan dokumaları evlerinde kullanılmıştır. İstenilen ebatlarda dokunmuştur. Tamamen sade şekilde dokunanların yanında geometrik desenlerin olduğu tülüler de vardır. Eski Türk izleri, motifleri; halılarda, kilimlerde vb. eşyalarda kendi varlığını hissettirir. Geleneksel motiflerin olmadığı yaygı çeşidi ise neredeyse yok gibidir. Kızların, kadınların bazen yarış halinde dokudukları bu ürünlerde dokuyanın duyguları vardır. Haliya önem verilmiş bu sebeple de özenilerek dokunmuştur.

³² Dokuma ürünlerinde tabanın eşkenar dörtgenlere ayrılması Orta Asya’dan günümüze gelmiştir. (Deniz, 2005:89)

Kadınlar, genç kızlar yeni modelleri takip etmişler ve onları dokumaya çalışmışlardır. Model olacak halı asılmış ve ondan örnekle halı dokunmuştur.

Günümüzde Emirgazi’de bulunan atölyede halılar dokunmaktadır.

Nejat Diyarbekirli Hun Sanatı adlı eserinde: “Türklerin dünya medeniyetine hediyesi olan halıcılığın ilk şaheser örneğini adı bilinmeyen bir Hunlu kadının maharetli parmaklarına ve eşine olan sevgisine borçluyuz.” (Diyarbekirli, 1972:47) diye belirtir. Aynı hatta benzer motifleri dokumalarında kullanan Anadolu kadınına da borcumuz çok. Derleme yapılan ilçeler halıcılık açısından ayrı bir yerdedir. Bazen bir haneli yaylalarda okuma yazma bilmeden kültür taşıyıcılığı yapan kadınlar, motiflere duygularını aktarmışlardır. Değişik renklerin hakim olduğu yaygılar, genç kızların hayallerini de hissettirir. Sade yapıdaki tülüler, filiklilerde boyanın kullanılmadığı da olur. Orijinal yün hem sıcak tutar hem de daha sağlıklıdır. Kabarık halde olan bu dokumalarda otururken rahat edilir.

Emirgazi ve Işıklar halılarında ilmeklerin sıklığı dikkat çeker. Lacivert ve kırmızının ağırlıklı olduğu halıların eski pazarlarda rağbet gördüğünü kaynak kişiler anlatmıştır. Aksaray’ın ilçeleri Arsama ve Taşpınar’dan getirilen modeller de dokunmuştur. Aynı coğrafyada ufak farklılıklarla iki ayrı halı kültürünün varlığı görülür. Kullanım yerleri aynı olmakla birlikte desenlerde ayırıcı nitelikte küçük farklılıklar vardır.

Dokuma işi kalksa da kültür içindeki işlevini sürdürmeye devam etmektedir. Evlerde ve guşurgulardaki dokumaların, çeyiz için kullanılması, halıdaki süreğenliği sağlamaktadır.

4.7. Yakacak Olarak Koyun Gübresi

Koyun gübresi bölgenin yakın zamana kadar kullandığı en önemli yakacak türüdür. Bozkır coğrafyasının ağaçsız yapısı, kışların soğuk geçmesi koyun gübresinin kışlık olarak hazırlanıp depolanmasını zorunlu kılmıştır. Koyun gübresi yapısına göre çeşitli isimlendirmeler alır, bunlar: Kemire\kerme, gığ, mayıs, köndür. Günümüzde kaloriferin kullanımının çoğalması sobanın kullanımının azalmasına neden olmuştur. Bu yüzden kemirenin yakacak olarak kullanımı azalmıştır. Sadece ısınmada değil kışlık gıda olan ekmeğin pişirilmesinde de koyun gübresi kullanılır.

Kemire/Kerme; kış aylarında çardakta kalan koyunun yaptığı gübresine kemire adı verilir. Bu gübre koyunun idrariyle birleşir ve koyun tarafından ezilir. Ezildikçe altta kalın sert bir katman oluşur. (EK-47) Bu katmanın bahar ayı geldiğinde çardaktan çıkarılması gerekir. Kemirenin dışarıya çıkartılması zahmetli ve zaman alan bir iştir. İçerde yerde bulunan sert katman, küreklerle kesilir. Toprağı bellemede yapıldığı gibi kürek, kermenin içine saplanır. Kesilen parçalar dışarıya çıkarılır. Kemireler kurtulmak üzere kemire alanına getirilirler.(EK-46) Burada yaz boyunca iyice kuruyup, daha sonra çuvallanarak yakacaklıklara taşınır. Kemire, sert yapısından dolayı ısını, büyükbaş hayvanın tezeği gibi hemen kaybetmez, bu yüzden sıkça tercih edilir. Kış aylarını içerde geçiren koyunun biriken kermesi koyunu üşütmeyecektir. Aylarca koyunların ayakları altında ezilen kemirenin çıkartılmasıyla çardak da temizlenmiş olur. Bundan sonra koyun, çardağın avlusunda yatmaya başlar. Eğer hava şartlarından ötürü içerde yatarsa kısa süreli zamanlarla altının temizlenmesine dikkat edilir. Kemire çıkartma işini ev ahalisi birlikte yapar. Ücret karşılığında da kerme kestirilebilir. Kemire çıkarma günlerinde konu komşudan, akrabadan da yardım alınabilir. Kemirecilerin yardıma geldiği gün de genellikle kuzu ya da koyun kesilerek bir yemek hazırlanır ve gelenlere ikram edilir.

Kemire ekmek yapımında da yakacak olarak kullanılır. Közünün uzun süre durması, ekmeğin iyi pişirilmesine katkıda bulunur.

Gıg; Koyunun taneli yaptığı dışkısına gıg denir. Gıg taneli bir yapıya sahiptir ve bu yüzden kemire gibi kesilmez, süpürülür. Gıg süpürme işi geçmiş zamanda kış için yapılan en önemli işlerden olmuştur. Ağılda hayvanın yaptığı gıgı kadınlar büyük bir özenle süpürürler. Ağılın yuvarlak yapısı süpürme işini kolaylaştırır. Süpürülen gıgılar, kuru değilse kuruması beklenir kuruyrsa çuvallara alınır. Küçük yapısı bozkırın sıcak havası sayesinde kısa süre içinde kurur. Ekmek pişiriminde, sobalarda yakacak olarak kullanılır. Günümüzde ise daha çok tarlalara verimi artırması için gübre olarak dökülmektedir.

Mayıs; nisan, mayıs aylarında güdülmeye başlayan koyunun yediği taze otların etkisiyle dışkısının taneli değil birleşik ve çok katı olmayan şekilde çıkan halidir. Islak halde olan bu dışkı çok kısa süre içinde kurur. Yakacak olarak ya da toprak için gübre olarak kullanılır. Mayısın, yakacak olarak kullanılmadığı bir uygulama derlenmiştir. Samanlı çamurla sıvanan kerpiç duvarın üzeri mayısla sıvanır. Bu şekilde kuzu toprağı yalamaz ve ishal olmaz.

Kön; topraklı olan koyun gübresidir. Yakmak için kullanılmaz. Süpürülüp kenarlara yığılır. Eğer baharda koyun ve kuzuların altı, mayıstan çok ıslanacak olursa kön getirilerek ağılın içine serpilir. Bu sayede yaş olan zeminin nemi alınmış olur.

4.8. Üretim Sırasında Kullanılan Malzemeler

Süt ürünlerinin üretiminde ayları içine alan bir süreç vardır. Bu süre, sütün fazlalığına göre kısılır ya da uzar. Kadın, süt ürünlerini yapan, saklayan, olgunlaştıran kişidir. Çobanlar yardım etse de koşandan sağıma, sütü çekmeden ürün oluşturmaya kadar tüm işler kadının üzerindedir. Erkek için koyunun kilosu önemliyken kadın için bu süttür. Bu sayede hem yıllık yiyeceği ürünleri yapar hem de aile ekonomisine katkıda bulunur. Nazar ve bereket uygulamalarında erkeğin rolü olsa da kadın bu uygulamaları hayata geçirmede daha etkindir. Süt sağımından başlayarak yağ yapımıyla kapanan süt sezonun her günü belirli bir planla ilerler.

Süt ürünlerinin yapımında, koyunla ilgili diğer ürünlerin yapımında kullanılan eşyalar; ilgili bölümler içinde bölge ağzında söyleniş şekliyle açıklanmıştır. Bu kısımda, isimleri toplu şekilde yazılacaktır;

Süt sağım sırasında kullanılan yumuşak, hayvanı rahatsız etmeyen ip “koşan ipi, örken ve örme” olarak adlandırılır. Sütün sağıldığı kaplar da küçüklü büyüklü yapı gösterir. Helke, cingil, kova süt sağılan kap kacaktır. Demirden yapılan kap, cingildir. Market yoğurtların kutuları gibi hazır plastik kaplar için “çit helkesi” adlandırılması kullanılır. Süt sağıldıktan sonra bu kap kacaklarlar yıkanarak ertesi gün için mutfakta yerini alır. Evin çocukları heves edip sağlamak isterse onların hevesi kırılmaz ve sağmalarına izin verilir. İstekli halleri devam etsin diye küçük cingiller de alınabilir. (EK-24)Süt süzülürken temiz tülbent kullanılır. Kaplar gibi tülbent de yıkanarak kurutulur ve ertesi gün için yerine kaldırılır. Yapılacak ürünlere göre ilk önce sütün çekimi yapılır. Süt çekiminde kullanılan “süt makinesi”dir. Süt makinesinin üzerinde duran derin ve geniş olan kaba süt dökülür. Bu sırada bir kişi yandaki kolunu çevirmeye başlar. Geniş kaptan çıkan, musluğa benzer kısımlardan birinden yağsız süt, diğerinden öz(kaymak) akar. Çıkan öz yenecekse mutfağa kaldırılır. Tereyağı olacak öz, bastırıkta kiöz kazanına doldurulur.³³

³³ Kazan hayatın birçok alanında kullanılan kadim kaplardandır. Günümüzde kap kacağın çeşitlenmesi de kazan kullanımını etkilemez. Toplu yemek törenlerinde yemeğin pişirildiği kap kazandır. Geçmişte “ölü aşı” denilen et

Sütü pişirirken karıştırma işi büyük kaşık ya da çömçe(kepçe) ile yapılır. Çekilen ya da yağlı kullanılacak süt, miktarına göre tencere ya da herenilerde pişirilir. Süt makinesinin elektrikli de son dönemde fazlaca kullanılmaya başlamıştır.

Kırkım sırasında kırklık, makas ya da elektrikli kırkma makinesi kullanılır. Çıkan yünler büyük çuvallara basılır. Kuzu enenirken makas ya da zimba kullanılır. Eneme işi bitince makas ağıldaki yerine asılır. Deri yapımında ise makas, iplik, çuvaldız, derinin kendisi kullanılır. Bu eşyalardan ve eşya değişimlerinden hareketle kültürle ilgili şu çıkarım yapılabilir: “İnsanlar karşılaştıkları problemleri çözmek için kültürlerini korurlar. Bir kültür hayatta kalabilmek için, kurallarını uygulayanların ana ihtiyaçlarını tatmin etmeli, kendi devamlılığını sağlamalı ve toplum üyelerinin düzenli varlığını temin etmelidir. Böylece bir kültür, bireylerin kişisel çıkarları ve bütünsel olarak toplumun ihtiyaçları arasında bir denge kurmalıdır. Sonuçta bir kültür, yeni koşullara ya da var olan koşulların değişik algılamalarına uyum sağlamak için bir değişme kapasitesine sahip olmalıdır.” (Haviland, 2002:63-64)

ve bulgur pilavı özellikle kazanla pişirilip, törene gelenlerin yanlarında getirildikleri kaplara konmuştur. Ölü aşı helvasının tencerede değil kazanda pişirilmesi Türklerin çok eski âdetlerindendir. (Ögel, 1991:257)

5. EMİRGAZİ VE KARAPINAR'DA ÇOBAN

Türk kültüründen aldığı birikimle çobanlık mesleği, Emirgazi ve Karapınar'da icra edilmektedir. Koyunculuğun geleneksel yapısı, çobana verilen kutsallığı; uygulamalarda ve toplumsal değerlerde kendini gösterir. Koyunun melek sayıldığı ilçelerde onun bakımını üstlenen çobana da derin bir sevgi vardır. Mesleğin geçmişten gelen izleri, İslamiyet'in çobanlığa verdiği önem bu sevgiyi artırmıştır. Meşakkatli ve sabır isteyen mesleği yapan insanlar sayesinde büyük koyun sürüleri idare edilmiş, bölge yüzyıllarca koyunculuk faaliyetinin yapıldığı yerler olmuştur. Çoban kutsal sayılmış, ona güvenilmiştir. Belende sürüyle tek başına kalan çobana güvenilip sürü emanet edilmiştir. Geçmişteki şartların bugünden kötü olması, çobanları zor zamanlarda çare yolları üretmeye itmiştir. Kış ağlarında kalındığı dönemlerde sulama işi büyük zahmet olmuştur. Yanaşık çobanlar, kuyulardan su çekerek, kar suyunu eriterek sulama işlemini yapmışlardır. Geçici olarak yaptıkları oluklarda, hayvanları beslemişlerdir. Tipide, karda, sıcakta hayvanları korumayı bilmişlerdir. Yılın çoğu zamanında tek başına olan çoban, sürüsündeki hayvanlarıyla iletişim kurmuştur. Koyunlar, keçiler, köpekler, eşek, çobanın en büyük yoldaşları olmuştur. Her türlü tehlike, çobanın soğukkanlılığı, tecrübesi, becerisi sayesinde çözülür. Çobanın, sorunla çoğu zaman tek başına mücadele etmesi; sorunu önceden görmesini ve çözmesini sağlar. Bu da çobanın cesur yapılı olduğunu gösterir.

Çobanlıkta, insanî boyuta da dikkat edildiği göze çarpar. Abartı ve böbüren olmadığı bir meslektir ve bunda, çobanların mütevazı yaşamının etkisi büyüktür. İyi çobanların ismi, bölgede hayranlıkla anılır. Koyunu çok döven, ona küfreden, ağzı bozuk, yalancı, hırsızlık gibi özelliklerin bulunduğu insanlar "kötü" çoban olarak adlandırılırlar. Ağa ya da patron denilen sürü sahipleri, hayvanlarının her türlü bakımını bir kişiye emanet ederler. Sürüyü, iyi yayılmış, etlenmiş, sütlenmiş, hastalık geçirmemiş geçirdiyse de en az şekilde atlatmış şekilde almak için beklerler. Bu sebeple de "iyi" olarak nitelendirilen çobanları tutmaya çalışırlar.

Çoban, elindekini de iyi değerlendiren ve derin düşünebilen insanlardır. Dağda, ovada çoğu zamanını kendisi geçirmiş ve mantıklı düşünme becerisini elde etmişlerdir. Beslenmelerinde mütevazılık göze çarpar. Çobanla bütünleşmiş en önemli yiyecek olan bulgur pilavında bu görülür. Eski çobanların süt sağmaları, buna ekmek basmaları, güz döneminde bulama yapmaları yemek konusunda da pratik olduklarının göstergelerindendir. Hazır gıdalar çoğalsa

da pilav, çobanın önemli yiyeceklerindendir.(EK-64)Ömrünü çobanlık yaparak geçirmiş ve iyi çoban olarak adlandırılan kaynak kişilerden İhsan Koçak(EK-50) azığının; ağanın sezon başında getirdiği kuru incir olduğunu aktarmıştır. Yiyeceği kadar ekmek ve üç kuru incir, kendisi tarafından yabana katık olarak götürülmüştür. Diğer kaynak kişi ise kayınpederine azık olarak bazen sac böreği bazen ise çiğil ekmek koyduğunu aktardı.(KK: Meryem KAHRİMAN DT:1939) Lüks, beğenmemek gibi kavramların özellikle eski çobanların lûgatlarında olmadığı, kaynak kişilerin aktardıkları bilgiler ışığında kendini göstermiştir.

Çobanlık çevresinde gelişen bayramlar, uzun zaman kutlanmış sonraki dönemlerde koyunculukta yapılan değişiklikler, bu bayramların bazılarının yok olmasına neden olmuştur. Bu günlerde toplu şekilde yenilen yemeklerle, eğlencelerle bayram havası oluşturulmuştur. Bereketi isteyen sürü sahipleri ve emeğini alacak olan çobanlar için bu günler, özel anlam taşımıştır. Bereket ve nazar uygulamaları, hediyeleşme kültürü merasimlerde kendini göstermiştir.

Son dönemlerde çobanlığı yapan kişi sayısında azalmalar olmuştur. Türk çobanlardan daha az ücretle çalışan Afgan çobanların tutulması bu duruma yol açmıştır. Türkmenistan, Özbekistan, Afganistan tarafından gelenlerin koyunculuk hakkındaki bilgileri, ağaların dikkatini çekmiş ve çoban olarak tutulmalarının önü açmıştır.(EK-49) Kendi ülkelerinde de çobanlık yapmaları ve bazı yerlerdeki kültür ortaklığı, Türkçeyi konuşabilmeleri ve bazılarının da Türk olması bu işi kolaylaştıran diğer nedenlerdir.

Kaynak kişi Durali Kocabay, uzun seneler hem kış hem yaz çobanlığı yapmış ve bu meslekte saygıyla anılan bir kişidir. Durali Kocabay'ın babası da, esas çoban olarak anılmaktadır. O çobanlığını şu şekilde anlatmıştır:

“Bizim söylediklerimizde yalan yok, tesadüf yok. Ben yirmi sene goyun göttüm. Yirmi sene çobanlık yaptım.”

Bu söz, çobanlığı en iyi tarif eden sözlerdendir. Meslekte büyük bir emek vardır. Çobanlıkta rastlantılar değil tecrübe kendini gösterir. İşler, yaşanarak öğrenilir.

5.1. Çoban Piri

Çobanlığın içindeki “Peygamber mesleği” kudsiyeti çobanlıktaki pir konusunu da etkilemiştir. “Genelde bir işi ilk defa yapan ve manevî yönü ağır basan bir şahsiyete nisbet işinde peygamberler ön sırada yer alırlar. Bazı işler vardır ki değişik peygamberler tarafından yapılmıştır. Bunlara ortak işler diyebiliriz. Çobanlık, bilhassa koyun güdücülüğü bunlardan biri olup hayatlarının bir döneminde hemen her peygamber bu işi yapmıştır.” (Abdülkadiroğlu, 1992)

Emirgazi ve Karapınar’da çobanların piri olarak Hz. Musa kabul edilir. Veysel Karani’nin de çoban piri olarak kabul edildiği görülür. Aynı zamanda mesleğini çok iyi yapan ve bunun yanında insanî yönü de iyi olan çobanlara “çobanların piri” dendiği olur. Bu unvanı birbirlerine çobanlar ya da insanlar verir. Çoban piri hakkındaki açıklamalardan biri şudur:

“Çobanın piri” dirler yani gralı, iyisi. İyi çoban. Goyunu iyi otlatdıran, iyi etlendiren. Goyunun hangi saatte kakacağını, hangi saatte suya, gıyuya ineceğini, su içeceğini goyunun, davarın bilen adama çobanın piri dirlerdi. İyisi yani. Malın hakkı galmıyorsa o çobanın gralı, pirî işte. Bazı adam ikindinden ağşam garannımadan goyunu alır gelir. Ağla gapatır, mal doymadan. Bazı bu malın, “Dil bilmedik malın hakkı bende galmasın” diye düşünen çoban da; saat dokuz buçuk ona gadar goyunu otlatır, güder doyurur alır gelir yatırır. Bu bundan gelir yani. Pirî, gralı bu. (KK: İbrahim Çikekdağ- Güzelkışla DT:1955)

5.2. Seçim

Emirgazi ve Karapınar’da çobanlar, görev yaptıkları döneme göre “yaz çobanı” ve “kış çobanı” olarak isimlendirilirler. Genelde altı aydan altı aya ya da yedi aydan beş aya bu çobanların belirlenmesi gerekir. Çobanla gütme işi için anlaşmaya “Çoban dutma(tutma)” denir. Aynı çoban, sürüye devam edebilir ya da yeni çoban da tutulabilir. Sürüye nasıl baktığına, çobanın ve ağanın istemesine bağlı olarak çobanın değişip değişmeyeceği belirlenir.

Yaz çobanı ve kış çobanının sürüye bakmalarında değişiklikler vardır. Bu yüzden bu çobanların ücretlerinde, bakım sürelerinde farklılıklar olur. Mart ayında çobanlığa başlayan kişi gütme işini eylül ya da ekim ayına kadar yapar. Bu süre içinde çobanlık yapan kişiye “yaz çobanı” denir. Yaz çobanının koyunu sürekli yayması gerekir. Kış çobanında ise bakım genellikle

barınma yerleri içinde yapılır. Kuzulama dönemi olarak bilinen döl zamanında da kış çobanı vardır. Kış çobanının yanında ona yardım eden başka çoban bulunur. Yanaşık olan bu çobanlar, koyunu teslim edinceye kadar koyuna bakar. Bazı durumlarda yaz çobanından sonra yeni çoban tutulmaz. Ev sahibi kendisi bakar ya da yaz çobanı sürüye bakmaya devam eder. Bahar dönemi de denilen yaz döneminin çobanına koyun verilirken sayılır teslim alırken de sayılır.

Geçmiş zamanda kış çobanlarına düşen sorumluluk daha fazla olmuştur. Genellikle ağıllardaki çoban salıklarda kalarak koyunların bakımını yaparlar. Bazı yılların kışlarında köye dönülmediği de olmuştur. Bu süre zarfında çoban, koyunu o sert soğuktan korumaya çalışır. Bu dönemde de iki çoban tutulur. Bu çobanlar sırasıyla köye giderek yemek ve ekmeklerini alarak geri döner. Sürüye kış çobanı olarak tutulan çobanın tarihini, hava durumunun belirlediği de olur. Eylül ya da ekim aylarında işe başlayan çoban "Kar yere düşünceye kadar" görevini yapar. Kar yağdıktan sonra herkes kendi koyununu isteğe göre alarak bakımlarını tek başına yapmaya devam eder. Kış çobanı havayı güzel bulduğunda koyunu yayar, yemini serin havada yedirmeye çalışır. Çoban, bazen bir kişinin sürüsüne bakabileceği gibi bazen de birkaç kişininkine bakabilir. Kişilerin koyunlarının birleştirdiği sürüye "kümeli" denir. Çoban seçim gününde kümeli sürüdeki koyunları, sahiplerine verir.

Yedi ay ya da altı ay sürüyü yayan çobanın koyunlarını sahiplerine teslim etmesi gerekir. Bu tarih başladığı günden itibaren üzerine eklenen altı ya da yedi ayla belirlenir. Çobanın koyunu sahiplerine teslim etmesine "seçim" denir. Kümeli sürü içinden kişiler, kendi koyunlarını seçerler. Kulaklarındaki enlerden hayvanlarını alıp sayım yaparlar. Seçim hesabın tutulduğu gündür. Kaç kuzu doğdu, ağa kaç hayvanı sattı, kaç hayvan öldü(sebepleriyle) gibi hayvan kaybına neden olaylar, çobanlar tarafından deftere not edilir. Seçim günü hesaplaşma yapılır. Eğer aynı çobana devam edilecekse koyun ona tekrar verilir. Buna "koyunu çobanının önüne katmak\vermek"denir. Başka çobana verilecekse ya da kişi kendi bakacaksa koyunlarını alır. Seçim yılda bahar ve güz(bu döneme kış da deniyor) olmak üzere iki kere yapılmaktadır. Kaynak kişilerden derlenen bazı seçim tarihleri şu şekildedir;

Gicen: 13 Mart-13 Eylül

Bağdaylı: 13 Eylül-13 Mart, 13 Mart-23 Ekim

Karakışla: 23 Ekim-23 Mart

Kayacık: Mart- 23 Ekim,

Emirgazi: 13 Mart-13 Eylül

Güzelkışla: 13 Mart-13 Eylül

Sazlıpınar: 23 Mart-23 Ekim

Sığrak: 20 Şubat-20 Ekim

Halil Yurdu Yaylası: Mart- 26 Ekim

Karapınar: Mart-28-29 Ekim, Mart-23 Ekim, 1 Nisan- 1 Ekim

Öbektaş: Mart sonu- Eylül 13

Karaören: Mart-13 Eylül

Işıklar: 20 Mart-20 Ekim

Kayalı: 13 Mart- 15 Ekim

Belirgin tarihler bunlardır fakat bu tarihlerden iki hafta önce ve iki hafta sonra yapılan seçimler de olur. Yaz çobanının görev süresi altı ay ya da yedi aydır. Kış çobanı ise hava durumuna göre ya da ev sahibinin isteğine göre altı ya da beş ay da güdebilir.

Seçim günü geçmişte bayram havasında kutlanılan özel bir günken günümüzde kutlama merasimleri bitmiştir. Yemeklerin yendiği, sohbetlerin edilip kadın, erkek, çocuk birlikte katıldığı bugünün özellikleri merasimler bölümünde incelenecektir.

5.3. Çobanın Yetiştirilmesi

Usta çırak ilişkisi içinde çobanlar yetişmiştir. Bilginin artması meslekteki becerinin de artmasını sağlamıştır. Bu sayede çobanlığa yatkın kişi, küçüklüğünden itibaren koyunculuk faaliyetlerinin içinde yer alır. Çobanlığa yatkın olanlar küçüklükten itibaren kendini gösterir. Bu meslekte iyi çoban olacak kişi koyunu çevirmede, goşanda, yozlaşmada yani çeşitli işlerde iyi olmalıdır. Çobanlık içten gelir. Bu sebeple de çoban olacak kişinin hareketleri bu durumu belli eder.

Koyunculuk yapan ailelerde çocuk ve koyun iç içedir. Oyun arkadaşlığıyla başlayan bu ilişki, kuzu gütmelerinde devam eder. Kısa süreli yayılan kuzuları çoğu zaman çocuklar yabana götürür. Kız çocukları da hem yayma hem de süt ürünlerinin yapım sürecinin içindedirler. Sağma yavaş yavaş başlatılan kız çocukları çok geçmeden sağma işini güzel şekilde devam ettirirler.(Ek-24) Gerek süt üretiminde gerek gütmeye işinde buyrulan yumuşlar çocuğun öğrenmesini kolaylaştırır. “Şu koyunu çevir gel” “Eşeği bağla.”, “Yemeği getir, yiyelim.”, “Köpeği yalla.” “Koyunu tuzla” gibi yumuşlar yavaş yavaş işi öğrenmesini sağlar. Bu sayede içinde bulunduğu toplumun temel geçim kaynağındaki pratikleri, bakış açısını, geleneklerini, değerlerini öğrenir. Bu öğrenme süreci evi, yabancı kapsar. Kış aylarında okula gidilse de yaz aylarında ailelerine yardımları vardır.

Çoban olarak seçilen kişinin genç ya da orta yaşlarda olması sürü sahibi açısından daha iyidir. Küçük yaştaki çobanın koyuna bakması onu gütmeye oldukça zordur. Yaşlıların ise idare etmesi acil durumlarda hızlı hareket etmesi güç bir durumdur. Bu yüzden dinç, güçlü kişiler çoban olarak seçilirler. Çalışkan olması asıl tercih edilen durumdur.

5.4. Çoban Hakkı

Çoban ve sürü sahibi ya da sahipleri sezon başında para konusunda anlaşır. Çobana verilen paraya “çoban hakkı” denir. Bölgede genellikle ‘çoban hakkı’ denilmektedir. Karapınar’da çoban tutulup geldiğinde ona hediye olarak ayakkabı, pantolon verilir. İki ilçede de sürü sahipleri, çobana kerme ve süt verirler. Ayrıca çobanın ekmek yapmak için “unluğunu” alırlar. Çobanın karısı sağma yardım ederse bir süt döneminde yaklaşık 350 litre süt verilir. Emirgazi’de bir yaylada(Kokarkuyu yaylası) ise sürüdeki koyun sahiplerinin her birinin birer günlük sütünü çobana verdiğini görürüz.

Sürü kümeliyse seçilen bir ağa(patron) çobanla görüşmeye gider. Ağalar arasında konuşulan aylık, çobana teklif edilir. Çoban kabul ettiyse işe belirlenen seçim tarihinde başlar. Çoban hakkı, çobanın adına, becerisine göre değişir. Afganistan’dan gelen çobanlar ise yerli çobanlarından daha az ücrete koyunu güderler. Afganistan’dan, Özbekistan’dan gelen çobanların daha az ücretle gütmeleri ağaların tercihini de bu yöne kaydırmıştır. Kümeli koyunlarda aylık, koyun başına bölünür. Bu bölme işine “saçma” ya da “serpme” denir. Sürü

içinde hayvan başına saçılan para toplanarak çobana verilir. Koyun başına “bacak başı” dendiği de olur. Kimin kaç koyunu varsa, onun sayısınca kendi payına düşen parayı verir.

Geçmişte hak işinde ay olarak vermek yoktur. Seçim tarihlerinde belirlenen gütme sürecinin sonunda toplu şekilde hakkını alır. Başta bir miktar çobana verilir. Ara sıra ihtiyacı olduğunda çoban giderek ağadan ister. Alınan paralar da bir deftere yazılır ve seçim günü toplu alınan paradan bu miktar kesilir. Seçim günü herkes kendi koyunun başına düşen parayı toplayarak çobana verir. Yedi ya da altı aylık olarak “hak” toplu şekilde alınır.

Çobanın bekar ise yemeğinin de verilmesi gerekir. Sürü sahipleri koyunlarının sayısına göre belirlenmiş günlerde çobana sırasıyla azık koyar, yemeğini verir. Çobanın evine salınabilir yani gönderilebilir. Çoban, yemeğini sürü sahipleriyle de yiyebilir. İslık'te ise çobana “on boğum ekmek” yani on tane yufka ekmeği azık koyma temel kurallardandır. Tamamının yufka ekmek olması yerine bir miktarını da, “çarşı ekmeği” yani fırından alınan ekmek olarak da koyabilir. Başka çobanların gelme ihtimali, pilav yapıp yufka üzerine dökmesi, aç bir misafiri çobanın ağırlama durumu ya da köpeğe, bağcak koyuna hatta eşeğe bile verme ihtimali düşünülür.

Çobanın aldığı hak, özellikle çoban iyiye sonuna kadar helaldir düşüncesi vardır. Bu sebeple de çobana, evliyse çocuklarına sevgi gösterilir. Çobana hediye olarak çeşitli yiyecekler verilir.

Çoban evliyse kendi evinde yemeğini yer. Buna ağa karışmaz.

5.5. Çobanın Yardımcıları

Çoğunlukla tek başına olan çoban, sürüyü güderken, sürüyü kontrol altında tutarken yardımcı bir çobandan hayvanlardan yardım alır. Çoban köpeği, bağcak koyun, eşek, keçi; çobana yardımcı olan hayvanlardır. Az da olsa eşek yerine at kullanımı da olmaktadır. Bu hayvanlar çobanın en büyük yardımcılarıdır. Arkadaşlık etmelerinin yanı sıra eşya taşıma, koruma, önderlik etme özelliklerini taşırlar.

5.5.1.Yardımcı Çoban

Belli dönemlerde ve sürünün çok olduğu zamanlarda yardımcı çobana ihtiyaç duyulur. İş iyi bilen, asıl çobana “eke çoban” denir. Eke çoban belli zamanlarda sürüye tek başına yetemez.

Kış gütmesinde iki kişinin olması gerekir, kümeli sürülerde, döl zamanında, bahar aylarında iki çobanın olması gerekir.

İki çoban bakım işini yaparlarken “yanaşık” ismini alırlar. “Yan yana, birlikte” anlamından bu kelime ortaya çıkmıştır. Seyit Küçükbezirci, Konya’da Geleneksel Koyunculuk ve Çobanlık yazısında yanaşıklık için şunları aktarır: “Yanaşık kelimesi ‘Beraber ekmek yediğimiz, su içtiğimiz, çobanlık arkadaşım, çalıştığım yerde beraber olduğum’ anlamına gelir. Yanaşıklığa, yanaşık olmaya olağanüstü bir önem verilir. Yanaşık olanlar aralarında yardımlaşır; çeşitli zorluklara karşı birlikte hareket ederler.” (Küçükbezirci, 1975a:7260)

Kültürel antropolojide tasavvurî akrabalık, sanal akrabalık denilen akrabalık sonradan kazanılmıştır. Kana bağlı olmayıp sözleşmeye bağlı olan bu akrabalıklarda birbirini seven samimi, içten kişilerin yakınlıklar kurması dostlukların pekiştirilmesini sağlamıştır. (Tezcan, 1997:85) Bu akrabalık türü içinde sayabileceğimiz yanaşıklıkta da iki insan zaman içinde çok iyi arkadaş olurlar, büyük sürüyü idare ederken iş birliği içindedirler. Çoban olarak seçilen kişiler belli zamanlarda sürüyü yanaşık olarak güderler. Kış ağlarında kalındığı zamanlarda ve kış çobanlarında iki çobanın olması gerekli bir durum olmuştur. Kış günlerinde birbirlerine yoldaş olan iki çoban yemek konusunda, bakım ve canavar konusunda birlikte hareket ederler. Günümüzde kış çobanları da yanaşık olarak koyun bakımını yaparlar. Eke çoban ve ona yardımcı çoban, çoban salıkta kalırlar. Döl zamanında da bu çobanlar çardak içinde yatarlar ya da sık şekilde koyunlara bakarlar. Bu dönemde doğumda zorlanan koyunlara, çarası yırtılmayan kuzulara, almaz koyunlara müdahale ederek sistemi düzenlerler.

Bahar dönemlerinde çobana, 14-15 yaşlarında “çelteğ” ismi verilen çocuklar yardımcı olarak tutulurlar. Günümüzde çelteğ ismi verilen küçük çobanlar yoktur. Eskiden bazı çobanlar özellikle ağaya, çelteğ için şart koşmuşlardır. Bazen çelteğin ücretini ağa verirken bazen de anlaşmaya bağlı olarak çoban, vermiştir. Çelteğ bazen çobanın çocuğu da olabilir. Bahar dönemlerinde ekinler yeşil olduğu için bir de koyun kümeliyse çevirmesi bir çoban için zordur. Çelteğin yardımıyla koyunun yeşil tarlalardan uzak durması sağlanır. Geçiş zor olan yerlerden sürüyü iki kişinin geçirmesi daha kolaydır. Eke çoban, çelteğe “Şu ucu çevir” “Şu koyun rahatsız bak” “Köpeği yalla” gibi buyruklar vererek işi öğrenmesini de sağlar. Su, yemek getirme işleri, eşeğin bakımı da çelteğe aittir. Koyunları tuzlamak görevini de üstlenen çelteğ, köyden tuz

getirerek tuzlama işini yapar. Buyruk verilmesine “yumuş” denir. Çeltek, çobanın çeşitli yumuşlarını tutarak usta-çırak ilişkisi içinde tecrübeler elde eder. Bu süreç iki üç ay kadar devam eder. Ekinlerin derilmesinden sonra çelteğe de ihtiyaç kalmaz.

5.5.2. Çoban Köpeği

İnsanların ilk evcilleştirdiği hayvan, köpektir. İnsanlar, köpekleri sadık dost olarak görmüştür. Mal ve canlarının korunmasında onlardan yardım almışlardır. (Çetin ve Tepeli, 1996:217) Sürü için vazgeçilmez koruyucu, şüphesiz ki çoban köpekleridir. Çoban köpeklerinin seçimi, yetişmesi, cinsi ve bakımı dikkat edilmesi gereken konulardandır. Çoban köpeği sürüyle birlikte hareket halindedir. Gündüz ve gece sürüyü, canavarlardan ve hırsızlardan korur. Aksaray malaklısı, Sivas kangalı en çok kullanılan köpeklerdir. Ayrıca ‘bizim buraların’ köpeği denilen yerli köpekler de çobanlar ve sürü sahipleri tarafından tercih edilir. “Genellikle koyun ve keçi ile beraber bulunan ve ona herhangi bir zarar vermeyen, yırtıcılar saldırdığında hemen karşı koyan köpekler sürü koruyucu köpekler denir” (Yılmaz, 2008:26) Sürü köpekleri, ev halkına karşı sevecen, oyuncu ve koruyucudur. Yabancı bir kişiyi tehlike olarak gördüklerinde saldırgan bir tavır takınırlar. Sürünün gütme zamanlarında çoğu zaman çağrılmaya gerek duymadan hayvanlarla birlikte yaylıma gider. Sürüde genelde en az iki köpek bulundurulur. Bu köpekler sürüyü görebilecek şekilde sürü dışında hareket ederler. Birisi genelde sürü içindedir.

Köpek seçilirken dikkat edilmesi gereken hususların başında, soyunun iyi olması gelir. Ayağının üzerindeki “soya” olarak adlandırılan tırnağın olması, köpeğin iyi bir soya ait olduğunu, keskinliğini gösterir. Bu tırnağa Türkmen köylerinde “mengil” dendiği de olur. Soyası olmayan köpeğe “piç” denir. Soyası olmayan köpek eğitilemez. Eğitilmemiş köpek sürüye zarar ziyan getirir. Enikken alınan köpeklerin yetiştirilmesi sürünün güvenliğini de artırır. Yüksek boylu, büyük köpekler öncelikle tercih edilir. “Asil” bir yerden alınmasına dikkat edilir. Köy içinde keskin bir köpek soyuna sahip olan ailelerin kapıları, enik almak için çalınır. Öncelikle köpeğin sürüyü canavar saldırılarına ve yabancı canlılara karşı muhafaza etmesi gerekir. Köpeklerin keskin olması için bir takım uygulamalar yapılır. İlk amaç canavara karşı dövüşmesi, “hay”layınca gelmesi, “yiğe” olmamasıdır. Soyalı olarak alınan köpek doğduğu zaman bir buçuk iki metre boyunda bir çukurun içinde beslenmektedir. Evden kişilerin beslediği köpek, diğer insanlarla iletişim içinde olmaz. Çukurda evin kadını ya da erkeği tarafından süt ile

beslenilir. Beş altı aylık oluncaya kadar süt verme işlemi devam eder. Yal, köpek dört beş ay oluncaya kadar ayaklarında eğrilik yapar düşüncesiyle verilmemektedir. Koyunun güdülmeye başladığı bahar aylarına kadar köpek çukurda istenilen keskinliğe ulaşılacaktır. Çukurdan çıkan köpen artık sürüyle gitmeye başlar. Çukurda beslenmesindeki amaç, köpeğin insanla ve çevreyle içli dışlı olmasını engellemektir. Çocuklarla, ev ahalisiyle oynaması engellenir. Bu sayede yabancı tehlikelere karşı tetikte olur. Ayrıca köpeğe, gelen geçenin taş atması engellenir. Bu sayede de köpek 'yiğ'e' yani "sırsıl, arsız" olmaz. Küçükken büyük köpeklerle de boğuşmadığı için cesareti kırılmaz, başka hayvandan korkmaz. Karanlıkta, belli kişileri görerek büyüyen köpek, çıktığında yavuz bir köpek olarak nitelenir. Köpeğin yabancı tehlikelere karşı tetikte olmasını beraberinde getirir. Çıkartıldıktan sonra sürü peşinde gönderilerek, çobana ve sürüye alıştırılır. Yakın zamana kadar çukurda köpek büyütme işi devam etmiştir. Günümüzde ise neredeyse bitmiştir. Çukura atılmadan büyütülen köpek, sürüyle birlikte gidip gelerek meraya ve o tempoya alıştırılır. Çoban köpekleri, çobana ait olabileceği gibi sürü sahibinin de olabilir.

Keskinliği için yapılan diğer uygulama ise köpeğin kulağını kesilmesidir. Bu uygulamadaki amaç köpeğin canavarla olan mücadelesinde kulağından darbe almasını engellemektir. Ayrıca köpeğin kulağının kesik olması daha iyi duyacağı anlayışı vardır.

Sürüyü koruma görevini üzerinde bulunduran köpeğin enerjik olması için beslenmesinin iyi yapılması gerekmektedir. Yal; un ve su ile yapılan, sıvı kıvamlı köpek yemeğidir. Yallık un olarak öğütülen unlar köpek için ayrılır. Çavdar, arpa, buğday unu karışık şekilde öğütülür. Yemek artıkları da köpeklere yedirilir. Köpeğe sıcak ekmek ya da sıcak yiyecek verilmemeye dikkat edilir. Bunun köpeği kudurtacağı düşüncesi vardır. Yal, köpek evdeyse yapılır. Köpek, sürüyle yaylıma gittiye, çoban tarafından yabana götürülen 'top'larla beslenmektedirler. Top, un ve suyla yapılan sert hamurdur. Su ile yoğurulan undan elde edilen sert hamurun taşması kolaydır. Çoban, heybesinin içinde bu topları taşır. Köpek sayısında top, heybeye konur ki köpeklere ayrı atılabilsin, köpekler başında kavgaya etmesin. Kış günlerinde ise bu hamurun içine toz kırmızıbiber konulmaktadır. Biberin verdiği ısıyla köpek üşümeyecek ve olası saldırılara karşı keskin bir yapıya bürünecektir. Eğer köpeğe top konulmadıysa çobanın azığı köpeğe de yemek olabilmektedir. Çünkü o tüm sürünün güvenliğini sağlar. Aç olursa canavara, yabancı köpeklere, insanlara karşı güçsüz ve bıkkın şekilde durur. Emirgazi ve Karapınar'da köpek fazlaca sevilir. Onun bakımı, yetiştirilmesi sevilerek yapılır. Köpek boğazına "hılta" ya da

“halka” ismi verilen bir tasma takılır. Cıgıştak da köpeği çekmek için kullanılan zincire verilen isimdir. Köpek, gerektiği zaman evde bağlanır. Bunun dışında bağlı olmadan hareket eder. Bu tasmanın uçlarında sivri demirler vardır. Hıta sayesinde köpek canavarla boğuştuğu sırada boğulmayacaktır. Hıtanın boncuklarla süslendiği de olur.

Canavar, köpek tarafından fark edildiğinde boğuşma sırasında kaçamazsa öldürülür. Köpeğin keskinliği de bu sırada meydana çıkar. Canavar karşısında gösterdiği cesurluk, ona verdiği zarar köpeğin iyi, onun soyundan gelecek eniğinin de iyi olduğunu gösterir. Çobanın köpeğe seslenmesine “haylama” denir. Çoban, bir tehlike hissettiğinde köpeği çeşitli sesler çıkararak çağırır. Sorun olduğunu anlayan köpek büyük bir hızla gelerek sürüyü canavardan kurtarır. Köpeğin haylamaya tepkisi, geliş hızı da köpeğin yavuzluğunu gösteren diğer özelliklerdendir. “Hayavra, hayavra, hayavra” “Gel kiçi kiçi...” seslenmeleri köpeklerle iletişime geçilmesini sağlar. Sadece canavar için değil tavuk başında, ev yakınında görülen tilki ve yabancılar için de köpekler haylanır. Hızlı şekilde gelen köpek tehlikeyi ortadan kaldırır. Canavarla boğuşan ve yara alan köpeğe kuyruk yağı yedirilmesi, yarısından çabukça kurtulmasını sağlar. Ona dinçlik verir.

Korkusuz yapısıyla çobanların arkadaşı olan bu hayvanlara kişiler belirledikleri isimleri verirler: “Kara Ağa, Dost, Kömüş, Toma...” gibi isimlerle çağırılırlar. Köpeğin cesareti kadar sadık oluşuna da dikkat edilir. Sadık olmayan köpek orada bulundurulmaz. Beslenen bu hayvanlar akıllı oluşları, laftan anlayışları ve vefalı olmalarıyla dikkat çeker. Evin etrafında bulunan koyuna, süte, bastırığa kolay kolay zarar vermezler.

Türkler, hayvancılıkla uğraştıkları için köpekten vazgeçmemişlerdir. (Türktaş, 2013) Sürünün korunması için bu köpekler mühim bir yeredir. 11. yüzyılda Anadolu’ya gelen Türklerin at ve koyun gibi köpeği de yanlarında getirmesi muhtemeldir. (Yılmaz, 2008:44)

Anadolu çoban köpeği Karabaş yani Kangal köpeği, bölgeye yakın konumdaki Aksaray ilinin malaklısı, Karapınar’ın yerli köpekleri keskin şekilde büyütülürken, sahipleri tarafından sevgileri eksik tutulmaz. Sadece çobanın değil, erkek, kadın ve çocukların sadık arkadaşı olmuşlardır. Köpeğe verilen önemle ilgili, kaynak kişilerin aktardığı bazı bilgiler:

-Ben, yabana üç ekmek götürürdüm. İkisini köpeğe virirdim, birini gendim yirdim. Gendinden iyi bakıyorsun. Köpek olmasa canavar her gün yir.(KK: İsmail Ekin-Akören DT:1935)

-... Azzıktan iyice top mop gelmezse, sana gelen azzıktan ekmeğini atan köpeğe. Köpek de kıymatlı, aç galmayacak. Sürüyü koruyacak. Hayatın ona bağlı. Ekmeğini atan en azından. (KK: İbrahim Çiçekdağ-Güzelkışla DT:1955)

-Benim hayvan varıdı. Hayvanı goyunun içine sürerdik. Goyun yattı yatır, gaktı gakardı. (Kalkardı) Köpek vardı bi tane benim köpeğim. Goyun önünden gittiği zaman önünden giderdi, koyun yattı mı kenarında böyle otururdu köpek. Goyunu beklerdi.(KK: Kazım Pala-Emirgazi DT:1942)

5.5.3. Eşek

Eşek, çobanın en büyük yardımcılarındandır. Çoban, eşeğin sırtına heybesini atar. Bu heybe içine yiyeceklerini, suyunu, bağcak ipini, köpeğin yiyeceği topu koyar. Ağzı ala eşek, iyi eşektir. Eşek, sıpayken sürüyle birlikte yazıya gider. Sürünün içinde yatar. Bu sayede sürünün bir parçası olur. Bir sürüde bir eşek vardır. (EK-60) Eşek, koyun yayılırken boğazındaki zincirle yerdeki kazığa bağlanabilir. Koyunun güdülmeye başlamasıyla birlikte eşek de yola çıkar. Çobanın evi, mutfağı, yatağı her şeyi eşeğin üzerinde taşınır. Azığı, su bidonu, çay malzemeleri, kepenegi, maşlağı eşek taşır. Bu sayede çoban büyük bir yükten kurtulur. Çoban yorulduğu zaman eşeği sırtına atlar ve sürüyü bu şekilde takip eder. Davar geniş bir alanda yayılır. Bu yayılım alanının sınırları yeşil tarlalar olabilir. Koyunu çevirmek, etrafa zarar vermemesi için çoban tarafından dikkat edilen konudur. Çobanın yürüyerek daha geç gideceği mesafe, eşekle kısa sürer. Günümüzde eşek yerine at da kullanılmaya başlamıştır. Atın eşeğe göre hızlı olması bunu etkileyen nedendir. Afganistan ve Özbekistan'dan gelen çobanlar ise koyun güdüme eşek götürmüyorlar. Ağaçsız düzlüklerde eşeğin gölgesine oturan çoban burada soluklanır, dinlenir.

Eşeğin boğazına da tıkırdak takılır. Eğer hayvan kaybolursa, sürü içinden başka yere giderse bu tıkırdağın sesi sayesinde bulunur. "Çoban eşeğinin sırtında, binmek için, yüklemek için "palan" denilen, bir çeşit özengisiz eyer vardır. Palanı eşeğin sırtında kolan tutar." (Küçükbezirci, 1975b:7275) Eşeğin sürü içinden çekip gitme ihtimali için çakılı şekilde durdurulmasına dikkat edilir.

Diğer hayvanlarda olduğu gibi eşeğe de şekil, renk, boy gibi etkenler esas alınarak isim verilir. “Karatekin, Güdük, Boz” vb isimlerle çağrılırlar. Eşekler sürüyle bir bütün haline gelirler, sahiplenirler. Diğer eşeklerden ayrı olarak güdülme işine alışmıştır. Akıllı tavırlarıyla bazen sürüyü kaybolmaktan, yönünü bulamamaktan kurtarır. Kayalı köyünde yaşanan ve kaynak kişinin anlattığı olay şu şekildedir: Sabah sürüsüne bakmaya giden çoban canavarı ağılda görür. Eşek ise onu o tarafa göndermemek için mücadele eder. Bu, eşeğin iyi olduğunun göstergesidir.

- Eşek, çobanın yükünü daşır. Eşeğin yardımı o. Eşek olmazsa olmaz. Her şey onun üstünde. Bütün evin o. Evin o yani. Yoruldun mu binen. Yoruldun mu daşır. Gayıtını daşır. Ekmeğini suyunu daşır. (KK: Metin Türkoğlu-İslik, DT:1958)

-Sadık olurlar. Överleşir.(alışır) O eşşek, bu goyuna överleşmiş denir. Başka sürüye gitmez. Ne eşek gider ne köpek gider.(KK: Musa Kahriman DT:1972)

5.5.4. “Çobanın Kilidi” ³⁴Bağcak(Bağırcak) Koyun

Gece gütmelerinde çobanın en büyük yardımcısı “bağcak koyunu” adı verilen koyunlardır. Sürünün belende yattığı zamanlarda bu koyundan destek alınır. Bağcak ya da bağırcık ismi verilen yaklaşık iki metre uzunluğundaki bir ip kullanılır. Geçmiş zamanda “kol bağı” kullanımı da varken günümüzde bu ifade kalkmıştır. Gece uyurken bağcağın bir ucunu çoban, koyuna diğer ucunu da kendi koluna bağlar. Sürü acıktığında ya da başka nedenlerle kalkıp gittiğinde bağcak koyun da sürü arkasından gitmeye çalışır. Çobanın kolunda bağlı olan ipin çekiştirildiğini hisseden çoban, uyanır ve geç olmadan sürüye ya da soruna müdahale eder. Bağcağın koyunu boğmaması, rahatsız etmemesi için ipin ucunda top gibi bir yumak bırakılır ve koyunun boğulması bu sayede engellenir. Bu ipin de koşanda olduğu gibi yumuşak örülmesine dikkat edilir.

Sürü içinde adeta alarm görevi gören bağcak koyunun yetiştirilmesinde hayvan eğiticiğinin yapısı dikkat çeker. Sürü içinde uslu yapısıyla dikkat çeken koyunlar çoban tarafından kendisine alıştırılır. Ele alınan buğday taneleri, ekmek, meyve, şeker vb. yiyecekler koyuna elden yedirilir. Çobana alışan koyun ondan ürkmez, yanına geldiğinde kaçmaz. Bağcak koyun sürü içinde bir

³⁴ Yaşadığı yerde has çobanlardan kabul edilen Metin Türkoğlu’nun bağcak koyun için söylediği sözdür.

tane olabileceği gibi birden fazla da olabilir. Uslu koyun olmazsa sürekli kalkar, sürü gidiyor zanneden çoban, devamlı kalkar ve rahatsız olur. Bazı bağcak koyun ise sürü gittiği halde yatmaya devam eder. Böyle sorunlar oluştuğunda koyunlar vakit geçmeden değiştirilir. Bu koyunu gece yatarken kolay bulabilmek için hayvana çan takılır. Bir avuç buğday çıkaran çobana, bağcak koyunun kendiliğinden geldiği de olur. Bağcak koyuna da özel isim verilir. Sürü içinde çok önemli yere sahiptir. Bağcağa alışan koyun görevine de alışır. Bağcak koyun ile ilgili kaynak kişilerin belirttiği önem şu şekildedir:

- *Bizim vardı eskiden, goyunu çekti mi gakıyor. Asılır asılır, asılmadı mı gelip ayağıyla kaldırır. Daha idemedi mi çobanın ağzını yüzünü yalar davar gitti diyi. Üstümüze çöğdürüyordu(işiyordu) resmen hayvan galdıracam diye, uğraşılıyor öyle. Tepinirdi ayağıyla, "Gak."dirdi.(KK: Şahabettin Çetiner- Karaören DT: 1975)*

-*Sürüynen beraber böğründe yatıp kalmayacak. Sürüyle beraber gakıp gidecek bir goyuna bağcak atar onu da bir goluna bağlar. Goyun gaktı da gitti mi o da çarpılır. Seni uyandırır. Mecbur uyanacak. Goyunun bazısı da yatır galır yanında. Goyun gider. Böğründeym diyi yatır galır. Zaten goça neyim atmazlar pek. Şöyle (Goyunun iyisini, önünü çekenini dutallar.) Belirlidir. Onları bilirler çobanlar. (KK: Süleyman Tezcan -Keçikıran Yaylası)*

- *Gece goyun kalktı. Yörüdü. Goyunun birazı kaktı, yörüdü müydü, o goyun da asılmaya başlar. O asıldıkça da seni uyandırır yani. Golunda ip bağlı ya. Bağcağı atmazsan zaten goyun başını alır gor gider.(KK: Dede YALÇIN- Kayacık)*

Bağcağın, çoban seçiminde de kullanıldığı görülür. Bağcağı atan çoban, gütmeye işini iyi bilir ve güvenilir. Gece gütmeye önem verildiği için burada yapan uygulamalar da çoban belirlemede önemli bir yer tutar:

- *Çoban dutarken sen sorun.(Sorarsın) "Çobanın kilidi ne?" diyi. Bağırcığ ipi dirise o adam bilir goyunun güdüleceğini ama "Koyunun kilidi mi olur? dirse o çoban olmaz. Sana yaramaz yani. (Metin Türkoğlu- İslık DT:1958)*

- *Burda bir avuç yim götürürüm. Kepenekten alırken hemen böyle goşar gelir. Bağlamadan şurama yatır. Dibine yatır senin. (KK: İsmail Aydemir-Kayalı DT:1959)*

Alarm görevinde hareket eden bu koyunlar, çobanı zamanında uyandırarak sürünün kaybolmasını, yeşil alanlara zarar vermesini engeller. Sürü acıkıp da kalkarsa çoban yayıp gelir ve yatak yerine yatırır. Yabanda yatıldığı süre içinde bağcağın kesinlikle atılması gerekir. Çobanın derin uykusu olmasa da her ihtimale karşı bu önlem alınır.

5.5.5. Keçi

Çobana yardımcı olan bir diğer hayvan keçidir. Koyun gibi küremeyen keçi, sürünün önünü çeker. Yazın olduğu gibi yağmurlu ve karlı günlerde de sürüye önderlik eder. Yön bilgisinin kuvvetli olması çobanın ve sürünün tipide kaybolmasını engeller. Evi bilen keçi, sürüyü kalacağı yere sağlam bir şekilde getirir. Koyunun içine girerek onun birbirinden açılmasını sağlar. Çoban "Geçi!" diye seslenince, görevini bilen keçi önden gider ve yürüme işi başlar.(ek-53)

Sürü içindeki keçiler de koşana koşulur. Keçiyi seven kişiler sürü içinde daha fazla bulundursa da keçinin olmasının amacı sürü içinde önü çekmesidir. Keçi koyuna göre yaklaşık bir buçuk ay daha geç soğulur. Bu sebeple dağ köylerinde sürü içinde keçi sayısı koyun sayısı kadar da olabilmektedir. Dağdaki çalılar, ağaçlar; keçilerin beslenmesi için ideal besinlerdir. Keçinin dağ köylerinde fazla olmasının nedenlerden birisi de coğrafik özelliklerdir. Yaramazlığıyla, oluk başlarına tırmanmasıyla bilinen keçi temiz olmasıyla da koyunlardan ayrılır. Keçi, koyun gibi bulduğu otu yiyen bir hayvan değildir. Koyun, otu, dalıyla, çiçeğiyle hatta köküyle yerken keçi üst kısımlarını, özellikle çiçeklerini yer. Gerek coğrafi şartlar, gerek keçiye bakış açısı, gerek yaramaz oluşu onun sürü içindeki sayısını az tutmuştur. Keçinin sütü ayrıca alınmaz, o da sütün içine karıştırılır ve ürünlerde kullanılır. Kaynak kişilerin keçi hakkında aktardıkları bilgilerden bazıları:

- *Mesela içinde geçi olur. Aynı bal arısı gibidir. Geçi çiçeğini alır yüzünden hiç dabandan ıstırmaz bir geçi ama goyun yir.*(KK: Metin Türkoğlu-İslik DT:1958)

- *Şimdi garda, yağmurda, sıcakta goyun gitmez. Önünden geçiyi sürerler, goyun arkadan gelir. Goyun kafayı kaktı mıydı gitmez yani. Goyunda öyle bir inat var. Kürner sıcakta. Bir de eskiden bizim buralarda dağdan inerkene gar garşidan gelirdi köye doğru. O zaman geçi önünde olmazsa goyun gitmez. Önü çekiyor geçi. Geçi önü çeker, goyun da arkasından gider.*(KK: Nebi Özkan-Salur DT:1945)

-Önü çeker. Dağıtır malı. Hayvanın uykusunu açar o.(KK: Nizamettin Güçlü-Sırçalı DT: 1972)

- Goyunun önünde geçi olmadımıydı goyun mesela bir yağmurda, dipide, garda goyun gitmeyivirir. Geçi önden gar, tipi yarar goyun arkasından yürür gider yani. Önü çeker.(Memduh Cankurt- Bağdaylı, DT: 1954)

5.6. Çobanın Kullandığı Araç-Gereçler

Çoban, gütmeye gittiğinde zaruri ve keyfi ihtiyaçlarını karşılaması için bazı eşyalarını yanında götürmesi gerekir. Bu eşyalar içinde çobanın yemeğini taşıyan, gerektiğinde pişiren, suyunu taşıdığı kaplar, korunmasını sağlayan silah ve değnek, uyumasını ve hava şartlarından koruyan kıyafetler en başta gelir. Saatlerce eve gelmeyen çoban her türlü ihtiyacını düşünerek hareket eder. Günümüzde radyo ve telefon da yazıya götürür. Telefonuyla iletişimini sağlayan çoban, internete de girer.

5.6.1. Kepenek

Çobanla özdeşleşen kepenek, belli zaman dilimlerinde çobanın yanında götürdüğü tek kıyafettir. (EK-57) “Kepenek; çobanların hava koşullarından korunmak üzere giydikleri, önü açık, genellikle omuzları köşeli, tepme keçeden yapılmış bir çeşit pelerindir” (Özbil,2011:101) Koyunun güdülmeye başlamasıyla birlikte çoban bahar aylarında özellikle kepeneğini götürür. Özel olarak alınan kepeneklerin kullanımı geçmişten günümüze kadar devam etmiştir. Köylerde kepeneye “kiğik ya da keçe” dendiği de olur. Kepeneğin temel yapısı olan keçenin yapılması için kuzu yünü gerekir. Geçmişte yünler Konya merkeze götürülüp buradaki keçecilere, kepenek yapılması için verilirken günümüzde kepenekler hazır olarak alınmaktadır. Desenli ve desensiz kepenekler çobanlar tarafından tercih edilir. Üzerinde kepenekle çoban sürünün peşinden rahatça gidebilir. Ayağa kadar uzun olan giysi, yağmurlu havalarda çobanı yağmurdan korur. Yapısı sayesinde su, çobanı ıslatmaz. Serin havalarda sıcak, sıcak havalardaki serin tutuşundan dolayı çoban hava şartlarından en az şekilde etkilenir. Eşeğin sırtına atılan kepenek gerekli zamanlarda kullanılır. Kepenek, bazen çoban için yatak ve yorgan görevi görür. Bu işlevi, belirli ve kısa zaman dilimleri için geçerlidir. Öğlen gidilip akşam gelinen, sabah çıkılıp öğlen gelinen gütmeye dönemlerinde çobanlar bu kıyafeti götürür. Gece gütmeleri yani yatıya çıkıldığı dönemlerde kepenek değil maşlak diğer adıyla tülü götürülür. Kepenek büyük yapısına

karşın görüldüğü kadar ağır değildir. Çoban yatı zamanında üzerine bastırmadan, insan vücudunu sarmadan duran kepenekle yatamaz. On, on iki kilo yünden dokunan maşlak ağırlığıyla çobanı soğuk gecelerde üşütmez. Maşlak, sürü sahibinindir. Tutulan çoban maşlağı kullandıktan sonra ev sahibine verir. Yatıya gittiği zamanlarda çoban maşlağa bürünerek uyur. Kış ağıllarında kalındığı geçmiş zamanlarda maşlağın kesinlikle olması gerekir. Çoban, maşlağıyla gerek çoban salıkta, gerekse ağılda hayvanın içinde kalır. Çobanın, bu dönemde maşlaktan başka soğuktan korunmak için giyimine de dikkat etmesi gerekir.

Geçmiş dönem kış çobanlarının giyimi şu şekildedir:

Ayağında çarık, başında poşusunun olması gerekir. Ayak bileğinden dize kadar sarılan yün dokumasına "dolak" adı verilir. Diz altı bu yünle dolandığı için "dolak" isimlendirme yapılmıştır. Kalın pantolon(Kıl pantolon da olabiliyor), kalın yün çoraplar çobanın kıyafetlerini oluşturan diğer parçalardır. Türkmen köylerinde "kürk" adı verilen yünlü ceket çobanın kış günlerinde vazgeçemediği bir diğer kıyafetidir. Koyun ya da keçi derileri, Konya'ya gönderilerek burada üst kıyafet haline getirilmiştir. Rüzgârdan ve soğuktan koruyan bu kıyafetin Saya merasiminde de kullanıldığı olur. Kürkün kullanımı günümüzde tamamen kalkmıştır. Geçmiş zaman çobanlarının kıyafetlerinin genel işlevi soğuktan korunmak üzerine kurulmuştur. Çarık, dolak, başa bağlanan poşu, yün çorap, kürk; eski çobanların genel görüntüsünü oluşturan kıyafetlerdir. Baktıkları sürülerin yünü ve derisinden elde edilen kıyafetler yine onların bakımı sırasında çoban tarafından kullanılmıştır. Kışın sürüye ağılda bakılması kıyafetin de aynı doğrultuda şekillenmesine neden olmuştur. Eski çoban salıkların da günümüzdeki kadar donanımlı olmaması kıyafetin şekillenmesindeki diğer etkidir.

Günümüzde kepenek kullanımı, kepenek kadar olmasa da maşlak kullanımı devam etmektedir. Gütme saatlerindeki değişiklik, kış ağıllarında kalmama durumu maşlağın kullanımını azaltan durumlardır. Gütmeye giden çobanın ne tür hava olayıyla karşılaşılacağı bilinmez. Bu sebeple koruyucu özellikteki kepenegini yanında bulundurması kendisi için iyi olur.

Sürülerin bakımını üstelen kişi ve koyunun kutsallığı onlarla ilgili eşyalara da yansımıştır. Koyundan alınan yün, koyun sütü ondan elde edilen ürünler hatta koyun dışkısı da iyi sayılmıştır. Karakışla köyünde bir çobanın başından geçen bu olayda kepenegine verilen kutsallık görülmektedir:

-Şurda bir adam vardı çoban. Yani öyle bir adamıdı. (Kaynak kişi, iyi bir adamdı'' manasında kullandı) Yiniguyu'luydu. Canavarlar, yedi canavar bunu çevirmiş. Yedi canavar. Şu dağın önünde. Buruya bir kilometre. O adam nasıl yapmış? Kepeneği eline almış. Goyunun etrafını dolanmış, canavar yanaşamamış. Kepeneği sürüyünce yanaşamamış. Burdan köpeklerin habarı oldu. Eski köpeklerin. Şurdan köpek bir giriş gitti. Şöyle yumak gibi. Birer adım gidiyor havlıyor. İleri gidiyor havlıyor. Canavar duymuş orda. Hemen 100 metre 200 metre aralaşmış goyundan. Burdan tüfeğinen, atınan yörüdük. Canavar şöyle uçtu. Velhasıl goyunu gurtardık aldık, geldik. (KK: Celal Karakışla- Karakışla DT:1937)

5.6.2. Çoban Değneği

Çobanla özdeşleşmiş olan değnek birçok işte kullanılan, çobanın asla vazgeçmeyeceği eşyalarındandır. Çobanın desteği, silahı, koyunu çevirmede araç olarak kullandığı değneğin seçiminde dikkat edilmesi gereken hususlar vardır. Bölgede ağaç az olduğundan dolayı belli bir ağaçtan değnek tutulmamıştır. Meşe, vişne, kızılıçık söğüt gibi ağaçlar kullanılmıştır. Karacadağ köylerinde meşe ağacının çok olması dolayısıyla meşe daha çok tercih edilir. Söğüt ağacı diğer ağaçlar kadar sağlam olmasa da hafif olması dolayısıyla koyunun canını acıtmaz. Sağlam olması, koyunun canını acıtmaması gerekir. Çoban yaylıma çıktığı andan itibaren eline değneğini alır. Yürürken ona destektir. Çoban yemek yerken, otururken koyun gidilmeyecek yere doğru yol alıyorsa kalkıp elindeki sopasını koyunun önüne atar, sürüyü çevirir. Bu işlemi ayakta güderken de yapar. Bu yüzden ağacın koyunun canını acıtmaması ona zarar vermemesi gerekir. Koyunun bacağının kırılmasına, gözünün çıkmasına hatta ölümüne sebep bile olacağından dikkatli atılır. Değnek yaşken hafif ucu katlanarak keskin yapısı giderilip, değneğin yuvarlak bir hata sahip olması da sağlanabilir. Ucu kıvrık olan değnek koyuna atıldığında, verilebilecek zarar en aza indirilir. Yabanda her türlü tehlikeyle karşılaşılabilir, böcek, akrep, yılan vb. canlılardan korunmak için de değnek kullanılır. Dal parçasının dışı ateşte ısıtılıp kabuğu soyulur. Isının etkisiyle dal parçası parlak bir yapı alır. Çoban çayının yapımında da değneğin kullanıldığı görülür.

Çobanların değnek hakkındaki verdikleri bilgilerden bazıları şunlardır:

-Çoban deyneksiz olur mu hiç? Adam akıllı deynek olur çobanın elinde, hem de meşeden.(KK: İbrahim Çiçekdağ-Güzelkışla DT:1955)

-Ben canavarın kafasına şöyle vurdum guzuyu aldım. Ağıla girdi saat sekiz dokuzda. Canavar aldı guzuyu, goptum ordan. Deyneği vurdum. (Deyneği) attım, aldım guzuyu. Gurtardım(İsmail Ekin- Akören DT:1935)

- Çobanın elindeki en büyük silah değnek. Koyunu da değnekle dönderdiği olur. Değneksiz çoban olmaz. Değnek çok önemli.(KK: İsmail Şener-Öbektaş, DT:1954)

-Elinde her şey yani değnek. Çomak, her şeye lazım. Hayvana lazım, goyuna lazım. Kendi eline lazım...(KK: İhsan Koçak DT:1945)

- Kara söğütten iyi olur, goyunu pek öldürmez. Gaba olur ızcık. Meşeden neyi olursa vurursan öldürür. Ağır olduğundan.(KK: Mustafa Yılman-Akören DT:1940)

Kuzu çobanlarının kullandığı değneğe ise "tura" denir. Tura kısa bir değneğin ucuna ip bağlanmasıyla yapılır. Bu ip ile kuzunun ayaklarına vurarak çevrilir. Ucundaki ip kuzunun canını acıtmaz ona zarar vermez.

Geçmiş çobanların yanında bulundurduğu sapan günümüz çobanları tarafından tercih edilmemektedir. Hayvanlara atılan taşın risk oluşturması ve onu yaralama, öldürme ihtimali kullanımını azaltan nedenlerdendir.

5.6.3. Heybe

"Heybe dokunmuş ve sonradan birleştirilmiş, küçük kare veya dikdörtgen şeklinde iki gözlü bir nevi torbadır." (Gönül, 1965)Çobanın günlük ihtiyacını karşılayan eşyalarını koyduğu heybe, vazgeçilmezdir. Yemek, su, ekmek gibi mecburi ihtiyaçlar heybenin gözlerine konur. Eşyasını koyduğu heybe eskiden dokunurken günümüzde hazır alınmaktadır. Beyaz, krem, kahverengi renkte olan dokuma heybelerde el işçiliği ve renklerin canlılığı dikkat çeker. Üzeri işlenmemiş olarak sade şekilde de kullanılır. Oyulgama(oymalı), nalçalı adı verilen dokumalar heybenin dokuma türünü oluşturur. Bu heybeler döl döneminde kuzuların taşınmasında da kullanılmıştır. Çoban, heybeye su bocutu(su testisi, su konulan kap) ya da günümüzde su şişesini, azığı, çay ve pilavlık gayıtını, bağcak ipini, bıçağını, küçük tüpünü vb. eşyalarını koyar.

Evden uzak olan çobanın tüm ihtiyaçlarını yanında taşıması zorluk çekmemesi için iyi olacaktır. İkincin evden çıkan sürü, ertesi gün sabah gelir. Evden azık olarak konulan yiyecekler çobanın

öğünlerini oluşturur. Günümüzde yiyeceklerin çeşitlerinin çoğalması, küçük şekilde paketlenmesi, taşınmasını kolaylaştırmıştır. Zeytin, peynir, sürülebilir çikolata, ton balığı, salatalık, domates, yumurta, patates gibi kahvaltılık yiyecekler çobanın ilk olarak aldığı azıklardır. Çobanla bütünleşen pilav için de pilav kayıtını(gayıt) çoban yanına alır. Günümüzde de çay kayıtı taşınır. Kayıt, bir işte kullanılacak malzemelere verilen addır. Günümüzde kırdan pilav yapımı azalsa da devam eder. Pilav gayıtı için tencere, bulgur, yağ götürülür. Çoban acıktığı zaman makamında yani yerinde pilavını yaparak yer. Yufka ekmeğin üzerine pilav dökülerek yenir. Bu yemeğe misafir gelirse çoban, misafirine ikramını yapar. Özellikle kış çobanları tarafından sıklıkla yapılır ve yufka ekmeğin üzerine dökülerek yenir. Islatılmış sert yufka ekmeğinden dört beş tanesi parçalanmadan üst üste bırakılır. En sonunda üzerine bulgur pilavı sıcakken dökülür. Yufka ekmekten parçalar koparılıp bulgur pilavı alınarak yenir. Bir parçalık alınan o lokmaya bölgede "sulum" denir. Sulum sulum yenen bulgur pilavının yanında koyun yoğurdundan yapılan ayran tercih edilir. Bazense parça et varsa o da pişirilip pilavın üstüne konur. Çobanın yaptığı bu yemeğe "çakıldaklı" pilav denmektedir. Eğer çoban şafaktan önce çıkıp öğlen gelecekse de kahvaltılığını isterse götürebilir. Yumurta ve patates de sıkça götürülen yiyeceklerdendir. Patates köze gömülerek pişirilir.

Günümüzde çobanlar geçmiş çobanlardan farklı olarak çay gayıtı da götürürler. Çoban canı istediğinde çayını yapar. Bu çay lezzetiyle bilinir ve çoban çayı içmek için bazı kişilerin çobanın yanına özellikle gittiği de olur. (EK-65) Değneğe bağlanan iki-üç metre uzunluğundaki zincirin bir ucuna çaydanlık bağlanır. Toplanan saplar yakılır. Çaydanlığın takılı olduğu zincir ateş üzerine tutulur. Zincirin bağlı olduğu değnek sayesinde el yanmaz. Kaynayan çay demlenir. Bu çay insanlar tarafından çok sevilir:

-O çay belki Türkiye'nin hiçbir yerinde yoktur. Ben özellikle sapı yakan çobanın oraya arabamla varırım o çaydan içerim. Gerçekten çok farklı.(KK: İbrahim İşleker- Karapınar DT:1965)

Yemek için belli sınırlandırma yoktur. Yabana götürülen yiyecekler, çobanın yemek yapma konusundaki isteği, becerisi yemek çeşidini de belirler. Bahar aylarındaki taze otlar, çobana katık olabiliyor. Çobanın yemek pişirebilmesi için tenceresi olması gerekir evden aldığı küçük tenceresi ile istediği bütün yemekleri yapar. Bıçağı hem yemek yapmada hem tehlikelerde ve çeşitli otları koparmak için kullanılır. Bahar aylarında taze şekilde bulunan tev ismi verilen

diken de bu bıçakla kazılır, domalan ismi verilen mantar da bıçakla çıkarılır. Günümüz çobanının belende süt sağması ve onu içmesi olayı bitmiştir. Bunun için eski çobanların bir de küçük taşı olmuştur. Sağdıkları sütün üzerindeki pisliği, kopardıkları dikenle alımlıdır. Pişirilen süt içilebileceği gibi içine gevrek yufka ekmek atılarak da yenebilir. Güz döneminde ise süt bulması çobanlar tarafından yapıp yenen yiyeceklerdendir. Eski çobanlar bu yiyeceklerin tadının çok farklı olduğunu ve özlediklerini aktardılar. Yiyceğin yokluğu, az oluşu ve her şeyin mevsiminde yenmesi, yiyeceklerin kıymetini artırmıştır.

Çobanların yaptığı ve onlara özgü olan bir diğer yemek "deri kebabı"dır. Deri kebabı için kesilen kuzunun derisi yüzülür. Kelle paça ve sakatat kısımları hariç kemikli etler kuzunun derisi içine sarılır. Yarım metre kazılan çukurun içinde yavşan, ölemez gibi otlar yakılır. Ot közünün üzerine deri yerleştirilir. Derinin üzerine tekrar otlar konur, üzeri hava almayacak şekilde toprakla kapatılır. Toprağın üzerinde tekrar ateş yakılır. İki üç saat çukurun içinde bekleyen et, tandırda pişmiş gibi bir hal alır. Bu yemeğin yapımı günümüzde bitmiştir.

Eskiden "dağarcık" adı verilen azık torbasının günümüzde kullanımı kalmamıştır. Deriden olan dağarcık yerine günümüzde poşet tercih edilir. Bunun yanı sıra bez çantalar da azık torbası amaçlı kullanılır.

5.6.4. Çobanın Yoldaşı³⁵: Çan ve Çeşitleri

Sürü ve çoban için olmazsa olmazlardan birisi çan ve çeşitleridir. Koyunun yaşına, kilosuna ve hangi sürüye dahil olduğuna göre çeşitli çanlar takılır. Büyüklü küçüklü bu çanlar sayesinde sürü kayb olduğu zaman bulmak kolaylaşır. Onun sesini duyan çoban, o yöne doğru giderek kaybolan sürüsünü bulur ya da tek başına sürüden ayrıлып kendi başına kalan sürü üyeleri de boyunlarındaki çan sayesinde bulunur. Ayrıca canavar boynunda çan olan koyuna saldırırmaz. Hayvanın boğazından boğarak öldüren canavar, çanlı koyunu boğamaz. Çıkardığı seslere, büyüklüklerine göre çeşitli isimler almıştır. Küçük zil ismi verilen çanlar hafif olmasından dolayı kuzulara takılır. Büyük çan çeşitleri ağırlığından dolayı sağmal koyunlara takılmaz. Sağmal koyundan daha iri ve güçlü olan yoz koyunlara takılmaya dikkat edilir.(ek-28)Onların bu büyük çanları taşıması daha kolay olur. Çanların etrafına boncuklar takılarak süslendiği de olur.

³⁵ Kaynak kişi İsmail Şener'in çan için sözlediği bir sözdür.(Öbektaş)

Çobanlar tarafından bu çanlar çok sevilir. Sadece çobanlar tarafından değil çan sesini sevdiğini birçok kaynak kişi aktarmıştır. Sesleri, ıssız ve sessiz yabanda çobana eşlik eder. Ona eğlence olur ve sesiyle çobanı mutlu eder. Bu sebeple çobanlar, sürüdeki hayvanların çoğuna takmaya dikkat eder. Her çobanın kendi sürüsündeki çan sesini bildiği düşünülür. Saatlerce hayvanlarıyla ilgilenen çoban, zaman içinde bu seslere aşına olur. Kaynak kişilerin aktardığı şu sözler çanın kendileri için önemini, kulaklarına verdiği zevki açıklar:

-Çanlar var davarı şenlendiren. Şu davarın yayılmasını, bilmem şunu, bunu daha güzelleştiren, davarın boynuna takılan çanlar var, çan. Çan hem koyunu şenlendirir ötüyor ya, adeta bir müzik meydana geliyor davar yayılırken. Taka tıkr tıkr ötüyor. Ardala, daha langur lungur ötüyor. İnce çan ince ince ötüyor. Ondan sonra hepsi müzik ahengi meydana getiriyor. Koyunun yayılmasına, çobanı neşelendirir. Çobanın yoldaşdır çan. Çansız davar olmaz. Şimdi en küçüğü tıkırdak. Keçinin boğazına takılır, ufak. "Tıkr tıkr" diye öttüğü için, tenike türü bir malzemeden yapılır. Koyunun keçinin boğazına takılır ve tıkr tıkr öttüğü için onun adına tıkırdak denmiş. Bundan sonra taka var. Taka, "tak tak tak". Takanın da büyüğü var, tıkırdağın da büyüğü var küçüğü var, takanın da büyüğü var küçüğü var. Takır takır sesi öttüğü için onlara da taka deniliyor. Ondan sonra armudiya. Armuda benzeyen bir çan türü var. Ona armudiya denir. İnce çan var. İnce ince öttüğü için ona ince çan deniliyor. Kaba çan var. O kaba öter. Bi de ardala var en büyüğü. Çanın en büyüğü. Onu her davar da taşıyamaz. Ardala denilir. O daha bi kalın öter.(KK:İsmail Şener-Öbektaş DT:1954)

- Canavar çanlı goyunu almaz bak buna emin olun. Boğazında çan olan goyunu almaz.(KK: Metin Türkoğlu DT:1958)

-Nasıl güzel çanlar vardı. Çan öyleydi. Goyun gaybolduğu zaman o ses virirdi. Goyun gayboldu mu gece o çanın sesine gide,n goyunu bulun. O tıkırdağından. Goyun gayboluyor o çanın sesine giden yahut goyuna canavar girdiği zaman.(KK: Kazım PALA-Emirgazi DT:1942)

Çan isimlerinden bazıları şunlardır;

Çan, ince çan(yıldızlı), armidiye, miskalı çan, kelek(taka), taka(12 numara), tıngırdak, Bor takası, muskalı çan, yavru, zil...

5.7. Çobanın Görevleri ve Çobanda Olması Gereken Özellikler

Gerek Emirgazi’de gerek Karapınar’da çobanlık tecrübeler sonunda kazanılan bir meslektir. Tek başına kırdaki hayvanların her türlü sorumluluğunu üstlenen çobanın birçok alanda iyi olması beklenir. Suyundan tuzuna, yediği ota yatma saatlerine kadar bakım çobana aittir. Kış aylarında insanlar evine çekilirken çoban, çoban salıkta hayvanların bakımıyla ilgilenir. Güz aylarında gece yazıda kalarak işinin sabır olduğunu gösterir. Koyunların hastalığında ilk müdahaleyi yapar hatta bazen hekime gerek kalmadan hastalığı tedavi eder. Kuzuların doğumunda bulunarak kuzu ölümlerini, almazlık olayını engellerler. Bu yönleri çobanda bulunması gereken özelliklerdendir. Kırdaki gece ve gündüz sürüyle kalan çoban hayvanların korunmasını da yapar. Canavar saldırıları, hırsızlık ve kaybolma olaylarında sorumluluk çobanıdır. Birbirine yanaşık olan çobanlar arasında derin bir muhabbet doğar. Sürü idaresinde birbirlerine yardımları, yoldaşlık etmeleri, ihtiyaçların giderilmesindeki sistem belli bir düzeni de beraberinde getirir. Sadece çobanlar arasında değil sürü sahibi ya da sahipleri arasında da belli bir düzen vardır. Çoban hakkının verilmesi, yemeğinin düzeni, köpeğin yalının yapım sırası bunlardandır.

Geçimi hayvancılık olan bölgede çobanlık mesleğinin de bilgili ve tecrübeli kişiler tarafından yapılmasına dikkat edilir. Büyük sürülerin idaresi kolay değildir. Bölgedeki yeşil arazilerin varlığı, gütmeye götürülen yerlerin özellikleri, canavarın gelebileceği mevkiler çoban tarafından bilinir. Olumsuz olan her anda çobanın müdahalesi olmalıdır. Koyunun idaresinde bakımında başarılı olan çobanlar iyi çoban olarak nitelendirilir. Bunları yapmayan çoban kötü çobandır ve sürünün bakımı o kişiye verilmez. Birçok hareket çobanın iyiliğini gösterir. Sürü ile ilgili bilgilerinin yanında insani yapısının da iyi olmasında dikkat edilir. Sevilen bir hayvana davranış, ev ahalisine karşı takınılan durumlara da dikkat edilir. Toplumun ihtiyaçlarını karşılar ve bunu yaparken de bilgi ve tecrübesini gösterir. Sürüsü, kendisine yardımcı hayvanlarıyla bütünleşerek onlarla iletişim içinde bir yaşam sürer. Ev ahalisi ile çoban arasında memnuniyet olup, sevgi olursa o çoban sadece sezonda değil bazen tüm ömrünü o evin çobanı olarak geçirir. Çoban sadece hayvanları gütmekle yükümlü değildir. Bu sırada olabilecek bütün sorunlara müdahale etmeye çalışır.

Bölgenin coğrafyasının da çobanlar tarafından iyi bilinmesi gerekir. Gün dönümlerinde güdülecek yerler, acar otunduğu bölgeler, canavar saldırısında rahat hareket edilebilecek alanlar çobanlar tarafından iyi bilinir. Bu da iyi çobanlığın göstergelerindendir. Koyunun keyifsizliğinden yani rahatsızlığından kısa sürede haberdar olması gerekir. O an müdahale edilebilecek bir hastalıksa çoban gerekeni yapar. Diğer hastalıkları ağaya söyleyerek önceden önlem alınmasını sağlar. Belende doğuran koyun olduğunda çoban koyunun başında durur. Ters giden bir durum olursa, çoban düzeltmeye çalışır. Doğan kuzulara kime ait olduğunu belli ederek eşekteki heybelerle eve getirir. Çoban salık ve günümüzde kullanımı kalmayan çoban sekisinde amaç hayvana ulaşımın kolay olmasıdır. Ağla bitişik olan iki barınma yerinde de olası sorun bu yakınlık sayesinde çözülür. Canavar ve özellikle de döl döneminde çobanın ağla girmesi kolaydır. Taze(acar) ot ve taneli yemeye geçişte de en büyük sorumluluk çobanıdır. Şerit hapının verilmesi ve iğnenin yapılması büyük kırımların önüne geçer. Patlayacak olan koyun beklemeden kurtarılmaya çalışılır. Kan akıtılması bunlardan ilkidir. Çoban yanında bulundurduğu bıçakla ya da makasla koyunun belirli bölgelerini çizerek ya da kulağını keserek kan akıtmaya çalışır. Eğer hayvan iyileşmediyse, çoban, yanında taşıdığı bıçakla koyunu keser. Keyifsiz koyunda da aynı tedaviyi çoban uygular. Hastalıkla ilgili önemli işlemler çobanın üstüne düşer. Çoban yabanda, ağılda koyunun olduğu her yerde veterinerdir. Hastalığın ne olduğunu koyunun hareketlerinden, bakışından, yayılışından, gözlerinden anlar. Heybesinde bulunan eşyalarla, iğneyle, ilaçla müdahale eder. Döllük zamanında doğumu kolaylaştıran uygulamalar da onun halk veterineri kimliğini gösterir. Çoban aynı zamanda bölgedeki ot varlığını çok iyi bilir. Koyuna iyi ve kötü gelen otların bulunduğu bölgelere hâkimiyeti sayesinde gütme işi verimli bir şekilde geçecektir. Koyuna yarayışlı otların çok olduğu meralarda gütme işi sıklıkla yapmaya çalışılır. Özellikle acar ot zamanında yeni arazilere koyunu götürmeyerek büyük kayıpların önüne geçer.

Çobanın en büyük görevi gütmeyi iyi, verimli ve vakitli şekilde yapmasıdır. Tüm varlığını, emaneti altına aldığı sürüye adayarak onu aldığından daha iyi vermek için çabalar. Sadece ağanın haklarını değil koyunun haklarını da çobanların gözetmesi gerekir. “Koyunun hakkını” vermesi gerektiği düşüncesi gütme işine verilen önemi artırır. Çobanın yaylıma götürme saati, götürüş şekli, götürürken sürünün neresinde gittiği, yaya ya da eşek üzerinde gidip geldiği çobanın iyi ya da kötü olduğunu gösterir. Gün doğmadan evvel çobanın sürüyü çekmesi lazım.

Sürünün üzerine şafağı doğurtan çoban iyi çoban değildir. Serin havada gütmeye götürülen koyun daha iyi yayılır bu da ağayı memnun eder. Koyunun yaylımdan geliş şekli de çobanın becerisini gösterir. Şafakta çıkarılan koyun geldiğinde su başına koşuyorsa koyun iyi yayılmıştır, eğer etraftaki otlaklara gidiyorsa koyun yayılmamıştır. Çoban koyunu güderken bunu rüzgâra karşı yapmalıdır. Ağzı yele gelen koyun daha iyi yayılır. Ayağından çıkan toz koyunun gözüne, burnuna değil kuyruk tarafına doğru gider. Rahatsız olmayan koyun önündeki otu rahatça yer. Ürkek ve nazik bir yapıya sahip olan koyununa davranırken de nazik olmak gerekir. Koyunu ürkütmemek onun yavaş ve verimli yayılmasını sağlar. Yavaş yayılmasını sağlayan bir diğer uygulama ise sağ baştan gelerek koyunu arkaya kırmaktır yani döndürmektir. Sol taraftan kırılan koyun hızlı şekilde yayılır ve alacağı eti bu hız yüzünden tutamaz. Çobanın bir diğer görevi de sürüyü aynı yerden getirip götürmemesidir. Çoban gütme saatlerini düzenlerken sürünün yaş grubunu ve sürünün türünü de dikkate almalıdır. Yoz koyun, sağmal koyun, koç katımına ayrılan koçların güdülmesi ve bakımı birbirinden ayrıdır. Bazen ev ahalisinin bazen de kuzu çobanlarının yaptığı gütmelerde kuzuların serin havada yaylıma çıkarılması ve kısa sürelerde güdülmesi gerekir. İyi çobanın gece gütmesini yapması, koyunu örüye kaldırması gerekir. Bu da çobanın üşenmediğini işini hakkıyla yaptığını gösterir. Bununla ilgili yanaşık çobanın eke çobanla anısı şu şekildedir:

-Sene 61, nişanlılıyım, sırasıyla goyun güderiz. On beşer gün gidiyoruz. Burdan çıktık iyi dinle, bunları da alsın yani. Burdan dörtte beşte Nasuhpınarı'ndan çıktık. Dağa gidiyoruz, Omar ağa var yanımda, Soysalallardan, esas çoban yani. Vardık bir saat kadar Hacı İsmail dirler ağılına. Bir saat gadar goyun goyduk dağın eteğinde, dağa yaklaştık. Bir saat kadar. Ben sandım yatacağız, bir saat yattı yatmadı, çekti ordan. İleriye vardık Hocanın ağılı dirler, oraya. Ben ağıldan yana sürüyom çoban ordan gıvrattı. "Herhal didim Hıranın(insan ismi) arpalıkta yatacak". Dağları sayıyım ben gayri. Hıranın arpallığının orda da arkaç var. Ben yatacak yir arıyom. Ora varırken çoban o yanna geçti arkacı yanladı ordan da gurtardı, yatırmadı. Davşancının altında bir arkaç daha var dağda. Ben şimdik arkaçları takip idiyom, yatacam. Oraya varırken Davşancıya, Omar Ağa vardı rahmetlik -gabri cennet olsun- çobanıdı yani(büyükleyerek söylüyor) ordan da gıvrattı, döğürme diriz bir arkaç daha varıdı tam dağın zirvesinde. (Hava) Şavkıdı, oraya vardık. "Yatalım hoca arkadaş" didi. "Ne galdı da ne yatacan, didim, şavkıdı." Bak Nasuhpınar'dan çıkan goyun taaa dağın zirvesine çıktık, bak yatmadan

bak. Çoban buyudu yani. Öbür çobanlar da geçi ağılı diriz, ağıla sürellerdi. Garamının önünde yatır zabaha gadar yatırdı yani. O çobanların aylığı da bahalı olur. Goyun böyle güdülür, koyun yaban mahluğudur. (KK: Nebi Özdemir-Salur DT:1941)

Bu anıda gütme işini bıkmadan yapan Omar Ağa, koyunu güneş aydınlanıncaya kadar yaymıştır. Bu durum onun esas çoban olarak anılmasını sağlar.

Uzun seneler çobanlık yapmış kaynak kişi koyun gütmenin “dava” olduğunu aktarır ve çobanın görevlerini şöyle sıralar:

-Çobanın görevleri koyunu gütme. Vağtında(vaktinde) kaldırmak, vağtında götürmek getirmek. Guzuluyorsa guzulayana iyi mukayıt(mukayyet) olmak. Kendi malı gibi o işe bakmak, çobanın görevi bu. Bir daha güttürmezler. Senin rızkın o. Adam gibi güdecen, adam gibi getirecen, adam gibi götürecen. Dava bu. Çobanın görevi o adamın hayvanına sahip çıkmak. Ona emanet etmiş gece de gündüz de. Sahip çıkacaksın. Görevin biri de bu. (KK: İhsan Koçak-Emirgazi DT:1945)

Tüm gece koyunu yaymanın, uyutmamanın “Esas çobanlığın” göstergesi olduğu halk arasında yaygın bir kabuldür. Tecrübesi olan çobanın sürüye yaptığı bu davranış ağada da çevresinde de takdir toplar. Esas, eke gibi unvanları hak eder. *Çoban yürüyüşünden belli olur. (İsmail Ekin-Akören, DT:1935)* Gütmeyle giderken sürünün arkasında gitmesi, dönüşte ise önünde gelmesi iyi bir bakıcı olduğunun göstergesidir. Eşek üzerinden inmeyen çoban da makbul sayılmaz, böyle çoban tembeldir. Sürü idaresi eşek üzerinde değil yaya ve elde sopayla yapılır.

Seçimden sonra herkes evine giderken çoban yabana gider. Sürü içindeki tüm hayvanları korumakla yükümlü çobana ağa(patron) da güvenir. Canavar saldırısında, herhangi hastalıkta ölen hayvanların parası çobandan kolay kolay kesilmez. Bazı şüpheli durumlarda ya da ağanın kişiliğine bağlı olarak geçmişte koyunun eneli kulağı istenebilir. “Çoban öncelikle insanların güvenini kazanmak zorundadır. Ayrıca onlar kolay kolay toplum içinde yer almazlar ve bu zorunluluk kişiliklerini korumalarında en büyük etken olmuştur. Bu nedenle kırlarda tek başına düşünen ve karar veren çoban, kendi hatasını kolaylıkla görebilecek ve bunu en kısa sürede telafi edecek zihin berraklığını muhafaza edebilmektedir.” (Özdemir ve Kaplan , 2013)

Sürü içinde sadece koyun ve keçilerin değil köpek ve eşeğin yükümlülüğü de çobana aittir. Olası canavar saldırılarında, hırsızlıklarda ve diğer tehlikelerde sürüyü koruyacak olan çoban köpeğinin merada beslenmesine de çoban dikkat eder. Top alınmadığında ekmeğini yemeğini köpeğiyle paylaşır. Kendisine yardımcı olacak hayvanlarla arasında bir bağ kurar bu bağ sayesinde sürünün üzerinde kolayca hâkimiyet kurar, tehlikeleri engeller. Bunları belirleyerek kendine alıştıırır. Alıştırılan hayvan daha sonra çeşitli uygulamalarla yapacağı göreve alıştıırılır. Bağcak koyun ip ile bağlanmaya, keçi, önü çekmeye; eşek ve köpek sürüyle birlikte hareket etmeye alışır. Bazı durumlarda çobanı doğrudan doğruya koruyarak benimsediklerini gösterirler. Sürü içindeki hayvanları benimsemesi lazımdır.

Çobanın iyisi ve kötüsü olabileceği gibi ağanın da iyisi ve kötüsü vardır. Sürüsüne hâkim olan çobanın kıymetini bilen, hakkını zamanında teslim eden ağa iyidir. Cömert davranması ağanın şanına şan katar. Çobanın ailesine de aynı hürmet gösterilir. “Herkes çoban gidilmez, herkes de çoban tutulmaz”(KK: İbrahim İşleker-Karapınar DT:1965) sözü buna örnektir. Çobanın evi, ailesi gözetilir Çocuklarının gözü bakmasın diye çobana koyun verilir. Yıl içinde belirli miktarda süt de peynir, yoğurt ve yağ yapması için çobana verilir.

Çobanın mesleğini icra edişindeki iyiliği dışında karakterine ve huyuna da bakılır. Sürüyle bir bütün haline gelen çoban ev halkıyla da iletişim içindedir. Evin erkeğiyle maddî durum, hastalık, ihtiyaç gibi konularda; evin kadınıyla goşan sırasında, yemek sırasında muhatap olur. Bu sebeple de çobanın insanî yönünün de iyi olması beklenir. Öncelikle çoban “temiz olmalıdır.” Sürü sahibi malını, evini gözü kapalı emanet edebilmelidir. Ahlâklı yapısını hem belende hem de evde göstermelidir. Yalancı olmaması da çobanın iyiliğini gösterir. Yalancı olan çobana güvenilmez. Sözüne güvenilmelidir. Bunların yanında çobanın cesur olması; canavarla mücadele etmesini bilmesi gerekir. Kimsenin olmadığı meralarda gece ve gündüz sürüyü gütmek, orada uyumak cesaret işidir. Canavar saldırıları, hırsızlık olayları çobanın gözünü korkutmamalıdır. Cesur çoban olayı soğukkanlılıkla karşılar ve düşünerek kısa sürede olaya müdahale eder. Tecrübeleri ve yardımcı hayvanların, eşyalarının sayesinde en az zararlı olayı kapatır.

Çobanın bölge coğrafyasını, tehlikeli alanları, su kaynaklarını, yeşil ve ekili arazileri bilmesi gütmeye işinde ona büyük kolaylık sağlar. Hem gece gütmelerinde hem gündüz gütmelerinde

“komşunun tarlasına” zarar verilmesi bu yerlerin bilgisiyle engellenir. Sürü, yonca, pancar vb. tarım ürünlerinin ekili olduğu alanlara girerse hem karşı taraf için hem de kendileri için büyük zararlar doğurur. Araziye hâkim olan çoban gütmeyi bunlara göre ayarlar. Arazilerde bahar, yaz ve güz aylarında ot varlığını bilmelidir.

Çobanın görevleri ve çobandan beklenen özellikleri kaynak kişilerin aktardıkları bilgilerden bazıları şu şekildedir:

-Bütün varlığını teslim idiyor. Çobanın ahlakı evde de düzgün olacak, yalancı olmayacak. Goyuna gittiği zaman goyunu doyurup gelecek. Yalancı, sahtekâr önemli olur mu? Zaten yalancı sahtekâr adam her yerde önemsiz de. Bütün varlığını teslim et. Aç goyunu süsrün gelsin süsrün gitsin. Benim günümde mayaşımı alayım, hakımı alayım o kadar. (KK: Mustafa Yılman DT:1940)

-Esas çoban devamlı güden çoban goyunu hayladı mı, goyun didi mi goyun döner. “Goyun” didin mi, goyun döner. “Bağğay” didin mi goyun döner.(KK: Celal Karakışla-Karakışla DT:1937)

-Çoban gendini adayacak goyuna. Ekmeğini yiyecek, azziğini alacak. Çayını alacak dağa varacak, adam ona adayacak. (Celal Karakışla)

-Goyunu iyi yayana iyi çoban diller.(KK: Yakup Demircan-Akören DT:1942)

-Gice örüye çeker, hiç geçirmez. Başını boşlamaz, iyi yayar ona iyi çoban dinir. 20 sene goyun güttüm. Her adam goyun güdemez. Bir çoban şöyle yürürken belli olur. Şimdi goyun yürüdü mü arkasından çoban yürüyecek. Arkasından yürüyecek. (KK: İsmail Ekin-Akören DT:1935)

- Bubam varımışımış ayağından bilirmiş ya, arka ayaktan tanırmış goyunu... Bugün goşallar bizim sağmal yok, yarın bulur geliriz kiminle garşılaştık, kime gatıldık. Eniyle, damgasıyla goyun aramadım hiç. Güttüğü hayvanın çobanın görevlerinden biri o. Hayvanın tipiyle, yunuyla... bilir yani çoban olan çoban. Benimseyenler. Benimsemeyenler ayrı. (KK: İhsan Koçak-Emirgazi DT:1945))

-Burda yarış giderler çobanlar mesela. Burda iki üç tane sürü vardır. Kimin koyunu iyi kimin(diye) Ağalar dir: “Bu çobanı dutalım bu iyi bakıyor goyuna.” (İlyas Aykaç-Yeşilyurt DT:1960)

Çoğu zaman yabanda yemeğini tek başına yiyen çoban yemek konusunda da mütevazıdır. Kahvaltılık yiyeceklerle, pilavla karnını doyurarak işine devam eder. Kırdaki bulunduğu sürede yanına giden misafirlerine de ikramda bulunur. Yemek zamanıysa misafirlerini kurduğu sofrasında ağırlar. Kendisiyle bütünleşen pilavını ve çayını yaparak birlikte yer içerler. Heybesinde kuruyemişi, meyvesi varsa bunları da paylaşarak misafirperverliğini gösterir. İslık'te on tane ekmeği azık olarak almanın nedenlerinden birisi gelecek misafir olabileceği düşüncesidir.

5.7.1. Gütme

Sütün ve etin verimli, lezzetli, çok olması için koyunun iyi güdülmesine dikkat edilir. Gütme işi, mevsimsel olarak düzenlenir ve gece, gündüz olmak üzere gün içinde zamansal olarak ayrılır. Karın yağması gütme işinin düzenli şekilde yapılmasını engellese de hava iyi olduğunda davar, ara ara güdülmeye devam eder. Gütmede; hayvana iyi gelecek, hayvanı ağrıtmaya uğratabilecek otların bulunduğu arazilere dikkat edilir. Bunda hem arazide yetişen otlar hem arazinin yapısı hem de gün dönmeleri etkilidir. Kuzu ve koyun yaylımları başta farklı saatlerde ve yerlerde yapılır. Yavaş yavaş annesizliğe alıştıran kuzu, bu duruma alıştıktan sonra koyunla birleştirilir. Arazini yapısını ve otlarını iyi bilen çoban, bu sayede koyun gütmede verimli bir süreç geçirir.

5.7.1.1. Gündüz gütmesi

Koyun beslenmesinde en önemli iş, şüphesiz ki koyunları gütmede belen, yaban denilen alandan verimli şekilde faydalanabilmektir. Küçükbaş hayvanlar, kısa boylu otları, nadas, anız gibi bitkisel üretimin olmadığı alanları değerlendirir. (Bilginturan:2009) "Kös" adı verilen hiç ekilip dikilmemiş olan alanlarda yetişen otlar, koyunun beslenmesinde en mühim gıdadır. Bu otlar, koyunun sütünü artırıp ete ve lezzet vermektedir. Meraya hâkim olan çobanlar, gütme zamanlarında meranın yapısına ve orada yetişen otun durumuna göre yaylımı yaparlar. İlkbaharda ve ekinlerin derilip anızların kaldığı yaz, güz aylarında gütme sürelerinde değişiklik meydana gelir. İlkbaharda merada bulunan bol ot çeşidi, kışın saman ve yem ile beslenen koyun için iyi bir besin olur.

Bol meraları bulunan Emirgazi ve Karapınar'da ekili alanların artması, koyun gütme saatlerinde son zamanlarda değişime neden olmuştur. Tarımın ön planda olması, kullanılmayan toprağın tarlaya dönmesine neden olmuştur. Bu değişim, gece yazıya\yatıya gitme işini büyük ölçüde etkilemiştir. Gündüz saatlerindeki gütme düzeninde pek değişim olmasa da alan daralmıştır. İlçe merkezlerine yakın köylerdeki mera oranı, köydekilere göre daha azdır.

Bahar aylarının gelmesiyle koyunun, kışın olduğu gibi yeme dayalı beslenmesine ara verilir. Kar yerden kalkınca hafif hafif otlatılmaya başlayan koyunların sistematik olarak güdülmeye başlaması mart ayını bulur. Bu durumu; havanın sıcak ya da soğuk olması, kar oranı etkilemektedir. Mart ayında gütmenin ilk on-on beş gününde koyun saat yedi gibi gütmeye çıkarılır. Baharın ilk dönemlerinde olan çiyin varlığına da bu dönemde dikkat edilir. Koyunun sabah yiyeceği otların üzerinde çiy olmaması gereklidir. Neme "iba" da denir. Yağmur yağdıktan sonra iba, otların üzerinden kalkıncaya dek koyun meraya salınmaz. Aylarca içeride kalan koyun, bu şekilde meraya adapte edilir. Bu süre geçip, hayvan, açık araziye ve ota alışıncaya güneş doğmadan önce koyun güdülmek için götürülür. Üzerine şafak doğmadan, güdülmeye yani çekilmeye başlanan koyun daha iyi güdülecektir. Çobanın koyunu gütmek için götürmesine "çekmek" denir. Koyunun acıkıp kendiliğinden yayılmasına da "Koyun çekti" denir. Koyunların yazın bakımından sorumlu çobanın iyi olduğunun göstergelerinden biri de şafak vakti koyunu uyutmamasıdır. Çobana bağlı olarak koyunun yaylıma çıkartılma saati de bu sebeple değişiklik gösterir. Üçte, üç buçukta, beşte çekilen koyun, serin havada yayılır. Eğer mera bol ise erkenden gütmeye götürür. Hava ısındıkça yorulan ve kürenmeye başlayan koyun, öğleye doğru eve götürülür. Suyunu içerek kuyu başlarında, arkaçlarda goşan vaktini bekler. Sağılan koyun tekrar güdülmek için meralara götürülür. İkinci vakti başlayan gütmenin süresi, içinde bulunulan aya göre değişiklik gösterir. Bahar ve ekinlerin derilmediği aylarda koyun, dokuz ve on bir arası yayılır. Anızların derilmesinden sonra ise koyun, gece de güdülmeye devam eder. Kar yağıncaya kadar koyun yabana götürülerek buralarda beslenmesine devam edilir. Otların azaldığı zamanda koyuna ek gıda verilmeye devam eder.

5.7.1.2. Gece gütmesi

“Gündüz yayarsan bit olur, gece yayarsan et olur.”³⁶

Ekinlerin derilmesinden sonra gece, anız alanında kalan koyun belirli aralıklarla sabaha kadar güdülür. Koyunların sağımdan sonra yatmaya gitmesi, “yatıya ya da yazıya gitmek” olarak adlandırılmaktadır. Gece gütmesi, koyunun et ve süt kalitesini artırdığı gibi serin havada yatan koyuna dinçlik verir. Aslında yazıya gitme durumu, sadece belli bir döneme ait değildir fakat “sulu tarım” denilen ekili alanların fazla olması bu durumu, ekinlerin derilmesinden sonraki döneme erteler. Harmandan sonra koyunun zarar vereceği alan ortadan kalkmıştır. Gün dönümünden sonra uzayan gecelerde acıkan koyun, bu alanlarda güdülür. Taze ota alışan koyuna, anıza geçerken bağırsağının alışması ve şeriti engellemek için iğne yapılır. Bu iğne, altı ayda bir yapılır. Bu zamanlarda koyunun yattığı yere “arkaç ya da kara yatak” ismi verilir. Koyun, ekili alan olmadığından dolayı rahat bir şekilde gezer ve doyduğu yerde yatar. Fakat anızların ve otların bittiği sonbahar aylarında koyun eğer doymazsa sürekli çeker yani kalkarak ot yemeye gider. Ağıl olmadığından dolayı da onu gitmesini engelleyecek bir şey yoktur. O zamanlarda koyun, kara yatağa getirilir ve burada uyur. Çünkü aç koyunun kara yatakta uyuduğu bilgisi, tecrübeyle elde dilmıştır. Kaynak kişilerin bildirdiğine göre, etrafında örülü duvar varmışçasına kalkmadan burada uyur. Kara yatak, koyunun gıgını da yaptığı yerdir. Zaman içinde burası könleşir ve koyunların yatağı haline gelir.³⁷ Koyun zorla uyandırılmadığı sürece güneş doğuncaya kadar burada uyur. Çoban tarafından belirlenen bir yere koyunlar alıştırılıp kara yatak oluşturulur. Aynı yerde yatmaya devam eden sürü dinlenecek, uykusunu alacaktır. İyi şekilde dinlenen koyunun yayılması da iyi olacaktır. Uyuyan koyun, belli saatlerde çoban tarafından uyandırılarak yayılır. İki üç saatlik bu gütme “örü” olarak adlandırılmaktadır. Bu uyandırmaya “örüye çekmek” ya da “örüye kaldırmak” denir. Örü, sürünün sadece yatıya gittiği dönemlerde yapılmaz. Bazı meralardaki yeşil alanın fazlalığı, yatıya çıkmayı engelleyebilir. Koyun, çardak ve ağılda kalırken de yapılabilir. Acıkan koyun, bu örü sayesinde doyar ve rahat şekilde uyur. Günümüzde örüye çekme, yeşil alanların fazla olmasından dolayı azalmıştır. Fakat koyun kalksın, ayaklansın, idrarını yapsın diye sürüye bakanlar, yatmadan

³⁶ İslık köyünün has çobanlarından kabul edilen Metin Türkoğlu’nun, gece gütmesinin faydasını anlattığı söz.

³⁷ Yakacak olarak könen kullanıldığı zamanlarda, bu könen kadınlar tarafından süpürülerek evlerine götürülmüştür.

önce koyuna örü adı altında saman dökerler. Anızların öncesinde yazıya giden koyun, ağılda yatar. Eğer ağılda yatmazsa koyun, acıktığı zaman çeker ve ekili alana zarar verebilir.

İkinci zamanı yaylıma çıkan sürü, çobanın istediği zamana kadar yayılır. Yayma saatini; yeşil alanlar, kurt tehlikesi, çobanın istediği belirlemektedir. (EK-58)

Gece, otu görmeden ve seçmeden yiyen hayvanın sütü artacak ve etine de fayda edecektir. Gündüz gütmesine göre daha verimli olan yatıya gitme, sürü sahiplerinin memnun olduğu gütme şeklidir. Çobanın mahareti ve belenin verimiyle birlikte koyun, iyi bir şekilde dinlenecek, temiz havada uyuyacak ve beslenecektir. Gündüz sıcakta kürneyen ve çok yayılamayan sürü, gece rahatça yayılır. Gece gütmesiyle ilgili çıkan şu anlatı onun önemini göstermektedir:

-Ağanın çobanı varmış dağda, goyununu yayarmış. Garapınarlı. Bir gün gelmiş ağa guymak yapmış. İçine gılı gıymış gıymış(parçalamış), dökmüş guymağın içine. Gice(gece), çoban yimiş. Ne bissen(bilsin) içinde gıl olduğunu? ...İki gün sonra yine gelmiş. Bu sefer zabahtan getirmiş, aynı guymağı. Çoban bakmış: "Ağa bunun içi gıl. Bu yinir mi ya?" "Eee, akşam yidiğinle aynıydı." demiş. Gice, otu seçmez davar. İyi yayılır. Ona getirmiş yani.(Onu söylemek istemiş yani) Gündüz taze ot, çiçek başı arar. Gice, garanlıkta ne denk gelirse yiyor.(İsmail Ekin –Akören DT:1935)

Gece gütmesinin önemini kaynak kişiler şöyle açıklamaktadırlar:

-Gündüz yayarsan bit olur, gece yayarsan et olur. Hepsini alır goyun, toplar gider ama gündüz seçer. (Metin Türkoğlu-İslık, DT:1958)

- Gece güdülen goyun çabuk etlenir. Serinde yayıldı mı iyi olur. Garanlıkta eline ne geçerse yir. Hiç ot aramaz yani amma gündüz iyi otları aramaya çalışır. Gündüz öyle amma gece önüne ne gelirse yir. İyi etlenir goyun gece. (İbrahim Çiçekdağ-Güzelkışla DT:1955)

- Malın gice yidiği ot yarar. Gündüz bir yararsa, gice yidiği ot iki yarar. Seçmez, gece var ya gece serinde goyun çok yayılır. Çok ot yir. (Musa Yaman-Işıklar DT:1972)

- Gece iyi yayılır. Temiz havada yatar goyun. Goyun her otu yir. İnsanın sevdiği yimekler olduğu gibi goyunun da sevdiği otlar olur içinde, seçer.(KK: İbrahim Soylu DT: 1954)

- Koyun, gece ne kadar bol yayılırsa o kadar etli olur, iyi olur. Keçi pek aramaz ama koyun muhakkak gece de bol yayılacak.(KK: İsmail Şener DT: 1954)

-Gece, goyun çok yayılır, ıccak (sıcak)olmaz. Iccakta goyun yayılmaz.(KK: Mehmet Küçük-Sazlıpınar DT:1940)

- Gice gütmezse etlenmez... O zaman sırf gendinden yir ama gice, oohh, buz gibi havada yayılsın.(KK: İsmail Ekin-Akören DT:1935)

Gece gütmesinde çok yayılan hayvan, ağanın memnun olmasını da sağlar. Gece, meradan iyi yararlanan, koyunu uyutmayan çoban, iyi çoban sayılır. Çünkü gece yayılan koyunun kilosu artacak, bu durum da ağayı memnun edecektir. Gece yayılımla ilgili köylerde anlatılan anlatı şu şekildedir:

Sabah, yatıdan gelen koyunu kuyu başında ağa bekler. Koyunun gelişi, gece nasıl yayıldığıнын göstergesi hem de çobanı sınavacak bir olaydır. Eğer koyun suya hızlıca gelir ve yatmaya giderse bu, çobanın maharetidir. Koyun dinlenmiş gelirse bir de su içmezse gece yayılmadığını gösterir. Gece yayılan koyun, susayacaktır ve hemen suya yönelecektir. Bu durum ağanın hoşuna gider ve "Bugün çoban koyunu iyi gütmüş" der. Gece uyuyan koyun ise yayılmadığı için dinlenmiş ve susamamıştır. Evin, kuyunun yakınındaki otları yemeye yönelir, bu durum sürü sahibini rahatsız ederken, çobanın da iyi olmadığını gösterir.

Gece gütmesinde, yön ve zaman belirlemek için yıldızlara bakılır. Türk kültüründe önemli olan yıldızlardan, Emirgazi ve Karapınar çobanları da faydalanmıştır. En önemli yıldızlardan biri de Çoban yıldızıdır.³⁸ Emirgazi ve Karapınar'da; Dan, Şafak ve Zühre Yıldızı olarak bilinen Çoban Yıldızı; çobanların yön tayini ve gütme için zaman belirleyici olarak kullandığı en önemli yıldızdır.

Karanlık bozkır gecelerinde gökyüzünde bulunan parlak yıldızlar, belende sürüsüyle kalan çobanın yoldaşı olur. Emirgazi ve Karapınar'da çobanların yıldızlara göre günü ayarlama uygulamaları, akıllı telefonların cepte taşınmasıyla oldukça zayıflamıştır. Geçmişte çoban,

³⁸ "Türklerde yıldız bilgisi çok önemli bir rol oynamıştır. Geceleri vakti öğrenmede yıldız bilgisi tek yol ve çaredir. Yönleri ve yolu bulma da, ancak yıldızları iyi bilme ile mümkündür." (Ögel, 2014:261) Demir Kazık(Kutup Yıldızı) göğün kutbudur ve gök Demir Kazık'ın etrafında döner. (Esin, 2001:41)

gütme işinin zamanlamasını tamamen yıldızlardan, hava olaylarından hareketle yapmıştır. Çoban yaşamındaki en önemli yıldızlar, Şafak ve Ülker'dir. İnsanlar ve çobanlar, ana-baba hesabı dedikleri takvimden hareketle, günlerini hesaplayıp işlerini bu hesap doğrultusunda yapmışlardır.

Şafak Yıldızı, çoban ve sürüsünün gün içinde meraya çıkma saatinin başlangıcını belirler. Işığıyla etrafı fazlaca aydınlatan yıldızın doğmasından evvel koyunun çekilmesi yani güdülmeye başlanması gerekir. Şafak Yıldızı üzerine doğan koyunun etlenmeyeceği, onmayacağı, ürkeceği inancı vardır. Yaylıma, Şafak Yıldızı doğmadan önce başlanması gerekir. Bu durum aynı zaman da çobanın becerisinin en önemli göstergelerindendir. Koyunun şafak uykusunu uyumaması lazım. Şafakta uyuyan ve gün aydınlanınca uyanan koyun, öncesinde kalkıp yayılan koyundan farklı olarak yemek için her yere saldırır. Şafak Yıldızı'nın bölgede diğer ismi de Dan Yıldızı'dır. Bu yıldız karşı koyunu sürmenin hastalık getireceği inancı da vardır. Çoban ve sürü sahiplerinin Şafak Yıldızı'yla ilgili aktardıkları bilgilerden bazıları şunlardır:

-Şafağı ağartmayacan goyunun üzerine. Şafağı ağartırsan goyun yayılmaz, etlenmez. Şafağı ağartmayacan goyunun üstüne. Şafaktan önce götürülsün goyun.(KK: Halil Öner-Sığrak DT:1954)

- Goca şafakta bir ıldız doğardı. Çoban, o vağat çeker goyunu. Goyunu o vağat çeker, iyi çoban. Yatan çoban çekmez de.(Ayşana Kocaman-Emirgazi KK:1941)

- Bir yıldız doğdu muydu, babam gulağımdan dutar, oğlağın, guzunun tasına götürürdü. Dan yıldızı doğdu muydu giderdim ben. Ondan sonra guşluğa doğru gelirdim ben, sulamaya eve.(KK: İhsan Şenol-İkizli DT:1945)

Dünyaya en yakın yıldızlardan olan Zühre, güneş doğmadan güney doğuda, batmadan evvel de güney batıda kendini gösterir, bu yıldız sabah yıldızı ve akşam yıldızı da denir. (Pakalın, 1993:666) Şafak yıldızıyla bilinen Çoban Yıldızı'nın gün batarken görünmesinin bölgede bilinen ismi, Düven Yıldızı'dır. Yıldızın bu ismi almasında, insanların geçim kaynağından bir diğeri olan tarım etkili olmuştur. Sabah tarlaya çalışmaya gidenlerin eve dönüşü, Düven Yıldızı'nın görünmesiyle olur. "Düven Yıldızı çıkmış" diyerek düveni bıraktıklarını, kaynak kişiler aktarmıştır.

Türk astronomisinin kadim yıldızı olan(Esin, 2004:117) Ülker Yıldızı'nın çıktığı dönemlerde gütme işine, çoban dikkat eder. Bu uygulama geçmişte daha canlıyken günümüzde dikkat edilmekle birlikte azalmıştır.³⁹

Ülker Yıldızı'yla ilgili inançlar, çobanların koyun güderken bazı uygulamaları yapmasını zorunlu kılmıştır. Yıldız ilçelerde "Yedi Kardeşler" dendiği olsa da asıl kullanımı "Ülker, Ülger'dir." Ülker'in ışığının, gütme esnasında koyunlara ve çobanlara hastalık getirdiği söylenir. Bu sebeple koyunun, Ülker'e karşı güdülmemesi gerekir. Dönemsel olarak bir hafta olan bu sürede Ülker'e karşı gidilirse koyunun ağrıma geçireceği, çoban ve koyunun yüzlerinin hastalanacağı düşüncesi hâkimdir. Bu yüzden koyunun, karanlık hatta bazen kör karanlıklardan götürülmesi tercih edilir. Ülker'i koyunun görmemesi, güneş doğduktan sonra çekilmesi sürü için iyi olur. Ülker'in koyunları hasta etmesine "Ülker çalması", "Ülker çarpması" yahut "koyunu Ülker vurdu" denir. Ülker'le ilgili inançlar ve bu inançların doğurduğu uygulamalar şu şekildedir:

-Aman otun fazla yirine götürme. (Dermiş, çevredeki insanlar) Gene(Kene), ganını içermiş hastalanırmış. Ülker doğduğunda sabahtan erken çekilmeyecek.(KK: İhsan Koçak-Emirgazi DT:1945)

- Ülger diye bir yıldız varıdı, fena da parlak bir yıldız. Mesela Ülger burdan, gündeğudan doğdu muydu goyun, o tarafa giderse hastalanırmışımış, öyle dirlerdi çobanlar. Ülgere gitmezdi.(KK: Mehmet Küçük- Sazlıpınar DT:1940)

-Ülker varıdı, ıldız ıldız. Gün doğarken deden yüzünü o tarafa döndermezdi. Goyunun eli yüzü alalanır. Temire gibi olur.(KK: Meryem Kahrıman-Emirgazi, DT:1939)

-Babalarımız diyişine göre, "Ülker, goyunu çarpar, hastalarmış goyun, hastalığa uğrarmış." "Aman ülkere çaptırma goyunu" dirdi.(KK: Mete Mih-Hotamış DT:1946)

-"Ülker doğarsa goyunun tüyü gevilir" dillerdi. Gaşınır, dillerdi. Şafak yıldızı, diriz biz. O doğmadan goyunu galdırırız biz. O zaman eve goyun iyi gelir. Goyun susar. Çok yayılır. O saatte goyun uykulu olur; burnuna gelen her otu yir. Ot seçmez o zaman goyun. Ondan (Sonra) goyun

³⁹ En sık rastlanan inanış tarzlarından hava olaylarının Ülker Yıldızına bağlanmasıdır. (Harva, 2014:144)

eve iyi gelir. Samanyolu dirdik, Zühre Yıldızı dirdik. Gırda işin ne? "Boğun akşam yıldızlar aşşağı sarktı." didim ben... Bir bir sayılırdı yani.(KK: İsmail Aydemir-Kayalı DT:1959)

Zaman belirlemede kullanılan diğer yıldız, Terazi'dir. Terazi de çobanın koyunu çekerken kullandığı yıldızdır. Şeklinin teraziye benzemesinden dolayı bu ismi almıştır. Ülker ve Terazi'nin zaman belirleyici olarak kullanılması bir hikâyeye konu olmuştur:

"Babam ırahmetlik söylerdi: Hurşit diyi bir adam, gızıla kaçmışlar. Gızı kaçırılmış Hurşit dinen adam. Yorgunumuş da. Biraz şöyle köyden aralaşınca(uzaklaşınca) yaslanmış, gıza yaslanınca uyuyakalmış. Çünkü kaç gündür peşinde gezer, yorgun. Arkasından da gız "Beni takip iden, bizi takip iden olur" diyi gorkuyor tabii. "Ülker doğdu da teraziye geçiyor, uyan ağan gara yüzbaşı arkamızdan yitmeden." diyor. Nişanlısı da Gara Yüzbaşıymış. Babam rahmetlik bunu söylerdi. O da vakit için yani."(KK: Mustafa Yılman-Gicen DT:1940)

"Gövdesi intizar(?) önü terazi

Aşar gider Ülkerilen Tirazi

Yarın mahşerde sorarlar bizi

Hak nizam gorur seni"(KK: İsmail Ekin- Akören DT:1935)

Telefonların çıkması ve telefonlardaki alarm; yıldızlara bakmanın önüne geçmiştir.

5.8. Kuzuların Beslenmesi ve Almaz Koyun

Kuzuların beslenmesinde en önemli gıda anne sütüdür. Kuzu doğduğunda yaklaşık üç dört ay, annesini emer. Ağız sütünü alması çok önemlidir. Doğumda koyunun, kuzuyu sahiplenmesi, kuzunun da annesini emmesi, kuzuya sağlıklı bir beslenme dönemi verir. Koyunun bazen kuzuyu almadığı yani onu sahiplenmediği, emzirmedeği olur. Bu koyunlara "almaz koyun" denir. Almaz koyunun, kuzusunu alması için insanlar müdahale eder. Başta yumuşak ve güzel şekilde kuzusunu emzirmesi sağlanmaya çalışılır. Almamakta devam ederse bir yere kapatılır eğer o da olmazsa korkutularak alması beklenir. Koyunun, kuzusunu emzirmemesinde bazı nedenler vardır: Daha ilk doğumu olan şişek koyun, kuzusunu sahiplenemez. Doğum sırasında çok acı çeken hayvan, kendi ağrısıyla uğraşırken kuzusunu almaz. Bu sırada koyuna yardım

eden insanların olması bu durumu ortadan kaldırır. Kuzunun doğduğu eşi yani çarasının kuruması da koyunun, kuzusunu almaması için nedendir. Koyunun, doğar doğmaz yavrusunun üzerindeki ıslaklığı yalaması ve kokusunu alması gerekir. Bu nedenle çaranın kurutulmaması iyi bir yöntem olacaktır.

Almaz koyun için en başta gelen yöntem, insanların kuzuyu tutup annesini emzirmesidir. Koyun, yavrusunu hâlâ almazsa "almazlık" adı verilen yere kapatılırlar. Almazlık çukuru kazılır. Dar olan bu çukurun boyutu, koyun ve yavrusunu alabilecek kadardır. Koyun burada mecbur kalır ve yavrusunu alır. Çardakların kenarına tahtalar çakılarak da almazlık yapılır. Acıkan kuzu, annesinin memesine süt içmek için dayanır. Koyun da emen kuzuya alışır. Dar ve kapalı alan, koyunun hareket etmesini ve kaçmasını engeller. Koyunun iki ayağı gülenerek yani bağlanarak da kuzusunu almasına çalışılır. Bu şekilde koyun kaçamaz. Koyun buna rağmen almamaya devam ederse insanlar korkutma yolunu tercih ederler. Koyun ve kuzusu, kapalı ve karanlık bir yere alınır. Bu sırada oraya bir enik atılır. Köpeğin havlamasından ürken koyun, kuzusunu korumak için sahiplenir, altına alır ve emzirir.

"İğindirik" adı verilen diğer yöntemde, koyuna doğum sancısı yeniden yaşatılarak kuzusunu alması istenir. Koyunun geynine, yün parçasının batırıldığı tuz ve pulbiber karışımı sürülür. Bu sırada kuzu, annesinin geynine sürülür. Kuzunun üzerine tuz ve kepek atılır. Bu sayede yavrusunu yeni doğurmuş zanneden koyun, onu yalayarak emzirmeye başlar. Suni doğum sancısı verilen koyun, kuzusunu alır.⁴⁰Eğer etrafta koyunun çarası varsa kuzu üzerine sürülerek de aldırılmaya çalışılır. Bu şekilde koyunun canı acımadan kuzuyu alacaktır. Eğer kuzu, memeyi alıp emmezse biberonla beslenmeye başlar. Biberona alışan kuzunun memeye alıştırılması da zorlu bir süreçtir.

Almaz kuzu için diğer uygulama, yakmadır. Anası ölmüş kuzu ve kuzusu ölmüş koyun birbirine alıştırılır. Bu alıştırma sürecinde ikiz ya da üçüz doğuran bir koyunun kuzusunun teki de alınabilir. Bu yavrunun alınmasına, "yakma" denir. Yakma işlemi bazen zaman alır. Koyun kendi yavrusunun kokusunu bilir ve gelecek kuzuyu almaz. Bunun için ölen kuzunun derisi çıkarılır, dört delik açılan bu deri, kuzuya geçirilir. Deri, kuzunun üzerinde bulunur. Koyun, kuzuyu yaladıkça alışır ve altına alarak emzirir ve bundan sonra da bırakmaz. Alma süresi

⁴⁰ Bu uygulamanın birebir aynısını Güney Anadolu Yörüklerinde de görmekteyiz. (Genç ve Koyuncu Okca, 2017)

koyunun anaç olmasına ve kuzunun memeyi almasına bağlıdır. Bu süreç, bazen bir günü bazen birkaç günü bulmaktadır.⁴¹

Yaşamayan bir diğer uygulama ise “ingil”dir. Bu uygulama, almayan keçiler ve oğlaklara yapılmaktadır. Keçinin burnundan iğne ile geçirilen ipe; ingil denir. Bu ip, oğlağın ayağına bağlanır. Burnundan ip geçirilen keçi hareket edemez. Bu sırada keçinin ayağına bağlı oğlak, anasını emmeye başlar. Almaz koyun için büyüsel uygulamalar da yapılır. Bunun için erişkin bir kişinin ya da hocanın yazdığı muska kullanılır. Almaz muskası, emzirmeyen koyuna takılıp kuzusunu sahiplenmesi dilenir.

Kuzu, kırk gün kadar çift öğün emzirilir. Bundan sonra tek öğüne düşen kuzunun, annesinin sütünü emmesi iki ay kadar daha devam eder. Kuzu, annesinin sütünü emerken aynı zamanda kuzu alıştırma yemleri alır. Bundan sonraki süreçte, büyütme yemleri verilir. Büyütme yemiyle kısa sürede büyüyen kuzular, Kurban Bayramına yetiştirilmeye çalışılır. Emzirilmesi günde bir kereye düşen kuzuya fenni yem, toklu yemi verilir. Yaklaşık üç ay süt emen kuzu, bir ay kadar annesiyle beraber güdülür. Yayılmaya alışan kuzulardan ayrı bir sürü oluşturulup güdülmeye devam edilir. Kuzu, güneşten etkileneceği için günün serin zaman dilimleri içinde otlatılması yapılır. Sabah şafak doğmadan çıkan kuzu, kuşluk vakti eve döner. Akşamüstü hava serinleyince meraya gidip akşam sekiz-dokuz gibi eve döner. Bu sırada kuzu, annesizliğe alışır ve süttten de kesilmiş olur. Annesini emmeyi unutan kuzu, sürüye katılarak güdülür.

Koyun sağılırken kuzu, çardakların avlularında ya da kuzuluklarda bekletilir. Koşan koşulup sağım bittikten sonra koyunlar ve kuzular birleştirilir. Koyunların kuzularını emzirdiği olaya “emişme” denir. Emişme sırasında koyunların ve kuzuların sesi birbirine karışır. Yüzlerce ses arasından birbirini bulan koyun ve kuzu emişirler. Kuzu doyduktan sonra annesi ve yavrusunun birbirinden ayrılması başta zordur. Zaman içinde alışan koyun ve kuzuları ayırmak biraz daha kolay olur. Bu ayırma işlemi “yozlama” olarak adlandırılır. Yozlamadan sonra kuzular, tekrar kuzuluklara alınırlar. Koyun ise çardağa ya da dinleneceği yere geçer. Emişmeden sonra yayılmaları için meralara da götürülebilirler. Yozlama sırasında koyuna ve kuzuya belli sözler

⁴¹ Yakma işleminin aynı adla keçiler üzerinde Tarsus’ta yapıldığını görmekteyiz. (Gökşen, 2007)

söylenir ve ayırma işi kolaylaştırılmaya çalışılır. Kalıplaşmış olan “Ağıl ağıl” seslenmesi koyunu ve kuzuyu yozlamak için kullanılır.

-Alıştı mı bişşiy olmazdı guzu bi yana gider, goyun bi yana giderdi. Yozlarken siftah, bir iki gün zor olurdu. Guzu anasının tasından giderdi ama bir hafta on beş gün geçti mi “Ağıl ağıl” dediğin mi guzu bi yana goyun bi yana giderdi. (KK: Emin Yaşa- Emirgazi DT:1944)

5.9. Koyunların Kış Aylarında Bakımı

Bahar aylarında merada beslenen koyunların bakımları, kış aylarında çardaklarda yapılmaktadır. Sonbahar aylarında tarlada kalan ayçiçeğini, mısır saplarını, kalan otları yiyen koyunun kış aylarında yayılması duracak duruma gelir. Bu dönemde koyunlar, çeşitli yemlerle beslenir. Etlik olarak büyütülüp satılacak olanlara etlenmesi biraz daha fazla yem verilir. Kış aylarında havanın iyi olduğu zamanlarda koyunlar, etraftaki meralarda kısa süreli yayılarak tekrar çardağa getirilir. Sarı saman, yonca samanı, yonca, küspe, fenni yem, toklu yemi, çardaklardaki oluklara dökülüp hayvanların beslenmesi sağlanır. Bir koyun, kış aylarında bir-bir buçuk kilo kaba yem denilen saman ve sekiz yüz gram-bir kilogram yem ile beslenir. Kaynak kişinin koyun bakımıyla ilgili sözleri şu şekildedir:

“Fenni yim alırız. Arpa, kepek alır gararız. Adana küspesi alırım. Gendine nasıl bakarsan goyuna da öyle bakarım ben yani. Bakmazsan koyun da sana bakmaz.” (KK: İsmail Aydemir-Kayalı DT:1959)

Karacadağ köylerinde keçilerin kışın beslenmesini sağlamak için meşe ağaçlarının yeşil yaprakları kullanılmıştır. Pelit ağacının kurumadan toplanan dalları üst üste yığılarak çok sıkı şekilde bastırılır. Bu şekilde yapraklar, yeşilliğini aylarca korur. Dalların bastırılarak muhafaza edilmesine “Bastırma” denir. Bastırma oluşturulurken kişi, kendi arazisinde bulunan pelit ağaçlarını kullanır. Yandak ismi verilen ot da günlerce katırlarla getirilir, hayvanların kış beslenmesi için hazır durur. Yemin bulunmasının zor olduğu dönemlerde, bastırma ve yandak otu, engebeli araziye sahip olan Karacadağ köylerindeki keçinin yem ihtiyacını karşılamıştır.

5.10. Sulama

Koyunların sulanması, geçmişte zor bir işken günümüzde çeşmelerin, çardağın yakınına, avlunun içine alınmasıyla oldukça kolaylaşmıştır. Geçmişte, koyun günde iki kez sulanmıştır. Günümüzde oluklardan su eksik değildir, koyun istediği zaman suyunu içmektedir.(EK-16) Koyun, meradan geldiğinde özellikle sulanır ve serin yere dinlenmeye çekilir. Hayvanın sağlıklı olması için suyun temiz olmasına dikkat edilir. Geleneksel uygulamalar oluk etrafında da yapılır. Suyun bulunduğu oluğun içine atılan bazı eşyalarla hastalık tedavi edilmeye çalışılır. Göktaş, çiçek taşı, sev bu uygulamalarda kullanılır.

5.11. Tuzlama

Koyunun tuzlanmasına hem yaz hem kış aylarında önem verilir. Hayvanlar "tuzla" denilen tuz taşlarının üzerine atılan tuzu yalar. Üzeri düz büyükçe bir taş seçilir. Bu taşın yukarda durması için altına büyük olandan daha ufak taşlar koyulur. Taş uygunsa altına ufak taşlar konmaz. Bazen dört bazen daha fazla taşın üzerinde duran düz taş, hayvanların tuzu yalamasını kolaylaştırır. Tuzlaların "dölek" denilen düzgün bir yer üzerinde bulunmasına dikkat edilir. (EK 54, EK-67)

Hayvanlara tuz atılmasının belli nedenleri vardır. Etinin lezzetli olması için tuz önemli bir gıdadır. Hayvanın derisini kalınlaştırıp sağlamlaştırır. Bu sayede kesilen hayvanın derisi yüzülürken bölünmeler olmaz, sağlam şekilde çıkarılır. Tuz atılmasının diğer nedeni, koyunun bağırsağında oluşacak parçalanmaları engellemektir. Koyunun, yavrusunu bırakmaması(düşürmemesi) ve katım sırasında koça iyi gelmesi için de tuzlanması gerektiği düşüncesi vardır. Tuzunu iyi alan davar, daha iyi yayılır ve etlenir.

Hayvan doyurulmadan önce tuzlaların üzerine tuz serpilir. Avludan ya da çardaktan çıkan, meradan dönen koyun, buraya gelir. Tuz olmadığında ise toprağı yalar, bu da onun için zarardır. Verilmediği zaman boş tuzlayı yalayan hayvan, isteğini sessiz şekilde gösterir. Haftada birkaç kez tuzlanması gerekir. Ekinlerin derilmesinden sonra üzerlik, suyunu çekip kurumaya başlar. Bu üzerliği, koyunlar yabanda yerler. Tuzlu hale gelen otu, o zamanlar koyunlar çok sever. Ot tazeyken acıdır, koyun yiyemez yese de koyunu ishal eder. Kaynak kişilerin tuz ile verdiği bilgilerden bazıları şu şekildedir:

-Karapınar'da bir tuzcu vardı da ben şimdi unuttum. Taşlar, dağda hazır. Beş altı yüz davar var. En aşağı 15-20 kilo tuz yiyecek. (Bir günde) Hatta o zamanda çobanın üzerinde tuz var. Bir torba da çobanın üzerinde. O gün davarı da tuzlayacak ya şöyle de bir türkü söylemiş:

Koyun seni hangi daha çekeyim

Kınalı taşlara tuzlar ekeyim

Sen gittikçe ben ardından bakayım

(KK: İsmail Şener-Öbektaş DT:1954)

-Duzu yidik sıra koyun çabuk çıkar sütten. Abılanın göğnü(gönlü) olmaz, ağanın göğnü olur. Abılanın göğnü olmaz pek duz atmaya.(KK: Metin Türkoğlu-İslık DT:1958) (Abıla, ağanın eşidir.)

-Goyun goça gelir duz attıkça. Goyun guzular ağa sever, abıla sütü sever.(KK: Galip Ertekin-İslık DT:1955)

5.12. Halk Takvimi ve Çobanlık

Sistemli ve periyodik bir şekilde ilerleyen koyunculukta tarihlerin büyük bir önemi vardır. Sağım, kırkım, kuzulama, koç katımı, gütme, seçim gibi uygulamaların dönemlerinde takvime bakılır. Geçmişte daha belirgin olan bu düzenlemelerin bazıları günümüzde yok olmuştur. Koç katımı, kuzulama, kırkım, gütmede hava olaylarına dikkat edilir. Bu tarihlere dikkat edilmemesi sürü için büyük zararlar doğurur. Sürünün kırımına, koyunların hastalanması, sütün çekilmesi bunlardan bazılarıdır. Özellikle geçmişte koçun katımında tarih belirleyici bir rol oynar. Kırkımda da zaman ayarlamasının yapılması gerekir. Gündönümleri de koyunculuk için belirleyici tarihlerdendir.

İnsanlar hava olaylarını gözlemlemiş, bunlara çeşitli isimlendirmeler vererek hayatını düzenlemiştir. Yüzyılların birikimiyle belirledikleri ayları ve özel tarihleri geçim kaynakları olan koyunculukta ve tarımda kullanmıştır. Dönemsel işlerde bu tecrübelerin büyük katkıları olmuştur. Hava olaylarının açabileceği zararlar, halkın tecrübesiyle en aza indirilmiştir. Bu takvimdeki belirli soğuklar, tipi ve fırtınalar göz ardı edildiğinde büyük zararların doğduğunu kaynak kişiler aktarmışlardır. Halk takvimlerindeki tarihlerden bazılarında koyunculukla alâkalı

merasimler düzenlenmiştir. Bu merasimler etrafında bazı uygulamalar, gelenekler meydana gelmiştir. Çobanlar bu günlerde ön plandaki kişiler olmuşlardır.

Emirgazi ve Karapınar'da halk takvimindeki isimlendirmeler, ayın başlangıç tarihleri seçim ve katım tarihleri hariç aynıdır. Halk takvimi bölgede "ana-baba hesabı" olarak adlandırılır. Kullanılan Miladi takvime "hükümet takvimi" denir ve hükümet takvimi ana-baba hesabına göre 13 gün geriden gelir. Bu tarihler içinde "sayılı kışlar" denilen belirli günler vardır. Asıl dikkat edilmesi gereken bu tarihlerde, aniden gelen kar, tipi, yağmur ve rüzgâr felâket sayılabilecek sonuçlar doğurabilir. Bu yüzden özellikle bu tarihlerdeki işlere ayrı önem verilir. Gerek tarla işlerinde gerek koyunculukta olabilecek ihtimaller göz önüne getirilmelidir. Bu aylar ve sayılı kışlarla alakalı bazı sözler kalıplaşmıştır. Geçmişte yaylaya göçte de bu tarihlere dikkat edilmiştir. Bazı tarihlere verilen isimlerin, bu tarihlerin doğurduğu felâketlerle ilgili anlatılar kalıplaşmıştır. Ayların ve soğukların bir kısmının isimleri şunlardır:

Zemheri, Karakış, Mart, Mart dokuzu, Dokuzun dokuzu, Sultanı Nevruz, April, Aprilin beşi, Hıdırellez

Karıy Kazana Soka Soğuk: Geldiğinde büyük sorunlar doğurtan "sayılı kışlardan"dır. Bu soğuklar kendisini tipi ile gösterir. Aniden bastıran tipi yolda kalanlar, dışarıda olanlar ve o sırada yayılmakta olan koyun ve başlarındaki çoban için zorlu bir hava olayıdır. Soğuk ismini şu olaydan almıştır:

Hikâye ismini kazanı, kirli çamaşırları ile yunak yerine giden bir kadından almıştır. Hava güzel diye çamaşır yıkamaya giden kadın çamaşırlarını yıkar ve eşeğiyle birlikte geri dönmek için yola çıkar. Bu sırada aniden bir tipi ve fırtına bastırır. Soğukta kalan kadın eşeğinin üzerinden aldığı kazanı ters çevirip içine girer ve orada donar.

Aprilin beşinci gününe denk gelen bugünle ilgili anlatı Anadolu'nun birçok yerinde bilinir. Bir adam iki öküzüyle tarlaya iş yapmaya gider. Hava güllük gülistanlıktır fakat bir anda bastıran soğuklar öküzlerden birinin ölmesine neden olur. Sabanı fırtınaya engel yaparak ölen öküzü yüzer. O sırada da "Kork aprilin beşinden camızı ayırır eşinden" der.

Günümüzde haftanın günleri normal adlandırılmayla bilinirler. Ağız özelliklerinden kaynaklı olarak pazara bazar, pazartesiye bazartesi denir. Geçmişte ise günlerin birkaçının isminde

değişiklik görülür. Perşembe akşamı ve dini inanışlardan dolayı kutsal sayılır. Perşembenin kutsal ve belirgin bir gün olmasında Cumadan önce gelmesindendir. Geçmişte perşembeye “cümüycesi” denmektedir. “Cuma öncesi” söyleminin ağızlara yerleşmiş şeklidir. İlk ağız, çeşitli ikramlar cümüycesinde komşulara dağıtılır. Cumartesine ise ulu Pazar denir. Geçmişte günlerin isimlendirilişi şu şekildedir;

Pazartesi Bazartesi

Salı Salı

Çarşamba Çarşamba

Perşembe Cümüycesi

Cuma Cuma

Cumartesi Ulu Bazar

Pazar Bazar



6. MERASİMLER VE UYGULAMALAR

6.1. Çobanlıkla İlgili Merasimler

Koyunculuk takvimi içinde belirli günler sürü sahipleri ve çobanlar için ayrı önem taşır. Seçim, koç katımı, saya, döl(kuzulama), ilk süt gibi zaman dilimlerinde özel uygulamalar yapılmıştır. Bu zamanlarda gelenek kendini göstermiştir. Çobanın, ev halkının, köyün birlikte katıldığı bu özel günlerin bazıları yok olmuş, bazıları ise kutlanmaya devam etmektedir. Merasimlerde bereketin artması ve kötülüğün(nazar) gelmemesi en büyük temennidir. Bereketin devamı ve artması için birtakım uygulamalar, Türk kültürünün genel yapısına uygun olarak yapılmıştır. Türk sosyal hayatında önemli bir yer tutan şölenlerde olduğu gibi yemek, önemli bir öğedir. Yemek ve hediye çobana ikram edilir, birlikte yenilir içilir. Bazı günlerde komşulara yiyecek ikram edilir. Bunların hepsinde bereketin korunması amaçtır.

6.1.1. Seçim

İlçelere ve köylere göre değişen seçim tarihleri içinde özellikle güz seçimi çobanlar için ayrı bir önem taşır. Seçim günlerinde yapılan merasimler günümüzde devam etmemektedir. Çoban, altı yedi ay boyunca sürüyle ilgilenmiş, her türlü sorumluluğu alarak görevini icra etmiştir. Artık gururlanma ve hakkını alma günü gelmiştir. Çoban o gün sayım ve hesap için ağalarla görüşür. Heyecanlı olan sadece çoban değil sürü sahipleri de sayım için aynı duyguları yaşar. O gün yeniden çoban tutulur. Bu çoban ise(geçmişte) kar yağıncaya kadar sürüyle ilgilenir. Ev hanesinin hepsinin katıldığı seçimde çobanlar en güzel kıyafetlerini, bayramlıklarını giyerek gelir. Koyunun sağıldığı goşan yerine hayvanlar toplanır. Kadın, erkek, çocuk ve çoban o günü kırdan geçirir. Seçim yapılır. Evlerden yapıp gelen yemekler, çeşitli meyve sebzeler hep birlikte yenir. Seçim gününde yemeklerin başını kuymak, kaygana, dökme, çiğleme çeker. Yemek yendikten sonra toplu şekilde dualar edilir.

Kaynak kişilerin seçimle ilgili hatıraları şu şekildedir;

-Seçimde davar seçilir. Herkes davarını tekrar sayar. Ondan sonra seçim çoban için davar sahipleri için bir bayram. Bir bayramı andırırdı o gün. Herkes bulunan en güzel elbiselerini giyer. En düzgün bir şekilde seçim yerine gider. Herkes davarını belli bir yere ayırır. Ayırmak, bir araya getirir. Davarını tekrar sayar. Bir eksiklik var mı diye. Ondan sonra çobanlar gelir. Herkesin

davarını yazar; Hüseyin'in 20 davarı var, Aziz'in 50 davarı var. Davar denilirdi koyun keçi hepsine birden. Onları sayarlar. Ondan sonra toplallar. Çoban bölüşür hak ne düştü? Her çobana diyelim ki yüzer davar düştü. Yüzer davar. Kendisinin ne kadar davarı var. 30 davarı var. Onu çıkar. 70 davarın hakkını alır. Herkes davarı gütmez. Altı yedi kişi güder, diğer vatandaş da davarını ona katar. Çoluk, çocuk, kadın... Seçim o gün bizim için bayramdı. Çoban da o gün davarı seçime daha güzel, garnı doygun işte daha güzel getirirdi. (KK: İsmail Şener-Öbektaş DT:1954)

-Eylülün 13'ünde seçim iderdik. O zaman ağalar ablalar kimi gaygala yağda, bi de undan guymak yapardı. Gavun, garpuz, tomatis, biber... Goyunu siçerdik. Tekrar toplar çoban, sonra da yiller bir doa yapallardı. Çoban yine üç ay güderdi. Ağalar eve, çoban yabana. (KK: İsmail Ekin- Akören DT:1935)

6.1.2. Saya

Koyunculukla ilgili en önemli kutlama günlerinden birisi de sayadır. Saya, özelliklerde köylerde, hayvanların yavrulamaya başlayacağını, kış mevsiminin yarıldığını müjdelemek, bolluk ve bereket dilemek amacıyla gençlerin ve çocukların köydeki evleri dolaşmalarıdır (Sinmez ve Yiğit 2014) Saya geçmişte koyunların kaldığı yere de söylenmektedir. Günümüzde bu kullanımı kalmamıştır. Küçükbezirci; "sayanın" halk arasında koyunun rahmi, karnına dendiğini aktarmıştır. (Küçükbezirci, 1975c: 7312)

Emirgazi ve Karapınar'da saya kutlamaları tamamen bitmiştir.

Anadolu'da da birçok yerde var olan bu özel günde, koç katımından yüz gün sonra kuzunun anne karnında canlandığına ve ölmeden doğacağına inanılır. Ayrıca kuzunun ana karnında tüylendiğine dair de inanç vardır. Kürk giymiş çoban, etrafında gençler ve çocuklar o gün akşam toplanırlar. Hep birlikte köydeki evleri gezerler. Gezdikleri evlerden bulgur, yağ, peynir gibi yiyecekleri toplarlar. Bu aldıklarını toplu şekilde yerler ya da köy bakkalına satarak karşılığında para alırlar. Hayvancılığın yapıldığı yerlerde çeşitli isimler verilen bu gün bölgede saya ve koyunun yüzü olarak bilinmektedir. Koyunlar 150 gün gebelik yaşar. Gebeliğin yüzüncü gününde kuzunun canlandığına inanılır. Bu sebeple bugüne "koyunun yüzü" de denir.

(Boratav, 2016:243) Elllerine an alan grup çeşitli maniler, türküler söyleyerek evleri dolaşır.

Onlardan bazıları şunlardır:

Saya saya salıbey(salıbey)

Dört ayağı alıbey(alıbey)

Saya gel(z)dim duydunuz mu?

Selam verdim aldınız mı?

Doğu goyun domuş goyun

Memeleri gümüş goyun

Virenin bir oğu olsun.

Virmeyenin bir gızı olsun.

Goyununuzun yüzü bitti

Kuzunuzun tüyü bitti. (Kesmez)

“Sayı sayı sallanbayı

Sayı geldi duydunuz mu?

Selamını aldınız mı?

Ak koyun akışır

Kara koyun tokuşur,

Veren aplanın bir oğu olsun

Vermeyen aplanın bir kızı olsun

Onun da başı kel olsun”(KK: şener Saydam-Karapınar DT:1961)

(Sayı olarak geçen kelime sayadır.)

Saya saya sallıbey

Dört ayağı allı bey

Saya geldi duydunuz mu?

Salam virdi aldınız mı?

Guzu guzu meledi?

Goyun attı yaladı?

Doğu goyun beş goyun.

Gerdanı gümüş goyun

... (KK: İsmail Ekin-Akören DT:1935)

“Sayacı geldi sakının

Demir dümür dakının

Virenin bir oğlu olsun

Virmeyenin bir gızı olsun

O da gebersin

(O da tat olsun)”

(KK: Mehmet Keleş-Küçükaşlama DT:1936)

Sayacı geldi duydunuz mu?

Selam virdi aldınız mı?

Saya saya sallı beyim

Dört ayağı allı beyim

Doğu goyun döş goyun

Gerdanları beş goyun

Virenin bir oğlu olsun.

Virmeyenin kel kör bir gızı olsun(KK: Ganime ERKOL-Akören DT:1959)

Süt ürünlerinde canlılığıyla dikkat çeken bereket uygulamaları yapılırken, “saya” bayramının yapılmadığı dikkat çeker. Değişen eğlence kültürünün bunun üzerinde etkisi olmalıdır. “Halk, bu oyunlara başlangıçta hayatının daha verimli olması maksadıyla dinî ve içtimaî bir takım zaruretler içerisinde iştirak etmiş; fakat daha sonradan o zaruretler ortadan kalkınca oyunların ortaya çıkış sebeplerini unutarak bir eğlence aracı olarak bakmayı yeğlemiştir.” (Doğan, 2011). Kış gününe denk gelen sayadaki eğlence de kendine yer edinemeyip yok olmuştur. Çoban etrafında toplanan gençler ve çocuklara, sürü sahipleri, mallarının selameti için istedikleri yiyeceği verirler. Geçmiş zamanda kıymetli olan yiyecekler gençlerin belirlediği bir yerde çobanla beraber güle oynaya yenir. Sayacı denilen kişi ise üzerinde kürkü olan çobandır. Anadolu’da ve Oğuz Türkçesi kullanan ülkelerde Saya Bayramında türkü söyleyen baytar-çoban sayılan kişilere “sayacı” denir. (Kırzioğlulu, 1959) Ritüeli yöneten sayacı zaman içinde eğlencenin başını çeken kişi haline gelmiştir. İstemeye dayalı maniler, şiirler sürü sahibinin korunmasını da sağlar. “Goyununuzun yüzü bitti\Kuzunuzun tüyü bitti.” diyerek müjde verilir. Bulgur, yağ vb. istekleri vermeyenlere beddualar edilir. Keçi ve koyunlarla ilgili kutlanmış olan bu gelenekte baharın gelişini de müjdelenir. (Elçin, 1991:42) Kuzuların doğumunun yaklaşması yeni bir üretim döneminin de başlangıcıdır. Anadolu’da birçok yerde Saya olarak ya da değişik isimlerle koç katımından yüz gün sonra kutlanmıştır.(Cengiz, 1964, Demirci, 1973, Düzgün, 2005:26, Kutlu, 1987:119) İşin temelinde hayvanların bereketinin artması ve yaklaşan döl zamanında kuzunun sağlıklı doğması temennisi vardır. Kökleri çok eskiye dayanır.’Çoban,

sığirtmaç yaşamı üzerine oyunların önemli kesimi hayvanların sağlıklı kalması, çoğalmaları üzerine ritüel kalıntılarıdır.” (And, 1974:231)

Çoban bayramlarından biri olan sayada dramatik oyunların sergilendiği derlenmemiştir. Elllerinde çanlarla gezen gençlerin dilekleri gelecek olan kuzuların sağlıklı şekilde doğması üzerine kurulmuşken kendi isteklerini de gerçekleştirmeye çalışırlar. Genelde karlı kış günlerine rastlayan Saya gününün kutlanması son zamanlara kadar devam etmiştir. Saya gününde çobanla gezen bir kaynak kişi o günler için şunları söyler:

-Çoban çiftçi dökülür yinirdi, yiğenim. Birazını bakkala virirdik, satardık. İki ufak tefek alırdık. O günler iyiydi amma. Çok güzel muhabbet, eski asıllar varıdı. Birbirine hörmət varıdı.(KK: Mehmet Keleş-Küçükaşlama DT:1936)

Döl zamanında da büyük bir sevinç vardır fakat belirgin şekilde kutlanmaz. Döllük zamanı da denilen koyunun kuzulama sürecinde sürekli kontrol altında olmak gereklidir. Yeni bir dönemin kuzularla gelmesi insanları mutlu kılar. Özellikle geçmişte yabanda doğan kuzular heybelere konmuştur. Döl zamanı olduğu için çoban tarafından birkaç heybe götürülmüştür. Çoban, anası ve kuzusunu bilmek için onlara “belli” yapar. Mesela anası ve kuzusuna yavşan otu bağlar, aynı renkte ip ya da aynı otu bağlar. Çobana getirdiği kuzular için ağa, ikramda bulunur. Çorap gibi hediyeler verilir. Bu dönem, çocuklar için de sevinçle karşılaşılır. Körpe kuzularla oynayıp, onlara isimler verirler.

6.1.3. Koç Katımı

Çobanla bağlantılı bir diğer merasim de koç katımı ve yapılan faaliyetlerdir. Koç katımı tarihlerinde olan değişiklik ve sürü sahibinin koç katımı için koçları ayırmaması, bugünde yapılan uygulamaların kaybolmasına yol açmaktadır. Geçmişte sürü içindeki koçlar kesinlikle hayvanlardan ayrı güdülüp ayrı beslenmiştir. Koçun katıldığı tarih kuzunun doğum zamanını da belirler. Yemin az olması sürü sahiplerine kışı en az zayıyla atlatma yolunu bulmaya itmiştir. Halk takvimine göre çok soğuk olan tarihlerin geçmesi ayarlanıp katım yapılmıştır. Günümüzde en fazla verim almaya bağlı olarak yapılır.

Bereket törenleri içinde sayabileceğimiz koç katımı ve saya bayramlarında ekonomik amaçların esas yapıyı oluşturduğu görülür. Ekonomik boyutun yanında bereketi artırmak için yapılan

ritüeller de toplumun bir araya gelmesini sağlayarak sosyal bir boyutu oluşturmuştur. Mahmut Tezcan yağmur dualarını morfolojik ve işlevsel yön(Acıpayamlı, 1976'dan aktaran Tezcan, 1997:146) olmak üzere iki ana başlıkta inceler. Çoban bayramlarını ve süt ürünlerindeki bereket uygulamalarını da bu iki başlık altında incelemek mümkündür.

Çoban bayramları kapsamında değerlendirilen bu bayramlardan bazıları zaman içinde fonksiyonlarını kaybederek yok olmaya yüz tutmuş, bazıları ise yok olmuştur. Morfolojik yönüyle incelendiğinde geçmişte yapılan ile bugünkü arasında belirgin farklar vardır. İnsanlar bir araya gelip hem yeni bir üretim döneminin ilk adımını izlemişler hem de eğlenmişlerdir. Ailenin kendi içinde başlayan faaliyetleri; yayla, köy ya da mahalle etrafındaki insanların katıldığı törenin yapılmasıyla son bulur. Koç katımı hazırlıkları iki ay öncesinden başlanır. Koçların ayrılarak ayrı bir sürü oluşturmaları bu sürecin ilk adımıdır. Damızlık seçiminde ise iyi kuzu elde etmek odak noktasıdır. Ayrılan koçları, semiz hale getirmek ve iyi şekilde verim almak hedeflenir. Özel yemlerle beslenen ve ayrı güdülen koçlar besili hale gelir. Koçun seçimi de en çok dikkat edilen konudur. İki ay önceden koçlar çeşitli özelliklerine göre ayrılırlar. Bu gruplandırmada koyunun yaşına bakılır. Boyu, burnunun tömbek(büyük, kabarık) olması, kafasının büyük, renginin tamamen beyaz olması koçu seçerken bakılan ilk özelliklerdendir. Hayvan üzerinde ufak leke de olsa sürüye almamaya dikkat edilir. Damızlık olarak seçilen koçların iri, iyi ve güzel olmasına dikkat edilir. Sürü içinden ayrılan bu koçların iki-iki buçuk ay kadar özel bakımı yapılır. Koç sürüsünü katım gününe kadar kuvvetlendirmek için uğraşılır. Yayılır, özel yemler verilir. Tuzlamasına da bu süreç içinde dikkat edilir. Yirmi ya da otuz koyuna bir koç hesap edilerek ayrılır.

Geçmişte kuzuların doğum tarihinin hesaplandığı koç katımında halk takviminde bilinen belli soğuklar esas alınmıştır. Yemin azlığı ve imkânların kısıtlı olması, kuzunun bahara sağ salim çıkması için bunun yapılması zaruridir. Bu hesaplama ile baharda doğan kuzu mart dokuzu, dokuzun dokuzu gibi soğukları görmez. Fırtına ve tipiye yakalanmaz. Annesinin sütüyle beslenirken otların çıkması yem sorununu da ortadan kaldırır. Emirgazi ve Karapınar'da katım tarihlerinde değişim vardır. Belirlenen tarihlerde yapılan koç katımlarının en belirgin özelliği koçların süslenmesidir. (ek-61) Tabiri caizse koçlar gelin gibi süslenir. Çeşitli simgelerdeki objelerle bereketin ve kuvvetin sürü üzerinde toplanması amaçlanır. Koç, çeşitli renklerde boyalarla boyanır. Kırmızı ve yeşil esas olan iki renktir. Boğazına elma, soğan, armut takılır.

Bunlar o dönemde çoban için de hediye görevi görür. Elmayı, armudu ya da takılan başka meyveyi çoban alarak yabanda yer. Koyunun gözü sürmelenir. Sürme yoksa kömürle bu işlem yapılır. Koyun hem iyi üresin hem de çoban sevensin diye koçun boynuna kırmızı başörtü yahut kurdele içinde para bağlanır. Bu örtü koçun boynuna takılır. Bu para aynı zamanda aydınlığı simgeler. O gün çoban için de hazırlık yapılır. Çerez, meyve, bandırma, helva alınır; katmer gibi yiyecekler çobana ikram edilir.

Katım günü, koyunlar bir yerde toplanır. Koçun kaldığı yerin kapısının erkek bir çocuğa açtırılmasına dikkat edilir. Bununla doğacak kuzuların erkek doğması umulur. Daha sonra koçlar koyunun arasına karışır ve tüm sürü sahipleri bu olayı izler.

Geçmişte canlı bir şekilde yapılmış olan koç katımı törenleri bugün o renkli ve hareketli yapısını kaybetmiştir. Katım bazı yerlerde devam etmekle birlikte çobana hediye verme, koçu fazla süsleme, bir araya gelme durumları ortadan kalkmıştır. Koç katımı törenlerinin bitmek üzere olmasına sebep olan nedenlerin başında imkânların artmasını sayabiliriz. Yem çeşitleri çoğalmış, kuzular sağlıklı şekilde bahara çıkartılmışlardır. Koyun geçmişte bir kez kuzularken günümüzde yılda iki kez kuzulamaktadır. Bunlardan birisinde de kurban bayramı faktörü etkilidir. Kurban yetiştirilen kuzular pazarda satılır. Yılda iki kere kuzulayan koyundan yılda iki kere kâr alınır. Bu kuzular satılabileceği gibi sürüye de dahil olabilir. Bu durum sürü sahibi için kâr olurken koyun için pek de iyi sayılmaz. Yılda iki kez kuzulayan koyun çabuk yıpranır, yorulur. Emzirme işi de koyun için zor bir durumdur. Koç katımı ekonomik açıdan değişime uğrayarak yaşamaya devam eder. Bir araya gelinip bereket ve kuvvet istenilen törenin bu işlevi artık kalkmıştır. Geçimini koyunculuk üzerine inşa eden insanlar için en büyük varlık şüphesiz hayvanlarıdır. Onu korumak ve yeni hayata hazırlamak için hem din dışı objelerden hem de halk takvimi bilgisinden faydalanılmıştır.

Koç katımı törenlerinin işlevsel yönü ise ekonomiye dayanmaktadır. İnsanlar, eçilen arı damızlıklarla verimli bir üretim dönemi geçirmek isterler. Bu yüzden de tören esnasında bereketi artıracak uygulamalar yapılmıştır. Zaman içinde bu uygulamalar kültür içindeki fonksiyonlarını kaybetmişlerdir. Yerini bilimsel tekniklere bırakmıştır. Veteriner hekimin ve hayvansal bakımın az olduğu bu dönemlerde insanların tek umudu koç katım tarihleri olmuştur. Zaman içindeki gelişmeler koyuna bakabilmeyi getirdiği gibi tıbbî kullanımların

çoğalmasının da önünü açmıştır. Doğa güçlerinden bereket umulması yerini tıp bilimiyle elde edilen verime bırakmıştır. Koyun ve koça yapılan ilaçlarla koyunların koça gelmesi kolaylaşmıştır. Koyuna yapılan müdahalelerle üçüz kuzu almanın da önü açılmıştır. Bu sistemle tokluların doğum yapması kolaylaşmıştır. Bu verimli uygulamalar önceki uygulamaların yerini almıştır. Üretici açısından iyi olan durum koyun sağlığı için pek de iyi sayılmaz.

Koç katımı, saya, seçim, kirkım törenlerin temelinde bir araya gelen insan topluluğu vardır. Geçmişte bu günler oldukça renkli şekilde geçmiştir. Çoban gibi sürü sahipleri de heyecan içindedir. Belli bir gereksinimi karşılamak için bir araya gelen insanlar imece ve keşşikte de toplumsal dayanışma örneği gösterirler. Bu sahalardaki kültürel faaliyetlerin yapılabilmesi için şüphesiz insanların bir araya gelmesi yani örgütlenmesi ilk şarttır. Bu örgütlenmeye Malinowski kurum adını verir. "Bu kavram insanların bir araya gelmelerine neden olan birtakım geleneksel değerler üzerinde varılan bir anlaşmayı içerir."(Malinowski, 1990b:41) İnsanlar bir araya gelerek hem ihtiyacı karşılamada birlik olurlar hem de muhabbet ederek sosyal bir ortam oluştururlar. Bu günlerde geleneksel değerler de kendisini gösterir. Türk yardımlaşma sistemi olan imece ile insanlar; büyük meşakkat gerektiren işleri kısa süre içinde yaparlar. Koç katımında, sayada ve seçimde çobana hediye götürülmeye dikkat edilir. Hediye sosyal ilişkileri kuvvetlendirmeyi sağlayan önemli bir kültürel ögedir. İnsan ilişkilerinde yararı görülen hediye aynı zamanda işlevseldir.(Tezcan, 1997:58) Dönemsel olarak sürüye her şeyiyle bakan ve sürüyü idare eden kişiye, insanların bir araya geldiği bugünde hediyeler verilmiştir. Hediye verilirken kişinin özelliklerinin dikkate alındığı görülür. Kadına, çocuğa, yaşlıya verilen hediyeler farklıdır. Hediye verilen kişinin uygunluğu göz önünde bulundurulmalıdır.(Tezcan, 1997:64) Geçmişte bu özel günlerde çobana verilen hediyeler onun yabanda yiyebileceği hediyelerden seçilmeye ya da ağzını tatlandırmasına dikkat edilmiştir. Bölgede kıymetli olan yiyecekler de hediye verilenler arasına girer. Bandırma, çerez, lokum gibi yiyecekler özellikle seçilmiştir. Koçun boynuna bağlanan meyveler hem bereket hem de çobana ikram olarak düşünülmüştür. Sadece çobana değil çoban o evde kaldığı sürece çocukları varsa gözleri bakmasın diye ailesine kuzu, koyun vs. hediye edilebilir. Çoban ilk tutulduğunda verilen yakacak kerme, ayakkabı da ağanın birer hediyesidir. Bu hediyelerin de özel günler ve devamında üstlendiği işlevler vardır. Mahmut Tezcan hediyeinin işlevlerini şöyle sıralar:

"1.Dostluklar oluşturulup pekiştirilir, yakınlık sağlanır.

2. Dayanışmanın arttırılması, yardımlaşmaya yol açma, destekleme
3. Geleneklerin sürdürülmesi
4. Statü belirleme, saygınlık kazanma
5. Tüketime yol açma
6. Kimliği ifade eder''(Tezcan, 1997:64-65)

Çobana teşekkür mahiyetinde verilen hediyelerle dayanışma artar. Sadece çobana değil kırım sırasında gelenlere de hediyeler verilebilir. Bu sayede gelen kişilerle koyun sahibi arasındaki yakınlık artar.

Katım, seçim ve kırımda yemek ögesinin toplayıcı bir çatı olduğu göze çarpar. Yemek figürü destanlarda, Dede Korkut hikâyelerinde de karşımıza çıkar. Türkler bir araya geldikleri günleri yemekle taçlandırmıştır. Hem üzüntülü hem sevinçli günlerinde bu yemeklerin birleştirici işlevini kullanmayı iyi bilmişlerdir. Cenaze törenleri, düğünler, sünnet merasimi vb. günler için hayvanlar kesilmiş gelenlere ikram edilmiştir. Koyunculuk takviminde önemli günlerde yardıma gelen yahut bir araya gelinen insanlarla aynı sofraya oturulmuştur. Emirgazi ve Karapınar'da geçiş dönemlerinde de toplu yemeklere çok önem verilir. Koyunculukta da önemi olan seçim, kırım, kemire kesme günlerinde gelenler için özenilmiştir. İş bitiminde ya da arasında yenen yemekler, insanlar arasındaki iletişimi kuvvetlendirir hem de mola verilmesini sağlar. Yer sofrasında oturan insanlar bir kaptaki yemekten yerler. Geçmişte yukarıda adı anılan yiyecekler yapılmıştır. Bu yemeklerde geçim kaynağının ve bölge coğrafyasının etkisi görülür. Yağ, koyun eti, yufka ekmek, yumurta, yoğurt eski yemeklerin ana gıdasıdır. Buna ek olarak hububatın da kullanıldığı olur. Maddî imkânların darlığı, sebze ve meyveye ulaşımın çok da kolay olmamasını yiyecek listesini daraltan diğer etkindir. Yazın, yiyecek meyve sebze ihtiyacını yaylalara gelen çerçilerin sağladığı, kavun, karpuz gibi sebzelerin yılda bir kez ve toplu aldığı gerçeği düşünülürse bunun haklı bir neden olduğu ortaya çıkacaktır. Günümüzde ise et ve yoğurt yine temel gıdadır. Buna ek olarak her türlü yiyecek kırım ve kemire kesilen günlerdeki sofralara gelebilmektedir. Marketlerin, manavların çoğalması haftalık sebze pazarlarının kurulması yiyeceğe ulaşımı kolaylaştırmıştır. Paralı ya da parasız işe gelen insanlara kesilen koyun\kuzu yahut yapılan yemekler, teşekkür etmenin bir diğer yoludur.

Toplu yemeklerin vazgeçilmezi olan kuymak tatlısı ise geçmişteki gözdeliğini kaybetmiştir. Öz/kaymakla yapılan tatlının insanlara ağır gelmesi de bunun sebeplerinden biridir. Buna değişen damak zevkini de eklemek gerekir. Yeni gelen nesil bu tatlıyı geçmiş insan kadar sevmemektedir. Tatlı çeşidinin artması, hazır paketli şekerli ürünlerin çoğalması bu gerilemenin sebeplerindendir.

Malinowski'ye göre beslenme temel bir gereksinimdir. Beslenme olgusu örgütlenmiş gruplar içinde gerçekleştiği için zincirleme etkinlikler vardır. Beslenme olgusu toplum düzeniyle alakalı davranışlar, yaptırımlar, boysal yasa ve törelerin kurallarını içeren bir ögedir.(Malinowski, 1990b:92)

“Claude Levi Strauss’ un söylediği gibi, yemek sadece karın doyurmaya değil, aynı zamanda düşünmeye de iyi gelir. Yemek bizi beslemek için kullanılmakla birlikte varoluşun önemli yönlerinden bahsetmemiz için de kullanılır. Beslenmenin eşsiz birleşik doğası (asimile etme), yemeyi kutsal ve önemli sembol haline getirir. Grupla Tanrı arasındaki ilişki, cemiyyet üyeleri arasındaki ilişki gibi rızık paylaşma ve değişme halinde açıkça görülmektedir.” (Goode, 2005)

6.2. Uygulamalar

6.2.1. Kurtağzı Bağlama

Ağıla, çardağa ya da belende koyun sürüsünün içine girdiğinde büyük zararlar veren kurt bölgede korkulan hayvandır. Hayvan sahipleri de karşılaştıkları sorunlara olduğu gibi bunda da çözüm yolu ararlar.

Kurt, bölgede “canavar” olarak adlandırılır. Zeki oluşu ile bilinen canavar girdiği ve fark edilemediği zaman ağır zararlar vererek gider. Bu saldırılar bazen onlarca koyunun telef olmasıyla biter. İnanca göre canavarın dişi kana değince canavar daha fazla kana değmek ister, bu yüzden de olabildiğince hayvanı öldürmeye çalışır. Sürüye girdiğinde hamile ve taşı(arkası) kuzulu koyun varsa ilk önce ona saldırır. Diğerlerine göre yavaş koşan koyunu öldürdükten sonra yavrusunu yemek daha kolay olur ya da anasının arkasından kuzuyu alır. Kurt, koyunun karnındaki kuzuyu saldırdığında “kurdun kuzuyu aşerdiği” söylenir. Bir diğer inanca göre; canavar bir koyunu yaralamasa, ona dokunmayıp üzerinden atlasa da o koyun ölür. Bu inanca göre, bazen öldüremediği koyunların üzerinden atlarmış ki dönüp tekrar yiyebilsin. Koyun üzerinde en çok saldırılan bölgeler, göğüs, kuyruk ve karındır. Yakalaması ve ısırması

kolay olan bu bölgelerden sonra canavar koyunu kolayca öldürür. Canavar, koyunu öldürmek için yere vurur. Bu zamanlarda koyuna canavarın nefesi siner inancı vardır. Boğazından yakaladığı hayvan yaralansa da kesinlikle ölür inancı da bunun getirisidir. Çardak ya da ağılın içine girmesi, eğer fark edilmezse büyük zararlar doğurur. Bu sebeple sağlam, soyalı, keskin, zorlu köpekler yetiştirilir. Köpeklerin kolay kolay çardağa yanaştırmadığı canavar, koyun yayılırken de saldırabilir. Özellikle gece çobanın uyuduğu zamanlarda, geçiş yeri zor olan mevkilerde sürünün arkasından koyunu çekip alır. Sel yatağına ya da mısır tarlasının içine saklanan canavar sürünün geçişi sırasında denk getirdiği hayvanı kolayca aşağıya ya da yanına çeker. Hayvan hastalandığında ya da koyunun fazla ot yemesinden kaynaklanan çelermeye adı verilen çatlama sıralarında koyun ölmeden kesilebilir. Canavarın yaraladığı hayvan kesilse de çoğu zaman iyi sayılmaz. Canavarın yaraladığı koyunun onmayacağı inancı vardır. Bağdaylı köyünde canavarı öldüren kişiye un gibi çeşitli hediyeler verildiği derlenmiştir. Kaynak kişinin kurt ile ilgili düşünceleri şunlardır:

-Hiç onun kadar akıllı bir hayvan ben tanımam. Hiç girmez amcam hiç. Töbe alandan geçmez. Şurdan alandan geçer. Mısıra yanaşır mısıra, goyunu alıvirir içine habarın da olmaz. Goyun yayan, böğründesin ha. Gelir ordan çeker birini hiç habarın olmaz. Çok akıllı çok. Köpeklerden zaten o akılları gurtarıyor. Bak birisi saldırır köpekleri o çeker, ikincisi gelir goyunu alır ha. Çok akıllı hayvan onlar. (KK: Metin Türkoğlu-İslık DT:1958)

Birkaç ya da bir koyunu olan kişi, Kümeli ya da tek başına sürü oluşturacak sayıda koyunu olan ailelere, koyunu katabilir. Bu sayede az olan koyun, sürü içinde yaylıma gider, ayrıca emek sarf edilmesine gerek yoktur. Bilinen bir anlatıya göre canavarın ilk saldırdığı hayvan bu tek olan hayvanlardır. Canavar sürüye ilk gireceği zaman "Geliyorum binli, dayan birli" diye söylemiş. Sürü içinde emanet duran koyun, ilk öldürülendir. Sürüye tek hayvanını katan kişinin şansızlığını gösteren bir anlatıdır.

Buğday ve arpaya göre geç derilen mısır, koyunculuğu da etkilemiştir. Aylar boyunca yeşil duran mısırın boyu iki metreyi bulur ve geçer. Mısır ise canavarın içinde rahatça hareket ettiği ve kaldığı yer olur. Bu yüzden de koyunlara saldırması daha kolay bir durum haline gelir. Gece gütmesi, yeşil alanların çoğalması ve mısırın içindeki canavar yüzünden geçmiş senelere göre oldukça azalmıştır. Bölge halkının "Devletin attığı kurt" olarak adlandırdığı kurtlar da sürü için

tehlike arz eder. İnsana alışık olan kurt, sürü sahibinden de köpekten de korkmaz. “Arsız” bir yapıda olan bu kurtlar, koyunu boğmadan ısırıkları yerden yemeye başlar. Canavar, koyunu boynundan tutup yere vurduğunda koyun öldüğünden dolayı hayvan çekişmez. Atılan kurtlarda ise bu özellik yoktur.

Canavarın sürü içine girmesi ve hayvanları öldürmesinin bir nedeni de şuna bağlanır: Zekâtını vermeyen sürü sahiplerinin vermediği zekâtı, Allah’ın gönderdiği canavar alır. İnanc şudur: Kırk koyuna bir zekât verilmesi hem dinî yükümlülüğün yerine getirilmesini sağlar hem de sürü, verilen zekâtla korunur. Sürü içine girilir, seçmeden tutulan koyun, zekât olarak verilir. Ele gelen hayvan çok iyi besili, sevilen hayvan olabileceği gibi bazen zayıf olan koyun da olabilir. Kaynak kişinin söylediği şu cümleler, bu inancı en güzel şekilde ifade etmektedir:

“Canavar olmasa zaten niye çoban dutulsun ki? Sürüvür şorda yayılsın. Onu da Allah yaratmış. Onun da hakkı var. Zenginin malında nasıl fakirin zekâtı varsa, kurdun da senin goyunun içinde hakkı var.” (KK: Dursun Sert-Karaören DT:1949)

Kurtla baş edebilmek için sadece köpekler kullanılmamış, büyüsel bir yol da izlenmiştir. “Kurtağzı bağlama eski Türklerden kalma bir gelenektir. Sonradan İslamî gelenekler de eklenmiştir. Hayvanın sağlığından kaygı duyulduğunda uygulanan, hayvanın dua ile hayatta kalmasını sağlama yöntemidir.”(İleri, 2011:35) Bu ritüele inanmayan insanların varlığının yanında olaya geçmişte şahit olan kişi Cenabı Hakk’ın çizilen hudutları koruduğuna inanır. Nasıl ki saldırgan bir köpek okunan sure ile durdurulabilirse kurdun ağzı da dua ile kapatılabilir, inancı vardır. Büyüsel bir uygulama olan kurtağzı bağlama ritüelinde kurdun da hakkının gözetilmesi gerekir. Sürü sahibinin rızkı peşinde ermiş kişilerle yaptığı bağlamada kurdun rızkı da önemlidir. Kaynak kişinin başından geçen olay şu şekildedir: Bir kadın, sürüsüyle her gün yaylıma giden oğlunun arkasından kurtağzı bağlamıştır. Kurdun ağzını ise aylarca açmaz. Seçimden bir gün önce “Artık bir şey olmaz” diyerek bağladığı bıçağı açar. O gece, kurt gelerek birçok hayvanı öldürür. Uzun süre kurdun ağzını açmayarak onun hakkına girip rızkını elinden alır. Kaynak kişi, kurtağzı bağlamayı şöyle anlatmıştır:

-Kurtağzı olur. Şinci kurtağzını mesela akşam bağlayacan, (Muhit muhit) goyunun çevresini. Ondan sonra zabahıla(sabah) çizecen(çözeceksin) onu. Mesela şimdi Gabak, Hüyük.. burayı bağladık. Goyun o sınır aştı mı goyunu da gırar. Daha ele geçmiyivirir buğel(bu defa) o da kötü.

Yani sınırı geçti mi öldürürmüş. Ha çoban ne dir(der): “Bugün buruyu bağlayım da” sabahın erkenden giderkene geri çözdü mü bişşiy yok. Eğer “Bağlıyım dursun” dirse. Bu sefer goyun ölür. Yani o sınırı aştı mı kurt girer. Nasip onun. Sınırı aşmaması gerek. Gurdun ağzı akşam bağlanır zabah çizilir. (KK: Ayşe ATÇEKEN-Şamlar yaylası, DT:1956)

Kurtağzını bağlama uygulamasında Şems Suresi’nin okunması şu olaydan doğmuştur:

Koyunu yayılan çoban, namaz vaktinde ibadet etmeye koyulur. “Allah-u Ekber” diyerek namaza başlar. Kıyamda iken sürüye iki canavar gelir, hayvanı kırmaya başlar. Köpekler, bu olayı fark edemez. Zammı sureyi okuduğu sırada çoban, dayanamayarak: “ ‘Veşşemsü vel duhaha” diye uzun ve sesli şekilde okur. Bu sırada köpekler “Ha” seslenmesini duyup, kendilerine seslendiğini düşünüp canavarı boğar. O günden sonra kurtağzı bağlama başlar. Bir diğer anlatıya göre ise kurtulan hayvan eşektir.

Hayvanları kurttan koruduğundan, Şems Suresi bu uygulamada kullanılan surelerden biri olur. Hocaya, yabanda kaybolan hayvanının korunması için gidilir. Kaybedilen bölge söylenir. Bu sırada ermiş kişi ya da hoca, hayvanın kaybolduğu yerler için “hudut” çizip bıçağı ya da makası okuyarak kapatır. Çakı tarzındaki bıçak kapatılır. Kapatılan bıçak ve makas değil aslında kurdun ağzıdır. Eğer ip ile kurdun ağzını bağlayacaksa dualar ederek ipi bağlar. Bu sure değişiklik gösterse de genellikle “Kul hüvellâhü ehad” olarak bilinen İhlas Suresi ve Şems Suresi’dir. Surenin tersten okunduğu kurtağzı bağlama uygulaması çok olmasa da vardır. İnanca göre, gizilen hudutlar içinden hayvan çıkmazsa ona bir şey olmaz. Fakat bu sınırı aşarsa kurtağzı, işe yaramaz. Hayvan bulunur bulunmaz, hemen gidip bağlattığı kişiye bulduğunu söylemesi, kurdun ölmemesi ve rızkını bulması için ilk şarttır, bulunduğu takdirde açmamak kişiye günah getirir, diye düşünülür. Bulundu haberini alan hoca kapadığı bıçak ya da makası açar, ipe düğüm attıysa bunu da çözer.⁴²

İnsan, sürüsünü en büyük düşmanı kurttan korurken, kaybettiği hayvanını arayıp bulamadığında büyüsel bir yöntem olan kurtağzı bağlamaya yönelir. Kendi hatasıyla kaybolan

⁴² Düğüm atma işi sadece hayvanlarda değil insanlarla yapılan uygulamalarda da dikkat çeker. Büyüye uğrayan kişi adına bir ipe iki yüz düğüm atılıp, “Gul euzu bi Rabbin nas” suresi okuyup ipteki düğümleri açmak büyüün bozulmasını sağlar.

hayvanı için(kaybolan eşek de olabilir) belli sınırlar verir. Kendi rızkını korurken kurdun da rızkını düşünür. Süreyi uzatırsa, hudutları çok geniş tutarsa, hayvan bulunduğu halde ağzını açtırmamışsa kurda zulüm edilmiş olur. Sürü içinde kurdun da hakkı vardır. Kişi, zekâtını vermediğinde kurt gelerek o zekâtın hakkını alır. “Kurtağı bağlama uygulamasının derinliklerinde helal-haram ve rızk-nasip inancı vardır. Kurdun ağzı bağlanılarak ölüme terk edilmesi amaçlanmaz. Kurda adeta yememesi gereken evcil hayvan için işaret verilmiş olunur.”(Kalafat, 2006:278)

Kurt ile yaşamaya alışan sürü sahipleri, ondan korunmak için birçok yöntem kullanmıştır. Keskin köpekler, çobanların yanına aldığı tüfek, değnek bu korunmanın maddi yönünü oluşturur. Bağlamada ise demirin kuvvetinden, Surelerin maneviyatından faydalanılır.

Bazı nesnelerin ağzı kapatılarak, ip bağlanarak kurdun da ağzı kilitlenir. Kapatmak, bağlamak kelimelerinin anlamı yapılan büyüye aktarılır. Sedat Veyis Örnek, büyü olarak düğüm ve bağlamayı şöyle açıklar: “Bir şeye düğüm atarak birini yahut bir kötülüğü bağlama büyüsüne olan inancın çıkış noktası, insanların pratik tecrübelerine dayanmış olsa gerektir. Nasıl ki, insan eli kolu bağlandığı zaman özgürlüğünü kaybeder, zararsız hale gelirse, bunun gibi bir takım kötü kuvvetleri, cinleri bağlamak, onları zararsız hale getirmek de, iplere düğüm atmak ve sembolik olarak bazı şeyleri bağlamakla mümkündür. ” (Örnek, 1966: 81)

Bağlanan ip, kapatılan keskin demir bıçak ve makas; birer sembol haline gelir ve mitolojiden aldıkları birikimle büyü olur. Bu büyüün içine gücüne güvenilen kişiler ve manevi açıdan koruduğuna inanılan dini sözler, sureler girer. Fakat İslamiyet’te büyü yasaklanmış, büyücünün kötülüğünden Allah’a sığınılması gerektiği Felâk Suresi’nde söylenmiştir.

Dinde yasak olan büyü, insanın doğayı kontrol altında tutma çabası doğrultusunda şekillenmiş, bu sureler de o şeklin iç rahatlatan şekilde ve sağlam temeller üzerinde kurulmasına katkıda bulunmuştur. “Dinde boyun eğme, bağlanma vardır. Büyüde ise self-determination ve kontrol vardır.”(Örnek, 1966: 27) Tanrı’ya itaat ve çevreye hâkim olma düşüncesi birleşmiştir. Bu birleşme doğrultusunda da gerçekleştiğine inanılan korumanın “Cenabı Hakk”tan geldiği düşünülür.

Bölge coğrafyasını bilen kişinin çizdiği sınırlar içinde kalan hayvan, en büyük düşman olan kurdun saldırısından bu büyü sayesinde kurtulur. Sınırı çıktığında ise büyüün de koruma alanı içinden çıkar dolayısıyla yapacak bir şey yoktur. Dinin verdiği güven ve gelenekle aktarılan ritüel, bu ritüelde kullanılan nesnelerin birleşimi, insanın elinden bir şeyin gelmediği zamanda, olayda kullanılmıştır. Büyüyle kişi sevap almayı, inancını kuvvetlendirmeyi amaçlamaz. Elindeki olan varlığı korumak esas olandır. Büyüde, çocuk, mal-mülk, iyi mahsul elde etmek ve tahlikeleri uzaklaştırmak çabası vardır. (Örnek, 1966:33)

Hayvanına kıymet veren insanlar onu hastalıktan, hırsızdan, göz değmesinden korumasını bilmiştir. Kurtağzı bağlamasında da korkulan hayvan kurttan korunmanın manevi yönü denenmiştir. Demir bir nesneyi bağlamanın esas olduğu uygulamada, gelen sonuca boyun eğilip, Allah'tan geldiği düşünülür. Bulunamasa da bulunsa da Allah'tan gelmiştir. Yaşadığı çevreyle bütünleşen insan, kurdun da doğanın bir parçası olduğunu kabul etmiş, onun haklarını göz ardı etmemiştir.

Kurda kuyruk emanet etmek sözü; halk arasında güvenilmeyen kişilere bir iş vermek, bir şeyi emanet bırakılması durumunda kullanılır.

6.2.2. Kadınlar Arasında Bir Yardımlaşma Uygulaması: Öncüt-Keşşik(Kişşik)

Yazın yaylalarda koyunlarına bakan insanlar arasında imece usulüne dayalı yardımlaşmalar yapılmaktadır. "Koç katımı, kuzu doğumları, ilk süt sağımı, kırkım gibi daha çok tören niteliğindeki işlerde bir tür "imece"yi hatırlatan yardımlaşmalar olmaktadır. Ayrıca üretim araç-gereçlerinin kullanılmasında, olanların olmayanlardan yararlanmaları şeklindeki yardımlaşmalardan söz edilebilir." (Kutlu, 1987:149) Bu yardımlaşmanın bir örneğinin süt biriktirmede yapıldığını görürüz. Sütün bitmesine yakın kadınlar arasında sütün, bir evde birikmesine yönelik uygulama yaşamaktadır. Emirgazi ve Karapınar'da öncüt adıyla bilinen uygulamada aileler karşılıklı olarak belli zaman dilimi için birbirleriyle süt alış-verişi yaparlar.

Bölge mutfağı ve pazarlama açısından önemli yer tutan peynirin, yoğurdun, yağın üretilmesi için süte ihtiyaç vardır. Süt son dönemlerde azalmaya başlar, peynir, yağ, yoğurt yapımı için yetersiz gelir ya da bir ailenin koyun sayısı azdır ve günlük elde ettiği süt de az miktardadır. Günlük süttten elde edilen peynirlerle deri doldurulamaz, bunun için zaman gereklidir fakat her

an bitebilecek süt buna imkân vermez. Aynı yayla içinde bulunan evler belli zamanlarda birbirlerine ödünç olarak süt verirler. Bu sayede elindeki süt oranı artan kişi, yapacağı ürünleri rahatlıkla zaman kaybetmeden yapar. Kadınların kendi aralarında belirlediği süre içinde bu alım işi devam eder. Kadın, aldığı sütü ölçmek için ise kamış ya da temiz bir bitki dalı kullanır. Bu kullanılan kamışa Emirgazi’de “belli”, Karapınar’da “nişan” ismi verilmektedir. Değişik isimlerle Anadolu’da yaşayan bu yardımlaşma uygulamasında nişana Erzurum’da “kert çubuğu” dendiği Dilaver Düzgün aktarmaktadır.(Düzgün, 1991) ⁴³ Emirgazi ve Karapınar’da sütü alan kişi, günlük olarak aldığı süte bu kamışı batırır. Kamışın üzerindeki süt oranı işaretlenir. Bir diğer belirleme şeklinde ise üzerindeki süt daha kurumamışken, bu kamış küle ya da toprağa batırılır. Kül-toprak, kuruyan sütün üzerinde sabit durur ve bu şekilde de alınan sütün miktarı ölçülür. Sütü daha çok olan kişi ya da kişiler az olan kişi(ler)den belli zaman için sütü alır. Alınan ödünç süt, nişanlarla ölçülerek belirlenen gün içinde tekrar verilir. Günlük sağılan sütle ürün elde edemeyecek kadınlara gelen toplu şekildeki süt sayesinde kadınlar peynir, yağ ve yoğurt yaparlar. Dayanışmanın ön planda olduğu bu uygulamada aynı yayla içindeki kişiler arasındaki bağ da kuvvetlenir. Doğu Anadolu’da ve Sivas’ta hab, hap (Düzgün, 1991; Kutlu,1987:150; Sarısözen, 1973:16) olarak bilinen uygulamanın Emirgazi ve Karapınar’daki ismi öncüt ya da kişşiktir. Öncüt kelimesi ödünç kelimesinin bölge ağzına göre söylenmiş şeklidir.

Muhtar Kutlu bu uygulamayı komşuluk ilişkisi çerçevesinde de inceler. Hab, dayanışmayı ve yardımlaşmayı düzenleyen bir gelenektir. (Kutlu, 1986). Bu yardımlaşma hareketiyle herkes gönlünce ürününü yapar. Bunları hem kendi mutfağında kullanır hem de pazarlayarak maddi bir gelir elde eder. Kadınlar arasında kendi sistemlerine göre uygulanan öncüt veya keşşik, yayla sistemini düzenleyerek, sütün kişiler arasında dolaşmasını sağlar. Ayrıca keşşik, sadece süt için geçerli değildir. Hayatın her alanında yardım gerektiren işlerde keşşiki görürüz. Bağdaylı köyünde güz çobanı tutulduğunda çobana evden her gün ekmek ve yemek gider. Çobanın baktığı sürü içerisindeki hayvan sayısına göre gün bölüşülür ve ona göre yemek götürme günü belirlenir. Bu götürme sırasına da keşşik denir. Kadınlar, kışlık yufka ekmeği

⁴³ “ Sütler belli başlı bir külek veya kova ile teslim alınır. Bu ölçü ile miktar belirlendikten sonra süt miktarı bir çubuk üzerinde işaretlenir. Bu çubuklara «kert çubuğu» adı verilir. Çubuk üzerine işaret koyma, yani çentik açma işine «kertme» veya «kert etme», konulan işarete de «kert» denir.” (Düzgün, 1991)

yapmak için, kerme taşımak vb. işlerde bir araya gelerek işi daha kısa sürede yaparlar. Geçmiş zamanda halı dokumada, yün eğirmede, değirmende buğday çekmede kadınlar, verimli şekilde iş ilerletirler hem de sohbet ederler. Bunlar da keşşik uygulaması içinde yer alır. Temelinde yardımlaşmanın bulunduğu öncüt\keşşik uygulaması sayesinde zaman alacak işler toplu halde yapılır. Yardıma gelen kişilerden birinin ihtiyaç duyması halinde diğer insanlar orada toplanıp o işi yaparlar. Toplanan insanlar ilçe merkezlerinde, yayla içinde kendi aralarındaki birlik ve beraberliği kuvvetlendir. Zor zamanlarda, insan gerektiren işlerde toplanıp bir arada işin yapılması, iletişimi de sağlayacaktır. Bu uygulamanın özellikle geçmişte eğlendirme işlevinin de olduğu söylenebilir. Okunan mani ve türkülerle yapılan işin keyifli geçmesi amaçlanır. Bu zamanlarda okunan manilerin, türkülerin zaman içinde kullanımı yok olsa da uygulama günümüzde yaşamaktadır. Bu zamanlarda okunan manilerin, türkülerin zaman içinde kullanımı yok olsa da uygulama günümüzde yaşamaktadır.

Muhtar Kutlu'nun şu sözleriyle bu başlığın içeriğini sonlandırmak doğru olacaktır:

“...Şüphemiz yok ki, Türk kültürü olarak nitelediğimiz kaynağını Orta Asya'dan alan ve o kaynaktan beslenen bu kültür, bugün Anadolu'da Asya kökenli bir takım hayat tarzlarını korumayı gerekli kıldığı gibi, bu geleneğin köklerini de içinde barındırmaktadır. Zira hab gibi, imece gibi, komşuluk gibi, hatta temelde aynı değerlerin şekillendirdiği ahilik ve vakıf kurumları gibi, kültürümüzün yeşerttiği toplumsal dayanışma gelenekleri, dünyada gelişmiş saydığımız birçok toplumun bugün bile erişemediği değerlerdir.” (Kutlu, 1986)

6.2.3. Süt Ürünlerinde Bereket Uygulamaları: Ebelik Türesi Yahut Üre-Türe

Bölge halkının temel geçim kaynağından biri olan koyun ve ondan elde edilen ürünler koruma altına alınmak istenmiştir. Uygulamalarıyla koruma altına aldıklarının, bereketli olmasını da temenni etmiştir. İnançlar çerçevesinde bir takım işlemler, dönemsel olarak devam eder. Yoğurt, peynir vb. ürünlerde korumacı tavır kendini gösterir. Ağıllarını hayvanlarını çeşitli varlıklarla kötü nefisten korumaya çalışır. İslami unsurların içinde bulunduğu ritüeller gibi İslam öncesi dönemden izler taşıyan ritüeller de ön plana çıkar. Koyuna olan bakış açısı ondan elde edilen ürünlerde de kendini gösterir. Melaike olarak kabul edilen hayvanın ürünleri de bu kutsallığın içine girer.

Emirgazi'de bereketi artıran uygulamalara üre-türe yahut ebelik türesi denilmektedir. Genel adıyla üre-türe olan bu uygulamalarda amaç, kötü nefsten korunarak çoğaltım yapmak ve iyi

süt ürünleri, ikiz, güzel kuzular elde etmektir. Bunlardan en dikkat çekicisi aydınlık verme geleneğidir. Türk mitolojisindeki ışık, ayna, demir kültünün izlerini bu uygulamada görmekteyiz. Koyunun sütü dört mevsim sağılmamaktadır. Sağılan süre içinde de elde edilen süt, kadınlar tarafından dikkatle korunur. Ağalar için koyun önemliyken abıla denilen ağa eşleri için süt önemlidir. Sütün artması, koyunun daha geç soğulması için güdülmesine, sağımına dikkat edilir. Bir yandan da insan onu çoğaltmak için birtakım ritüeller yapılmaktadır. Işıklar Köyünde ilk sağımda yapılanlar dikkat çekicidir:

- *Goyun goşanı, ilk goyun goşacağımız gün, eski adediyle anlatayım ben sana. Goşan ipi serilirdi, goşan ipi dideğimiz, örken diriz... Buna(ilk goşana) başlarken bir tasa, çanağa yani tasa yarma, tuz (koyulur). Ondan sonra goyun goşana goşulur. İlk goşulan goyuna yidirilir. Onu yidirin, bismillahını çeken. İlk goşanına başlan. Baş goyunnan. Bereket olsun diyi. Goyunun goşulduğu gün örken, arkadan salınmaz üç gün arkadan salınmaz. Anamın adetini anlatıyım ben sana: Goyun baştan goşulur gelir, salınacağı zaman, mesela normalde goyun sağıldı sağımclar ileriye doğru gittiler. Sen yavaş yavaş arkadaki goyunları salan giden, yalnız üç gün arkadan hiç salman, beklen. En baştan ipi çekivirin ve çıkar. İp toplanmaz, durur üç gün. Ben bilmem batılını, Allah'ın takdiri, Allah'a sığınıp şey yapıyon bunu. Üçüncü gün genelde anamın örken seriliyken yağmur yağırdı. "Benim örkenim boş kakmaz" dirdi. Yağmur yağırdı. Bak bu da öyle bir şir yani. Örken yirde serili dururken yağmur yağarsa da toplamam ıslanacak diyi toplama yok. O onun bereketi yani. Yağmur yağar bahar günü....(KK: Musa Yaman-Işıklar, DT:1972)*

Bunun yanı sıra geçmişte, kuzusu devamlı ölen koyun, kısır koyun için ilk doğumunda ikiz bebek sahibi olan kadının kuşağından ip getirilerek hayvanın yününe bağlanmış yahut üzerine atılmıştır. Bugün kuşak kullanımı bittiğinden dolayı bu uygulama da bitmiştir. Bu sayede kadındaki o doğurganlığın hayvana geçeceği umulur. Bu bereketin sağılan süte geçmesi de beklenir. Sağılan ilk süt insanlarda heyecan uyandırır; kuzuların doğması ve koyunun süt vermeye başlaması, yeni bir üretim döneminin habercisidir. İlk sağılan süte ağız denilmektedir. Kuzunun hakkı olarak düşünülen ağız, ağız olarak bilinen koyu kıvamlı süt, kuzu emdikten sonra az az sağılır. Ağız sütü bitinceye kadar sağma işlemi devam eder. Sağılan ağız, sütün içine karıştırılarak ağır ağır pişirilir. Elde edilen boza kıvamındaki bu yiyeceğe bulama denilmektedir. Üretim döneminin güzel ve bol üretilen geçmesi için kötü bakıştan, kötü niyetten korunması

gerekir. Bu uygulamalarla kadınlar hem kötü niyete müdahale etmek aynı zaman da bereketi artırmak isterler. Aydınlık verme geleneği ilk süt olan ağızla birlikte başlar, iyi temenniler gönderilir. Bereketin hayvanlar üzerine geçmesini sağlayan tuz, şeker vb. gıdalar ile nohut, pirinç gibi bakliyatın varlığıyla karşılaşırız. Sağılan ilk ağız çevredeki komşulara kaplar içinde dağıtılır. Komşunun kabı boş göndermemesi hayvana gelecek isabeti engeller. Kabin içine konduğu bakliyatın ıslatıldığında çoğalması gibi hayvanların çoğalması da temenni edilir. Tuz gibi hayvanların çoğalacağı düşüncesiyle komşudan gelen tuz, hayvanların önüne yalamaları için atılır. Kişi, bu tuzu kendi de kullanabilir. Kuvvetin ve aydınlığın simgesi olan demir para ise en makbul aydınlıklardandır. Demir paranın miktarı önemli değildir. Kaba konulan demir para, tuz, şeker, bakliyat gibi ürünlere aydınlık denilir. Geleneğin isminden dolayı hepsine aydınlık denilmiştir. Emirgazi ve Karapınar'da aydınlığın asıl temsilcileri demir ve aynadır. Komşudan gelen aydınlık sayesinde hayvanlar kuvvetlenecek ve çoğalacaktır. Ağız dağıtmada Türk mitolojisinde önemli yer tutan saç geleneğinin izlerini bu uygulamada görmek mümkündür. Abdülkadir İnan saçığı şöyle açıklar: "Saçı her kavmin kendi emeğiyle kazandığı en kıymetli ve mübarek saydığı nimetlerden biri olur. Bunlar avcılık devrinde avın kanı, yağı ve eti; çobanlık devrinde süt, kımız ve hayvanların yağı; çiftçilik devrinde darı, buğday, meyveler ve altın, para, mücevher gibi kıymetli şeylerdir" (İnan, 2015:100) Hayvancı olan Emirgazi ve Karapınar'da kıymetli sayılan ilk sütün dağıtılarak bereketin de sürü içine toplanacağı umulmuştur.

Aydınlık verilen bir diğer uygulama ise damızlık almaya gitmededir. Damızlığın iyi ve köklü ailelerden alınmasına dikkat edilir. Kaynak kişi geçmişte Emirgazi'de üç ailenin damızlık getirmesini beklediklerini söyler:

-Bakılar var ya. Bakılar diyi insan varıdı. Bi de Enerjiler varıdı gülüm. Onlar eskiiii yani erişen adamlardanımış... Ondan getirirdik. Onları gözlerdik. Her evden alınmazdı. Emirevi'ne varılırdı Enerjilere. Bor'dan getirillirdi gayri. Üç adamdan alırdın damızlığı.(KK:Meryem Kahrıman-Emirgazi DT:1939)

- Başka yirden çaldık mı goyunumuz mutlaka ölüdü. Yağcılardan getirirdik. Çaldığımız gün goyunumuz guzulardı, valla.(KK: Ayşe Kartal, Emirgazi DT:1931)

Bağdaylı Köyünde ocak kültüyle alakalı olan ve bugün yaşamayan bir uygulama derlenmiştir. İlk ürün olan ağızdan yapılan bulama, ocağa kurban edilir. Bu sayede hayvandan elde edilecek süt bol olacaktır ayrıca bulamayı akıtan kişinin yaşının da uzaması dilenir:

-Bulamayı yapanlar eskiden bizim güççüklüğümüzde gaderiniz uzun olsun diyi, eskiden evlerde ocak olurdu şöyle. O ocağın üstünden kaşşığıla bulamayı şöyle akıtıllardı. Ne kadar akacak? Ya işte şu kadar aktı. Mal bu sene mal iyi sütlü olacak anladın mı? Öyle dillerdi yani.(KK: Memduh Cankurt-Bağdaylı DT:1954)

Bulamanın içine atılan gök boncuk da aydınlığı temsil eder. Bu boncuğu yerken bulan çocuk şanslıdır ve istediği bir kuzu ona verilir.

İlk damızlık, yıl boyunca çalınacak tüm yoğurtların damızlığını oluşturduğundan dolayı üzerinde hassasiyetle durulur. İyi damızlıktan iyi bir yoğurt yapılır. Alınan damızlığın kimden alındığı kadar, kime verildiğine de dikkat edilir çünkü “herkesin damızlığı herkese gelmemektedir”. Damızlık almaya giderken götürülen kaba, kesinlikle aydınlık konulması gerekmektedir. Damızlık aydınlığında; genellikle yumurta, tuz ve demir para verilmesi makbuldür. Damızlığı veren kişinin gönüllü olması gerekir, bu aydınlık sayesinde eğer gönülsüz bir durum varsa ortadan kalkar. Çünkü damızlık veren kişinin hayvanlarının ölmemesi, çoğalması bu sayede gerçekleşir. Damızlık verildi, eğer ki veren kişinin hayvanları öldüyse o kişiye bir daha damızlık vermez. Aynı durum alan kişi için de geçerlidir. Bir taraftan birinin hayvanının ölmesi iki kişi arasındaki damızlık alışverişini bitirir. Hayvanlarda çoğalma olursa, elverdikçe o evden damızlık alınmaya çalışılır. O “kapı” artık bereketin simgesidir. Yoğurdun iyi tutması, koyunların dişi doğurması o kapının bereketli olduğunu kanıtlar.⁴⁴Aydınlık verilen gıdanın ya da eşyanın iyiyi simgelemesi gerekir. Kaynak kişinin anlattığı olaya göre: damızlık için getirilen tütünü, kadının eşi alıyor. Bundan sonra kuzulardan birkaç tanesi ölüyor. Kuzuların ölmesinin nedeni alınan tütüne bağlanıyor. (KK: Emine Kahrıman-Emirgazi, DT:1962)Çünkü tütün ne bereketin, ne aydınlığın, ne de kuvvetin simgesidir. Onun acı olan yapısı, sürüye geçmiş ve kuzular ölmüştür. Aydınlık olarak verilen nesnelerin güzel ve iyiyi temsil etmesi gerekir.

⁴⁴ Aynı şey gürk yatacak tavuk için yumurta alışverişinde de geçerlidir.

Türk mitolojisinde aydınlığın diğer temsilcisi olan ayna gerek süt ürünlerinde gerek günlük hayattaki uygulamaların çoğunda kullanılır.⁴⁵ Yapılan ilk yoğurdun da iyi olması için demir ve aynanın aydınlığından faydalanılır. İyi bir “kapıdan” alınan damızlıkla yoğurt yapılması için hazırlıklara başlanır. Bu yoğurdun bereketli ve iyi bir damızlık olması kendisinden sonra yapılacak yoğurtları da etkileyecektir. Ilıtılan sütün içine yüzük, demir para, iğne ya da çuvaldız atılır. Bezlerle örtülen yoğurdun üzerine ayna konularak aydınlık olacağına inanılır. Bu sayede iyi bir damızlıkla iyi bir yoğurt yapılmış olur.

İlk yoğurdun içine “gök” ot atıldığı da olmaktadır. İlk yağ özün kazana döküldüğünde de bereketi artıracak uygulamalarla karşılaşırız. Süt sağımına rastlayan veya süt damına giren kişinin “Bereketli olsun, damarı göl olsun” sözü ev sahibini memnun eder. Pertev N. Boratav bereketi şöyle açıklar: “Bereket versin dileği, verilen bir şeye karşılık alanın verene söylediği sözdür; ‘Tanrı kesene, malına bereket versin’ yanı ‘paranı, mallarını arttırsın’ demek olur. - Yemek yiyenlere rastlandığı zaman söylenen ‘bereketli olsun’ sözünün asıl anlamı da ‘yiyeceğiniz eksik olmasın’, ‘yiyecekten yoksun olmayandır. Anlaşıyor ki bereket kelimesi, bir de, iyi, faydalı şeylerin, mal, para ve yiyeceğin artışı anlamına geliyor.” (Boratav, 2016:110) Bu sebeple karşılıklı olarak yapılan bereketle alakalı temenniler, uygulamalar kısacası her şey kıymetlidir.

Koyunu kuzulamayan kişi, kuzulayan kişinin sürüsündeki bir koyundan gizlice tüy yolar ve bu tüyü kendi koyununa bağlar. Bu şekilde doğurganlık kendi sürüsüne de geçecektir. Bu yöntem aşılama olarak da bilinir yani bir hayvana o yünün bağlanmasıyla tüm sürü o tılsımdan faydalanır. Nazar boncuğu da belirli hayvanlara takılır. Bu boncukların tüm sürüye etki ettiğine inanılır.

Aydınlık verme geleneğinde özellikle kadınların çoğalmaya ya da ölüme müdahale etme çabası vardır. Kendileri için en önemli olan varlık olan koyunu korumak istemiştir. Erkek olan kaynak

⁴⁵ Askere giden kişinin balkonuna asılır ve o gelinceye kadar ayna kaldırılmaz. Aynı zamanda askerin yolu açık olsun diye eşyalarının arasında ayna konur. Artık gelinlerin kullanmadığı gelin başlıklarında da ayna vardır. Düğün bayrağının üzerine, aydınlığın simgesi ayna ve bereketin simgesi elma, nar, soğan takılır. Karapınar’da ise düğün eleğinde ayna bulunur. Düğünlerde dürü yani davetiye getirenlere, gelin kızın “pırtı” denilen aldığı eşyaları görmeye gidince aydınlık verilir. Kelle ekmeği denilen yemekte de düğün gecesinden bir gün sonra kelle yemeğe gelen yakın tanıdıklar sini üzerine aydınlık atarak giderler. Ayrıca düğünlerde ekmeğin yapıldığı ilk gün senit aydınlığı, çavuşlara ve düğünde “çuvalaççı” olarak gelen kızlara da aydınlık verilir. Yapılan uygulamalarda amacın kötülükten sıyrılıp, yapılan olayın iyiye, aydınlığa çıkmasıdır.

kişinin “Eski kadınlar südünen, yumurta didin mi bayılır” sözü kadınların süte olan düşkünlüğüne örnektir. “Süt cennetten çıkma” inancı, sütün kutsallığını daha da artırmıştır. Bu kutsallığı da demir, ayna, aydınlık(ışık) gibi Türk mitolojisinde önemli yer tutan unsurlarla devam ettirmiştir. Aydınlıkla ilgili inançlardan bazıları şu şekildedir:

Aydınlık koyduğün mala nazar değmez, ondan gonur.

Onu virdin miydi o yoğurt iyi olur, bulama iyi olur. (KK: İlyas ATÇEKEN- Şamlar Yaylası 1976)

Aydınlık geleneğinin esas yapısını ışığın aydınlığa çıkarma özelliği ve demirin gücü oluşturur. Işık için ayna, ateş kullanılırken; demir olan birçok nesne geleneğe kuvvet katmıştır. Türklerdeki ışığa, aydınlığa verilen öneme aşağıda genel hatlarıyla değinilmiştir:

Gök ve göksel ögeler, Türklerin her zaman ilgisini çekmiş ve bu ögeler kutsallık kazanmıştır. “Bir kere Türkler kâinatın tek hâkimi, tek ve mutlak kudret sahibi, adına Gök Tanrı (Kök Tengri) dedikleri bir yüce yaratıcıya inanıyorlardı.” (Başer, 2011:17) Tanrı Ülgen ışıklar içinde gökyüzünde otururken, kötülüğün temsilcisi Erlik karanlıklar içindeki evi yer altındadır. Aydınlığın simgeleri olan güneş ve aya duyulan saygı hayatın içine nüfuz etmiştir. Orhun Abidelerinde yerin ve göğün kutsallığı şöyle anlatılır: “Üste mavi gök, altta yağız yer kılındıkta ikisi arasında insanoğlu kılınmış.” (Ergin, 2011b:9) Bilge Kağan’ın gökte olduğu da bildirilmiştir: “Tanrı gibi gökte olmuş Türk Bilge Kağanı, bu zamanda oturdum.” (Ergin, 2011b:3) sözü bu kutsallığın Tanrıdan geldiğini gösterir. Gök Tanrının yeryüzündeki temsilcisi; devleti yöneten kişidir. Tanrıdan gelmiştir bu görev, yönetilenlerin hakana bağlılığı bu yönden önemlidir. Bu yüzden de bu kişilerde ululuk vardır. Bu ululukta ışığın da önemli bir payı vardır. ⁴⁶“İslâm öncesinde hakan soyu, İslâm sonrasında din büyükleri ışıkla diğerlerinden ayrıştırılır. Onları farklı kılan şey, ışık aracılığıyla tanrısallık bağlarıdır.” (Önal, 2007) Anadolu’da kerameti ışık olan evliyalar, mezarlarından ışık çıkmasıyla bunu gösterir.

İslam öncesinde ise göksel unsurlara verilen kutsallık, Çin kaynaklarında da karşımıza çıkar. Mete Han, Çin imparatoruna mektubunda şunlar yazar: “Gök ve yer tarafından yaratılmış, güneş ve ay tarafından hakim kılınmış Hsiung-nu’ların Büyük Ch’an-yü’sü saygıyla Han

⁴⁶ Divanü Lugatit Türk’te, kut; devlet, kutluluk anlamlarını taşır. “Tanrım bir kuluna kutluluk ve ululuk verirse her gün onun işi yükselir.” (Atalay, DLT-1:320, tarih belirtilmemiş) Hem İslam öncesi hem İslam sonrası yönetiminde kut anlayışı devletin sembolü olmuştur.

imparatorunun hatırını sorar.” (Onat, Orsoy ve Ercilasun, 2005:17) “Ch’an-yü sabahları otağından çıkarak güneşin doğuşuna geceleri de aya saygısını sunardı... Herhangi bir işe girişecekleri zaman ekseriyetle ayın durumuna göre hareket ederler, dolunayda saldırıya geçer, ay küçüldüğünde geri çekilirlerdi.” (Onat ve diğerleri, 2005: 8-9) Çin kaynaklarının verdikleri haberlerden anlaşıldığına göre, eski Orta-Asya şamanizminin esasları Gök-Tanrı, güneş, ay, yer su, ata(cedd-i âlâ), ateş(ocak) kültleri idi. Dini ayin ve törenlerin muayyen bir nizam(statu) çerçevesi içine alınmış olduğunu tahmin etmek de mümkündür. (İnan, 2015:2)

Türk panteonunda da aydınlık ve karanlık çatışması vardır. Aydınlık, iyiliği göğü simgelerken, karanlık kötülüğü ve yer altını simgeler. Erlik Tanrı Ülgen’e ihanet etmiştir, yalan söylemiştir. Onun ihanetinin cezası yer altında kalıp ışığa hasret kalmak olmuştur. Tanrı’nın, Erlik’e cevabında da ışığın ve karanlığın ödül ve ceza olduğu görülür:

“İmdi Erlik Tanrıdan yer istedi. “Benim göklerimi kırdın. Şimdi benim barınacak yerim yok” dedi. Tanrı onu yerin altına, karanlık dünyasına sürdü. Üzerine kat kat kilitler koydu.” Üzerinde sönmez ateş olsun, güneş ve ay ışığı görmeyesin! Tekrar ediyorum: iyi olursan yanıma alırım, fena olursan daha derinlere sürerim”. (İnan, 2015:17)

Ülgen aydınlıklar içinde gökte oturur. Erlik’in bindiği at karadır, yatağı kara kunduzdur, bıyığı, sakalı kara, dizgini kara ipek, kapçısı karayılandır.” (İnan, 2015:40) Karanlık ve aydınlık kavramlarına dini uygulamalarda da karşılaşılr.

Ayna da ışığı yansıttığından dolayı aydınlığı simgeler. Uno Harva dünyada olup biten her şeyin ay ve güneş tarafınca şamanın aynasına yansıtıldığını ifade eder. (Harva, 2014:145)

Işığın gücüne sözlü ürünlerde de rastlanır. Oğuz Kağan destanında ilahi bir gücün Oğuz’da toplandığını görürüz. Doğumundan itibaren hayatının geçiş noktalarında ışığın etkisi göze çarpar. Oğuz doğduğunda babasının gözü aydın olur. Tanrısal bir gücü elinde bulunduran Oğuz’un evlenmesi de bu kutsallıkla devam eder ve ışık önemli bir rol oynar;

“Yine günlerden bir gün, Oğuz Kağan bir yerde Tanrıya yalvarmakta idi. Karanlık bastı. Gökten bir gök ışık indi. Güneşten ve aydan daha parlaktı. Oğuz Kağan oraya yürüdü ve gördü ki: o ışığın içinde bir kız var, yalnız oturuyor. Çok güzel bir kızdı. Başında (alnında?) ateşli ve parlak bir beni vardı, demir kazık (kutup yıldızı) gibi idi. O kız öyle güzeldi ki, gülse, gök tanrı gülüyor; ağlasa, Gök Tanrı ağlıyor (sanılırdı).

Oğuz Kağan onu görünce aklı gitti; sevdi aldı. Onunla yattı ve dilediğini aldı. Kız gebe kaldı. Günler ve gecelerden sonra (gözleri) parladı ve üç erkek çocuk doğurdu. Birincisine Kün adını koydular; ikincisine Ay adını koydular; üçüncüsüne Yultuz adını koydular.” (Bang ve Rahmeti, 1936:13 ve 15.)

Oğuz Kağanın iki kutsal eşinden birisi gökten ışıklar içinde inmiştir. Onun soyunu devam ettirenler oğulları da o kutsallık içindedirler. Onun son kurultayında da sağ tarafına oturacak üç oğlunun anneleri gökten ışıklarla inen kızıdır. Bu üç oğlunun adı yine gök ile alakalı isimlerdir. Oğuz’un Urum illeri fethine çıktığında ona başbuğluk edecek olan kurt, ışıklar içinde iner ve Oğuz’un fetih hayalini gerçekleştirmesini sağlar. (Bang ve Arat, 1936:19 ve 21.)

Oğuz Destanı’nda olduğu gibi Dede Korkut Hikâyelerinde de ak ve kara çatışmasını görürüz. Oğlu kızı olmayan Dirse Han kara otağa alınıp, altına kara keçe serilir, kara koyun yahnisi getirilir. (Ergin, 2011a:78) Renkler statü belirleyici şekilde hikâye kahramanının hayatına etki eder. Toplum tarafından hoş karşılanmayan, Tanrı’nın kargıladığı düşünülen davranışta renkler kişinin cezasını vermiştir. Kızı olan kızıl renkle, oğlu olan ak renkle ödüllendirilirken, oğlu-kızı olmayan kara renkle cezalandırılır. “İyi ile kötü, varlık ile yokluk, bereket ile yokluk, gece ile gündüz, aydınlık ile karanlık arasındaki farkı ışık oluşturur. Işık hem gizemli, hem de gerçek dünyanın oluşumunda etkindir.”(Önal, 2007) Bu hikâyede aydınlık-karanlık arasındaki fark, ak ve kara renklerin çatışması olarak karşımıza çıkar.

Halk inançlarında ışığın önemini Emirgazi ve Karapınar’da görürüz. Yıldızlar gerek hayvanların bakımında dolayı gerek inançtan dolayı, iş takviminde önemli bir rol oynar. Askere giden kişinin gideceği şehre varmasına kadar, balkon ışığı açık kalır ki yolu aydınlık olsun. Aydınlığın yeryüzündeki temsilcilerinden olan ateşe de bugün de hürmetin eksilmediğini görürüz. Emirgazi’de günümüzde yaşamayan bir uygulamada cenazenin defnedildiği ilk gece, ölüye aydınlık olsun diye mezarının yanında ateş yakılır. Gece tırnak kesilmez, aynaya bakılmaz, sakız çiğnenmez. Eve bereketin geleceği saatler şafak vaktidir. Bu saatlerde uyumak beti bereketi kaçırmaz. Rüya görülen ışık mübarektir ve o rüya hayra yorulur. Rüya anlatılacakken “gün ışığı niyetine” denir, rüya akşam anlatılacaksa bu sözün önemi daha da artar. Işık halk inançlarında, halk edebiyatında her zaman iyi sayılmıştır. Aydınlık verme geleneğinde de ona ulaşmaya çalışılmıştır. Onun iyiliğinden faydalanmak ürünlere, hayvanlara da geçecektir.

Aydınlık geleneğinin diğer önemli objesi olan demirin, kültür içindeki yapısına genel olarak değinilecektir:

“Demir ister gökten düşmüş olsun isterse toprağın bağrından sökülüp alınmış olsun, her durumda kutsal güçlerle yüklüdür. Metale hürmet en yüksek kültürlerin halklarında bile korunmuştur.” (Eliade, 2000:28) Bu kutsala verilen değer Türklerde üst seviyede olmuştur. Türkler demiri eskiden bilmişler ve bu element yaşamları gereği hayatlarında olmuştur. At yetiştirmişler, madencilik ve özellikle demircilik yapmışlardır. (İnan, 1998b:229) Türklerin ata mesleklerinden olan demircilik ve kullanılan demir, inanç sistemine de etki etmiştir. Türklerin demirciliğini Çin kaynaklarında görmemiz mümkündür; Tu-Cüeler yani Türkler Ecdat mağarasından çıkmışlardır, Juan Juanlar’ın demircidirler. Vızlayan okları, zırh takımı, uzun mızrak, kılıç ve bıçakları, silahları vardır. (Eberhard, 1996:86) Sözlü ürünlerde de demirin varlığı görülür. Oğuz Kağan’ın yaptığı ilk kahramanlık ormandaki gergedanı öldürmesidir, öldürmesini sağlayan silahının demir olmasıdır. Cesur Oğuz, bu kahramanlığı yaptıktan sonra bunun nedenini şöyle açıklar:

“Sonra dedi ki : '(Gergedan) geyiği yedi, ayıyı yedi. Kargım onu öldürdü: demir olsa (olduğu için). Gergedanı ala doğan yedi. Yayım, okum onu öldürdü; bakır olsa (olduğu için)' - dedi, gitti.” (Bang ve Rahmeti, 1936:11 ve 13)

Dede Korkut Hikâyelerinde; Kanlı Koca Oğlu Kan Turalı ve Uşun Koca oğlu Segrek Hikâyelerinde araya kılıç koyarak yemin edildiğini görürüz.(Ergin,2011a: 193,228) Demirin gücünden korkularak, kutsal varlığı aracılık ederek yemin edilir.

Demir kadar demiri işleyen kişiye de kutsallık verilmiştir. Çünkü demirci demirin üzerinde hâkimiyet kurar. Türklerin Ergenekon’dan çıkmasını sağlayan bir demircidir. Bundan sonra her yıl merasimler düzenlenir. (Çay, 1988:26-27) Bu olaydan sonra Türk hakanları örs üzerinde demir döverek, demirciliği yüceltirler. (İnan, 1998b:230) bugün, bu uygulamanın hâlâ devam ettiğini görmekteyiz. Yakut mitolojisinde de kutsal demircinin varlığıyla karşılaşılır. Ak ve Kara demirciler Buryat toplumunda saygın bir yerdedir. (Lvova, Oktyabrskaya, Sagalayev ve Usmanova, 2013:89)

Emirgazi ve Karapınar'da demir madeninin koruyucu gücü olduğuna inanılır. Aynı zamanda kuvvetin de temsilcisidir. Yeni doğum yapan kadına kırkbasan denilen Albastı'nın basmaması için odaya veya kapının girişine demir bırakılır. İki kadının lohusası bitmeden kırk gün içinde karşılaşırlarsa, kadınların birbirlerinden iğne almaları gerekir. Bu sayede ikisini de kırk basmayacaktır. Çeşitli hastalıklar için bölgede var olan ocaklara, özellikle de sızı ocaklarında demir bıçakla tedavi etme yönteminden de faydalanılır. Hasta kişiye masaj yapmadan önce tüm vücudu bıçağın kesmeyen kısmıyla temas ettirilir. Ayrıca ocaklı kişilere aydınlık denilen paranın da verilmesi gerekir çünkü verilmezse hastadaki sızı ocaklı kişiye geçecektir. Yürüme yaşı geçip hâlâ yürüyemeyen, yürürken sürekli düşen çocuğun "Kösteğini kesilir." Bu uygulamada, çocukla kan bağı olmayan iki kişi ellerinde baltayla evin kapısından başlayarak "damı" yani tüm evin etrafını dolanır. Elindeki baltayla da toprağa sürer. Önce gelen kişi çocuğun ayağına bağlı olan ipi(köstek) keser. Bıçak ve makas, kurtağzı uygulamasında kullanılır. Bu sayede kaybolan hayvan bulunacaktır.

Türk kültür ve mitolojisinde derin izler bırakan demir, ışık, bereket kültünün devamı aydınlık verme geleneğinde kendini bulur. Demirin mukaddes olması, gücü, sert yapısından kuvveti simgelemesi gibi özelliklerinden, insanlar onu kendi hayatları için kıymetli olan olaylarda kullanmıştır. Ona saygı göstererek bu işi yapmışlar ve sosyal hayatın her alanında onun gücüyle olayları iyi yöne taşımaya çalışmışlardır. Bunu yaparken de aydınlığa çıkma düşüncesi esas olandır. Işığın, yüzyıllardır kültürümüze işleyen iyi yapısı burada da kendini gösterir. Düğünlerde, süt ürünlerinde, asker uğurlamalarında ve ocaklarda yapılan işin aydınlığa çıkması temenni edilmiştir. Bu sayede içinde bulunulan durum aksamadan devam edecektir.

Aydınlık verme geleneğinin de içinde bulunduğu bereket artıran uygulamalara üre-türe ya da ebeler türesi denmesinde, geleneklerle nesillere aktarılması ve yaşlı kadınların test ederek buna inanmaları, onlara gösterilen saygı, onların sözüne inanılması gibi unsurlar etkili olmuştur. "Büyüklerin, hele kutlu, uğurlu sayılan yaşlı kişilerin sözlerinin etkili olduğuna inanılır." (Boratav, 2016:99). TDK sözlüğünde türe, "(töre) Âdet, usûl, kaide, örf, görenek, kanun, âyîn" olarak geçer. Diğer alanlarda yaşamayan uygulamalar olmasına rağmen üre-türe uygulamalarındaki canlılık dikkat çeker. Kişinin kendi geçimini sağlayan nesneyi koruma çabası hep aynı kalmıştır. Nazar uygulamalarında da bu canlılık göze çarpar. Nisan yağmurlarını toplayarak sarkanak mayası suyuna eklemiş, diğer önemli geçim kaynağı olan tarlasına

serpmiş, kendisi içmiştir. İlk ağızı dağıtarak yine bereketi kendi sürüsü üzerinde topladığına inanmıştır. Cennet meyvesi dediği inciri mayasına atmış, cennet tohumu dediği çörek otunu peynirine eklemiştir. Tuz, şeker bakliyat ile çoğalmasını ummuştur. Demir ile kuvvetlendirmiştir. İyi olan her şeyi üretkenliğinin içine ekleyerek artırmak ve var olanı kötülüklerden korumak için çabalamıştır.

Birbirine yoğurt damızlığı yahut gürk için yumurta vb. nesneleri vermemeye Emirgazi'de "şum tutma" denir. Şum, uğursuzluk anlamına gelen şom kelimesinin bölgenin ağız özelliklerine göre değişmiş şeklidir. "Uğur, bir nesnenin, bir kişinin, bir hayvanın, bir işin, bir zamanın, bir yerin özündeki iyiliği, mutluluğu, bereketi, kolaylığı, kısacası olumlu niteliği ve gücüdür." (Boratav, 2016:109). Bu olumlu niteliği ve gücü kaybetmemek için bazen bazı insanlar şum tutabilir. Kişinin bir kişiye yumurta, damızlık vermesiyle kendi hayvanın öleceği düşüncesi bunları vermeyi engeller. Kendisinde bulunan uğurun yok olmasından korktuğu için bunu damızlık ve yumurta vermeyerek engeller. Bu uğurun, evinin, hayvanlarının üzerinde olmasını ister. Kişi, karşdakine vermekle uğursuzluk geleceğine inandığından bu kısıtlamalarda bulunur. Bu sadece yumurta ya da damızlıkla sınırlandırılmaz. Çeşitli ürünleri verdiğiğinde kendi malında zararla karşılaşan kişi şum tutar. Bunun, aydınlıkla engellenebileceğine inanılsa da bazı kişiler ürünlerini vermeyebilir. Kaynak kişilerden bazılarının şum tutma ile ilgili anıları şunlardır:

-Eveli şun dutallardı "Ha tavuk aldıldım o adamdan, o adam gelmedi, tavuğum öldü." dirlerimiş. (yani onun tavuğu bana gelmedi, olmadı) Geçen sene(komşu ismi veriyor) bana yumurta virmedi. "Tavuk getireceğissen virmem hala, gendi tavuğum ölür." didi.(KK: Meryem Kahriman-Emirgazi DT:1939))

Üretim yılının ilk ürünü ağızdan son ürünü olan yağa kadar bereket uygulamalarının yapıldığını görürüz. Bunda tüm bir senenin iyi ve bol geçmesinin temennisi vardır. Güzel ve iyi olan her şey; taş, demir, gök ot, boncuk, tuz, tohum, meyve, nisan yağmuru bu temenninin gerçekleşmesine katkıda bulunur. Dualarla başladığı işlerine erişkin, kutlu, temiz kişilerden öğrendikleriyle ya da onların bizzat yardımıyla devam eder. Kutun kendi sürüsünden, hayvanından, yaptığı ürünlerden gitmesini istemez. İnsanların, hayvanların, bitkinin bütün temelleri kut'a muhtaçtır. (Calmırza ve Bogenbayev, 2014) Bu yüzden de ebeler türesinden

yaşamı boyunca öğrenip faydasını gördüğü uygulamaları yapmaya devam eder. “Türk halk kültüründe bolluk ve bereketle ilgili uygulamalar, son derece çeşitlilik göstermektedir. Türkler, evreni, dünyayı, insanı anlamaya, yaşamı yorumlamaya, anlamlandırmaya yardım eden bu inançlardan, günlük hayatın devam ettirebilmesinde çok önemli bir yeri olan bolluk ve bereket olgusundan yararlanmışlardır.” (Şenesen, 2011)

6.2.4. Nazar Uygulamaları

Pertev Naili Boratav ve Orhan Acıpayamlı, nazarı şöyle tarif etmişlerdir:

“Bakış anlamında Arapça nazar kelimesi, kimi insanların bakışlarındaki zararlı güç ve bu nitelikleriyle, bir kişiye, bir hayvana, ya da bir nesneye bakmakla, canlı üzerinde hastalık, sakatlık, ölüm, nesne üzerinde sakatlanma, kırılma gibi olumsuz bir etkinin meydana gelmesi anlamını almıştır Türkçede. Herhangi bir zararlı olay böyle bir sebebe yüklendiği zaman «nazar değdi» deyimini kullanılır.” (Boratav, 2016:119)

“Nazara göz değme de denir. İnsanlara, hayvanlara ve eşyalara nazar değer. Nazar değmesi için, gözü keskin birisinin muhatabına dikkatle bakması veya kötü niyetli bir kimsenin karşısındaki hakkında güzel sözler söylemesi lâzımdır.” (Acıpayamlı, 1962)

Küçük bir yerde yaşıyorsa bazı kişiler, nazar değdirmeleriyle toplum içinde bilinirler. Gelmeden önce tedbir alındığı gibi gidince de ondan kalan kötü bakışın yok edilmesi için çalışılır. Bunun için de çeşitli nesneler, çeşitli inançlarla varlığını gösterir. Kurşun döktürme, gök boncuk takma, muska yazdırma, maşallah deme, dua etme vb. uygulamalar kötülüğün etkisini azaltır ve onu hayvandan ve hayvanın ürünlerinden uzaklaştırır. İnsanlar, hayvanlarını kötü gözden korumak istemişler ve koruma yoluna gitmişlerdir. Koyunlara, koyunların kaldığı yere, süt ürünlerine nazar değmesin diye ya da değen nazarı çıkartmak için çeşitli yollar izlemişlerdir. Bu yollar içinde Kur’an’dan sûreler, çeşitli muskalar, boncuklar, tohumlar, bitkiler ve necaset olarak bilinen hayvan pisliği, insan tüyü vb. kullanılmıştır. Kullanılıp nazardan koruyan ve değmiş nazarı çıkarmayı sağlayan eşyalara nazarlık denir. “Nazarlık, halk inancına göre onu üzerinde taşıyanı büyüye, hastalıklara ve diğer fenalıklara karşı korumaya veya içinde bulunduğu fenalıklardan kurtarmaya hizmet eder.” (Koşay, 1956)

Nazar inancıyla ilgili kaynak kişilerin bazı düşünceleri şu şekildedir:

-Bizim otuz koyunumuzun içinde bir koyun vardı. İyiydi, amma sütlüydü koyun. Ona adam bir baktı. O koyunun kulakları zabaha düştü, öldü. Garnında "şöyleee" guzu çıktı. Zabah akşam guzulayacığıdı.(KK: Ümmügülsüm Kocaman-Emirgazi DT:1947)

-Bazı namı adamlar vardı. Değdi. Ben buna inanmazdım da sonradan inandım. Hatta Guran'da da geçiyor bu şey. Bazı adamların gözlerinden zararlı ışın çok çıkarsa şey ider. Bazısı da az çıkarırmış. Çok imrendiğin zaman daha çıkarırmış. Herkeste olur yani.(KK: Necati Ünal-Halil Yurdu DT:1938)

Halk arasında yaşayan inanca göre nazar, sadece insana değil iyi ve güzel olan her şeye kötü bakışla değebilir. Gök ekine, körpe kuzuya ve bebeğe nazarın hemen değdiği düşünülür. Bu yüzden de bir takım uygulamalar bu varlıklar üzerinde toplanır. Annelerinden, ebelerinden, büyüklerinden öğrendikleri uygulamaların yanında bazı sûreler de kullanılır. Nazarın var olduğuna inanılır. Hz. Peygamber'e nazar değdiği ama Peygamber'i surelerin koruduğu bilinir. Sure okuma dışındaki uygulamaların batıl kabul edilmesine rağmen kullanımında canlılık göze çarpar. Yaptığı uygulamaya, Besmeleyi, bildiği sureyi ekleyerek daha da kuvvetli hale getirir. Nazarın İslamiyet'te var olduğuna dair bölgedeki inançlardan biri şu şekildedir:

"Ta Rasulullah zamanında var nazar. Gandil yanarkana Ebubekir Sıddık'la Peygamber Efendimiz otururkana bir hasit kadın, bu nazar idenlere hasit dirler esas yani." Şu gandil ne kadar alevli yanıyor" söyleyince gandil dönmüş. Dönünce hemen ayet inmiş. Felak, Nas Suresi. "Nazardan gendini sakın" diye yani. O inmiş. Allah esirgesin nazar var. Maşşallah diyeceksin. Maşşallah dimezsen, gendi malına gendi nazarın değer yani. İnsan imrenivirir. Nazar imrenmeye bakar, yalnız maşşallah didin miydi alır yani. Maşşallah alır. Hasitler maşşallah dimez yani." (KK: Nebi Özdemir-Salur DT:1945)

Nazarı değen kişiye iyi gözle bakılmaz, geldiğinde eve, mala, sürüye ya da herhangi bir şeye zarar geldiğinde sorumlusu o kişi kabul edilir. Nazarı değen kişiye "haset ya da sakar" denir. Nazar değdirmesine "sakar atmak" da denir. Bu kişiler gittikten sonra ayak bastıkları yerden toprak alınarak nazar değen varlığa sürülür ya da onun üzerine serpilir. Ayak izi bilinebilirse oradan alınır. Hafif şekilde alınan bu toprak, nazar değen hayvana yalatılabilir. Alınan toprağın, su olduğunun içine atıldığı da olur. Giden kişinin evinin önünden bir bez parçasını ya da ona ait

bir eşyayı habersiz almak da korunmak için bir diğer yöntemdir, diye düşünülür. Gizlice alınan bez parçası yakılır ve nazar gider, inancı vardır.

Koyun da nazardan en çok etkilenen hayvanlardandır. O yüzden de narin yapılı bu hayvan; çeşitli takılarla, dualarla korunmaya çalışılmıştır. Bölgede nazardan korunmak için en çok kullanılan ve inanılan nesnelerden biri iğdedir. İğde dalı ya da çekirdeği kötü bakışı engeller, inancı vardır. Yer iğdesi de denilen küçük, yabani iğdelerin dalları ya da çekirdekleri kullanılır. İyice kaynatılıp yumuşatılan iğde çekirdeği iğneden geçirilerek, ipe geçirilir nazarlık yapılır. Dalı da küçük parçalar haline nazarlığın içine girer. İğde dalının nazarı koruduğuna dair en yaygın inanç şöyledir:

Nazar değdirmesiyle bilinen sakar bir adama, köy halkı: “Şu kervana bir sakar at da, gerçekten yalan mı söylüyorsun gerçek mi konuşuyorsun. Bilelim demişler.” Adam da “Kervanın üçüncü sırasındaki deveye bakın” demiş. Deve tökezleyip, tekrar kalkmış. “Devenin hatabı iğdeden. O sebeple bir şey olmadı.” demiş. Köylü, hemen adamın yanına gitmiş, hayvanına ne olduğunu sormuşlar. Kervanın en sağlam hayvanı tökezlemiş fakat bir şey olmamıştı ve bunu merak ediyorlardı. Sebebini bilmeyen kervancı, iğdeden yapılmış hatap sayesinde devesini isabetten korumuş olur. Bu hikâyenin aynısı at için de anlatılır.

İğde dalıyla yapılmış nazarlık çocukların omzuna küçük çengel iğneyle asılır. Ağılın içinde bir yere sıkıştırılır. İpe dizilip koyunun boynuna takılır. En güzel kuzu veya en güzel, en semiz koyunun boynuna takılmaya dikkat edilir. Çünkü bu özellikler, insanların dikkatini çeker. İlk bakış güzel ve iyi olan varlığa değil, nazarlığa değmiş olur, düşüncesi vardır. Karacadağ’da, kırmızı ve mavi renkle örülen ipe yer iğdesi, boncuk takarak nazarlık olarak kullanılır. İğde ile ilgili inanmalar şöyledir:

-Ben boncuğu tasvip etmiyorum. İğde ağacı deldir dak. Çocuğunuz oldu muydu, iğde dalı deldir. Kem göz var. Ananın çocuğuna bile isabeti olur bak. İnceliverir değer. İğde yalnız gorur, boncuk olmaz.(KK: İbrahim Çiçekdağ DT:1955)

-İğdenin çekirdeğini, dakardı gısacık tüyün içine. Anam “Nazara bu birebir” dirdi.(Ayşana Kocaman DT:1941)

Nazar için, iğde çekirdeği gibi hurma çekirdeği de kullanılır. Hurmanın kutsal kabul edilmesi, kullanımını artırır. Hurma ve iğde çekirdeği, iğde dalı ağılın kapısına ya da içine asılırsa tüm hayvanlar nazardan korunmuş olur. Gök boncuk, nazarın değmemesinde kullanılan en eski nesnedir. Mavi renkte olan bu boncuk hayvanın boynuna takılır. Bir koyuna takılan gök boncuk sayesinde tüm sürü aşılanmış ve bir boncukla tüm sürü korunmuş olur. (EK-55) Nazarı değdiği düşünülen kişinin sürüsündeki koyunun birinden koparılan yün, nazar değen koyunun yününe bağlanır. Bu da aşılama yöntemidir. Bu sayede kendi sürüsüne nazar değmeyecektir, inancı hakimdir. Belki de bir daha değecek olan nazar, bu yün sayesinde isabeti değiştirerek kendi sürüsüne yönlendirilmiş olacaktır. Yanıltarak kötü göz engellenmiş olur. Nazar boncuğunun yerine geçmişte üzerinde göz şekli olmayan gök boncuk kullanılmıştır.

“Nazar boncuğu; göz şeklindeki mavi bir cam boncuktur. Bu nedenle “göz boncuğu” da denir.” (Ekici ve Fedakâr, 2014) Göz boncuğu da koyunlarda, evlerde, ineklerde, arabalarda vd. kullanılır. Günümüzde nazar boncuğunun isminin kullanımının yanında gök boncuk adlandırılması da bulunur. Abdülkadir İnan Divanü Lugat-it Türk'teki Şamanizm adlı yazısında monçuk kelimesinin, atın boynuna takılan muska olarak açıklar. (İnan, 1998b:318). Gök boncuk gibi it boncuğu da nazar için kullanılır.

Nazarın geçmesi için yapılan bir diğer uygulamada “Yedi Memmet Küllüğü”nden yakılacak bir şeylerin alınmasıdır. Küllük; sobanın, ekmek yapılan ocağın küllerinin döküldüğü yerdir. Buralara yığılan kül tepeciklerine geçmişte, evin çöpleri de dökülmüştür. Buralara bir şey atılırken besmele çekilmelidir. Şeytanın yaşadığı düşünülür ve o sebeple küllüğe basmamaya dikkat edilir. İsmi Mehmet olan yedi kişinin küllüğünden alınan çöpler, (ağaç ya da yakılacak bir parça) yakılır. Kalanlar koyunun sırtına(dalina) saçılır. İçine tarak ve kil atılır. Koyunun sırtına saçıldıktan sonra geri kalan ağılın ya da evin damına dökülür. Ayak basmadık, iz değmedik yere dökülmesine dikkat edilir. Orhan Acıpayamlı'nın “üç yol ağzından” yakılan çöpler uygulamasında, üç yolun ve yedi Memmed küllüğünün aynı amaca hizmet ettiği açıktır. Acıpayamlı üç yolun özelliğini şu şekilde açıklar: “Üç yol ağzından getirilmeleri ve çöp oluşları dolayısıyla meçhuller diyarının bütün kötülüklerini de taşımaktadırlar. Tabîî, bu arada, nazar edene ait maddeler de bunlar arasında olacaktır. Şu halde, ateşte yanan yalnız çöpler olmayıp, adı geçen şahsa ait kötü hususlardır.”(Acıpayamlı, 1962) Kurşun dökme âdetinde de yedi çöplüğün gezildiği yerler vardır. Yedi çöplükten alınan yakacakların üzerinde kaynatılan suya

kurşun dökülür. Eğer kurşun, hayvanlar için dökülecekse ağılın içinde kapının arkasında yapılır. Ele alınan donmuş kurşunda nazarı değdiren insanın sureti görünmesine rağmen, kurşunu döken kişi söylemez. Israr edilse de bu kişi söylenmez. Bu âdet ağılın içinde yapılarak kem göz buradan atılmış olur. Abdülkadir İnan, kurşun dökme âdetinin Şamanizm'den kaldığını ve "kut kuyma" ya da "kut dökme" dendiğini aktarır. Bu sihri ayinde kötü ruhların birinin çaldığı kut, talih geri gelir. (İnan, 1998a:477) Bir başka kurşun dökme uygulamasında; eritilen kurşunun suyunun içine don yağ da dökülür. Eritilen kurşun ve yağ ağılın kapısının eşiğine dökülür. Burada tekrardan donan kurşun alınarak yorumlanır. İki uygulamada da ağılın eşiği ve kapı arkasının mekân olarak seçildiğini görüyoruz. Kapı eşiklerinde oturmak, buralarda uzanmak iyi değildir inancı hâlâ yaşamaktadır. Eşikte duran hamile kadının bebeği eşine dolanır ve ölür. Önemli bir yer tutan "Kapı" kavramı sadece nazar değil birçok uygulamada yaşar. Köpek eniği alınırken alınan kişiye, eve yani kapıya dikkat edilir. Yoğurt damızlığı alırken de seçilen kapının iyi olması ve o aileye damızlığının gelmesi gerekir. Nazara uğrayan hayvanın kapı değiştirdiğinde iyileşeceği inancı vardır. Bununla ilgili çarpıcı bir örnek olay dikkat çeker: Koyunculuk yapan bir kişinin sütünden yıllarca peynir olmaz. Sütü sağır bu sütte yağ, yoğurt yapar fakat peyniri yapsa da olmaz. Yaptıkları peynir kabarır, acır. Deriye bastıkları peynirin üzerine koydukları taşın ertesi gün başka yerde olduğunu, derinin patladığını görürler. Gitmedikleri hoca kalmaz. Olayı yaşayan kişi şunu da ekler:

Hocaya gittik tüm hocalara. Hoca eve geldi okudu da. "seni" didi oğlum. "Çember içine almışlar." kimisi didi sen pis dile uğramışsın. İki muska yazıyor hoca başa.(bana) Şunu iyi bir koyunun birine dak. Şunu koyunun suyunun içine at içsin. Duzu okudular. Goyuna at, üret. Bir bardak tuzu okuyup bir torba duza gatiyon filan. Nidecen? On sene uğraştık biz. Gittik peynir satın aldık. Goyuncuyuz peynir satın aldık.(KK: Bektaş Akkaya-Yenikuyu DT:1955)

Bu olayda, başkasına verilen süt, peynir olsa da ev sahibi peynir üretemez. En sonunda hayvanları satarlar ve kapı çevrilmiş olur. Kapıdan çıkıp yeni kapıya giren koyunun sütüyle gittiği yerde peynir, yapılır.

Bölgede fazlaca bulunan üzerliğin(züvellik) tohumları da tuz ile tütsü yapılır, dumanının şifa olduğu düşünülür. Saca konulan üzerliğin üzerine tuz saçılır. Yakılan üzerlik, ağılın içinde gezdirilerek dumanıyla kötü gözden korunmuş olunur. Ağılın kapısının önünde yakılan üzerliğin

dumanından koyunlar sırasıyla geçirilir. Bunun yanında yanan üzerliğin üzerine Kur'an-ı Kerim de asılabilir. Üzerliğin dumanının içinden ve Kur'an-ı Kerim'in altından geçen hayvanlar duayla da korunmuş olur, inancı vardır. Üzerlik yakılırken şu sözler söylenir:

Züverliksin evasın

Her dertlere devasın

İnneşenin minneşenin

Yeryüzünde kaynaşanın

Gözü çıksın(Aliye Akçasız- Karapınar KK:2001)

Güzelliksin(Züverliksin), nazarlıksın

Yedi derde devasın

Çıksın ağırlığın

Gelsin yığınlığın

Gözü değenin gözü çıksın

Üzerlikle yapılan nazar uygulamalarında yedi evin önünden habersizce toprak alınıp, ev sahibinden tuz istenir. Tuz, toprak, kuru çay, soğan ve sarımsak kabuğu ve üzerlik yakılır. Yanmış yedi tane üzerlik tohumunun içi nazar değen kişiye yedirilip yukarıdaki dua okunur.

Tarla, ağıl, çardak girişine; köpek, geçmişte köpeğe alternatif olarak at kafası da takılmaktadır. Murdar hayvana nazar değmez inancıyla köpek kafası iskeleti tarlada, hayvanların ağıllarında görünen yerlere asılır. Koyun kellesi iskeleti de asılır. Bu iskeletlerin asılmasında amaç, göz ilk olarak kelleye gidecek, hayvan, ekin, çardak bu sayede korunacaktır.⁴⁷ (EK-62) Yapılan yoğurt tutmamışsa ya da peynir kabarmışsa onun üzerinde göz olduğuna işarettir. Hamuru sıyırmaya yarayan eğsiren, ateşte ısıtılarak yoğurdun ortasına batırılır. Tekrar üzeri kapatılarak

⁴⁷ Abdülkadir İnan Divanı Lügat-it Türk'teki kösgük kelimesini "Göz değmesinden sakınmak için üzüm bağlarına ve bostanlara dikilen nazarlık, korkuluk" olarak açıklar. (İnan, 1998b:318)

mayalanmaya bırakılır. Peynirde de aynı yöntem izlenir. Bu uygulamayla ilgili kaynak kişinin verdiği bilgi şu şekildedir:

Ha peynir gabarırsa göz değdi diyi, eḡsireni ısıtırlar, içine sokallar. Hani peynir başı olur ya. Peynir başı gabarır, kakar. Böyle gabarır. Ona da nazar değdi diyi giden, eḡsiren diriz ya hani biz, onu ısıtın ısıtın ısıtın ocakta. “Kem gözü kör olsun.” diyi böyle basan. Peynir bazen baş yapardık. Böyle gabarır gakardı. “Buna kem göz değdi” diyi anam giderdi eḡsireni alırdı, ısıtır ısıtırdı ısıtırdı ocakta. O sütün içine basardı “cart” diyi. O zaman kem göz kör olurmuş. Bunu yapallardı. Bunu çok yapallardı.(KK: Zöhre Gül-Emirgazi DT:1971)

Göz değmesi için necaset sayılan nesneler kullanılır. Pisliğin nazarı engellemek için kullanılmasında; pisliğe nazar değmez düşüncesi vardır. Koyun melek sayıldığı için onun gıḡı, nazar uygulamasında kullanılmaz. Tavuk ve eşek pisliği, nazar uygulamalarında kullanılır. Tavuk pisliği, koltuk altından koparılan bir iki kıl, çaputa sarılır ve bu muska, nazar için kullanılır. Evden birine ya da hayvana göz değdiğinde eḡeḡin bozulmamış iki tane pisliği alınır. Üzerlik, ayna, tarak ve soğan toplanır. Soğan ikiye bölünerek avlunun iki yanına, eşek pisliği iki yanına atılır. Bu sayede dört tarafı korunan avlunun içindekiler de kötü etkiden kurtulur. Bu uygulamada nazarın hemen geçtiğine inanılır.

Hayvanla ilgili bir sorunda, göz değmesinde çevrede duasına güvenilen kişilere gidildiği olur. Hocalara okutulan şu şişelerindeki su aşıl原因arak çoḡaltılır. Bu şişedeki su koyunların oluşunun içine dökülür. Yasin gibi surelerin okunduḡu su, hayvanları nazardan, hastalıktan korur, inancı vardır. Muska yazdırmak için de hocanın yanına gidilir. Yazdığı ve genellikle üçgen şeklindeki muska, en gürbüz hayvana takılır. “Nazarın şıfası duadır” inancıyla muska yazdırılır. Nas ve Felak Sureleri, nazarı tedavi etmede kullanılır. Ayrıca Fatiha Suresinin yedi kez okunması kişiyi ve okuduḡu varlığı korur, düşüncesi de vardır. Hz. Peygamber, nazarın ilacı olarak bu iki sureyi işaret etmiştir.

Kişinin gördüḡü iyi ve güzel koyuna “maşallah” demesi, koyunun sahibini memnun eder. “Bereketli olsun” temennisinin yanına kullanılan maşallah kelimesiyle kişiden gelecek kötü bakış engellenildiğine inanılır. Şaşkınlık içinde “Abov, nasıl güzel. Nasıl çok, nasıl büyük vb” cümlelerinin kullanımı fesatlık içerir ve kemliği de yanında getirir. Bununla ilgili genel düşünceyi kaynak kişinin şu sözleri açıklar:

-Koyuna nazar değer. Şöyle değer. Bir adam gelir: "Selamın aleyküm bereketli olsun." demezse goyun da iyi olursa yani goyunlar güçlü olursa. Goyuna nazar değer. Bir adam vardı bizim burda ismini söylemeyelim de(Lakabı söylüyor) Gelirdi "Şu koçu bana sat." Goçu satmadın mı o goç öldü. Öyle şey adamlar varıdı. (KK: Kazım PALA-Emirgazi DT:1942)

Nazarla alakalı uygulamaların canlılığı dikkat çeker. Eski dinden de izler taşıyan nazar uygulamalarında; koyunu, kuzuyu, ağılı, çardağı hem nazardan korumak hem de nazardan etkilendilerse onu çıkarmak önemlidir. Nazar için, dinin dışında yapılan uygulamaların batıl olduğu söylene de kullanılmaya devam eder. Kişi, yaptığı nazarlığa ya da uygulamaya sureleri katarak bunu dini yönden de kuvvetlendirir. Eski dinden kalan uygulamalar, İslam kimliğine bürünerek yaşamaya devam eder. Kendisi için önemli olanı koruma içgüdüsü, bereket uygulamalarında olduğu gibi nazar uygulamalarında da bulunur. Korunmak ve bereketi artırmak için kullanılan objelerde döneme göre ufak değişimler olsa da temeldeki amaç aynıdır. "...Her âdetin, her uygulamanın bir amacı, toplum üyeleri için canlı, geçerli bir işlevi" (Özbudun, Şafak ve Altuntek 2016:118) vardır. Hurafe olduğu söylene de kullanımı devam eder çünkü kişi, içini rahatlatmak için de nesnelerin gücünden faydalanır. Ayinlerin işlevlerinden birisi; bilinmeyen olaylardan kaçınmayı sağlayarak kaygı giderici rol oynamasıdır.(Oğuz 1980'den aktaran Özbudun, 1997:23) Bu işlev, nazar ve bereket uygulamaları için de geçerlidir. Kötü bakışlı olduğu bilinen kişinin ayağının altından toz alıp hayvana atmak, "Acaba hayvanıma zarar gelecek mi?" düşüncesini savıcı bir işlev üstlenir. Damızlık alırken yapılan demir para-damızlık takasında da iki tarafın kaygısı gider ve yoğurt üretimine rahat başlanır. Damızlık alınan evin adı iyi şekilde yayıldıysa, ondan alınan yoğurt neticesinde hayvanların sayısında olan artış, o kişinin toplum içindeki yerini de kuvvetlendirir. O kapının bereketli olduğu inancı beraberinde saygınlık işlevini de getirmiştir.

Nazar inancı devam ettiği sürece onunla birlikte ortaya çıkan uygulamalar da devam edecektir. Nazarla elde edilen uygulamalardan şu sonuç çıkıyor: Karşı taraftan gelen zararı engellemek ve kurtulmak için nazarlığa ve uygulamalara ihtiyaç vardır.

6.3. Hayvan Hastalıkları ve Tedavileri

Muhtar Kutlu, Şavak aşiretindeki hayvan hastalıkları ve tedavi işlemlerini üçe ayırır. Buna göre:

“1. Din ve büyü ile ilgili işlemler

2. Halk veterinerliği kapsamına giren işlemler

3. Tıbbî tedavi kapsamına giren işlemler”(Kutlu, 1987:100)

Emirgazi ve Karapınar’da hastalıkları tedavi etme sisteminde de bu gruplandırma esas alınabilir. Din ve büyü ile ilgili işlemlerde hastalığı tedavi ederken kutsal görülen eşyalar, varlıklardan, sözlerden faydalanılır. Tecrübeler sonunda elde edilen yöntemlerle hayvanın iyileştirilmeye çalışılması, halk veterinerliği kapsamına girer. Hayvan sahipleri ilaç tedavisi ve kontroller için veteriner hekime başvurur. Bu üç işlemin veya ikisinin birbiriyle bütünleştiği uygulamalar da olmaktadır. Koyuna gelen hastalıkta “göz değme” olasılığı da düşünülür. Gözü değen, nefsi çeken kişi, koyunun hastalanmasına neden olur, inancı vardır.

Koyun hastalıklarının birçok çeşidi tedavi edilmeye çalışılır. Hastalık başladığında anlayıp kontrol altına almak bazı hastalıklarda sürünün kırımdan kurtulmasını sağlar. İlçelerdeki veteriner sayısının fazlalığı, ilaca kolay ulaşım, tıbbî tedavi yöntemlerinin bilinmesi sürüdeki ölüm oranlarını düşürür. Hem çardakta kaldığı kış sezonunda hem de otladığı dönemde yaz sezonunda koyunun, kuzunun hastalıktan korunmasına dikkat edilir. Yılın ilk gütmesinde koyunun ağrımaya uğratılmaması gerekir. Sürü için büyük zararlar teşkil eder. Acar otu yiyen koyun ağrımaya uğrar. Bu sebeple kıra gidildiğinde etrafta yeşil alan fazlaysa koyunun dikkatli yayılması gerekir. Koyun fazla ot yediğinde, ağzından ve burnundan yeşil köpükler gelmeye başlar. Nefes alamayan koyun koşar. Müdahale edilmediğinde hayvan ölür. Çatlama olayında ağzına ilaç dökülür. ‘Kulağını kesmek yani koyundan kan akıtmak, iyidir diye düşünülür. Keyifsiz olan hayvana da bu uygulama yapılır. Kan akıtmanın iyi olacağı vücuttaki zehrin bu yolla atılacağı düşünülür. Yabanda çatlama olayıyla karşılaşan çobanın anında müdahale etmesi gerekir. Bunu yapan çoban da iyi çoban olarak nitelendirilir. Hayvan kurtulamayacak gibiyse o anda kesilir, murdar olmasını engellenir. Bazen ise birçok hayvanın çatlayıp öldüğünü kaynak kişiler aktarmıştır.

Çiçek hastalığında tıbbî yöntemlerin yanında geleneksel yöntemlerin de kullanıldığı görülür. Çiçek taşı, hacı taşı adı verilen tas, koyunun su içeceği oluğa atılır. Bu tasın, koyunu hastalıktan koruyacağına inanılır. Hac ziyaretlerinden gelenlerin getirdiği bu taslar, uzun seneler kullanılır.

İçindeki Kur'an yazısı, tasa kutsallık kazandırır. Çiçek hastalığının modern aşısı vardır. Hastalık için geçmişteki insanlar, halk hekimliği uygulaması kabul edilecek bir yol izlemiştir. Günümüzde kullanımı kalmayan bu uygulamada, geleneksel yöntemle aşı yöntemi bulunmuştur. Uygulamanın iki farklı çeşidi şu şekildedir: Çiçek hastalığına yakalanıp iyileşen hayvanın derisinden kabuklar koparılır. Bu parçalar ve ip takılmış iğne, koyunun sütünde bir gece bekletilir. Sütü iyice çeken ip diğer koyunların kulağından geçirilip aşılanır. Çiçek hastalığına uğrayıp iyileşmiş koyunun ciğerinden, iğneye takılmış iplik geçirilir. Kanlı ip, koyunlarından kulağından geçirilir ve tüm sürüye gelebilecek çiçek hastalığı, önlenmeye çalışılır. Geçmiş zamanın en büyük zarar veren ve tedavisi zor olan çiçek hastalığı günümüzde, geçmişteki kadar sık olmamaktadır. Olsa da tedavi yönteminin gelişmişliği, hastalığın en az zararla atlatılmasını sağlar.

Şap(Dabak); koyunların ağızda yara olarak başlayan bu hastalık, ilerleyen zamanlarda koyunun ayağına vurur. Ayaklarında aksama, bünyede bitkinlik, kilo kaybı etkileriyle hayvanda kendini gösterir. Tedavi edilmezse de ölümle sonuçlanır. Hayvanın bağışıklık sisteminin güçlenmesi hedeflenir ve bu doğrultuda tedavi işlemleri yapılır. Diğer hayvanlara geçmemesi için hassas davranılır. Bağışıklık sistemi güçlenenler, bu hastalığı hızlı bir şekilde vücutlarından atarlar. Bağışıklığı destekleyici antibiyotikler hayvanlara verilir. Halk veterinerliği ve tıbbî tedavinin bir arada yürütüldüğü hastalıklardandır. Antibiyotikle desteklenen koyun ve keçiler çardak kapısına dökülen kireç üzerinden geçirilirler. Kazılan çukurun içinde su ile kireç karıştırılır. Bu su ile koyunların ayakları yıkanabilir. Bu sayede ayaktaki hastalık yanacak ve yara, kirecin etkisiyle içeriye hastalık götürmeyecektir.

Brusella; bağışıklığı düşen koyun eğer karnında kuzu varsa onu atar. Brusella, doğum sırasında kendisini gösterir. Brusella için veteriner hekimlerden destek alınır. İğnesi yapılan hayvanlardan bu hastalığın olabildiğince hızlı atılması için çalışılır. Bir diğer döneme hazırlamak için hap tedavisi uygulanır. Kuzuyu atan koyunu, diğer kuzulama dönemine sağlam şekilde hazırlamaya dikkat edilir. Girdiği zaman, tüm sürüye büyük zararlar verebilecek etkisi vardır. Halk arasında "koyun hastalığı" olarak bilinir.

Şerit: bahardan itibaren yazıda(merada) beslenen koyun ekinlerin derilmesine kadarki süreçte kös otlarıyla beslenir. Ekinlerin derilmesiyle kalan anıza koyun sürülürken şerit hapi verilmesi

ya da iğnesinin yapılması gerekir. Şerit ismi verilen parazitin koyunun bağırsağını tıkamasına bu da koyunun ölmesine neden olur. Hem taze ottan samana geçerken hem de samandan taneye geçerken iğnesinin yapılması gerekir. Bahar çıkarken, harman döneminin önünde yapılır. Önlemi alınmadığında büyük zararlar doğurur. Koyunun bağırsağı, yeni yiyeceğe hazırlanır. Bazen ise koyun bağırsağında kanlanma meydana gelir. Hayvana ne kadar yedirilip içirilse de kilo alamaz. Hayvan sürekli "ötürek" yani ishal olur. Veteriner hekime başvurularak tedavisi yapılır.

Veba; iştahsızlık, ishalle kendini gösterir. Bu hastalık ölümcül sonuçlar doğurabilir. İlçe tarıma altı aydan altı aya aşısını yaptırılmaktadır. Bu şekilde hayvan kendisini korumaya alır. Hastalık hayvana girdikten sonra tedavisi çok zordur ve genellikle yapılamamaktadır.

Kuduz; tilki gibi yabani hayvanlardan hem büyükbaş hem küçükbaş geçen kuduz mikrobu, hayvanın saldırganlaşmasına neden olur. Bu hastalığın tedavisi yoktur. Diğer hayvanlardan uzak tutulur, kuduzun girdiği hayvan, insana da saldırır. Hayvan, birkaç gün içinde ölür. Çok sık rastlanan bir durum değildir.

Gebelek: Gebelek isimlendirilmesi yapılan kelebek hastalığı, koyunun sulak arazide beslenmesiyle bağırsaklarında parazitin oluşmasıdır. Hayvanı tıkayarak ölümüne neden olur. Gebelek hastalığı bataklık, göl gibi sulak alanların arazilerinde olurken kıraç topraklarda olmaz. Karnı şişen hayvanın karaciğerinde parçalanmalar, çürümeler meydana gelir.

Hapı ve iğnesi vardır. Kaynak kişi gebelek hastalığını şöyle anlatır:

-Gebelek. Gebelek ilacı hap atmamıssık tüm goyun elden geçti. Göl varıdı burda. Gölden almış. Girmiş yimiş, girmiş yimiş. Velhasılı o hayvan o gebelek, şişti şişti, gitti su içti. Garaciğerde şöyle sıralanmış yassı yassı. O gebelek, ciğerini delik deşik itmiş. Hayvan içmiş suyu garınları şişmiş. Hatta eti de kokuyi bişerken bi işe yaramadı amma başka hastalıklar da var tabii. (KK: Mehmet Keleş, Küçükaşlama Köyü DT:1936)

Kurt düşmesi: Koyunların geynine kurt düşmesiyle meydana gelen durumdur. Kuyruğun altında terleyen ve hava almayan bölgede sineğin pisliğini bırakmasıyla buradan kurtlar çıkar. Nemli bir yapısı olan bölgede, kurtlar kolayca çoğalır.

Geçmişte katran ve ekinlere dökülen bambul tozu kullanılırken günümüzde ilaçla tedavisi yapılır.

Garaçıkın: Kayacık köyünde karşılaşılan bu hastalıkta geleneksel uygulama kendini gösterir. Hastalık ve tedavisi kaynak kişi tarafından şu şekilde açıklanmıştır:

-Garaçıkın da goyunda da olur inekte de olur. Garaçıkın didikleri (hayvan)guzulardı, olurdu. Eskiden atalarımızın bize gösterdiği şeye göre, eski törüye göre konuşuyorum ben ha! Goyunun garnı şiştiği zaman, şordan ıcık toprak alır gelirdik. Toprağı goyunun ağzına gorduk. Goyunu üç sefer şöyle çevirirdik, iki kişi. Ayaklarından dutardık, şüyle çevirirdik, goyururduk. Ondan sonra goyun iyi olurdu. Hayvanlarda da sığırlarda da garaçıkın diye bir isim vardır. Goyunun, hayvanın garnı şişer. Ona da bir ip getirirlerdi, ipi boynuna atarlar. Şöyle bi ilmek iderlerdi. İpin ucundan çektin mi, üç sefer yapıcun onu da. O ip bağlı değildir. Sadece boynunda bağlıdır. Çeken gelin. Üç sefer onu yaptın mıydı, hayvanın bi de şöyle garnını ovardın. Çişini yapamadıysa çişini yapardı. Ona da garaçıkın dirlerdi gızım.(KK: Dede Yalçın-Kayacık DT:1941)

Geçmiş veterinerlere ulaşmanın zorluğu, çeşitli tedavi usullerinin gelişmesini sağlamıştır. Koyunun ağzına kırılmış yumurta vermek, ayran içirmek bu yöntemlerden bazılarıdır. Un ile yapılmış sıcak bulamaç da hayvana yedirilerek tedavi edilmeye çalışılmıştır. Ağrıma için çeşitli zaman dilimleri gözlenmiş, arazinin bitki yapısına göre gütme işi yapılmıştır. Gün dönümlerinde bazı arazilerde bulunan otların koyuna zarar verdiği gözlemlenmiş ve yayma işlemi yapılmamıştır. Acar otlara ve samana geçişte yavaş şekilde bir gütme yapılarak, koyun araziye alıştırılır. Koyunun temiz su içirmesine dikkat edilmiştir ve edilmeye devam eder. Kuyuya düşüp ölen herhangi bir hayvan alındıktan sonra su, kırılanmış ve içirilmeye, kullanılmaya devam etmiştir. Kırkım işlemi sırasında da koyunun üşütülmemesine dikkat edilir. Bu da olabilecek hastalıkların engellenmesini sağlar.

Koyunların göz değerek hastalanmaması için nazarlıklar kullanılmıştır. Hastalıklar için dinsel objeler, halk hekimliği ve modern tıbbın getirileri bir arada yaşamaya devam eder. İmkânların çoğalmasıyla hayvanların ölümü, aynı doğrultuda azalmıştır.

6.3.1. Kısırlaştırma Uygulamaları: Burma-Bükme-İğdiş

Erkek hayvanların kısırlaştırmak için yapılan operasyona Türkçede kullanılan tabirlerden biri "iğdiş etmek"tir. (Altıntaş, 1984) Emirgazi ve Karapınar'da da kısırlaştırmaya iğdiş, bükme, burma isimleri verilmiştir. Yapılan tekniğe göre bu isimleri almıştır. Anadolu'da koyun ve keçi beslenen birçok yerde bu uygulama değişik adlarla uygulanır. İğdiş, burma, bükme, dövme kısırlaştırma için kullanılan kelimelerdir. (Yalın, 1958, Kutlu, 1987: 107, Turgay, 2018, Gökşen, 2007) Emirgazi ve Karapınar'da kısırlaştırma tamamen bitmiştir. Geçmişte yapılan yöntemler derlenerek bu başlığın altında anlatılmıştır.

Koçun fazlalığı sürü içinde zamansız doğumlara neden olur. Katım için belli sayıda koç damızlık için ayrılır. Fazlasının ise kısırlaştırılmasıyla sürü içinde doğum kontrolü yapılır. İğdiş edilen edilmeyenlere göre daha çabuk büyür ve etlenir. Etlenen koçtan satım sırasında daha çok para eder. Ali Rıza Yalın, Yörükler ve Türkmenler'in yaptığı kısırlaştırmayı şu başlıklar altında gruplandırmıştır:

"1. Makine iğdişi

2. Çekme iğdiş

3. Burma iğdiş

4. Dövme iğdiş

5. Dişle iğdiş" (Yalın, 1958)

Emirgazi ve Karapınar'da iğdiş, iki burma(bükme) ve çekme olmak üzere iki şekilde yapılmıştır. Seçilen toklu koçların yumurtaları el ile içeriye doğru sokulur. Yapan kişi, yumurtayı geriye doğru döndürür, bükür. Bükülen yumurta ip ile bağlanır. İçeride bekleyen yumurtaların birkaç gün sonra ipi kesilir yani "goyrulur." Bu kesme işleminden sonra hayvan bir daha koç olmaz. Evde iki üç dinlendirilen koç, yoz sürü içine dahil olur ve maraya güdölmek üzere sürülür. Bükme işlemi, ip ve küçük tahta parçalarıyla yapılmıştır. Alınan iki küçük tahta parçasıyla koçun hayası denilen yumurtalıkları burulur ya da ip ile bağlı şekilde birkaç gün durur. Bundan sonra yumurtalık, kendiliğinden düşer. Bu süreçte hayvan, üç dört gün yerinden kalkamadan yatar. Bükme/burma işlemine "iğdiş" denildiği de olur. Çekme işlemi ise eskiden çok yapılmasa da

bulunan uygulamalardandır. Çekme işleminde yumurtalık torbasının ucu kesilir. Buradan damarlar çekilerek işlem gerçekleştirilir. Dinlenen hayvanın iyileşme süreci bitince hayvan, güdülmeye çıkarılır.

Anadolu’da yaygın olan iğdiş işlemi bilinen yöntemlerle Emirgazi ve Karapınar’da uygulanmıştır. İp ve tahta burma işleminde kullanılmıştır. Kısırlaştırma, el ile de yapılmıştır. Çekme işlemi çok olmasa da iğdiş yöntemi olarak kullanılmıştır. Kendi yöntemleri ile kısırlaştırma yoluna gidilmiştir. Ustalık gerektiren iğdiş, kolay bir işlem değildir ve herkes yapamaz. Sürü içinde kısırlaştırma yoluna çok gidilmemiştir. Günümüzde ise iğdiş yapılmamaktadır. Koç katımı için koçun ayrılma işinin azalması ve zamansız doğumun sorun olmaması bunun nedenlerindendir.

6.4. Damgalama/Eneme

Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan damga ve en; Anadolu’da genellikle hayvan sürülerinde bulunan simgelerdir. Bu simgeler, sürüye sahip olan aileyi temsil eder. Araştırmacıların damga ile ilgili açıklamaları şöyledir:

“Özellikle Türkmen, Yörük ve Doğu Anadolu göçebe ve yarı göçebe aşiretlerinin hayvanlarında rastlanan bu tür işaretler, kökeninde Oğuz boyları damgalarının izlerini taşımaktadır.”(Kutlu, 1987:108)

Geçimlerini av ve çobanlıkla sağlayan Türkler kışın kışlaklarda kalırken yazın sürülerini otlaklara ve yaylalara götürür. Mevsim göçleri sırasında sürülerin karışmaması için her boy kendi sürüsüne damgasını vurur. (Esin, 1985:1)

Asya göçebelerinin hayvan sürülerine vurdukları bu damga, sayesinde büyük sürülerde hayvanlar birbirine karışırsa hangi boya ait olduğu çıkar. Disiplin ve düzenin kanun olarak kabul edildiği eski Türk hayatında herkes malına kendi kişiliğinin sembolü olan bir damga vurmuştur. (Ögel, 1988:204) Radloff, Kao-çe’lerin hayvanlara mülkiyet damgası vurduklarını ve hayvan, başka sürüye karışırsa hiç kimse onu kendi mülküne geçirmediğini aktarır. (Radloff W. , 1954:128) Damga yapımı asırlar boyunca Türkler tarafından kullanılmıştır. Asya’dan göç eden Türkler, bu geleneği bırakmamıştır. Damgayı sadece hayvanlarında kullanmamışlardır.

Selçukluların tuğra adını verdiği damga, sultanın sürülerine ve ondan gelen belgelere konarak, başbuğun otoritesini simgeleyen işaret olmuştur. (Cahen, 1979:53)

Hayvanların sırtına, kulaklarına burunlarına, yüzlerine, bacaklarına yapılan damgalar hayvanı işaretleyerek, hayvana o boyun aidiyetini kazandırır. Kökü eskiye dayanan damgalamanın belli kuralları vardır. “Damga, menşei tarihten önceki devirlerin karanlıklarında kaybolup gitmektedir. Boylar meydana geldikçe damga da yavaş yavaş değişmiştir; mesela, damgası ‘değnek’ / olan bir boydan ayrılan yeni boy ana damgaya küçük bir ilave yapılmış // böylece ‘ana boy’a olan bağlılığı gelecek nesillere hatırlatmıştır.” (İnan, 1975) Bu sayede damga kültürü yok olmadan yaşamaya devam etmiştir. Kaşgarlı Mahmut, Divanü Lügati’t Türk’t e damga mevzuuna Oğuzlar maddesinde değinir: “Oğuz: Bir Türk boyudur. Oğuzlar Türkmen’dirler. Bunlar yirmi iki bölüktür; her bölümün ayrı bir belgesi ve hayvanlarına vurulan bir alameti vardır. Birbirlerini bu belgelerle tanırlar. ” (Atalay, Divanü Lügati’t Türk- 1. cilt: 55, tarih belirtilmemiş) Kaşgarlı Mahmut; yirmi iki Oğuz boyunun, yirmi birinin “belgesi” dediği işaretlerin şekillerine yer verir. Yirmi ikinci boy olan Çarukluğ’un simgesi belli olmadığından dolayı vermez. Sonra şöyle der: “Bu oymakların hepsini- herkesçe bilinmesi gerekli olduğu için yazdım. Bu belgeler onların hayvanlarının, atlarının, binitlerinin alametidir. Hayvanlar karıştığında her bölük kendi hayvanını bu belgelerden tanır.” (Atalay, Divanü Lügati’t Türk- 1. cilt: 58) Damga, Oğuz Destanında da karşımıza çıkar. Oğuz’dan sonra yerine Oğlu Kün Han geçer, yetmiş yıl hükümdarlık eden Kün Han’a akıllı, tecrübeli, tedbirli adam olan Irkul Hoca bir akıl verir:

“Oğuz büyük bir padişahı ve yeryüzünü idaresi altına alıp pek çok hazine ve sayısız hayvan toplamıştı. Şimdi onların hepsi sizindir. Siz altı oğulun, Tanrı’nın izniyle her birinizin dörder taneden yirmi dört evladınız var. Olabilir ki onlar sonradan birbirleriyle çekişirler. Bunun çaresi her birinizin rütbesi, mesleği, adı ve lâkabı kararlaşınsın; her birinin bir nişanı ve tamgası olsun. Bununla bilinip tanınsınlar ve hiç birinin diğeriyle bir çekişmesi olamasın. Onların evladının da her biri kendi yerini bilsinler. Bunu yapmak devletin devamlılığını ve uruğunuzun iyi nâm kazanmasının gereğidir. Bu sözler, Kün Han’a çok uygun geldi ve Irkıl Hoca’ya söylediklerini yerine getirmesini emretti. Irkıl Hoca daha Oğuz’un hayatında bir yarısı Bozok, bir yarısı Üçok ismini alan bu oğullardan olan tam yirmi dört evladının her birine birer lâkap verdi; yine her birine, bunlardan kime ait olduğunu belirtmek üzere hayvanlarına vurmak için birer tamga tesbit etti. Her bir oğula hangi hayvanın ongun olacağını da belirtti. Ongun, “Azık bolsun”dan türemiştir, yani kutlu olsun; ongun da kut ve devlet demektir.”(Togan, 1982:49-50)

Burada görüldüğü gibi damga devamlı olarak sonraki nesle geçer, bu damgalar sayesinde tartışmalar olmaz, her evlat yerini bilir ve kut getireceğine inanılır. Başka sürü içinde bulunan hayvanlar, damgalarıyla belli olurlar. Bu damgalar, sadece hayvanlarda değil kilimlerde, ambarlarda, nazarlıklarda, kap kacakta, mezar taşlarında, kepeneklerde, çadırlarda, çuvallarda, ev, kapı ve duvarlarında vb. yerlerde kullanılmaktadır. (Gülensoy, 1989:18-19.) Damga, bazı Türk hanedanlarında aile alameti olarak da kullanılmıştır. Salurluların paralarında Salur, Akkoyunlularında Bayındır, Osmanlı sikkelerinde Kayı damgası yer alır. Akkoyunlular sadece paralarına değil bayraklara, resmî belgelere de damgalarını koymuşlardır. (Sümer, 1972: 206)

Sürü besleyen halklar, mallarının tanınmasını için şekilleri kullanmıştır. Bu şekiller hayvanların sağrısına vuruluyorsa damga, kulaklarına yapılıyorsa en\in denir. (Elçin, 1963) En/in, hayvanın kulağının kesilmesi ya da delinmesiyle yapılan damga türüdür. Damga kadar en de eskidir. Pazırık kazısında çıkarılan on atın kulaklarında ayrı ayrı nişanların bulunması bunların on kabileye ait olduğunu gösterir. Türk kavimlerinde en de damga kadar önemlidir. (İnan, 1937:263)

Emirgazi ve Karapınar'da hayvanları demirle damgalama uygulaması, günümüzde tamamen bitmiştir. Dağ, damga denilen işaretlerin hayvan üzerine basılmasına damgalama ya da dağlama, ismi verilir. Damga, uzun ince demir çubukların kerme ateşinde iyice kızdırılıp hayvanların yüzüne, kulağına, burnuna ya da bacağına basılmasıyla yapılır. Damga basıldıktan sonra tuzlu suyla ıslatılan bez, damganın yaktığı yere basılır. Koyunun könü de dağlanan yere basılabilir. Sürü içindeki keçiler de koyunlar gibi damgalanır. Bu damgalar, değişik şekillerde olabileceği gibi genellikle sürü sahibinin isminin baş harfi olmaktadır. Kaynak kişilerin gençliklerinde ve çocuklarındaki yaptıkları ve şahit oldukları damgalamadan örnekler;

-Goyun gırkılıp bittikten sonra da demir diyim ben sana. Şüyle demiri gıvırırlardı. Ucuna gelen yirden de şölen bi sap olurdu. Kermeyi yakallardı. Odun o zaman yoğudu da. Kermenin içinde o üç dört tane demir orda ısınırdı. Benim gaç goyunum var? Elli goyunum var. O goyunu getirirlerdi. Goyunun şurasına, görünecek yirine omuzuna yakın, şüyle(şöyle) basarlardı tüyünün üstüne, çekerlerdi. O tüyü yanardı, ortası yanmazdı. O halkaya göre yanardı. Damgası ordanıdı. (KK: Dede Yalçın-Kayacık Köyü DT:1941)

-Bizim koyunununki 9'udu. Ateş yakarlardı babamgil, onu ateşin içine sokarlardı, gızarırdı. Koyunun gulağına basarlardı tüm gulağına. Hele geçiler bar bar bağırır, "Auuuğğ". Eveli herkeş yapardı. Alişer İsmail'in suratındaydı, yüzünde onunku. Bizimki gulağındaydı. Kimininki burnunda olur, kimininki gulağında, çeşitli yirlerde olur. Kimi S yaptırırdı telden, S. Onu yaptırır, kızartır basarlardı.(KK: Mehmet Küçük-Sazlıpınar DT:1940)

-Şöyle damga şişler vardı. Damgalanır kuzular. Her ailenin kendine göre şeyi Her ailenin kendisine göre damgası var. Bazılarını kirman şeklindeydi. Bazılarını tek cıbık yani i harfi öyle diyim. Bazılarını T şeklinde. Z şeklinde, onu yaptırırlar. Gulağına yapılır, suratına yapılır. Her kabine kendine göre bi şey yapar yani. (KK: İhsan Koçak-Emirgazi DT:1945)

Geçmişte damga ve en, koyunda aynı anda bulunurken günümüzde sadece en yapılmaktadır. (EK-29, EK-30, EK-31)En, kuzu doğduktan sonra iki üç hafta içinde yapılır. Erkenden kesilen kulağın iyileşmesi daha kolay olacaktır. Enemek, inemek olarak bilinen uygulamada, çeşitli şekillerle hayvanın kulağı işaretlenir yani kesilir. Bunun için makas, bıçak ya da zimba kullanılır. Her ailenin kendine özgü olan bu eni evlenen oğulun da yeni eni olmasına neden olur. Bir aile içinde evli erkek kardeşlerin ve babanın eni farklıdır. Fakat benzer şekilde enler yapılmaya çalışılır ve bu şekilde en, yaşatılmaya devam eder. Baba vefat ettikten sonra en, sürüyle ilgilenecek oğula geçer, varsa diğer kardeşler kendilerine yeni bir en belirlerler. Bu en, babanın enine çok benzer ya da aynı en farklı yönlerle, babanın yapmadığı kulağa yapılır. En, nesilden nesile aktararak yaşatılır ve aileyle bütünleşir. En, sadece erkeklere özgü değildir. Sürü içinde kadının kendi hayvanları varsa; kadın isterse bu hayvanlara da en yapar. Seçim tarihi geldiğinde çobandan alınacak koyun, kulağındaki enler sayesinde bilinir ve sürü sahipleri tarafından seçilir. Eğer ki bunun dışında hayvan kaybolduysa diğer sürü sahiplerinin sürülerinin içinden kulağındaki ene bakılarak alınır. Yabanda karşılaşılan sürülerin karışan hayvanlar da bu enler sayesinde ayırt edilir. İki kulağa ya da tek kulağa yapılan enler; kesik, biçik, delik, oyuk, bıçak ağzı gibi kesik çeşitleriyle oluşturulurlar. Bu şekillere göre de makas, bıçak ya da zimba kullanılır. Kaynak kişilerin en ile aktardıkları bilgilerden bazıları şu şekildedir:

-Benim, sağ kulağının ucu dilik, ortası dilik.(Delik) Yani bir bıçakla dilerim. Ucundaki o sivri yirlerini de küt keserim. Yani benim inim o. Türkiye'nin neresine gitse bilirim.(KK: İbrahim İşleker-Karapınar DT:1961)

-Esas malını bilemen sen, gariştımıydı. Boya vursan boya çıkar ama in galıcı.(KK: Yakup Demircan-Akören DT:1942)

-“Solu kesik, sağ delik, önünde bıçak ağzı vardı” dirlerdi. Sağının ağzı oyuk, solunun ardında bıçağ ağzı var, dirlerdi. Eskiden böyle olarak geçerdi. Ben bu köyün enini tüm bilirdim. İslık’in, bu köyün malının gomplesini bilirdim eveli, enden.(KK: Metin Türkoğlu-İslık DT:1958)

- Bizim altı yüz mal şimdi gitsin Emirgazi’ye, gelsin. Sokağa goyur, bizim mal olduğunu bilirim. Çünkü eni var.(KK: Ali İşleker- Karapınar)

- Mesela bir köyde herkesin kendine göre ini vardı. İn deniliyordu ona. Mesela bizim inimiz koyunun, keçinin sağ kulağını oyardık. Sağ kulağını oyma. Diyelim ki bir başka vatandaşın sağ kulağının arkası oyuk, önü biçik. Köyde herkes kendi inini bilir, bir başkasının inini yapmazdı.(KK: İsmail Şener- Öbektaş DT:1954)

En\in dışında koyunların belirli yerleri boyanarak da hayvanlar işaretlenebilir. Genellikle sırt ve kuyruk kısımları boyanır. Sürü sahibi kendine ait hayvanların seçtiği yerini, aynı renkle boyayarak hayvanını belirlemiş olur. Ayrıca bir sürü içindeki yoz ve sağmal koyun da farklı renklerde boyanır. (EK- 69) Küpeleme sisteminde ise kuzu doğduğunda kulağına numarası belli olan bir küpe takılır.

Koyunun kime ait olduğunu belli etme işi değişime uğrasa da yok olmamıştır. İnsan, kendisine ait olanı sahiplenme yolunu hiçbir zaman bırakmamıştır. Değişik şekillerle de olsa damgalama yaşamaya devam eder.

7. SONUÇ

Konya'nın Emirgazi ve Karapınar ilçelerinde koyuncululuğun ve çobanlığın geleneksel boyutu incelenmiştir.

Türkmen boyların yerleştiği iki ilçe için koyunculuk derin izleriyle hayatın her alanında kendini göstermiştir. Maddi ve manevi kültür öğeleriyle yaşamaya devam etmektedir. Emirgazi ve Karapınar yaşamının büyük bir kültürün parçası olduğu görülmektedir. Doğu Anadolu Türkmenleri, Kuzey Anadolu Yörükleri ve diğer Türk devletleri ile araştırma yapılan ilçelerin koyuncululuğunda büyük benzerlikler görülmektedir. Ortak bir kültür paydasında yaşam tarzı; kültürün devamlılığını sağlamıştır. Ortaya çıkmış ya da çıkabilecek sorunlar halk bilim araştırmalarıyla belirlenebilir. Bu sorunlar için önceden önlemler belirlenip diğer bilim dallarından destek alınabilir. Koyunun sadece ekonomik bir kaygı olmadığı ve yaşam tarzının içine girdiği de araştırma sonucunda çıkmaktadır. Mevsimsel göçler, yemek kültürü, yapılan ürünler ve bunları saklama yolları, kullanılan malzemeler, toplu yapılan törenler ve uygulamalarda koyunun varlığı görülmektedir.

Kökleri geçmişe dayanan bu mesleklerde tecrübenin önemli bir unsur olduğu göze çarpmaktadır. Coğrafyanın, yaşam tarzının belirlediği bu meslekler yine hayatın birçok alanına girerek geniş bir coğrafyaya yayılmıştır. En önemli geçim kaynağı olan hayvancılık içinde koyun besleyiciliği hem maddi hem manevi kültür öğeleri oluşturmuştur. Koyunculukla birlikte halıcılık ve yün ürünü keçecilik de büyük bir gelişme göstermiştir. Bunları üretmek için elde edilen yünlerin varlığı; ip yapımını, boyamayı ve tezgâhlarda çeşitli dokumaların dokunmasının önünü açmıştır. Günlük hayatta çeşitli yerlerde kullanılıp ihtiyacının karşılandığı dokumalar ticari bir kol da oluşturmuştur. Türkistan coğrafyasında başlayan halı serüveninde motiflerin canlılığı, Anadolu'da dokunmuş halılarda da kendini gösterir. Çeşitli anlamları olan, duyguları ifade eden motiflerin benzerliği dikkat çekicidir. Koyunun dini hayatta da büyük bir yer kapladığı görülür. İslam öncesinde kurban törenlerinin önemli hayvanlarından olan koç, koyun, İslam sonrasında "melaike" benzetmesini alarak bu önemini devam ettirmiştir. Destanlarda, Dede Korkut Hikâyelerinde koyun figürü "iyi" bir konumdur. Derleme yapılan ilçelerdeki koyunculuk terimlerinin aynı fonksiyonda kullanıldığı Dede Korkut Hikâyelerinde görülür. Türklerdeki toy, yağ, şölen gibi toplu törenlerin yemeklerinde, koyun ve koyundan elde edilen

ürünler ikram edilir. Bu yemekler ve koyunculukla ilgili olan uygulamalar, hayatın hayvancılık temeline oturduğu, seyyahların seyahatnamelerinde yer almıştır.

Koyunun bakımıyla ilgilenen çobana da kutsal gözüyle bakılmıştır. Sürüsüyle yabanda ilgilenen ve sürüsünün bakımını yaptığı coğrafyaya hakim, ot varlığını bilen, çalışma saatlerinin farklılığı, cesur ve çalışkan oluşu “çoban” kimliğini oluşturmuştur. Bu kimlikteki insan da çoğunlukla iyi olarak görülmüştür. Kültür tarihi içinde koyunun ve çobanın tuttuğu yer Emirgazi ve Karapınar’da da benzer özelliktedir.

Araştırmanın yapıldığı ilçelerde koyun yetiştiriciliği ve zaman içindeki değişimi de incelenmiştir. Koyun ırkından, koyunun bakımının yapıldığı yerlere kadar olan değişimlerde zamanın getirdiği yenilikler, maddi imkânların artması, ekonomik olarak fazla gelir elde etme istekleri etkili olmuştur. Koyuna manevi bakış açısında değişim olmamıştır. Maddi açıdan koyundan elde edilmek istenen gelirin artması için bölgeye has olan ırk değiştirilmiştir. Bu geliri artırmak için çeşitli yemler de kullanılmıştır. Geçmişte yem çeşidinin çok az olması, sadece samanın verilmesi ve gütmeyele elde edilen verim, bu değişim ile artmıştır. Veteriner hekime kolay ulaşım, devlet desteği, damızlığın kolay elde edilmesi bu durumun diğer nedenlerindendir. Yem çeşitliliğinin artması ve yemin fazlaşması koç katımı tarihlerinin değişmesine neden olan durumlardandır.

Koyundaki ırk değişimi mutfak kültüründe damak zevkini de bir noktada etkilemiştir. Karaman koyununun büyük kuyruğu, merinos koyunda yerini ince ve yağsız kuyruklara bırakmıştır. Kesilen koyunlardaki kuyruğun azlığı kıkırdak yapımını ve kuyruk yağı kullanımını azaltmıştır. Yeni gelen nesil bu tada aşına olmayarak yetişir ve bu durum ağır bir yapıya sahip olan yağın kullanımını zorlaştırır.

Koyun bakım yerlerinde ise geçmişteki isimlendirme devam etmekle birlikte bazı bakım yerlerinin kullanımı yok olmuştur. Bazılarında ise gelişen şartlarla ve değişen yayla-kışla düzeni neticesinde iyileştirme yoluna gidilmiştir.

Sürü içinde hayvanların yaş ayrımına göre aldığı isimlerde de değişim olmamıştır fakat bu hayvanların bakımında değişiklik olmuştur. Toklu koyunlara geçmişte doğum yaptırılmazken bugün toklular da kuzu doğurur. Bu bir yaşındaki koyun için zor ve yorucu bir durumdur.

Doğum, emzirme işi tokluya zor gelen durumdur. Veteriner hekimlerinin vereceği bilgi ve devlet desteği ile bu durum değiştirilebilir.

Koyunculuğun temelini oluşturan gütme işinde geçmişe göre büyük değişiklikler olmuştur. Bölgedeki o, koyunun temel gıdasıdır. Baharda çıkan otlar, güzün kuruyana kadar koyun beslenmesi için önemli bir yeredir. Küçük boylu otların üretim döneminde koyun eti ve sütüne faydası yadsınamaz. Bu sebeple periyodik olarak gütme işi yapılmıştır. Çoban ve aile fertlerinin yaptığı gütmede geçmişten gelen tecrübeler belirleyici bir roledir. Gütme saatleri, güdülecek saha, mevsimsel olarak yedirme hızı ve yedirilen otlar bu tecrübeden öğrenilegelen bilgilerdendir. Meraların azalması gütme işindeki düzenin bozulmasına neden olmuştur. Ayrıca toprakların düzensiz kullanımı, koyunun merada değil kapalı alanda bakılmasına neden olmaktadır. Bu da mesleğin gelenekselliğine ve doğal yapısına aykırı olup mera koyunculuğunu kısırlaştırmaktadır. Mısırın, yoncanın, ayçiçeğinin ekimin artması ise bu düzeni bozan en büyük etkenlerdir. Bahar aylarında yeşil olan alanlarda, o alanlara ve koyuna zarar vermeden yayabilme çobanın becerisine dayanır. Buğday, arpa vb.nin harmanından sonra geniş bir alan çobanlara kalırken bugün bu durum değişmiştir. Uzun zaman yeşil kalan yonca ve mısır çobanın koyunu, gece meraya çekmesini kısıtlar. Sadece canavar tehlikesi varken koyunun yeşil alana girmesi tehlikesi de doğmuştur. Mısır içinde rahat şekilde saklanabilen kurt da gece gütmesinde çobanların karşılaştığı sorunlardandır. Koyun, kurt tehlikesi yüzünden yabanda eskisi gibi yatırılmamaktadır. Bu da koyunculuk için büyük bir geleneğin yok olmasına neden olmaktadır. Çobanda aranan özelliklerden, gece hava durumu kontrolüne, yıldızların çoban hayatındaki yerine dek birçok geleneğin kaybolmasına neden olacaktır. Bize göre ekim için getirilecek sınırlandırmalar, büyük su sorunlarının oluşmasının önüne geçecektir. Bölge toprak yapısına uygun olan buğday, arpa, çemen, nohut, mercimek vb.nin ekilmesi gece gütmesinin tekrar düzelmesini sağlayacaktır. Açık alanda uyuyamayan koyunun dışkısı sıcak havada ona zarar verecektir. Serin havada yayılan ve uyuyan sürüden elde edilecek süt miktarında artış olacak hem de etine de fayda verecektir. Gündüz belli aralıklarla güdülen ve dinlenen gece yayılan koyundan elde edilen verim daha fazla olur. Zirai yeme olan ihtiyaç azalacak bu sayede bölge coğrafyasından en verimli şekilde faydalanılacaktır. Gece gütmesinin devamı geleneğin de devamını getirecektir. Modern gelişmelerle geleneksel uygulamaların bir arada kullanılmasıyla koyunculuk bugünkü yapısını kaybetmeden devamı sağlanacaktır.

Koyunculukla ilgili faaliyetlerde genel olarak “zaman” kavramının ön planda olduğunu görürüz. Bu işlerde zamanın kullanılmasını; sıcaklık, tarla işleri, otların tazelik durumu ayarlar. Gün dönümü tarihleri de faaliyetlerin şekillenmesinde önemli bir yer tutar. Ana-baba hesabı olarak bilinen halk takvimindeki tarihlerin koyunculuk faaliyetlerindeki etkisi günümüzde neredeyse tamamen bitmiştir. Bereket ve nazar uygulamaları ise gelenekten geldiği şekilde devam etmektedir. Kendisi için önemli varlığı koruma çabası, koyunculuk için de geçerlidir. Dede ve ebelerden görülen yöntemlerin yanı sıra süt, et verimini artıran, işleri kolaylaştıran uygulamalar da kullanılır.

Koyundan elde edilen ürünler de incelenmiştir. Bu ürünlerin bazılarında köklü değişiklikler meydana gelse de bazılarının yapımı ve kullanımına devam edilmektedir. Bu ürünlerin mutfakta hâlâ önemli bir yerde olması iç pazardaki kıymetini artırmıştır. Maya faktörünün ön planda olduğu süt ürünlerinin yapımında geleneksellik başta gelmektedir. Ürünleri kadınların yaptığı üretim süreci, kış ayları düşünülerek en verimli şekilde geçirilmeye çalışılır. Bunda da gelenekten alınan bilgiler ön plandadır. Doğal mayanın, koyun sütüyle yine koyun derisi içinde olgunlaşmasıyla oluşan peynir, doğal bir döngünün ürünüdür. Bastırık içinde bekleyen peynir hazır maya kullanılmadığı sürece tamamen doğaldır. Günümüzde “organik” olarak adlandırılan ürünlere dönüşün fazlaştığı düşünüldüğünde deri peyniri, bu ihtiyacı karşılayacak güçtedir. Yapılacak çalışmalarla sarkanak mayasının kullanımı artırılıp bu maya ve peynirin daha geniş bir alana yayılması sağlanabilir. İtalyan peynirlerinin birçok çeşidine marketlerde rastlarız. Sarkanak mayası ile yapılmış deri peyniri ise bölgesel olmaktan öteye geçememiştir. İçinde kimyasal hiçbir şeyin olmadığı bu peynirler, toprak üzerinde olgunlaşır. Bu sağlıklı yiyeceğin ilçelerin iç pazarından daha geniş pazarlara açılması sağlanabilir. Bölgeye has olan peynir, kavurma, kıkırdak gibi yiyecekler hem yazın hem kışın insanlar tarafından yenmiştir. Fast food kültürünün her yere yerleştiği bilinen bir gerçektir. Hızlı yaşam tarzına hızlı yemek faktörü de girmiştir. Fast food yiyeceklerin kullanımı geleneksel yiyeceklerle azaltılabilir. Sağlıklı olana dönmek, sağlık sorunlarının da önüne geçecektir. Organik ürünlerin satıldığı pazarların çoğalması, yerli tohum arayışı, insanların doğal olanı istemesinden kaynaklıdır. Sarkanak mayasından yapılan peynir çeşitleri, yoğurt, et ürünleri bu isteği karşılamaktadır. Doğal yöntemle mayalanan yoğurdu, koyunun içinden çıkan yağ korumaktadır. Koyun sütünden yapılmış yoğurt, endüstriyel yoğurtlar gibi değildir. Hazır

yoğurtlar beklese de tadında değişiklik olmaz. Fakat evde yapılan yoğurt beklediğinde ekşir. Ekşiyoen yoğurt, bozulmuş demek değildir. Ekşi yoğurt atılmaz, kullanılır. Güzün yapılan yoğurt, bahara kadar yenir. İlkbaharda basılan peynir diğere bahara kadar durur. Son dönemlerde neredeyse yemyeşil olur. Faydalı bakterilerin yerleştiğı küflü peynir, beyaz olandan daha makbul sayılır.

Koyun, bahardan itibaren bölgenin otunu yer, akşam serin havada yayılır. Geleneksel uygulamalar, hayvansal ürünlerin üzerinde toplanmıştır. Yapımından olgunlaşmasına, olgunlaşmasından korunmasına kadar doğal bir yol izlenir. Et ürünlerinden olan kuyruk yağını bugünün çocukları ve gençleri yiyememektedir. O tat artık yabancılaşmaya başlamıştır. Onlarca kez ısıtılmış yağda yapılan kızartmalar ise daha yakındır. Geleneksel olana sarılmanın gerekliliğı, bir kere daha kendini gösteriyor. Slow food kültürünün yaygınlaşmaya başladığı bu zamanlarda, bu ürünlerin kullanımın yaygınlaşması geleneksel olanı koruyacaktır. Sağlıklı olan gıdaların hayatımıza girmesini de kolaylaştırır.

Koyundan elde edile ürünler içinde dericilik en çok etkilenen alanlardandır. Plastik kapların çoğalması bu süreci hızlandırmıştır. Yannık ve su tuluğunun birbirine yakın olan yerleşim yerleri içinde Karacadağ köylerinde görülmesinde şüphesiz coğrafyanın etkisi büyüktür. Ova içinde neredeyse en yüksek olan bu dağ, kültürel çeşitliliğın de artmasına katkıda bulunmuştur. Peynir derisinin yapımının devam etmesi peynirin hâlâ kıymetli olmasındandır. Yannık ve su tuluğı yerini taşınması daha kolay olan kaplara bırakmıştır. “Kullan-at” kapların doğaya verdiği zarar büyüktür. Fakat deri ürünlerinde böyle bir durum yoktur. Toprakta erimeyen plastiklerin içindeki yiyecekler ve içecekler hayatımızın içine nüfuz etmiştir. Deriyi temizlemek de ayrı bir işlemdir. Kimyasal temizleme malzemeleri dokundurulmadan deriler temizlenir. Kullanılmadığından dolayı unutulmaya yüz tutmuştur. Bunların devlet kurumlarınca uygulamalı kayıt altına alınması, dericilik geleneğı için gereklidir. Bu ürünler yapılıp, kullanımının önü açılmalıdır.

Koyun yünü ve dokuma; şüphesiz en çok zarar görmüş üretim alanıdır. Etinden, sütünden ve yününden faydalanılan koyundan verim alınan ürün, zaman içinde değişikliklere uğrayabilir. Bu değişikliklerin olmasındaki nedenler içinde devrin getirdiğı yenilikler, imkânların çoğalması, ürünün maddi değerin değışmesini sayabiliriz. Eskiden çok kıymetli olup, hayatın her yanında

bulunan yünün, günlük hayatta kullanımı oldukça azalmıştır. Çoban kepeneğinde, yataklarda, minderlerde, halılarda, kilimlerde, hayvan heybelerinde vb. yerlerde kullanılan yün günümüzde sadece yataklarda ve yorganlarda kullanılmaya devam eder. Bunun da kullanım oranı azalmaktadır. Bu yüzden de yün satımının getirdiği kâr oldukça azdır. Yünden ip yapımının bitmesi, ıstar ağaçlarının artık kurulmaması, kullanımı değişen dokuma ürünleri bu zararın nedenlerindendir. Geçmişte hayatın her alanında kullanılan dokumalar büyük kültür hazinelerindendir. Motiflerle sağlanan gelenek aktarımı, bu ürünler dokunmadığından durmuştur. Emirgazi'deki halı atölyesi hariç üretim tamamen bitmiştir. Oğuz boylarının yerleştiği bu ilçelerin dokumalarındaki zenginlik göze çarpar. Kendine has özellikleri, renkleri ve sağlamlıklarıyla kültürün önemli maddi öğelerindendir. Renk seçimi, geometrik ve bitkisel motifler birer kültürel simgedir. Bu simgeler, kadınlar arasında model alışverişiyle sağlanırken dokumanın yapılmaması alanın yok olmasına neden olmuştur. Buna karşın çeyizlerde büyüklerden kalma dokuma ürünler yer almaktadır. Gelenek bunu istese de üretimi yapılmamaktadır. Belediyelerin, ilgili devlet kurumlarının desteği ve alınacak önlemlerle alan yeniden canlandırılabilir. Bu canlanma hem kültürün devamlılığını sağlayacak hem de ekonomik açıdan bölgeye destek olacaktır. Dokumayı bilen kadınların bilgilerinin kayıt altına alması, motif ve desenlerin korunması gerekir. Her birinin ayrı anlamı olan motiflerin göz önünde bulundurulması gelecek nesillerin bunlardan kopmasını engelleyecektir. Bölgedeki bitki varlığı kullanarak kök boyalar elde edilebilir. Sağlamlığı ve kimyasal olmayan yapısıyla bu boyalar, yok olmuş bir geleneğin yeniden canlandırıp devamını sağlayacaktır..

Çobanlık ve çobana verilen kutsallık Emirgazi ve Karapınar'da da söz konusudur. Fakat bölgede son yıllarda Afganistan ve Özbekistan'dan gelen çobanların çalışması da artmış durumdadır. Kaynak kişilerin aktardığı bilgiler ışığında; yerli çobanların diğer çobanlara göre çok daha yüksek fiyatta çalışmaları bu durumu değiştiren nedenlerin başında gelir. Afgan ve Özbek çobanlarının mesleğe olan hâkimiyeti yerli çobanlarını aratmadığı için sürü sahipleri tarafından bu çobanların çalıştırmasının önünü açmıştır. Bu çobanların sürüyle birlikte giderken yanlarında eşek ve köpek götürmemesi meslekteki iş bölümünün değişimine neden olmaktadır. Meslekten anlayan iyi çobanların olması için gelenekten faydalanmak gerekmektedir. Usta çırak ilişkisi içinde, temelden yetişen çobanların çalışma şartlarının düzeltilmesi mesleğe olan ilgiyi artıracaktır. Koyunculuk olduğu sürece çobanlık da olacaktır.

Bu sebeple verimin yüksek olması için sürünün bakıcısının da iyi olması ve işten anlaması gereklidir. Devlet desteği ile çobanlığa getirilen iyileştirme, mesleğin devamını sağlayacaktır.

Koyunculuk ve çobanlık içinde ekonomik getirilerin esas tutulduğu görülmektedir. Zaman içinde bu istek, bazı tarihlerin değişmesine neden olmuştur. Koç katımı tarihleri değişmiş, koçun sürü içinden ayrılıp ayrı bakımı yapılmamaya başlamıştır. Saya günü hesaplamaları da tamamen bitmiştir. Bu tarihler yeni bir üretim döneminin habercisidir. Fakat koyundan beklenen verimin seneler içinde artması hedeflendiğinden bu tarihlerin eski önemi de yavaş yavaş silinmeye başlamıştır. Ritüellerin ön planda olduğu, sürü sahipleri ve çobanların şen olduğu bugünlerle ilgili uygulamalar, hafızalardan silinmeye başlamıştır. Yılda iki kez kuzu almak şüphesiz koyun sahibine daha fazla kâr getirir fakat koyuncu Türklerde mühim olan koç katımı törenlerinin yok olması durumu vardır. Çeşitli objelerle uygulamalarla gelmesi beklenen bereket; yerini modern yöntemlere bırakmıştır. Koyuncululuğun hâlâ canlı olduğu Emirgazi ve Karapınar'da bu bayramların yok edilmemesi sağlanabilir. Tüm ailelere uygulamanın imkânsız olması göz ardı edilemez. Ekonomik getiriden ziyade ilçelerin kendilerine has tarihlerinde festival şekline getirilerek yaşatılması sağlanabilir.

Bu meslekler, geçmişten aldığı birikimle teknoloji ve bilimin desteğiyle ilerlemektedir. Geleneksel özellikler mesleğin kolayca yapılmasını, bilim ise veriminin artmasını sağlamaktadır. Yerel yönetimlerin ve devlet kurumlarının desteği ve bilinçlendirmesi, koyunculuk ve çobanlık için en büyük desteklerden olacaktır.



KAYNAKLAR

- Abdülkadiroğlu, A. (1992). Meslek Pîrleri ve Testerecilerin Pîri. *Milli Folklor*(13), 4-6.
- Acıpayamlı, O. (1962). Anadolu'da Nazarla İlgili Bazı Âdet ve İnanmalar, Ankara Üniversitesi. *Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi*(1-2), 1-40.
- Alay, O. (2005). *Bingöl Masalları*(Yüksek Lisans Tezi). Elazığ: Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. 198-201.
- Alptekin, A. B. (2014). *Efsane ve Motifleri Üzerine*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Altıntaş, A. (1984). "Türklerde Dişle İğdişçilik". *Folklor ve Etnografya Araştırmaları*, 13-15.
- And, M. (1974). *Oyun ve Bügü*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Atalay, B. (Baskı tarihi yazılmamış.). *Divanü Lügati't Türk*. Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Ayan, E. (2015). *Plano Carpini'nin Moğolistan Seyahatnâmesi*. Gece Kitaplığı.
- Bang, W ve Rahmeti, G. R. (1936). *Oğuz Kağan Destanı*. İstanbul: Burhaneddin Basımevi.
- Başer, S. (2011). *Kutadgu Bilig'de Kut ve Töre*. İstanbul: İrfan Yayınevi.
- Battuta, İ. (2017). *İbn Battuta Seyahatnamesi*. (Çev. S. Aykut). İstanbul: YKY.
- Bayat, F. (2011). Türk Mitolojik Düşüncesinde Çobanlık., E. G. Naskali(Editör). *Çoban Kitabı*. İstanbul: Kitabevi, s. 167-185.
- Begić, N. (2012). "Konya Keçeciliğinde Çoban Kepeneği". *Millî Folklor*, 24(94), 214-222.
- Begić, N. (2016, Kasım). Orta Asya'dan Küçük Asya'ya Geleneksel Bir Sembol; Kepenek. *ÇKÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi/ Journal of Institute of Social Sciences*, 7(2), 44-62.
- Bilginturan, S., Ayhan, V. (2009). Burdur İli Damızlık Koyun ve Keçi Yetiştiriciler Birliği Üyesi Koyunculuk İşletmelerinin Yapısal Özellikleri ve Sorunları Üzerine Bir Araştırma. *Hayvansal Üretim*, 50(1), 1-8.
- Blocqueville, H. C. (1986). *Türkmenler Arasında*. (Çev. R. Akdemir). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Bogenbayev, N., Calmırza, A. (2014). Eski Türk Dünya Görüşündeki "Kut" Ve "Karga" Kavramları. *Millî Folklor*, 26(103), 69-79.
- Boratav, P. N. (2016). *100 Soruda Türk Folkloru*. Ankara: Bilgesu.
- Bozaklı, N. (2016). *Konya İli Karapınar İlçesi Tülü Dokumalarının Geçmişi ve Günümüzdeki Durumu*, Yüksek Lisans Tezi, Süleyman Demirel Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, Isparta.

- Bozlak, Ü. G. (2007). *Erdemli Masalları, Yüksek Lisans Tezi*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya, 231-234.
- Cahen, C. (1979). *Osmanlılardan Önce Anadolu'da Türkler*. (Çev. Y. Moran). İstanbul: E Yayınları Tarih Dizisi.
- Cengiz, H. (1964, Eylül). "İlgın'da Saya". *Türk Folklor Araştırmaları*, 9(182), 3513-3514.
- Çay, A. (1983). *Anadolu'da Türk Damgası Koç Heykel-Mezar Taşları ve Türklerde Koç-Koyun Meselesi*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü.
- Çay, A. (1988). *Türk Ergenekon Bayramı Nevruz*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü.
- Çelebi, E. (1986). *Evliya Çelebi Tam Metin Seyahatname* (Cilt 3-4). (Sad. M. Çevik, Düz. T. Temelkuran, N. Aktaş). İstanbul: Üçdal Neşriyat.
- Çetin, O. ve Tepeli, C. (1996). Türkiye'de Türk Çoban Köpeği Yetiştiriciliği. *Uluslararası Sempozyum Türk Çoban Köpeği*. Konya: Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi. s. 217-225.
- Çetinkaya, G. (2015). "Dede Korkut Hikâyeleri'nde Kültürel Belleğin Söylem Haritası Olarak Giyim-Kuşam Ve Yeme-İçme Sembolleri". *Milli Folklor*, 27(107).
- Çiftçi, K. (2015). *Aydın Halk Masalları*, Yüksek Lisans Tezi, Aydın Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın, 246.
- Çoruhlu, Y. (2011). *Türk Mitolojisinin Ana Hatları*. İstanbul: Kabalcı Yayıncılık.
- Demirci, M. (1973, Mart). "Saya". *Sivas Folkloru*.
- Deniz, B. (2005, Nisan). "Anadolu-Türk Halı Sanatının Kaynakları". *Sanat Tarihi Dergisi*, XIV, 79-103.
- Divitçioğlu, S. (2005). *Orta Asya Türk İmparatorluğu*. Ankara: İmge Kitabevi.
- Diyarbakirli, N. (1972). *Hun Sanatı*. İstanbul: Millî Eğitim Basımevi.
- Diyarbakirli, N. (1984, Ekim). "Pazırık Halısı". *Türk Dünyası Araştırmaları*(Türk Halıları Özel Sayısı, (32), 1-8.
- Doğan, T. (2011). "İran Azerbaycanı'nda (Urmiye'de) Sayalar ve Sayaçılar". *Turkish Studies*, 4(6), 87-96.
- Durlu-Özkaya, F., Gün, İ. (2007). Anadolu'da Peynir Kültürü. Atatürk Kültür (Dü.), 38. *ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*. 2, Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları. s. 485-506.
- Durukoğlu, G. (2017). "'Yoğurt' Sözcüğünün Kökenine Dair Bir Deneme". *Uluslararası Türk Lehçe Araştırmaları Dergisi (TÜRK LAD)*, 1(2), 100-103.

- Düzgün, D. (1991, Güz). "Geleneksel Bir Yardımlaşma Kurumu: Hab". *Millî Folklor*, 2(11), 49-51.
- Eberhard, W. (1996). *Çin'in Şimal Komşuları*. (Çev. N. Uluğtuğ) Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Efendi, M. E. (1986). *İstanbul'dan Orta Asya'ya Seyahat*. (Haz. R. Akdemir). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınlar.
- Ekici, M., Fedakâr, P. (2014). "Gelenek, Aktarma, Dönüşüm ve Kültür Endüstrisi Bağlamında Nazar ve Nazar Boncuğu". *Millî Folklor*, 26(101), 40-50.
- Elçin, Ş. (1963). "At Damgaları". *Etnografya Dergisi*, 6, 26.
- Elçin, Ş. (1991). *Anadolu Köy Orta Oyunları*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- Eliade, M. (2000). *Demirciler Ve Simyacılar*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Erdek, İ. (2018). "Çakmak Köyü Halılarının Teknik ve Desen Özellikleri". *Kalemşi*, 11(6), 141-153.
- Ergin, M. (1964). *Dede Korkut Kitabı* Metin-sözlük. Ankara: TDK Yayınları.
- Ergin, M. (1969). *Dede Korkut Kitabı*. Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı.
- Ergin, M. (2011a). *Dede Korkut Kitabı* (Cilt 1). Ankara: TDK Yayınları.
- Ergin, M. (Tarih belirtilmemiş). *Şecerai Terakime- Türklerin Soy Kütüğü*. (Şehir Belirtilmemiş): Tercüman gazetesi, 24, 46.
- Ergin, M.(2011b). *Orhun Abideleri*. İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- Ergun, P. (2011). Türk Mitolojisinde Çobanlık. E. G. Naskali(Editör), Çoban Kitabı. İstanbul: Kitabevi, s. 305-342.
- Ergun, P. (2015). "Türk Kültüründe Koyun-Koç Kültü Ve Dede Korkut Kitabı'na Yansımalar" Düşünce Hayatımızda ve Kültürümüzde Dede Korkut Uluslararası Sempozyum. Bayburt: Bayburt Üniversitesi Yayınları. s. 225-244.
- Erol, M. (1996). *Taşeli Platosu Efsane(İnceleme-Metinler)*, Yüksek Lisans Tezi, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri, 185-186.
- Esin, E. (1978). , *İslâmiyetten Önceki Türk Kültür Târîhi ve İslâma Giriş*. İstanbul: Edebiyat Fakültesi Matbaası.
- Esin, E. (1985). *Türk Kültür Tarîhi İç Asya'daki Erken Safhalar*. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
- Esin, E. (2001). *Türk Kozmolojisine Giriş*. İstanbul : Kabalcı Yayınevi.

- Esin, E. (2004). *Orta Asya'dan Osmanlı'ya Türk Sanatında İkonografik Motifler*. İstanbul: Kabalcı Yayınları.
- Etikan, S. (2007). "Kaya Köy Halıları", *Millî Folklor*, 19(74), 83-90.
- Genç, M., Okca Koyuncu, A. (2017). "Yörüklerin Geçim Kaynağı ve Dokumalarında Keçi". *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 52, 85-102.
- Goode, J. (2005). Yemek (Çev.F. Mormenekşe) *Millî Folklor*, 17(67), 172-176.
- Gökşen, C. (2007). "Sandal Köyü (Tarsus) ve Çevresinde Keçilere Verilen Adlar ve Davarcılıkla İlgili Bazı Uygulamalar". *Millî Folklor*, 19(76), 134-148.
- Gönül, M. (1965). "Türk Halı-Kilimlerinden Yapılan Eşyalar". *Türk Folklor Araştırmaları*, 197, 3938-3942.
- Gülensoy, T. (1989). *Orhun'dan Anadolu'ya Türk Damgaları*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.
- Gültekin, M. (2010). *Tataristan Masalları Üzerinde Bir Araştırma, Doktora Tezi*, Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir, 1452-1462.
- Günay, U. (1975). Elazığ Masalları(İnceleme), Doktora Tezi, Erzurum, Atatürk Üniversitesi Basımevi, 371-373.
- Gündüz, İ. (1980). *Bütün Yönleriyle Karapınar*. Konya: Kuzucular Ofset.
- Harva, U. (2014). *Altay Panteonu*. İstanbul: Doğu Kütüphanesi.
- Haviland, W. A. (2002). *Kültürel Antropoloji*. İstanbul: Kaknüs Yayınları.
- İleri, C. (2011). Eskişehirde Çobanlık. E. G. Naskali(Editör), *Çoban Kitabı*, İstanbul: Kitabevi, s. 15-47.
- İnan A, (1998a). "Müslüman Türklerde Şamanizm Kalıntıları". *Makaleler ve İncelemeler-1* Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi. s. 462-479.
- İnan, A. (1976). *Eski Türk Dini Tarihi*. İstanbul: Kültür Bakanlığı.
- İnan, A. (1985). *Manas Destanı*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- İnan, A. (1998b). "Beltir Türklerinde Gök Tanrıya Kurban Töreni". *Makaleler ve İncelemeler-2* Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi. s. 215-221.
- İnan, A. (1998b). "Divanü Lugat-it Türk'te Şamanizme Ait Kelimeler". *Makaleler ve İncelemeler-2*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi. s. 317-321.
- İnan, A. (1998b). "Türklerde Demircilik Sanatı". *Makaleler ve İncelemeler-2*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi. s. 229-231.
- İnan, A. (2015). *Tarihte ve Bugün Şamanizm*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

İnternet: <http://sozluk.gov.tr/> (Adresinden 27.01.2018 tarihinde alınmıştır.)

İnternet: <http://www.emirgazi.bel.tr/sayfa/21/emirgazi-nufusu> (Adresinden 27.07.2018 tarihinde alınmıştır.)

İnternet: http://www.turkveterinerlik.gov.tr/bilgi_dosyalar/arsiv/yet_koyun_keci_yas_tayini.htm (Adresinden 22.02.2019 tarihinde alınmıştır.)

Kabak, T. (2018). "Mut İlçesi Hacıahmetli Köyü Hayvancılık ve Çobanlık Kültürü Üzerine Halk Bilimsel Bir İnceleme". *Karadeniz*, (37), 158-168.

Kafesoğlu, İ. (1980). *Eski Türk Dini*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Kafesoğlu, İ. (1997). *Türk Millî Kültürü*. İstanbul: Boğaziçi Yayınları.

Kalafat, Y. (2006). "Türk Halklarında Kurt Ağzı Bağlama İnancı". *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (1), 273-280.

Karaçay, Ç. (2018, Ocak). "Lâdik Seccade Halılarında Mihrap Özelliklerinin İncelenmesi. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi", (55), 106-118.

Kırzioğlulu, M. F. (1959, Şubat). "Koyuncu Türklerde Savaş Şenliği ve Kars'ta Derlenen Sayacı Türküleri-I". *Türk Folklor Araştırmaları*, (115), 1847-1850.

Kıvrak, R. (2008). *Yörük Obalarımız*. Ankara: Çetin Medya Grup.

Komisyon. (2013). *Konya Ansiklopedisi*. Konya: Konya Kültür A.Ş.

Koşay, H. Z. (1956). "Nazarlıklar". *Türk Etnografya Dergisi*, (1), 86-90.

Köprülü, M. F. (2005). *Türk Tarih-i Dinîsi*. (Haz. M. Ergun) Ankara: Akçağ Yayınları.

Kurt, A. (1985, Ocak). "Yoğurtun Tarihçesi, Dünya Yüzüne Yayılışı". *Türk Kültürü*, (261), 1-4.

Kutlu, M. M. (1986). "Şavaklı Türkmenlerde 'Hab' Geleneği". *Türk Kültürü*(273), 27-31.

Kutlu, M. M. (1987). *"Şavaklı Türkmenlerde Göçer Hayvancılık"*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Kutlu, M. M. (1992). "Yaşayan Bir Atlı-Kültür Geleneği: Anadolu Göçer Kültürü". *Millî Folklor*, 14, 16-22.

Küçükbezirci, S. (1975a). "Konya'da Geleneksel Koyunculuk ve Çobanlık-1". *Türk Folklor Araştırmaları*, 16(308), 7259-7260.

Küçükbezirci, S. (1975b, Nisan). "Konya'da Geleneksel Koyunculuk ve Çobanlık-2". *Türk Folklor Araştırmaları*, 309, 7275-7277.

Küçükbezirci, S. (1975c, Mayıs). "Konya'da Geleneksel Koyunculuk ve Çobanlık-3". *Türk Folklor Araştırmaları*, 310,, 7311-7313.

- Kütük, A. (2014). "İslam/Türk Devlet ve Toplum Geleneğinde Renkler ve Anlamları". *Türkiyat Mecmuası*, 24, 133-170.
- Ligeti, L. (1986). Bilinmeyen İç Asya.(Çev. S. Karatay). Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
- Lvova, E.L. , Oktyabrskaya, İ.V. , Sagalayev, A.M., ve Usmanova, M.S. (2013). *Güney Sibirya Türklerinin Geleneksel Dünya Görüşleri- Simge ve Ritüel*. (Çev. M. Ergun). Konya: Kömen Yayınları.
- Malinowski, B. (1990b). *İnsan ve Kültür*. (Çev. F. Gümüş) Ankara: V Yayınları.
- Maner, Ç. (2015). *Konya Ereğli, Halkapınar, Emirgazi ve Karapınar Yüzey Araştırması (KEYAR) 2015 Yılı Çalışmaları Raporu*. Koç Üniversitesi.
- Nâsır, Z. (1933). "Kara Ekmek, Bulgur Pilavı, Ayran". *Ülkü Mecmuası*, 2(8), 140-142.
- Onat, A., Orsoy, S., ve Ercilasun, K. (2015). *Han Hanedanı Tarihi Hsiung-nu(Hun) Monografisi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 8-9, 17.
- Oyman, N. R., Erdal Sideli, E. (2018, Spring III). "Kayaköy (Muğla, Fethiye) Halıları". *The Journal of Academic Social Science Studies*, 67, 225-243.
- Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş 3*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, B. (1988). *Dünden Bu Güne Türk Kültürünün Gelişme Çağları*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırma Vakfı.
- Ögel, B. (1991). *Türk Kültür Tarihine Giriş 4*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, B. (2014). *Türk Mitolojisi (Cilt 2)*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 261.
- Önal, M. N. (2007). "Türk Mitinin Oluşumunda Işığın Rolü". *Journal of Turkish Studies*, 31(2), 145-158.
- Örnek, S. V. (1966). *Sivas ve Çevresinde Hayatın Çeşitli Safhalarıyla İlgili Batıl İnançların ve Büyüsel İşlemlerin Etnolojik Tetkiki*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Özbil, A. (2011). Çoban Giysisi Kepenek. E. G. Naskali(Editör), *Çoban Kitabı*, İstanbul: Kitabevi, s. 101-111.
- Özbudun, S. (1997). *Ayinden Törene*. İstanbul: Anahtar Kitaplar.
- Özbudun, S., Şafak, B., Altuntek, N.S. (2016). *Antropoloji-Kuramlar Kuramcılar*. Ankara: Dipnot Yayınları.
- Özdemir, C., Kaplan, D. (2013, Yaz). "Çobanlık ve Çoban Gözüyle Arazi: Mikail Kaplan ve Aşağı Çamlı Köyü". *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6 (27), 442-459.
- Özden, A. (2008, Haziran). "Yoğurdun Tarihi". *Güncel Gastroenteroloji*, 12(2), 128-133.

- Pakalın, Z. M. (1993). *Osmanlı Tarih Deyimleri Ve Terimleri Sözlüğü* (Cilt 3). İstanbul: Millî Eğitim Basımevi.
- Radloff, W. (1954). *Sibiryadan* (Cilt 1). (Çev. A. Temir) İstanbul: Maarif Basımevi.
- Radloff, W. (1983). "Kazak Türklerinde Koyunculuk Hakkında Notlar". (Çev. A. Temir) *Türk Kültürü*, (240), 238-241.
- Sakaoğlu, S. (1976). *101 Anadolu Efsanesi*. İstanbul: Damla Yayınevi.
- Sakaoğlu, S. (1980). *Anadolu Türk Efsanelerinde Taş Kesilme Motifi Ve Bu Efsanelerin Tip Kataloğu*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Say, N. (2011). "Çiğeli(Kene) Halı". *Millî Folklor*, 23(89), 240-247.
- Seyidoğlu, B. (1985). *Erzurum Efsaneleri*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Sinmez, Ç. Ç., Yiğit, A. (2014). "Sivas Folklorunda Davar Yüzü(Saya Gezme) ve Koç Katımı Töreni". *Lokman Hekim Journal*, 4(1), 19-25.
- Sulti, R. (1998). *Edigey Destanı*. Ankara: Türksoy Yayınları.
- Sümer, F. (1972). *Oğuzlar(Türkmenler) Tarihleri-Boy- Teşkilatı- Destanları* . Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Sümer, F. (1984, Ekim). "Anadolu'daki Türk Halıcılığına Dair En Eski Tarihi Kayıtlar". *Türk Dünyası Araştırmaları*, 44-51.
- Sümer, F. (1985). *Yabanlu Pazarı-Selçuklular Devrinde Milletlerarası Büyük Bir Fuar*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.
- Sümer, F. (1992, Şubat). "Türklerde Tarih Boyunca Aşık". *Türk Dünyası Araştırmaları*, (76), 41-49.
- Şenesen, R. O. (2011). "Türk Halk Kültüründe Bolluk ve Bereketle İlgili İnanç ve Uygulamalarda Eski Türk Kültürü İzleri". *folklor/edebiyat*, 17(66), 209-228.
- Şeşen, R. (2016). *İbn Fadlan Seyahatnamesi*. İstanbul: Yeditepe Yayınevi.
- TDV.(1992), *TDV İslâm Ansiklopedisi*(5. cilt). Ankara. TÜRK Diyanet Vakfı, 62.
- Tezcan, M. (1997). *Kültürel Antropoloji*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Togan, Z. V. (1982). *Oğuz Destanı(Reşideddin Oğuznâmesi, Tercüme ve Tahlili)*. İstanbul: Enderun Yayınları.
- Türktaş, M. (2013). Dede Korkut Hikâyelerinde Adı Geçen Hayvanlar ve Bu Hayvanların Diğer Türk Lehçelerindeki Adlandırılışları., *Önder Göçgün'e Armağan*(Cilt 2), Denizli: Pamukkale Üniversitesi Yayınları, s. 1093-1102.

- Veren, E. (2016). Bozkır Yöresinde Çıngıraklı Kuyu(Seren) Kültürü. *Uluslararası Sempozyum: Geçmişten Günümüze Bozkır*. Konya: Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Yayınları. s. 939-968.
- Yakıcı, A. (2011). Konya Ovasında Yaşayan Türkmenlerde Modern Teknolojiden Geleneksele Dönüşün Adı: Bastırık. *Millî Folklor*, 23(91), 157-163.
- Yakubovskiy, A. Y. (1976). *Altın Ordu ve Çöküşü*. (Çev. H. Eren) Ankara: Millî Eğitim Basımevi-Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Yalgin(Yalman), A. R. (1958). "Hayvancılık". *Türk Etnografya Dergisi*(3), 87-106.
- Yalgin(Yalman), A. R. (1977). Cenupta Türkmen Oymakları (Cilt 2). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Yaman, C. (2009). *Konya İli Karapınar İlçesinin Tarihi, Kültürel ve Sosyal Yapısı, Yüksek Lisans Tezi*, Niğde Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Niğde, 4,6.
- Yılmaz, A. M. (2011). Masallarda Çoban. E. G. Naskali(Editör), *Çoban Kitabı*, İstanbul: Kitabevi, s. 291-303.
- Yılmaz, O. (2008). *Kangal(Karabaş) Türk Çoban Köpeği*. M. Ertuğrul(Editör), İstanbul: Bilge Kültür Sanat.
- Yüceer, İ. (2011). Din Kültüründe Çobanlık. E. G. Naskali(Editör) , *Çoban Kitabı*, İstanbul: Kitabevi, s. 159-165.

Kaynak Kişiler

İsim Soyisim-Doğum Tarihi-Doğum Yeri-Eğitim Durumu

1. Abdullah Kocaman, 1972, Emirgazi doğumlu, ilkokul.
2. Adnan GÜL, 1973, Emirgazi doğumlu, ilkokul.
3. Ahmet KAHRİMAN, 1962, Emirgazi doğumlu, üniversite.
4. Ali İŞLEKER, 1961, Karapınar doğumlu, ortaokul.
5. Ali Beke TOPRAK, 1927, İslık doğumlu, ilkokul
6. Ali KAHRİMAN, 1978, Emirgazi doğumlu, lise.
7. Aliye AKÇASIZ, 2001, Karapınar doğumlu, lisede okuyor.
8. Asım GÜÇ, 1963, Salur doğumlu, ilkokul.
9. Ayşana Kocaman, 1944, Emirgazi doğumlu, ilkokul.
10. Ayşe ATÇEKEN, 1956, Emirgazi doğumlu, okula gitmemiş.
11. Ayşe ERKUL, 1969 doğumlu, Akören doğumlu, ilkokul mezunu.
12. Ayşe KARTAL, 1936, Emirgazi doğumlu, ilkokul.
13. Aziz KAHRİMAN, 1964, Emirgazi doğumlu, ortaokul.
14. Bektaş AKKAYA, 1955, Yenikuyu doğumlu, ilkokul
15. Cavit CEYLAN, 1950, Işıklar doğumlu,
16. Celal KARAKIŞLA, 1937, Karakışla doğumlu, ilkokul.
17. Cuma KAYGISIZ, 1948, Emirgazi doğumlu, ilkokul
18. Cuma KOCAMAN, 1946, Emirgazi doğumlu, ilkokul.
19. Dede YALÇIN, 1941, Kayacık doğumlu, ilkokul
20. Dudu KAYGISIZ, Emirgazi, okula gitmemiş.
21. Durali KOCABEY, 1938, Işıklar(Halil Yurdu)Doğumlu, okula gitmemiş(okuma yazma var).
22. Dursun SERT, 1949, Karaören doğumlu, ilkokul.
23. Elife TUNCER, 1950, Kazanhöyüğü doğumlu, okula gitmemiş.
24. Emin KARACAN, 1947, Karapınar doğumlu, ilkokul.
25. Emin YAŞA, 1944, Emirgazi doğumlu, lise.
26. Emine BEYDİLLİ, 1961, Güzelkışla doğumlu, ilkokul.
27. Emine KAHRİMAN, 1962, Emirgazi doğumlu, ilkokul.
28. Fadime KAHRİMAN, 1950, Emirgazi doğumlu, okula gitmemiş.
29. Fatma ÇETİNER, Hicri(1339) 1921, Akören doğumlu, okuma-Yazma yok.
30. Galip ERTEKİN, 1955, ilkokul doğumlu, İslık
31. Galip UZUNDEMİR, 1968, Hotamış doğumlu, ilkokul.
32. Ganime ERKOL, 1956, Akören doğumlu, ilkokul mezunu.
33. Halil Koçakler, 1963, Sazlıpınar doğumlu, ilkokul.
34. Halil ÖNER, 1954, Işıklar doğumlu, ilkokul.
35. Halil USLU, 1968, Demirci doğumlu, ilkokul.
36. Harun YILMAZ, 1971, Hotamış doğumlu, üniversite mezunu.
37. Hikmet ŞAKAR, 1969, Karapınar doğumlu, ilkokul.
38. Hüseyin ATA, 1949, Karapınar doğumlu, ilkokul.
39. İbrahim ÇİÇEKDAĞ, 1955, Güzelkışla doğumlu, ilkokul.
40. İbrahim İŞLEKER, 1965, Karapınar doğumlu, ortaokul.
41. İbrahim SOYLU, 1954, Ortaoba doğumlu, ilkokul

42. İhsan KOÇAK, 1945, Emirgazi doğumlu, ilkokul.
43. İhsan ŞENOL, 1945, İkizli doğumlu, ilkokul.
44. İlyas ATÇEKEN, 1976, Emirgazi doğumlu, ilkokul.
45. İlyas AYKAÇ, 1960, Bağdaylı doğumlu, ilkokul.
46. İmren PAYAS, 1977, Yenikuyu doğumlu, ilkokul
47. İsmail AYDEMİR, 1959, Kayalı doğumlu, ilkokul.
48. İsmail EKİN, 1935, Akören doğumlu, ilkokul.
49. İsmail ŞENER, 1954, Öbektaş doğumlu, üniversite.
50. Kazım ALTINTOP, 1952, Bağdaylı doğumlu, ilkokul.
51. Kazım PALA, 1942, Emirgazi doğumlu, ilkokul.
52. Kezban ŞENOL, 1945, Yeşilyurt doğumlu, ilkokul.
53. Kudret İREN, 1963, Hotamış doğumlu, ilkokul
54. Mahmut USLU, 1954, Demirci Doğumlu, ilkokul.
55. Mehmet Ali DOĞANAY, Hotamış doğumlu, Devret.
56. Mehmet Ali YILMAZ, 1956, Hotamış doğumlu, ilkokul
57. Mehmet ATÇEKEN, 1981, Emirgazi doğumlu, ilkokul.
58. Mehmet GÜMÜŞSOY, 1959, Hotamış doğumlu, ilkokul.
59. Mehmet KAHRİMAN, 1947, Emirgazi doğumlu, ilkokul.
60. Mehmet KELEŞ, 1936, Küçükaşlama doğumlu, okula gitmemiş.
61. Mehmet KÜÇÜK, 1940, Sazlıpınar doğumlu, okuma yazma var.
62. Memduh CANKURT, 1954, Salur doğumlu, ilkokul mezunu.
63. Meryem KAHRİMAN, 1939, Emirgazi doğumlu, okuma yazma yok.
64. Mete MIH, 1946, Hotamış doğumlu, ilkokul.
65. Metin TÜRKOĞLU, 1958, İslık doğumlu, ilkokul
66. Murat KARAKUL, 1966, Karapınar doğumlu, ilkokul.
67. Musa ATÇEKEN, 1957, Emirgazi doğumlu, ilkokul.
68. Musa ÇEVKER, 1968, Salur doğumlu, ilkokul.
69. Musa KAHRİMAN, 1972, Emirgazi doğumlu, lise.
70. Musa YAMAN, 1972, Işıklar doğumlu, ilkokul.
71. Mustafa ATÇEKEN, 1977, Emirgazi doğumlu, ilkokul.
72. Mustafa GÜNER, 1952, Emirgazi doğumlu, ilkokul.
73. Mustafa KARACAN, 1950, Karapınar doğumlu, ilkokul.
74. Mustafa YILMAN, 1940, Gicen(Oymalı) doğumlu, ilkokul.
75. Naci AYDOĞAN, 1960, İkizli doğumlu, lise mezunu.
76. Nebi ÖZKAN, 1945, Salur-Nasuhpınar doğumlu, ilkokul.
77. Necati UĞURLU, 1953, Gölören doğumlu, lise mezunu.
78. Necati ÜNAL, 1938, Işıklar doğumlu, ilkokul.
79. Nedim BEYDİLLİ, 1957, Güzelkışla doğumlu, ilkokul.
80. Nizamettin GÜÇLÜ, 1972, Salur doğumlu, ilkokul.
81. Osman DİKMEN, 1962, Küçükaşlama doğumlu, ilkokul.
82. Özlem YALÇIN, 1973, Ortaoba doğumlu, ilkokul.
83. Ramazan ÜNLÜ, 1947, İslık doğumlu, ilkokul.
84. Raziye YILMAN, 1946, Gicen doğumlu, ilkokul.
85. Resul ÇELEBİ, 1992, Karapınar doğumlu, üniversite.
86. Süleyman TEZCAN, 1950, Belkaya doğumlu, ilkokul.(Keçikıran yaylası)

87. Şahabettin ÇETİNER, 1975, Karaören doğumlu, ilkokul.
88. Şahin TUNCER, 1945, Kazanhöyüğü doğumlu, ilkokul.
89. Şamil KARAKARA, 1958, İslık doğumlu, ilkokul
90. Şener SAYDAM, 1961, Karapınar doğumlu, üniversite.
91. Şenol YILMAZ, 1967, Kolukman doğumlu, ilkokul .
92. Şerafettin TOKAY, 1952, Salur doğumlu, ilkokul.
93. Şevket ERKOL, 1953, Akören doğumlu, ilkokul mezunu.
94. Ümmügülsüm KOCAMAN, 1946, Emirgazi doğumlu, okula gitmemiş.
95. Vedat YALÇIN, 1974, Kayacık doğumlu, ilkokul.
96. Yakup DEMİRCAN, 1942, Akören doğumlu, ilkokul.
97. Yaşar YALÇINDAĞ, 1941, Salur doğumlu, ilkokul.
98. Yılmaz PAYAS, 1969, Yenikuyu doğumlu, ilkokul
99. Zeliha PALA, 1980, Emirgazi doğumlu, ilkokul
100. Ziya AKKOCA, 1967, İslık doğumlu, ilkokul
101. Zöhre GÜL, 1974, Emirgazi doğumlu, okula gitmemiş



EKLER

EK-1. Koyunlarda isimlendirme



Resim 1.1. Gözü kara olarak adlandırılan kuzu.

EK-2. Koyunların sulama alanları



Resim 1.2. Çardak içinde bulunan su oluğu. Çardakta, avluda, avlu dışında çeşitli şekilde yapılmış oluklar sayesinde hayvanları sulamak kolaylaşır.

EK-3. Çardak içinde hayvanlar



Resim.3.1. Şubat ayında kuzu, koyun ve koçlar.

EK-4. Kuzu ve çoban köpeği



Resim 4.1. Çoban köpeği gören meraklı kuzu.

EK-5. Çardağın içi



Resim 5.1. Çardak içinde kuzular ve kenarda oluk var. Tahtayla bölünen çardağın bir kısmında koyunlar diğer kısımda kuzular kalır. (Ortaoba)

EK-6. Koyun barınma yeri- İn



Resim 6.1. Kuzu bakımının hâlâ yapıldığı bir inin içten görüntüsü. Mağaralar, koyun ve kuzu bakımı için uygunsa sürü sahipleri tarafından kullanılır. (Recepli/Gahrimenlerin yaylası)

EK-7. Ağıl



Resim 7.1. İnin çıkışına taşlar örölük ağıl yapılmıştır. Ağıllar genelde daire şeklindedir. (Recepli/Gahrimenlerin yaylası)

EK-8. Çardak Avlusu



Resim 8.1. Çardağın içinde bulunan avlunun görüntüsü. Avlunun duvarlarını belli amaçlarda kullanılan odalar oluşturmuştur. Yem, saman damı, koçun bakıldığı dam, bunlardan bazılarıdır. Avlu içinde yem ve su olukları da bulunur. (Ortaoba Mahallesi)

EK-9. oban evi; oban sekisi



Resim 9.1. Çobanın barındığı yerlerden olan oban sekisi. Yapının diğ er tarafında ağıl vardır. Ortadaki kapı, oban sekisinin kapısıdır. Sol taraf, trakt r n park edildiği ve çeşitli eşyaların konduğu garajdır. (Yazlak)

EK-10. oban Sekisi



Resim 10.1. Kullanımı biten oban sekisinin iinin düzeni. Bu taraftaki bölümde oban diğerk tarafta koyunlar kalmaktadır. Bu oda diğerk taraftan yüksektedir. Aynı zamanda diğerk kısmın kapısı ağıla açılır. Olası durumlarda çobanın koyuna müdahalesi, bu kapılar sayesinde kolaylaşmıştır. (Yazlak yaylası)

EK-11. ardak



Resim 11.1. Çardağın yukarıdan görüntüsü

EK-12. Çardak içinde koyun sulama



Resim 12.1. Çardak içinde taştan su oluğu ve çeşmesi. Çardağın kenarında bulunan oluk sayesinde hayvanlar, susuzluk problemi yaşamazlar.

EK-13. Koyun bakımı- Kuyu ile sulama



Resim 11.1. Eski bir kuyu ve su oluğu. Eşekle ya da atla çekilen su, havdan\avdan adı verilen havuza doldurulur. Buradan oluğa akar. Geçmişte koyunlar, gün içinde belli zamanlarda bu kuyulardan sulanmıştır. Kuyulardan su çekme işi bitmiştir. (Recepli Yaylası(Gahrimenlerin yaylası)- Emirgazi)

EK-14. ıngıraklı kuyu ile sulama



Resim 14.1. Türkmen köylerinde geçmişte kullanılan ıngıraklı kuyu. Sırıkların ortasındaki kısımdan salınan kova, aşağıdaki delikten aşağıya gönderilir ve su çekilir. (Fotoğraf- Türkmen köylerine giderken yol üstünde çekilmiştir.- Karapınar)

EK-15. Sulama



Resim 15.1. Sazlıpınar'da kullanılan bir kuyu ve oluğu. Bu oluk avlunun dışındadır. Yaylımdan gelen koyunlar, bu kuyulara yönelir ve ihtiyacını buradan karşılar.

EK-16. Sulama



Resim 16.1. Goşan yerinin yakınında bulunan su oluğu. Yaylımdan gelen koyun ve kuzular su içmektedirler. Yaylımdan gelen koyun aç değİLse hemen suya yönelmektedir. (Şİllonların yaylası- Emirgazi)

EK-17. obansalık



Resim 17.1. Çok eski bir obansalık. Taşların sıvasız olarak üst üste dizilmesiyle yapılmıştır. Ağılın hemen yanındadır. Kış aylarında çobanların barındığı yerlerdir. Kullanımı tamamen bitmiştir. (Akören köyü- Karapınar)

EK-18. oban ocağı



Resim 18.1. obansalık içindeki çobanın yemeğini yapıp, ısındığı ocak. Kış aylarında obanlar, obansalıkta kalırken maşlaklarını da yanlarına alırlar. Maşlak olmadan gece uyumak mümkün olmamıştır.

EK-19. Kış döneminde bastırık



Resim 19.1. Etrafı tellerle kapatılmış bir bastırık. Kış ayında olduğu için üzerinde ürün yok. Kerpiç olan yükseklik, bastırık sekisidir. Tilki, yabancı köpek ve başka hayvanlara karşı etrafı telle çevrilmiştir. Bastırık döneminde ürünlere zarar gelmez.

EK-20. Yaz ve bahar döneminde bastırık



Resim 20.1. Üzeri mitil adı verilen örtülerle kapatılmış olan bastırık. Peynirin basıldığı deriler, yoğurt kapları ve yağ kazanı bastırıklarda muhafaza edilir. Üzerindeki mitillerin hava kararınca açılması, gün doğmadan kapatılması gerekir.

EK-21. Örkenle koşan



Resim 21.1. Ağıl içinde “goşana goşulmuş” koyunlar. Koyunların koşulduğu asıl yer, koşan yeridir. Burada sağım için ağılın içi tercih edilmiş. Bu şekilde hayvanları tek tek tutmaya gerek olmadan toplu şekilde sağım yapılır. Başta duran koyun, baş koyundur. (şillonların yaylası-Emirgazi)

EK-22. Örkenle bağlama tekniği



Resim 22.1. Koyunun bağlandığı ip, örkendir. Üç koyuna bir, ip birbirinin içinden geçirilir. Bu bağlama tekniğiyle koyun, sağım sırasında daralmaz. (Şillonların yaylası- Emirgazi)

EK- 23. Goşanla sağım



Resim 23.1. Goşanda cingiline sağım yapan bir kadın. Cingilde biriken süt, üzerinde süzeğin bulunduğu daha büyük kaplara dökülür. Bu kap, koyunların devremeyeceği uzaklıkta bir yerdedir. (Şillonların yaylası- Emirgazi)

EK-24. Süt sağımında çocuk



Resim 24.1. Goşanda annesine yardım eden küçük bir kız çocuğu. Küçüklükten başlayarak süt sağımını öğreniyor.

EK-25. Goşanın farklı açıdan görüntüsü



Resim 25.1. Goşandaki tüm koyunlar sırasıyla sağılır. Tüm goşan bir kez sağıldıktan sonra koyunlar bir kez daha sağılabilir. Buna “ikileme” denir.

EK-26. Hazır goşanda koyunlar



Resim 26.1. Hazır goşanda, goşayn yerinde sağılmayı bekleyen koyunlar. Oluğa benzeyen kısma dökülen yemler için gelen koyunlar, başlarını yem yemek için eğerler ve goşan kilitlenir. (Yenikuyu)

EK-27. Hazır goşan



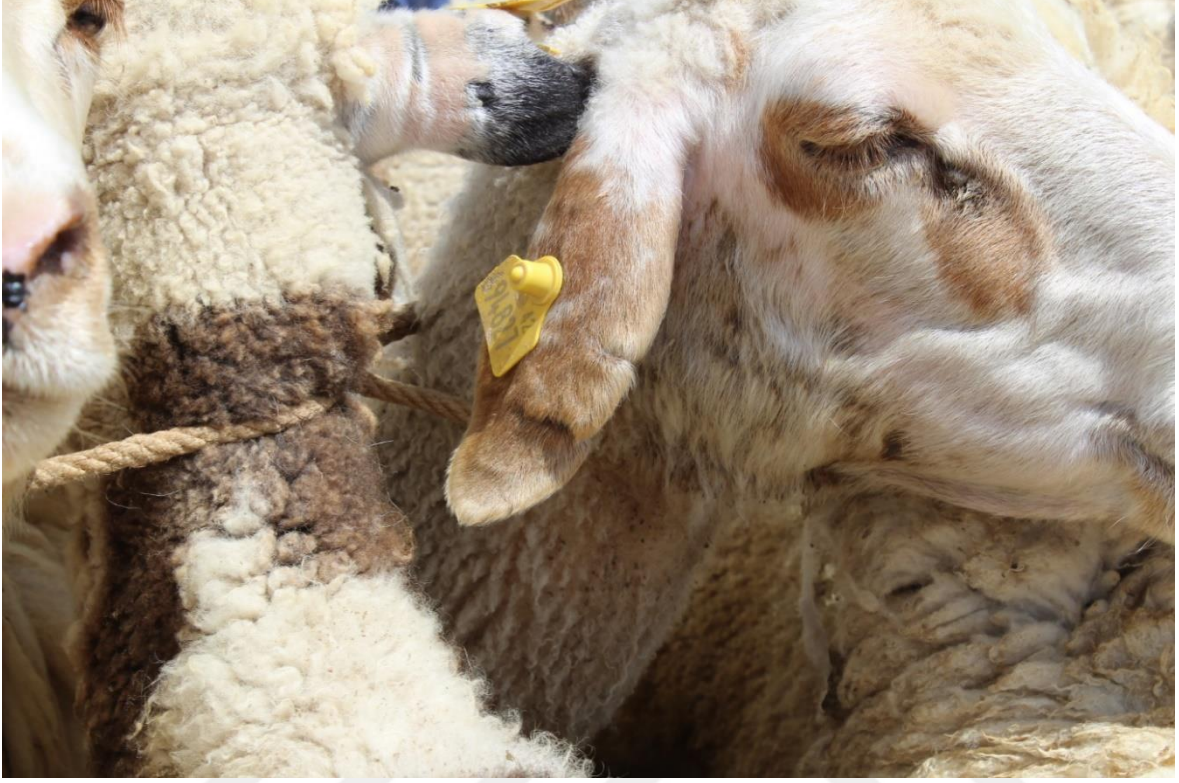
Resim 27.1. Goşan yerinde sabit şekilde duran hazır goşanın boş hali. Sürü sahibi, sağmal koyun sayısına göre bu sistemden almaktadır. Örkenle olan goşana göre daha az enerji harcanır. (Karapınar- Karakuyu)

EK-28. an-taka



Resim 28.1. Taka gibi ağır çanlar yoz koyun sürü içinden bir hayvana takılır. Sağmal koyuna göre bu koyunlar daha kuvvetlidir.

EK-29. En/İN çeşidi



Resim 29.1. Kulağında iki kesik bulunan enli koyun kulağı. Bu enler, sürü sahibini damgasıdır. Hayvanlar karıştığında, kulağındaki en sayesinde kolayca ayırt edilir.

EK.30. Kesik en



Resim 30.1. Kulağında tek kesik en olan koyun

EK-31. Ucu kesik en



Resim 31.1. Kulağı eneli koyun. Ucu biçik ve kesik çeşidi eni kulağında bulunduruyor.

EK-32. Kırkımda koyun bağlama tekniği



Resim 32.1. Koyunun ön bacaklarından birinin serbest bırakılıp üçünün bağlanmasına, güleme denir. Kırkım için koyunun gülenmesi gerekir. Kırkımıcı burada koyunu kırmak için gülemektedir.

EK- 33. Kırkımcı



Resim 33.1.Makasla kırkımcı yapan, kırkıma yardıma gelen bir erkek. Koyun kırkımı terlemesi ve sırtının üşümemesi için kapalı bir alan olan çardakta yapılmaktadır. Terli olan yün daha kolay kırılır.

EK- 34. Kırkımcılar



Resim 34.1. Kırkım sırasında çıkan yapağı.

EK-35. Kırkımda iş bölümü



Resim 35.1. Çardağın içinde erkekler kırkımı yapıyor. Kadın ise koyundan çıkan yapağıyı çuvallara basıyor.

EK-36. Gülemek



Resim 36.1. Koyun kirkım için güleniyor.

EK-37. Yapağılar



Resim 37.1. Koyundan toplu şekilde çıkan yapağılar, çuvallara basılır. Satılacaksa bu şekilde satılır. Yatak, yorgan, yastık vb. eşyalarda kullanılacaksa kadınlar tarafından temizlenip yıkanır.

EK- 38. Makas(kırkım)



Resim 38.1. Yapağı üzerinde duran bir makas. Kırkılık adı verilen kırkım aletine göre makası tutmak ve kullanmak kolaydır. Makasların yerini ise elektrikli kırkım makinesi almaktadır.

EK-39. Kırkımda mola



Resim 39.1. Kırkım arasında mola veren sürü sahipleri, çoban ve kırkımcılar. Kırkım, koyun sayısına göre bir günden fazla da sürebilir.

EK- 40. oban köpeği



Resim 40.1. Boğazında hıltası ile bir oban köpeği. Eşeye, köpeğe, sürüdeki belli koyun ve keçilere isim verilmektedir. Bu fotoğraftaki köpeğin ismi Toma.

EK-41. Kuzuların güdülmesi



Resim 41.1. Sağım ve emişmeden sonra sürü, yaylıma gidiyor. Kuzu ve koyun karışık olan bu sürü, bir buçuk iki saat kadar güdölüp geri getirilir. Kuzunun meraya alışması için başta annesiyle güdülmesi gerekir.

EK-42. Merada koyunlar



Resim 42.1. Merada koyunlar yayılıyor. Koyunun etine ve sütüne en iyi gelen yem, doğadaki otlardır. Bu sebeple koyunlar yabanda, ilkbahar, yaz ve sonbahar da güdülür. Kış aylarında kar olmadığında koyun ara ara meraya götürülür. Bu fotoğraf baharda çekilmiştir.

EK- 43. Koyunlarda isimlendirme



Resim. 43.1. Ala koyun, ak koyun ve gözü tetir koyun yaylmda.

EK-44. Meraya alıştırılan kuzu



Resim 44.1. Kuzular, yaylıma anneleriyle alıştırılır. Kısa süreli gütmelerle kuzuya, mera tanıtılır. Daha sonra annesiyle ayrı güdülür.

EK-45. Yaylaya dönen sürü



Resim 45.1. Kuzu ve koyun karışık olan sürü, merada bir buçuk iki saat kadar durdurulur. Kuzuların sıcaktan etkilenmemeleri için bu süre uzatılmaz.

EK-46. Yakacak olarak hazırlanan kermeler



Resim 46.1. Tüm kış boyunca koyun, yaptığı gıgını ezer. Altta oluşan katman ezilmekten dolayı sertleşir. Bahar geldiğinde çardak da temizlenir. İçerdeki kerme, küreklerle kesilerek belirlenen alanlarda kurutulur. Kuruyan kerme yakacaklıklara alınır ya da olduğu yerde üst üste dizilip üzeri kapatılır. (Sazlıpınar)

EK-47. Kesilmiş kerme



Resim 47.1. Kerme, bu fotoğrafta olduğu gibi kesilip kurutulur. Sobada ısınmak, ocakta ekmek, salça vb. ürünleri pişirirken yakacak olarak kullanılır.

EK- 48. Yoz sürüsü ve çoban



Resim 48.1. Afganistan'dan gelen çoban, yoz sürüsünü yaylıma çıkarıyor. Sürü, önce oluğa yönelip suyunu içiyor. (Dervet yaylası)

EK-49. Çoban ve sürü



Resim 49.1. Afgan çoban, sürüsünü ikindi vaktinde yaylıma götürüyor. Afgan çobanlar, köpek ve eşiği genelde gütmeye götürmüyorlar. Elinde değneği ve sırtında çantası var. (Akören)

EK- 50. Eski bir çoban



Resim 50.1. Alandayken, hayatını çobanlıkla geçirmiş olan İhsan Koçak geldi. Esas çoban olarak anılır. Elinde, kazıp soyduğu “tey” var.

EK-51. oban



Resim 51.1. Kurbana koyun yetiştiren oban, Cuma Kocaman. Uzun dönem koyunculuk işiyle uğraşmıştır. Torunları, gütme sırasında kendisine yardım etmektedir. (Emirgazi)

EK-52.1 oban ve beslediği köpek.



Resim 52.1. oban Yılmaz Payas ve dişi oban köpeği. Boğazında dikenli tasma olan hıltası, başka köpek ya da kurt saldırılarından onu korur. (Yenikuyu)

EK-53. Önü çeken keçi



Resim 53.1. Sürüde önü çeken keçiler. Koyu renkli olan seyistir. Küçük olan oğlak, diğer ikisi ise keçi. Sürü içinde önü çekmesi için birkaç keçi bulundurulur. (Kayalı)

EK-54. Tuzla



Resim 54.1. Yaylımdan sonra gelen koyunlar tuş ihtiyaçlarını karşıılıyorlar. Tuzlalara koyunların yalaması için tuz serpilir.

EK-55. Nazarlık-boncuk



Resim 55.1. Koyunun boynuna nazarlık olarak boncuk takılmış. Sürü içinde belirli hayvanlara nazarlık takılır ve tüm sürü bu nazarlıklar sayesinde aşılanır.

EK- 56. oban ve sürüsü



Resim 56.1. Elinde değneği ile bir oban. Anayola hızla yönelen sürüyü kontrol etmek için koşuyor.

EK- 57. Kepenek



Resim 57.1. Üzerinde ay ve yıldız simgelerinin olduğu çoban kepeneği. Desensiz kepenekler de çobanlar tarafından tercih edilir.

EK-58. İkinci gütmesi



Resim. 58.1. Anızda ikinci zamanı güdülen koyunlar. İkinci zamanı yaylıma çıkan sürü çobana bağlı olarak akşam saat ona, on bire kadar yayılır. Arkadaki yeşil alan, mısır tarlasıdır. Uzun gövdeleri arasında kurt, kolayca saklanabilmektedir.

EK-59. K        ban



Resim 59.1. S  r  y   evin yak  nlarında g  tmeye g  t  ren   ocuk. Birka   saatlik yaylımdan sonra koyunlar eve geri getirilir.

EK- 60. oban eŖeęi



Resim 60.1 Gütmeye gtrlmŖ eŖek. Palan, kolan ve heybesiyle yaylıma gelmiŖtir. Boğazındaki zincirle bağlanır. oban, heybede ihtiyaı olan eŖyalarıdaŖır.

EK-61. Koç katımına boyanan koçlar



Resim 61.1. Koç katımı için ayrılmış koçlar. Belirli özelliklerine göre ayrılan koçlar boyanır. Süsleme sadece boyama ile bitmez. Çeşitli objeler de koçların boynuna takılır.

EK- 62. Nazarlık



Resim 62.1. Ağaca nazar için asılmış bir koyun kafası iskeleti. Gözdeki nazarın, ilk olarak bu iskeletlere değdiği düşünülür. Özellikle köpek kellesi, ağıllara, çardaklara asılır.

EK-63. oban ayı



Resim 63.1. Merada toplanan yakacaklar(tey, dilen kurusu, hışır) yakılır. Zincirle tutulan çaydanlık, bu ateş üzerinde kaynatılır.(Fotoğraf: Resul Çelebi)

EK-64. oban pilavı



Resim 64.1. oban, yapanda bulgur pilavı yapıp yer. Bunun için gerekli olan “pilav gayıtını”, eekteki heybenin içindedir. Pilav pişirdiği ateşin közüne patates de gömebilir. ay kadar pilav da ünlüdür. (Fotoğraf: Resul ÇELEBİ)

EK-65. Dokumalardan örnek- halı yastık



Resim 65.1. Geleneksel motiflerle dokunmuş bir halı yastık. Yerde oturuluyorsa bu yastıkların olması gerekir. Duvarı, bu yastıklar dolanır.

EK-66. Dokuma kaşıklık



Resim 66.1. Eski zamanlarda kullanılmış kaşıklık. Küçük bölmenin yanlarından, mutfak duvarındaki çivilere takılır. Süsleme ve nazardan koruma amaçlı gök boncuklar takılmış. Geleneksel motiflerin varlığı kendini gösteriyor. Ortadaki büyük bölmenin içine kaşık, çatal, bıçaklar koyuluyor.

EK-67. Tuzla



Resim 67.1. Dölek yani düz bir alana dizilmiş tuzlalar. Üzerina atılan tuzlarla koyun tuzlanır.
(Niğde Boğazı yaylası)

EK- 68. Çet



Resim 68.1. Palamutun dışında bulunan çet. Geçmişte ip boyamada kullanılmıştır. Yannık, Su tuluğunun derisini temizlerken de çet suyu kullanılmıştır.

EK-69. Sağmal ve yoz sürüsü boyama



Resim 69.1. Yoz ve sağmal koyunların belirli yerleri farklı renklerle boyanır. Bir çeşit damgalama olan bu sistemle, yoz ve sağmal koyunlardan, hangi koyunun hangi sürüye ait olduğu bilinir. Sağımda, kırımda, yaymada çoban ve koyun sahipleri için kolaylık olur.

EK-70. Ağa konağı



Resim 70.1. Emirgazi'nin Işıklar kasabasında bulunan ağa konağı. Evin içinde ahşap oymalı dolaplar ve duvar işlemleri dikkat çeker. Mutfak da içeridedir. Fotoğraftaki bu konak kullanılmamaktadır. Kasabada kullanılan ağa konakları da vardır.

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : Kahrıman, Sevda Tuğçe
 Uyruğu : T.C
 Doğum tarihi ve yeri : 1992 Yozgat
 Medeni hali : Bekar
 e-mail : sevdature@gmail.com



Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet tarihi
Yüksek lisans	Gazi Üniversitesi	Devam ediyor
Lisans	Gazi Üniversitesi	14.07.2014
Lise	Karapınar Lisesi	18.06.2010

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2015-2016	Gazi SOKÜM Müzesi	Müze Görevlisi

Yabancı Dil

İngilizce

Yayınlar

Kahrıman, S. T. (2017). "Emirgazi'de Süt Ürünlerinde Aydınlık Verme Geleneği", Selçuk Üniversitesi vd. II. INES Uluslararası Akademik Araştırmalar Kongresi, 673-680.



GAZİLİ OLMAK AYRICALIKTIR..

